

**CONCELLO DE
SANTIAGO**

Departamento de Educación

L. 9-2013

SERVIZO DE CATERING E DE PERSOAL MONITOR/COIDADOR DE COMEDOR ESCOLAR PARA CENTROS DE EDUCACIÓN INFANTIL E PRIMARIA DEPENDENTES DO CONCELLO DE SANTIAGO DE COMPOSTELA DURANTE OS CURSOS ESCOLARES 2013-2014 E 2014-15"

INFORME TÉCNICO RELATIVO AOS CRITERIOS DE ADXUDICACIÓN NON AVALIABLES MEDIANTE CIFRAS

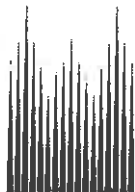
1.- OFERTAS PRESENTADAS

As ofertas presentadas para a contratación, mediante procedemento aberto, do servizo de catering e de persoal monitor/coidador de comedor escolar para os centros de educación infantil e primaria dependentes do concello de Santiago de Compostela, durante os cursos escolares 2013-14 e 2014-15, son as seguintes:

NOME EMPRESA	ENDEREZO FISCAL	CIF
VILLASENIN S.A. (Grupo Ruta Jacobea)	Lavacolla, 41. 15820 Santiago	A15043680
CATERING BARRIGOLA	Avda. de Ferrol, 54. Santiago	33.294.225 T
GALICIA VELLA DE INVERSIONES Y LOGÍSTICA S.L.	Rúa Alcalde Lens, 23, baixo. 15010 A Coruña	B- 36932309
SERUNION S.A.	Avda. Josep Tarradellas, 34. 7ª planta. 08029 Barcelona	A 59376574

[Handwritten blue signature]

[Handwritten blue signature]



2.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN NON AVALIABLES MEDIANTE CIFRAS

O presente informe elabórase de acordo cos criterios de adjudicación 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 valorado do Xefe do Departamento de Informática do concello de Santiago.

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

A	Rotación dos menús.	Máximo 15 puntos.
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.	Máximo 15 puntos.
C	Formación do persoal.	Máximo 5 puntos.
D	Divulgación do servizo.	Máximo 5 puntos.

A.- ROTACIÓN DOS MENÚS. MÁXIMO 15 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 15 puntos, dos que 10 son os puntos máximos que se poden conceder ao xantar e 5 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 indicados no prego de prescricións técnicas; isto é, lácteos, cereais e froita fresca.



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación

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

XANTAR:

2,5 puntos cando se ofrezan entre 11 e 15 menús diferentes.

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

7,5 puntos cando se ofrezan entre 21 e 25 menús diferentes.

10 puntos cando se ofrezan máis de 25 menús diferentes.

ALMORZO:

2,5 puntos cando se ofrezan entre 11 e 15 menús diferentes.

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

EMPRESA VILLASENÍN S.A.

Respecto da rotación dos menús propoñen 20 menús para o almorzo (con indicación por día e semana e coa descrición dos valores nutricionais por cada alimento) e 30 menús para o xantar (con indicación por día e semana, engadindo unha ficha técnica de cada menú, onde se recolle: ingredientes de cada plato, composición do menú por grupos de alimentos, elaboración dos pratos, composición de nutrientes e valor calórico de cada menú - extraída do manual "Alimentación e nutrición na escola/Menús saudables no comedor escolar", editado pola Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia).

Acompaña unhas táboas coa configuracións dos menús por día e semana e coas modalidades de preparación dos mesmos. Para o procedemento de elaboración dos menús escolares Villasenin S.A, conta cun equipo dirixido por unha responsable de calidade.

Apunta a dispoñibilidade de menús especiais, pero non inclúe ningunha programación de menús concreta, nin as alerxias ou intolerancias alimentarias ás que se refiren eses menús.

Inclúe un protocolo de limpeza e programa de frecuencias diarias, un plan de control de provedores, unha relación dos mesmos e de produtos, non exhaustiva.

Menús propostos:

Xantar	Puntos empresa Xantar	Almorzo	Puntos empresa Almorzo
Máis de 25 menús diferentes	10 puntos	16 e 20 menús diferentes	5 puntos
Total	10 puntos		5 puntos

Handwritten signature in blue ink.



CATERING BARRIGOLA

Catering Barrigola indica a estrutura dos menús escolares do almorzo e do xantar, concretando 21 menús-almorzo e máis de 25 menús-xantar diferentes. Por outra banda, respecto dos menús especiais, propoñen 23 menús diferentes contra a intolerancia á lactosa, ao glute e ao ovo, en cada caso.

Conta tamén cun descriptor das características xerais do servizo de comedor mediante catering respecto da elaboración da comidas, o transporte e un protocolo de selección e avaliación dos provedores das materias primas.

Salientan a importancia do consumo de produtos ecolóxicos e do control sobre os menús, que son supervisados pola especialista en dietética e nutrición da empresa, así como sobre a elaboración dos menús, para o que conta cunha especialista en seguridade e hixiene alimentaria.

Así mesmo, respecto dos menús do almorzo e do xantar, consta na proposición da empresa un detalle por día e semana, con información da inxesta total de enerxía e nutrientes promedio diaria, as materias primas dos pratos e as gramaxes por ración, seguindo as recomendacións establecidas polo Ministerio de Educación e o Grupo Estratexia Naos.

Menús propostos:

Xantar	Puntos empresa xantar	Almorzo	Puntos empresa Almorzo
Máis de 25 menús diferentes	10 puntos	16 e 20 menús diferentes	5 puntos
Total	10 puntos		5 puntos

GALICIA VELLA DE INVERSIONES Y LOGÍSTICA S.L.

Revisadas as características dos menús escolares do xantar e do almorzo, comprobouse a estrutura, a frecuencia, os compoñentes alimentarios mínimos e a gramaxe. Detallan as características dos menús previstos, con indicación dos horarios nos que se ten que desenvolver o servizo e unha listaxe con 26 menús de comida diferentes e 16 menús para o almorzo.

Contempla a proposta un apartado de menús especiais para as persoas que padecen algún tipo de intolerancia alimentaria:

- Inclúe clasificación de alimentos que conteñen ou poden conter glute, así como dos alimentos permitidos que non o conteñen. Para finalizar cunha serie de consideracións á hora de elaborar estes pratos, pasando a describir unha programación de 12 menús previstos para este colectivo, compostos por 1º prato, 2º prato, gornición e postre.

- Describen as características das alerxias alimentarias de dous alimentos: leite de vaca e ovo e relacionan alimentos prohibidos e permitidos para os dous casos, amais de propoñer 12 menús para alérxicos ás proteínas de leite de vaca e alérxicos ao ovo.

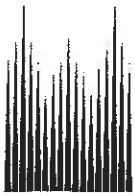
Contempla un protocolo de limpeza de *offices* e comedores, describindo equipamento por limpador, produtos, metodoloxía a seguir e periodicidade.

Acompaña, no tomo 2 da documentación presentada, un "Manual de Dietas" no que se recolle unha unidade didáctica sobre nutrición na idade escolar e o papel clave da escola en prevención e intervención nutricional (extraída da Serie de Monográficos "Alimentación e Nutrición na Escola. Menús Saudables no comedor escolar", da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia).

A continuación descríbese unha guía para a elaboración dos menús escolares, con recomendacións para a preparación dos menús e dos pratos. Para rematar, acompañan unha ficha técnica por menú donde se recollen: ingredientes de cada prato, composición do menú por grupos de alimentos, elaboración dos pratos, composición de nutrientes por cada menú e valor calórico de cada menú; todos estes extraídos dos Menús saudables da Xunta de Galicia.

Menús propostos:

Xantar	Puntos empresa Xantar	Almorzo	Puntos empresa Almorzo
Máis de 25 menús diferentes	10 puntos	16 e 20 menús diferentes	5 puntos
Total	10 puntos		5 puntos



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación

SERUNION S.A

Respecto da rotación de menús, esta empresa propón 20 menús para o almorzo e 26 para o xantar. Para definir as racións dos menús baséanse no *Documento Consenso sobre a alimentación nos centros educativos*, elaborado polo Ministerio de Educación, a Axencia Española de Seguridade Alimentaria, o Ministerio de Sanidade e o Grupo Extratexia Naos (Estratexia para a Nutrición, a actividade física e a prevención da obesidade).

Acompañan unha ficha técnica con información detallada dos pratos que compoñen o menú, con indicación dos ingredientes, gramaxes e valores nutritivos. Tamén se inclúen as modalidades de preparación dos mesmos e o tamaño orientativo das racións, por grupos de idade.

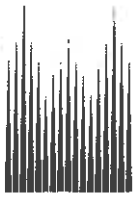
Respecto dos menús especiais para persoas que padecen algún tipo de intolerancia alimentaria, describen un cadro resume con oito tipos de intolerancias (celíaca, blanda gástrica, sen porco, intolerancia á lactosa, sen ovo, sen peixe, sen proteínas lácteas e alerxia ás leguminosas), pero sen incluír propostas concretas de menús.

Para a elaboración dos menús e das dietas especiais conta cun Departamento propio especializado en nutrición e dietética.

Menús propostos:

Xantar	Puntos empresa Xantar	Almorzo	Puntos empresa Almorzo
Máis de 25 menús diferentes	10 puntos	16 e 20 menús diferentes	5 puntos
Total	10 puntos		5 puntos

[Handwritten signature in blue ink]



**CONCELLO DE
SANTIAGO**

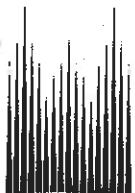
Departamento de Educación

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

“ROTACIÓN DOS MENÚS”

EMPRESAS	PUNTOS XANTAR	PUNTOS ALMORZO	TOTAL PUNTOS
VILLASENIN S.A.	10	5	15
CATERING BARRIGOLA	10	5	15
GALICIA VELLA DE INVERSIONES Y LOGÍSTICA S.L.	10	5	15
SERUNION S.A.	10	5	15

[Handwritten signature in blue ink]



**CONCELLO DE
SANTIAGO**

Departamento de Educación

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. MÁXIMO 15 PUNTOS.

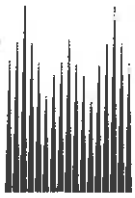
De acordo co establecido no prego de cláusulas administrativas que rexen esta licitación:

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 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 **15 puntos**, repartidos do seguinte xeito:*

- Ata 5 puntos, pola orixinalidade, 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. Tendo que acreditar que, para a atención ao devandito servizo desenvolvan unha política de igualdade entre homes e mulleres na súa contratación de persoal, acreditando a dita cualificación e circunstancia mediante os documentos axeitados.*

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



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación

- *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 "Comer rico e sano non é complicado", que ten como obxectivo dar a coñecer ás nenas e aos nenos - a través de materiais pedagóxicos, actividades e xogos-, a importancia dunha alimentación saudable e da actividade física para manterse sans.

Entidade organizadora do programa: Villasenín S.A. e Servicios de Ocio Educativo, S.L.

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

Describe os obxectivos educativos das mesmas e relaciónas coas competencias básicas do currículo de educación primaria (Decreto 130/2007, do 28 de xuño, polo que se establece o currículo de educación primaria): área de coñecemento do medio natural, social e cultural.

O programa proposto apunta tres áreas:

- **Actividades de xogo libre e xogo dirixido, especialmente xogo tradicional (20 sesións por curso escolar).** Neste apartado recóllese un conxunto de xogos agrupados en: xogo popular (5 xogos cunha duración de 30-60 minutos para alumnado de educación primaria), xogos ambientais relacionados co medio mariño (3 xogos, cunha duración de 30-60 minutos, para alumnos e alumnas de educación primaria); outros xogos populares (describen as regras de 16 xogos en grupo, sen especificar nin os destinatarios nin a duración); 2 xogos de mesa (sen especificar nin os destinatarios nin a duración); e 9 xogos recitados (sen especificar nin os destinatarios nin a duración). Estas actividades serán desenvolvidas polos monitores do comedor.



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación

- Actividades diarias de apoio ao alumnado no comedor, co obxectivo de favorecer as destrezas propias de cada idade, incorporar as rutinas de hixiene e incentivar a valoración dos alimentos e dos novos sabores (non se especifican as actividades referidas ao horario do almorzo e as referidas ao xantar). Estas actividades serán tamén desenvolvidas polos monitores no comedor.
- Actividades de educación nutricional, en colaboración coa empresa Servicios de Ocio Educativo S.L. Dúas actividades ao trimestre por cada participante e catro xornadas especiais sobre gastronomía galega en cada centro.

Para o desenvolvemento desta proposta contan coa empresa Servicios de Ocio Educativo S.L., que está dedicada á educación, o entretemento e a conciliación, e é concesionaria da marca *Ciencia Divertida*.

Esta proposta co título, “Programa de educación nutricional para cativos”, comprende un conxunto de actividades para educación infantil e primaria dos centros obxecto do concurso.

De xeito moi esquemático describe uns obxectivos e unhas características das mesmas: número máximo de participantes, 20; número de monitores 1; duración, 55-60 minutos; a realizar nos horarios de almorzo e xantar, e recolle un listado de material a utilizar funxible e non funxible.

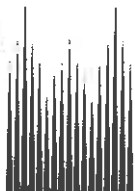
Presenta para educación infantil, tres obradoiros, baixo o título “O divertido mundo dos alimentos”, co obxectivo de ensinarlle aos máis pequenos a importancia de comer correctamente. Para educación primaria presentan tres obradoiros para coñecer as normas básicas de comportamento na mesa, a importancia dunha alimentación equilibrada e os beneficios dunha alimentación saudable.

Para rematar o apartado cita o desenvolvemento dunhas xornadas especiais sobre gastronomía galega, secuenciados en catro obradoiros e para todos os grupos.

Hai que deixar constancia de que as propostas presentadas non están suficientemente estruturadas e claras para un proxecto destas características.

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

Describe de maneira xenérica o equipo de profesionais proposto para a prestación do servizo; isto é: coordinadora/directora de proxectos, codirectores de proxectos e monitores/profesores; pero sen axustarse, no caso da denominada Directora de proxectos e dos coordinadores/as de proxectos á titulación requirida no prego de prescricións técnicas, que deben ter a titulación de Directores de tempo libre.



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación

Fai mención a que se compromete á contratación de persoal coa titulación de monitor/a de tempo libre. Non se fai mención expresa ao número de persoas nin ao horario de dedicación presencial.

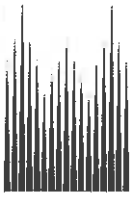
Respecto da segunda parte deste apartado, no tocante ao desenvolvemento dunha política de igualdade entre homes e mulleres na súa contratación de persoal, expresan na súa proposta que esta empresa segue unha estrita política de igualdade entre homes e mulleres na súa contratación e desenvolve actividades de educación para a igualdade de xénero e a non discriminación, pero non o acredita.

Acompañan un plan de comunicación que é un compromiso do grupo Ruta Xacobeá en prol dunha mellor coordinación entre as partes interesadas no mellor desenvolvemento do servizo de comedor: Departamento de Educación, centros de ensino e familias. En xeral, as propostas incluídas no denominado Plan de Comunicación, recollen as características do servizo de comedor nos termos que se esixen no prego Técnico, sen desenvolver estes epígrafes que teñen unha función orientadora no Prego, pero que esixiría un maior desenvolvemento por parte da empresa.

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

Non se recolle un apartado específico respecto do material para o desenvolvemento do programa, só se fai referencia ao anexo I da proposta, presentada pola empresa subcontratada para o proxecto "programa de educación nutricional para cativos", donde nas características das actividades, recolle dunha maneira moi sintética o material a utilizar, funxible e non funxible.

		Puntos empresa
Orixinalidade, carácter educativo, lúdico, innovador e creativo do programa.	Ata 5 puntos	3,00
Carácter continuado e non ocasional ao longo do curso escolar.	Ata 5 puntos	3,00
Cualificación do persoal encargado das actividades programadas (acreditando política de igualdade entre homes e mulleres na contratación de persoal).	Ata 5 puntos	1,50
		7,50



**CONCELLO DE
SANTIAGO**

Departamento de Educación

CATERING BARRIGOLA

Nome do programa: *O Clube Gourmet*: programa de hábitos de alimentación saudable e de lecer educativo.

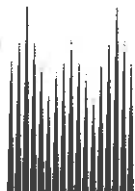
Entidade organizadora do programa: a empresa Catering Barrigola subcontratará a ACTEXGA S.L. para a xestión do monitorado e a realización deste programa, empresa especializada na xestión de servizos de comedores escolares.

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

Plantexan o desenvolvemento deste programa durante os servizos de almorzos e despois do xantar. O obxectivo é a promoción de hábitos de alimentación saudables e a potenciación dunha dieta equilibrada, mediante xogos grupais, populares, psicomotrices e actividades lúdicas. Como introducción recollen tres propostas que buscan a comunicación e a motivación das familias e do alumnado no desenvolvemento do programa: unha “caixa de suxestións”, un “taboleiro de comunicacións” en cada centro educativo participante no programa de comedores e un concurso trimestral como motivación á participación nas actividades arredor dunha alimentación saudable. Tamén, como un elemento orixinal e innovador para un programa destas características, apuntan o desenvolvemento dun proxecto plurilingüe a realizar no tempo das comidas, no tempo do aseo e no tempo das actividades, que consiste no manexo de vocabulario propio das actividades relacionadas co comedor nas tres linguas propostas (castelán, galego e inglés).

De xeito especial comprometen o desenvolvemento un día á semana das actividades en lingua inglesa, para dar a coñecer aspectos da cultura anglosaxona (gastronomía, cancións, lendas, contos, tradicións e xogos), na procura de crear unha situación de uso desta lingua, de xeito lúdico en situacións cotiás, a través de actividades como: festividades salientables e costumes nos países de fala inglesa (unha por mes); materiais con texto e imaxes en soporte cartel, con vocabulario sobre comidas, obxectos do comedor, rutinas e normas nesta actividade; actividades de lecer con propostas, a desenvolver unha vez por semana como reforzo dos contidos traballados mensualmente no comedor, como: visualización de películas por idades en V.O., realización dun obradoiro sobre a actividade do mes e elaboración de murais arredor das estacións, cancións e xogo tradicional, por citar algunhas, que poden axudar a facer da lingua inglesa un elemento máis presente no comedor.

Esta empresa relaciona e describe unha programación diaria, semanal e mensual das actividades no horario de almorzo e tamen do xantar, tal e como se solicita no Prego, con indicación das idades do alumnado ás que van dirixidas.



Respecto do programa de actividades do servizo de almorzo:

Esta empresa incide na importancia do tempo do almorzo, como un servizo que ademais do coidado e custodia do alumnado poda resultar un tempo para a xeración de hábitos e valores a través do xogo, para valorar a importancia desta primeira comida e o inicio da actividade escolar dunha maneira relaxada.

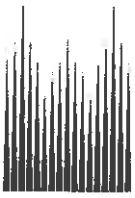
Neste tempo do almorzo indícanse os centros de interese a desenvolver: xogos de grupo, expresión dramática, animación á lectura, expresión plástica, e o conseguinte programa de actividades ao longo do curso, asociado á promoción da autonomía persoal, da autoestima, da educación en valores e da creatividade. Hai que salientar o nivel de concreción da programación, día por día, e que os destinatarios desde os 3 anos ata 6º de educación primaria traballarán por grupos as diferentes actividades, que os monitores adaptarán ás características evolutivas dos usuarios.

Respecto do programa de actividades do servizo de xantar:

Do mesmo xeito caracterizan o servizo de comedor como un espazo educativo activo e participativo, con incidencia no proceso educativo dos escolares. Dispoñen de actividades diarias co obxectivo de promover a aprendizaxe das normas de uso do comedor e a adquisición dos valores da responsabilidade e o compañerismo, coa introducción do coñecemento de novos alimentos da pirámide alimentaria para dar a coñecer novos sabores e texturas, e a importancia que para o seu crecemento persoal ten unha alimentación diversa e equilibrada. No desenvolvemento do programa "Clube Gourmet", consideran importante ademais das actividades, a decoración do espazo, a vestimenta, a celebración de datas sinaladas, incorporando como reforzo unha personaxe, denominada o "Chef do Clube", que unha vez por mes presentará o grupo de alimentos a traballar, entendéndoo como unha motivación extra para a participación nas actividades dos usuarios do servizo.

Hai que salientar o nivel de concreción da programación, día por día, e que os destinatarios desde 3 anos ata 6ª de educación primaria traballarán por grupos as diferentes actividades, adaptadas polos monitores ás características evolutivas dos usuarios.

Ao longo do calendario de actividades para o tempo de xantar, hai que deixar constancia da exhaustividade e das diferentes propostas con adecuación das actividades para cada mes, organizando os contidos alimentarios co traballo de diferentes aspectos educativos, e a visita e a participación de profesionais relacionados co ámbito da alimentación (nutricionista, cocifeiros, personaxes da tradición, psicólogos e asador de castañas).



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación

Sinalan que ao longo do curso irán alternando xogos de convivencia, de rastrexo, de relevos, tradicionais; talleres de adiviñas, de reciclaxe e de elaboración de murais; de emocións; de teatro; de herbas aromáticas e de plantación; de cociña; actividades de contacontos; videoforum de valores; elaboración de mascotas e de marionetas de animais; composición de cancións, construción de instrumentos musicais e concurso de postais.

Para rematar este apartado, propoñen o desenvolvemento dun programa de saúde bucodental e autonomía persoal, a desenvolver todos os días lectivos ao longo do curso escolar, co obxectivo de adquirir hábitos correctos de hixiene dental.

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

A empresa Catering Barrigola subcontratará o monitorado ao grupo ACTEXGA, S.L., empresa homologada pola Xunta de Galicia como centro colaborador de formación ocupacional da Consellería de Traballo para impartir especialidades formativas como: monitor sociocultural e monitor de actividades de tempo libre infantil e xuvenil, así como Escola oficial de Tempo Libre.

Respecto do equipo humano necesario para a prestación do servizo, comprométese a que sexa o número de persoas establecido nos pregos que rexen este concurso, a retribución do persoal de acordo co Convenio colectivo aplicable ao sector, así como o cumprimento da normativa laboral vixente, facendo mención da necesidade de que estea debidamente uniformado e dispoñendo do persoal traballador para a prestación do servizo, en función do total do alumnado de acordo coa Orde do 21 de febreiro de 2007 que regula a organización, o funcionamento e a xestión do comedor escolar, na proporción dun monitor/a por cada 18 alumnos/as e, se a media mensual do alumnado comensal vese incrementado nunha media do 20%, aumentando un novo monitor/a, de acordo co Prego de Prescricións Técnicas, punto 7.2.

Acompaña un organigrama do equipo de profesionais, con indicación da súa cualificación, funcións e titulacións: coordinadora xeral da rede de comedores; departamento de nutrición e dietética, coordinadores de comedor e monitores/as de comedor. A titulación destes profesionais axústase á requirida nos prego

Así mesmo, esta empresa comprométese de xeito inmediato a contar con persoal de substitución cualificado para cubrir as prazas do monitorado que cause baixa, mantendo o número de traballadores expresados na oferta.

Non se recolle na proposta que para a atención ao servizo a empresa desenvolva unha política de igualdade entre homes e mulleres na súa contratación de persoal.



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación

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

A empresa indica o compromiso de achegar todo o material necesario para o desenvolvemento do programa de actividades: de papelería, deportivo, de expresión corporal, audiovisual, para os talleres, para os obradoiros gastronómicos; así como reprodutor de música, xogos de mesa, grandes xogos, e botiquín.

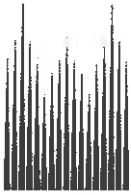
		Puntos empresa
Orixinalidade, carácter educativo, lúdico, innovador e creativo do programa.	Ata 5 puntos	4,50
Carácter continuado e non ocasional ao longo do curso escolar.	Ata 5 puntos	5,00
Cualificación do persoal encargado das actividades programadas (acreditando política de igualdade entre homes e mulleres na contratación de persoal).	Ata 5 puntos	4,00
		13,50

GALICIA VELLA E INVERSIONES Y LOGÍSTICA S.L

Nome do programa: Programa lúdico-educativo "Xogamos con...", denominación que unifica o conxunto de obradoiros e de actividades da proposta. A empresa quere salientar o xogo como unha ferramenta de aprendizaxe a introducir de xeito transversal en toda a programación. Entenden o comedor escolar como un espazo educativo donde os nenos e as nenas aprendan hábitos alimentarios e normas de comportamento social na mesa.

Entidade organizadora do programa:

Para o desenvolvemento deste apartado B, Galicia Vella de Inversiones y Logística S.L. subcontratará a Vida Láctea S.L.U., empresa que vén traballando no sector do lecer e do tempo libre dende hai 10 anos.



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

A partir da delimitación duns obxectivos, tanto xerais como específicos do servizo, concretan un conxunto de unidades temáticas que, de xeito transversal, van orientar as diferentes accións para a mellor xestión do servizo de comedores. Consecuentemente, desenvolven un apartado específico que denominan “*Servizo para pais e nais dos comedores do concello de Santiago de Compostela*”, coa pretensión de incorporar á xestión dos comedores ás familias, onde a comunicación e a coordinación entre a familia e os supervisores de cada un dos comedores escolares vaise ver incrementada cun conxunto de propostas que buscan gañar a confianza das familias.

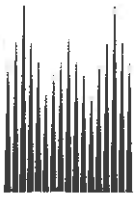
Desenvolven de maneira extensa unha metodoloxía de programación e unha metodoloxía de xestión que nos permite coñecer polo miúdo as características do servizo que se quere prestar, respecto de temas como: normas de funcionamento, reparto de responsabilidades, protocolo de organización e desenvolvemento das actividades e organización de grupos, entre outros.

Baixo o título “Xogamos con... Semanas temáticas para os comedores de Santiago de Compostela”, presentan un programa de actividades diario, semanal e mensual tanto no horario de almorzo como no horario de xantar, así como as idades do alumnado ás que van dirixidas cada unha das propostas.

Na programación de actividades introducen unha especificación que semella interesante á hora de dar satisfacción aos obxectivos dun programa destas características, como son actividades educativas e socializadoras durante o xantar e ao seu remate: actividades de conversa, de educación da voz, de control de ruídos, de educación postural, do uso dos utensilios, de lectura.

Cando falan de semanas temáticas e da importancia que ten fixar centros de interese para cada tempo, están a chamar a atención sobre a importancia de facer coincidir nese tempo dinámicas, actividades e recursos que efectivamente permitan traducirse nunha aprendizaxe concreta dos temas que unifican esa actuación: xogamos coa alimentación, xogamos coa hixiene, o corpo e a música, coa lectura, co deporte, coa arte, coa ciencia, coa natureza, coas cores, coa historia, coa prensa, co corpo, cos valores, coa diversidade, coas profesións, coa paz, coa coeducación, co humor, cos audiovisuais.

Incorpora un apartado sobre *Sistemas de avaliación do programa*, no que se refire á propia programación nos seus diferentes estadios, como unha avaliación respecto do nivel de satisfacción dos usuarios do programa en diversos momentos do desenvolvemento do mesmo (indicador que ao remate da prestación do servizo constituirá unha parte importante do informe xeral de comedores). Tamén incorporan no proceso avaliativo un convenio coa Sociedade Xilon Solutions S.L., polo que disporán dun servizo de avaliación interactivo coas familias a través de 4.000 sms telefónicos duns 160 caracteres,



**CONCELLO DE
SANTIAGO**

Departamento de Educación

aproximadamente, para reforzar a comunicación coas familias e a capacidade de avaliación do desenvolvemento do programa.

No apartado de seguridade fixan un conxunto de accións respecto dos usuarios do servizo, actuacións respecto das familias, de seguridade no comedor, así como outro tipo de actuacións como son, un simulacro de emerxencia que comprende protocolos respecto das actuacións previas sobre o colexio e a zona de comedor, actuacións xerais en caso de emerxencia, actuacións en caso de accidente das persoas e sobre vías de actuación.

Indican que respecto do control e a garantía do servizo contarán cun auditor alleo á empresa, do eido do tempo libre, para valorar a calidade do traballo dos profesionais e dos materiais a utilizar.

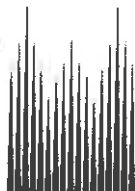
Con esta mesma perspectiva e co obxecto de extremar a conexión entre as familias e o servizo, habilitarán un número de teléfono móbil para a consulta directa co coordinador de cada centro.

Descrición do persoal encargado do desenvolvemento.

A dotación de persoal que a empresa dedicará á atención do alumnado en cada centro será na proporción de 1 monitor/coidador de comedor por cada 18 alumnos/a de comedor en cada centro, de acordo co punto 7.2 do prego de prescricións técnicas.

Acompañan un organigrama do equipo de programación pedagóxica encargado do desenvolvemento do programa de actividades: director de actividades, coordinador xeral, coordinador de cada centro e equipo de monitores. De maneira estruturada e extensa describe as funcións de cada posto de traballo, o horario de traballo (é a única empresa das presentadas que detalla este aspecto) e a titulación. Así mesmo indican polo miúdo as responsabilidades específicas do coordinador xeral e do coordinador de comedor e detallan para o monitorado funcións e actividades no desenvolvemento do servizo, vixilancia, almorzos e xantares.

No referido ao desenvolvemento dunha política de igualdade entre homes e mulleres na súa contratación de persoal, recollen na súa proposta que esta empresa garante a aplicación da política de igualdade entre homes e mulleres na contratación de persoal, o que se acreditará no caso da adxudicación do servizo.



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación

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

Sinalan na proposta presentada que proporcionarán material deportivo, funxible e non funxible, en cantidade suficiente para o desenvolvemento das actividades para cada centro, con indicación expresa de que ao remate do mesmo, repoñerase.

		Puntos empresa
Orixinalidade, carácter educativo, lúdico, innovador e creativo do programa.	Ata 5 puntos	5,00
Carácter continuado e non ocasional ao longo do curso escolar.	Ata 5 puntos	5,00
Cualificación do persoal encargado das actividades programadas (acreditando política de igualdade entre homes e mulleres na contratación de persoal).	Ata 5 puntos	4,00
		14,00

SERUNION S.A

Nome do programa:

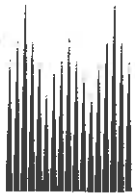
O programa de actividades educativas presentado pola empresa Serunión leva por nome "El huerto de Serunión", eixe temático que agrupa as diferentes actividades arredor das froitas, verduras e hortalizas.

Entidade organizadora do programa: Serunión S.A.

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

Relacionan e describen un programa de promoción da saúde, de hábitos alimentarios e saudables e de desenvolvemento de habilidades sociais:

Limpeza de mans antes do inicio da comida e lavado dos dentes con posterioridade á comida mediante actividades diferentes por idades; Semana do peixe, como empresa colaboradora da Campaña "Me gusta el pescado"



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación

impulsada pola Confraría de Armadores do porto de Vigo e o FROM (non se concreta esta Campaña en Santiago, nin os destinatarios, aínda que si sinalan as accións que comprende esta proposta).

Tamén describen unha proposta denominada "El huerto de Serunion": que comprende diferentes actividades arredor dun calendario estacional de froitas e verduras (dos que acompañan un exemplo). Propoñen unha actividades arredor dos alimentos da nosa terra e de temporada, que son tres días especiais, unha por trimestre, dedicados á gastronomía propia de Galicia, con actividades individuais e en grupo.

Outras propostas teñen que ver coa simulación dun mercado no comedor escolar e a organización dun concurso anual de contos, que ten como obxectivo o incremento do consumo da froita, verdura e peixe no ámbito familiar (acompañan folleto da 4ª edición).

Tamén presentan un horto urbano, que é un taller lúdico e didáctico para nenos e nenas de 6 a 10 anos, na que en grupos de seis a oito nenos realizan dúas sesións /por neno e curso, de plantación de sementes en cada comedor escolar.

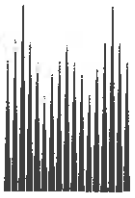
Recollen neste apartado outras iniciativas:

Actividades para a promoción de habilidades do alumnado no comedor e no patio, sobre hábitos de compostura durante o xantar e un correcto uso e conservación dos utensilios do comedor, cunha frecuencia dunha vez ao mes. É o que denominan "A mesa restaurante", actividade dirixida por un monitor nunha zona separada do espazo de comedor con ambientación propia e elementos de reforzo para a simulación do entorno dun restaurante, con mecanismos de avaliación da actividade.

Actividades para favorecer a comunicación e a convivencia entre o alumnado, donde anuncian unha xornada de sensibilización en colaboración con Asociacións de Celíacos, mediante unha degustación dun menú apto para celíacos.

Xornadas gastronómicas e culturais. Fixan un conxunto de xornadas mensuais arredor de diferentes centros de interese, que se convirten en festas de animación na que se combinan elementos lúdicos, festivos e gastronómicos, cunha intervención sobre o espazo do comedor: con materiais gráficos, ambientación, menús especiais e temáticos e animacións.

Actividades para os tempos de ocio que precedan á comida e posteriores á mesma. Todas as propostas que se inclúen neste apartado redundan no obxectivo de fomentar a creación de hábitos de vida saudables, así como a convivencia e a cooperación entre iguais: *Programa PERSEO*, (iniciativa de colaboración entre Ministerios e Consellerías de Sanidade e Educación de CCAA, contra a obesidade infantil); *Programa Enrédate* de UNICEF, unha xornada en prol dos dereitos da infancia; *Programa de xogos de patio*, xogos de



gran formato e xogos tradicionais. A empresa describe un conxunto de xogos colectivos, coa especificación nalgún caso das dotacións para cada centro.

Programa de deporte organizado. Ademais da organización de deportes en equipo nos tempos de ocio (fútbol, baloncesto, voleibol ou badminton), a empresa indica que organizará en todos os centros unha semana de Olimpíada, acompañada de información aos comensais sobre a historia, as curiosidades e regras dos deportes que se practiquen, indicando que Serunión achegará o material necesario para a realización destas actividades.

A proposta desta empresa recolle un calendario resume de actividades para educación infantil e para educación primaria, con programación semanal e mensual. Non obstante, hai que deixar constancia que segundo expón a empresa, esta programación podería sufrir cambios en función da dispoñibilidade dos centros ou dos equipos especializados de Serunión (que non identifican) e non inclúen programación no mes de setembro.

Por outra banda, non se atopou na documentación referida a este apartado distinción entre a programación das actividades a desenvolver para o horario do almorzo e aquelas referidas ao horario de xantar, tal e como se recolle no prego de prescricións administrativas.

Descrición do persoal encargado do desenvolvemento do programa.

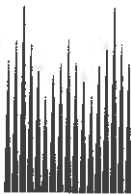
A empresa describe de maneira xenérica as funcións dos monitores pero non se describe o persoal encargado do desenvolvemento dos programas, non se fai referencia expresa ao número, ao horario de dedicación presencial nin á súa cualificación profesional, tal e como se solicita no prego de prescricións administrativas.

Esta empresa non fai referencia no programa ao desenvolvemento dunha política de igualdade entre homes e mulleres na contratación do persoal.

Co obxectivo de favorecer a estabilidade na contratación do persoal, Serunión apunta varias opcións na perspectiva de manter a continuidade dos equipos mediante a contratación do persoal que estea traballando no centro, que teña realizado substitucións ou colaborado con esta empresa, e a contratación directa de profesionais por outras vías.

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

Os recursos materiais e estruturais para o desenvolvemento do programa que achega a empresa se estruturan en: soportes gráficos e materiais como recursos de apoio ao programa de actividades (carteis de diferente formato e tamaño; formularios de informes diarios de incidencias e informe trimestral, folletos, carpetas de fichas de actividades, Kit dental e pack de horto urbano).

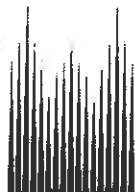


CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación

Para finalizar este apartado contemplan un baúl de recursos fixo adaptado ao centro segundo o número de usuarios.

		Puntos empresa
Orixinalidade, carácter educativo, lúdico, innovador e creativo do programa.	Ata 5 puntos	4,50
Caracter continuado e non ocasional ao longo do curso escolar.	Ata 5 puntos	4,00
Cualificación do persoal encargado das actividades programadas (acreditando política de igualdade entre homes e mulleres na contratación de persoal).	Ata 5 puntos	1,50
		10,00



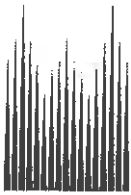
**CONCELLO DE
SANTIAGO**

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”

	Orixinalidade, carácter educativo, lúdico, innovador e creativo do programa.	Caracter continuado e non ocasional ao longo do curso escolar.	Cualificación do persoal encargado das actividades programadas (acreditando política de igualdade entre homes e mulleres na contratación de persoal)	Total puntos
VILLASENÍN S.A.	3,00	3,00	1,50	7,50
CATERING BARRIGOLA	4,50	5,00	4,00	13,50
GALICIA VELLA DE INVERSIONES Y LOGÍSTICA S.L.	5,00	5,00	4,00	14,00
SERUNION S.A.	4,50	4,00	1,50	10,00



C) FORMACIÓN DO PERSOAL. MÁXIMO 5 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 sobre:

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

EMPRESA VILLASENIN S.A.

Neste apartado, achega unha serie de accións formativas a desenvolver durante a vixencia do contrato, para o que contrataría á empresa Xestión Galega de información (FORGAL). Propón 6 cursos cos títulos que se recollen no apartado C) do prego de cláusulas administrativas, así como o número de horas por curso, cun total xeral de 741. Acompáñase ficha individualizada por curso con relación de contidos. Neste senso, unha vez analizados, enténdese que os contidos do curso “Comportamento na mesa”, de 300 horas, non se axusta ao que debería ser un curso destas características, tendo en conta os destinatarios de que se trata e as funcións asociadas á formación do persoal; trátase máis ben, como se indica no subtítulo, dun curso de protocolo e eventos sociais.

CATERING BARRIGOLA

A empresa recolle na súa proposta, por un lado, un *Plan de Formación de Seguridade en materia alimentaria, alimentación saudable e alerxias alimentarias*, que comprende un conxunto de accións formativas para o persoal que manipula alimentos nos comedores escolares, cun total de 5 cursos con 25 horas de formación, sobre hixiene alimentaria, introducción ao APPCC, intolerancias e alerxias alimentarias, nutrición e contaminación alimentaria e enfermidades de transmisión alimentaria.

Por outro lado, acompaña un cronograma de formación continua para o curso 2013-14, neste caso para o persoal do comedor escolar, que comprende 23



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación

cursos cun total de 144 horas, sobre os temas que se recollen no apartado C do Prego de cláusulas administrativas, ademais doutros que atenden unidades formativas relacionadas co obxecto do contrato.

Todos estes cursos serán certificados pola Escola de Tempo Libre ACTEX, incluído o curso de manipulador de alimentos, para o que esta empresa está recoñecida como academia de formación pola Consellería de Sanidade da Xunta de Galicia.

GALICIA VELLA E INVERSIONES Y LOGÍSTICA S.L

Na proposta que presentan fixan un programa formativo para o persoal adscrito ao servizo, con dez cursos cun total de 155 horas, a impartir pola Escola Rural de Tempo Libre, inscrita no rexistro de escolas de tempo libre da Xunta de Galicia co nº G42, cos que queren dar resposta ás diferentes temáticas relacionadas co programa de actividades presentado: bos hábitos alimentarios, resolución de conflitos e programación de actividades para comedores; alimentación e nutrición; cociña ecolóxica; prevención en instalacións escolares; Xornadas sobre o Celiaquismo e intolerancias alimentarias.

SERUNION S.A

Esta empresa indica que se fará responsable da formación dos seus traballadores adscritos ao comedor escolar, tanto no caso do plan de formación esixido como no complementario. 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, destinatarios e organismo de acreditación. O número de cursos descritos para os cursos 2013-14 e 2014-15 son quince, concretando o sistema de impartición (presencial e a distancia coa distribución horaria). Ademais desenvolven os obxectivos e os contidos formativos de cada un dos cursos propostos.

Respecto dos materiais didácticos como recursos de apoio á formación do monitorado, deixan constancia de folletos deseñados 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: "Resolución de conflitos", "Formación para monitores", "Programación de actividades" e "Alerxias e intolerancias alimentarias".

RESUME DE PUNTUACIÓNS DO APARTADO C):

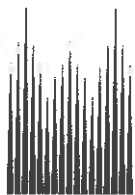
“FORMACIÓN DO PERSOAL”

	Apartado C
VILLASENIN S.A.	3,50
CATERING BARRIGOLA	4,50
GALICIA VELLA DE INVERSIONES Y LOGÍSTICA S.L.	4,00
SERUNION S.A.	5,00

D) DIVULGACIÓN DO SERVIZO. MÁXIMO 5 PUNTOS.

Valorouse neste apartado que durante cada curso lectivo, a empresa adxudicataria/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: cartelería de alimentos saudables (acompaña catro modelos); divulgación de menús saudables mediante sesións divulgativas (sen especificar o número), para os responsables do alumnado, onde a nutricionista expoñerá aspectos sobre os menús saudables e a dieta do alumnado. Tamén propoñen a degustación, unha vez por ano, dos menús do comedor escolar para que sexan coñecidos polas familias, en coordinación coas ANPAS; e accións formativas sobre boas prácticas medioambientais, en coordinación coas ANPAS.

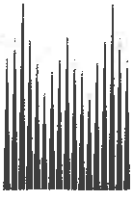
CATERING BARRIGOLA

Neste apartado recóllese a organización dunha xornada formativa a principios de curso e por trimestre, para as familias e o persoal coidador, impartidas pola dietista para explicar as vantaxes dun menú saudable.

Tamén, con carácter trimestral en cada un dos colexios, terán lugar charlas e xornadas formativas para monitores e familias relacionadas con temas como: dieta equilibrada; prevención de obesidade infantil; novas tecnoloxías alimentarias; importancia do almuerzo, merenda e cea como complemento do comedor escolar.

Apuntan outras iniciativas de divulgación como:

- Elaboración de cartelería divulgativa sobre hábitos alimentarios.
- Invitación trimestral ás familias a degustar os menús no comedor, en coordinación coas ANPAS (no Prego esíxese alomenos unha vez por ano).
- Unha vez por trimestre, realización dun curso ou sesións para as familias e os usuarios do comedor, sobre xestión de residuos, alimentos ecolóxicos, tal e como se indica no prego de cláusulas administrativas.
- Información actualizada da web da empresa e un banner na páxina web municipal sobre o servizo de comedor e a súa programación.
- Informe mensual para as familias, para o centro educativo e para o concello no que se recolla o acontecer da actividade do comedor.



**CONCELLO DE
SANTIAGO**

Departamento de Educación

GALICIA VELLA E INVERSIONES Y LOGÍSTICA S.L

A empresa desenvolve un programa de actividades arredor deste apartado:

- Dotación de cartelería co obxecto de dinamizar o programa, así como a elaboración dunha mascota para a rede de comedores, unha personaxe animada que visite os comedores dos centros escolares de cando en vez. Abondando na importancia da participación das familias no desenvolvemento do programa de comedores, propoñen a creación dun servizo para pais e nais que promova a conexión directa das familias coa nutricionista e a psicopedagoga dos comedores a través dos correos electrónicos e espazos web.
- Xuntanzas trimestrais en cada comedor escolar onde pais e nais podan consultar o que consideren.
- Información facilitada por profesionais respecto da nutrición, xestión de residuos e alimentos ecolóxicos e comportamento dos usuarios, con orientacións destas profesionais (psicopedagoga e nutricionista) para que podan interactuar cos fillos e fillas. Tendo en conta o nivel de participación, a empresa no caso de que fose necesario poñería a disposición nestes encontros dun monitor/a para favorecer a conciliación das familias.
- Xornada de portas abertas: ademais da realización dun festival para a difusión do traballo realizado polos usuarios do comedor, ou ben en formato exposición, convidarase ás familias en cada centro á degustación dos menús servidos aos rapaces e rapazas; facendo extensiva a invitación ás directivas das ANPAS. Nesta xornada pretenden que haxa actividades conxuntas entre as familias e os seus propios fillos.

SERUNION S.A

Esta empresa describe diferentes accións conducentes a proporcionar informacións xerais que teñen que ver co servizo a contratar:

- Carta e cartel do inicio da prestación do servizo.
- Informe trimestral de cada usuario de educación primaria relacionado coa alimentación e o comportamento no comedor. Para o alumnado de educación infantil o informe terá unha periodicidade mensual. E, por demanda de cada familia, poderían realizar un informe diario.
- Libreta viaxeira: con información diaria sobre o xantar, o descanso, entre outros aspectos, dos usuarios de educación infantil.



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación

- Materiais de comunicación arredor de actividades puntuais realizadas no comedor, para as familias: programa Perseo e Día Mundial do Celíaco.
- Sesión divulgativa por centro respecto do servizo de comedor e atención ás familias por conta dun nutricionista.
- Invitación ás familias, unha vez por ano, para degustar o menú en cada comedor escolar.
- E tamén, de acordo co Prego neste apartado, comprométense ao desenvolvemento de boas prácticas medioambientais, a xestión de residuos e recollida selectiva e alimentos ecolóxicos, mediante a realización de xornadas ecolóxicas, tal e como se recolle nunha carpeta editada especificamente con este obxectivo.

RESUME DE PUNTUACIÓNS DO APARTADO D):

“DIVULGACIÓN DO SERVIZO”

	Apartado D
VILLASENIN S.A.	3,00
CATERING BARRIGOLA	4,50
GALICIA VELLA DE INVERSIONES Y LOGÍSTICA S.L.	4,00
SERUNION S.A.	4,00

**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.	15,00	7,50	3,50	3,00	29,00
CATERING BARRIGOLA	15,00	13,50	4,50	4,50	37,50
GALICIA VELLA DE INVERSIONES Y LOGÍSTICA S.L.	15,00	14,00	4,00	4,00	37,00
SERUNION S.A.	15,00	10,00	5,00	4,00	34,00

De acordo co exposto neste Informe, Catering Barrigola é a empresa con maior puntuación final dos criterios non avaliábeis mediante cifras ou porcentaxes para a licitación, mediante procedemento aberto, do "Servizo de Catering e de persoal monitor/coidadador de comedor escolar para os centros de educación infantil e primaria dependentes do concello de Santiago de Compostela, durante os cursos escolares 2013-14 e 2014-15" CON/64/2013, como resultado da suma das puntuacións dos apartados A, B, C, D, obxecto deste Informe, cun total de 37,50 puntos.

Santiago de Compostela, 4 de setembro de 2013.

Xosé M. Rodríguez-Abella Gómez

Xefe do Departamento de Educación

Beatriz Varela Morales

Técnico de Educación

**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 quedan como segue:

	Apartado A	Apartado B	Apartado C	Apartado D	Apartado E	Total puntos
VILLASENIN S.A.	15,00	7,50	3,50	3,00	2,00	31,00
CATERING BARRIGOLA	15,00	13,50	4,50	4,50	3,50	41,00
GALICIA VELLA DE INVERSIONES Y LOGÍSTICA S.L.	15,00	14,00	4,00	4,00	3,00	40,00
SERUNION S.A.	15,00	10,00	5,00	4,00	4,50	38,50

Resultando que: Catering Barrigola, é a empresa con maior puntuación final dos criterios non avaliados mediante cifras ou porcentaxes para a licitación, mediante procedemento aberto, do “Servizo de Catering e de persoal monitor/coidadador de comedor escolar para os centros de educación infantil e primaria dependentes do concello de Santiago de Compostela, durante os cursos escolares 2013-14 e 2014-15”. CON/64/201, como resultado da suma das puntuacións dos apartados A, B, C, D e E, obtendo un total de 41 puntos.

Santiago de Compostela, 4 de setembro de 2013.

SERVIZO DE CATERING E DE PERSOAL MONITOR/COIDADOR DE COMEDOR ESCOLAR PARA CENTROS DE EDUCACIÓN INFANTIL E PRIMARIA DEPENDENTES DO CONCELLO DE SANTIAGO DE COMPOSTELA DURANTE OS CURSOS ESCOLARES 2013-2014 E 2014-15. CON/64/2013

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

Emítase Informe relativo aos criterios avaliados mediante cifras, referido aos apartados 1 e 2 (sub-apartados 2.1 e 2.2.), das ofertas presentadas para a licitación do *Servizo de catering e de persoal monitor/coidador de comedor escolar para os centros de educación infantil e primaria dependentes do concello de Santiago de Compostela, durante os cursos escolares 2013-14 e 2014-15.* Expediente CON/64/2013

Para o apartado 2.3 referido ao *Sistema de control de presenza* achégase Informe valorado polo Xefe do Departamento de Informática do concello de Santiago de Compostela.

1.- OFERTAS PRESENTADAS

As ofertas presentadas para a contratación, mediante procedemento aberto, do servizo de catering e de persoal monitor/coidador de comedor escolar para os centros de educación infantil e primaria dependentes do concello de Santiago de Compostela, durante os cursos escolares 2013-14 e 2014-15, son as seguintes:

NOME EMPRESA	ENDEREZO FISCAL	CIF
VILLASENÍN S.A. (Grupo Ruta Jacobea)	Lavacolla, 41. 15820 Santiago	A15043680
CATERING BARRIGOLA	Avda. de Ferrol, 54. Santiago	33.294.225 T
GALICIA VELLA DE INVERSIONES Y LOGÍSTICA S.L.	Rúa Alcalde Lens, 23, baixo. 15010 A Coruña	B- 36932309
SERUNION S.A.	Avda. Josep Tarradellas, 34. 7ª planta. 08029 Barcelona	A 59376574

2.- CRITERIOS DE ADXUDICACIÓN NON AVALIABLES MEDIANTE CIFRAS

O presente informe elabórase de acordo cos criterios de adxudicación avaliados mediante cifras dos apartados 1 e 2 (sub-apartados 2.1 e 2.2.), da cláusula 10.2 do Prego de Condicións Administrativas particulares que rexer esta licitación.

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

1.- Proposición económica que se ofrece: ata 29 puntos.

De acordo co Prego de Condicións Administrativas particulares que rexer esta licitación outorgouse a máxima puntuación á oferta economicamente máis favorable para o Concello, valorándose as restantes de xeito inversamente proporcional. As empresas clasificáronse por orde de mellor a peor, seguindo o criterio de "prezo máis baixo da oferta". Obtida a orde de prelación de todas as ofertas segundo este criterio, outorgouse a máxima puntuación de 29 puntos á oferta máis baixa e aplicouse ao resto das ofertas, a seguinte fórmula para calcular a súa puntuación:

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

Onde:

- P_n: Puntuación da oferta
- P_m: Puntuación máxima posible (29 puntos)
- O_b: Importe da oferta máis baixa
- O_n: Importe da oferta a puntuar

As ofertas económicas das empresas neste apartado, son as seguintes:

NOME EMPRESA	Oferta da empresa sen IVE	Oferta da empresa con IVE
VILLASENÍN S.A. (Grupo Ruta Jacobea)	3,24	3,56 €
CATERING BARRIGOLA	3,61	3,97
GALICIA VELLA DE INVERSIONES Y LOGÍSTICA S.L.	3,67	4,04
SERUNION S.A.	3,01	3,31

A empresa Serunión S.A. é a que presenta a oferta económica máis baixa, polo que en aplicación do disposto no prego obtén a máxima puntuación, que é de 29 puntos.

O resultado da aplicación da fórmula aos seguintes licitadores participantes, por orde de mellor a peor, é a que se expresa a continuación:

Villasenín S.A.

$$26,96 = 29 \times 3,31 / 3,56$$

Catering Barrigola

$$24,18 = 29 \times 3,31 / 3,97$$

Galicia Vella S.L.

$$23,76 = 29 \times 3,31 / 4,04$$

Cadro resume de puntuacións da proposición económica que se ofrece:

NOME EMPRESA	Prezo de licitación sen IVE (comensal/día)	Prezo de licitación con IVE (comensal/día)	Oferta da empresa sen IVE	Oferta da empresa con IVE	Puntos empresa
SERUNION S.A.	5,19 €	5,70	3,01	3,31	29
VILLASENIN S.A. (Grupo Ruta Jacobea)	5,19 €	5,70	3,24	3,56 €	26,96
CATERING BARRIGOLA	5,19 €	5,70	3,61	3,97	24,18
GALICIA VELLA DE INVERSIONES Y LOGÍSTICA S.L.	5,19 €	5,70	3,67	4,04	23,76

2.- Melloras: ata 21 puntos

De acordo co Prego de Cláusulas administrativas que rexen este contrato, "...as melloras propostas polos licitadores deberán ser valoradas a través de orzamento detallado, factura pro-forma ou, no seu defecto, mediante unha cifra debidamente xustificada por outro medio. Aquelas melloras que non podan ser valoradas economicamente serán rexeitadas".

2.1.- Mellora da dotación de electrodomésticos e menaxe do servizo: 0-10 puntos

De acordo co prego de cláusulas administrativas a dotación e os puntos que se poden conceder son:

Neveira, lavalouzas, microondas, tostadora para cada un dos centros escolares obxecto do contrato.....ata 10 puntos

Neveira, lavalouzas, microondas, tostadora para os 5 centros escolares obxecto do contrato con maior número de usuarios de comedor.....ata 6 puntos

Todas as empresas presentan ofertas para a totalidade dos centros obxecto do contrato (co conseguinte orzamento), de xeito que as puntuacións quedan como segue:

NOME EMPRESA	Oferta da empresa	Electrodomésticos/modelos	Importe da mellora (con IVE)	Puntos empresa
VILLASENIN S.A. (Grupo Ruta Jacobea)	Neveira, lavalouzas, microondas, tostadora para cada un dos centros escolares obxecto do contrato para cada un dos centros escolares	9 Frigoríficos Teka. 9 Lavavaixelas Teka 9 Microondas Teka 9 Tostadoras Braun	6.043,95 €	10
CATERING BARRIGOLA	Neveira, lavalouzas, microondas, tostadora para cada un dos centros escolares obxecto do contrato para cada un dos centros escolares	9 Frigoríficos Zanussi 9 Lavavaixelas Zanussi 9 Microondas HMG 910 9 Tostadoras TPC 40	13.774,23 €	10
GALICIA VELLA DE INVERSIONES Y LOGÍSTICA S.L.	Neveira, lavalouzas, microondas, tostadora para cada un dos centros escolares obxecto do contrato para cada un dos centros escolares	9 Frigoríficos Fagor 9 Lavavaixelas Balay 9 Microondas BEKO 9 Tostadoras Braun TP3n	23.596,45 €	10
SERUNION S.A.	Neveira, lavalouzas, microondas, tostadora para cada un dos centros escolares obxecto do contrato para cada un dos centros escolares	Armario refrixerado APS 401 Microondaas HM 910 Lavavaixelas FI 30 Tostador de pan TP20	39.182,22 €	10

2.2.- Persoal: 0-6

No apartado de persoal valórase a incorporación de monitorado para atender ao alumnado con necesidades educativas especiais. De acordo co prego, as puntuacións que se poden obter son:

- Valorarase a incorporación de 3 monitores/as para atender a alumnado con necesidades educativas especiais.....ata 6 puntos.
- Valorarase a incorporación de 2 monitores/as para atender a alumnado con necesidades educativas especiais..... ata 4 puntos.
- Valorarase a incorporación de 1 monitor/a para atender a alumnado con necesidades educativas especiais.....ata 2 puntos.

Todas as empresas presentan oferta de 3 monitores/as, pero hai que facer a seguinte consideración: a oferta da empresa Villasenín S.A. non se valora, porque non se achega factura pro-forma, nin orzamento detallado, nin cifra xustificada por outro medio, tal e como se esixe no prego.

NOME EMPRESA	Oferta da empresa	Puntos empresa
VILLASENÍN S.A. (Grupo Ruta Jacobea)	3 monitores/as para atender a alumnado con necesidades educativas especiais	0
CATERING BARRIGOLA	3 monitores/as para atender a alumnado con necesidades educativas especiais	6
GALICIA VELLA DE INVERSIONES Y LOGÍSTICA S.L.	3 monitores/as para atender a alumnado con necesidades educativas especiais	6
SERUNION S.A.	3 monitores/as para atender a alumnado con necesidades educativas especiais	6

Resume de puntuacións dos criterios avaliados mediante cifras, apartados 1 e 2 (sub-apartados 2.1 e 2.2.), das ofertas presentadas para a licitación polo concello de Santiago de Compostela para contratar o Servizo de xestión do servizo de catering e de persoal monitor/coidadador de comedor escolar para os centros de educación infantil e primaria dependentes do concello de Santiago de Compostela, durante os cursos escolares 2013-14 e 2014-15. Expediente CON/64/2013

NOME EMPRESA	Proposición económica	Mellora dotación electrodomésticos	Persoal	Total puntos Criterios avaliados mediante cifras
VILLASENIN S.A. (Grupo Ruta Jacobea)	26,96	10,00	0,00	36,96
CATERING BARRIGOLA	24,18	10,00	6,00	40,18
GALICIA VELLA DE INVERSIONES Y LOGÍSTICA S.L.	23,76	10,00	6,00	39,76
SERUNION S.A.	29,00	10,00	6,00	45

De acordo co exposto neste Informe, Serunion S.A. é a empresa con maior puntuación final dos criterios avaliados mediante cifras ou porcentaxes, apartados 1 e 2 (sub-apartados 2.1 e 2.2.), das ofertas presentadas para a licitación polo concello de Santiago, mediante procedemento aberto, do "Servizo de Catering e de persoal monitor/coidadador de comedor escolar para os centros de educación infantil e primaria dependentes do concello de Santiago de Compostela, durante os cursos escolares 2013-14 e 2014-15" CON/64/2013. Como resultado da suma das puntuacións dos apartados obxecto deste Informe, esta empresa obtén un total de 45 puntos.

Proposta:

Propónse a remisión deste Informe á Mesa de Contratación para os efectos oportunos.

Santiago de Compostela a 10 de setembro de 2013.

O Xefe do Departamento de Educación
Asdo.: Xosé M. Rodríguez-Abella Gómez

A Técnico de Educación
Asdo.: Beatriz Varela Morales



**CONCELLO DE
SANTIAGO**

RESUME FINAL DE PUNTUACIÓN DE ADXUDICACIÓN NON AVALLABLES MEDIANTE CIFRAS: APARTADOS A, B, C, D e E

Como resultado da valoración dos criterios de adxudicación non avaliados mediante cifras (A, B, C, D e E) e os avaliados mediante cifras (apartados 1 e 2), as puntuacións quedan como segue:

Empresas	Apartado A	Apartado B	Apartado C	Apartado D	Apartado E	Subtotal puntos criterios non avaliados mediante cifras (A,B, C, D,E)	Proposición económica	Mellora dotacións electrodomeésticos	Personal	Sistema control de presenza	Subtotal puntos criterios avaliados mediante cifras	Total puntos
VILLASENIN S.A.	15,00	7,50	3,50	3,00	2,00	31,00	26,96	10,00	0	3,99	40,95	71,95
CATERING BARRIGOLA	15,00	13,50	4,50	4,50	3,50	41,00	24,18	10,00	6,00	1,27	41,45	82,45
GALICIA DE VELLA DE INVERSIONES Y LOGÍSTICA S.L.	15,00	14,00	4,00	4,00	3,00	40,00	23,76	10,00	6,00	4,35	44,11	84,11
SERUNION S.A.	15,00	10,00	5,00	4,00	4,50	38,50	29,00	10,00	6,00	5,00	50	88,50



**CONCELLO DE
SANTIAGO**

Resultando que Serunion é a empresa con maior puntuación final como resultado da avaliación dos criterios de adxudicación non avaliados mediante cifras ou porcentaxes (A, B, C, D e E) e os avaliados mediante cifras para a licitación, mediante procedemento aberto, do “Servizo de Catering e de persoal monitor/coidadador de comedor escolar para os centros de educación infantil e primaria dependentes do concello de Santiago de Compostela, durante os cursos escolares 2013-14 e 2014-15”. CON/64/201, obtendo un total de 88,50 puntos.

Santiago de Compostela, 10 de setembro de 2013.