

INFORME – RECTIFICACIÓN ERROR MATERIAL del contrato de gestión de cocina central del Complejo Socio-Educativo de Penyeta Roja.

PRIMERO.- Visto el informe de la técnico medio de gestión de valoración del sobre 2 de fecha 04 de julio de 2024, advertido error material en la puntuación del criterio número 2 de la cláusula 15 de adjudicación, del pliego de cláusulas administrativas particulares por la que se establece, la CALIDAD DE LA ESTACIONALIDAD, TEMPORALIDAD Y PROXIMIDAD DE LA MATERIA PRIMA PRESENTADA POR LA EMPRESA LICITADORA Y LA INCLUSIÓN DE GASTRONOMÍA LOCAL, se rectifica la puntuación otorgada a la empresa, en el sentido donde dice:

SERUNION, S.A.	MEDIA	5 puntos	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad y estacionalidad en las frutas y verduras óptima • Proveedores y productos de proximidad (autonómico y nacional mayoritariamente). <ul style="list-style-type: none"> ○ Pan diario (Castellón). ○ Frutas y verduras frescas variadas (Provincia Castellón) ○ Carne fresca del Segorbe. ○ Yogures de Torre d'en Besora. ○ Arroz integral DO Valencia. ○ Huevos granja Llomai (Valencia). ○ Aceite DOP C. Valenciana • Inclusión gastronomía local: <ul style="list-style-type: none"> ○ Hervido Valenciano ○ Olleta de la plana ○ Paella valenciana ○ Tombet de pollo
----------------	-------	----------	--



			<ul style="list-style-type: none"> Inclusión de aspectos culturales: Proyecto 8 comarques
--	--	--	--

Debe decir:

SERUNION, S.A.	BUENA	7 puntos	<ul style="list-style-type: none"> Variedad y estacionalidad en las frutas y verduras óptima Proveedores y productos de proximidad (autonómico y nacional mayoritariamente). <ul style="list-style-type: none"> Pan diario (Castellón). Frutas y verduras frescas variadas (Provincia Castellón) Carne fresca del Segorbe. Yogures de Torre d'en Besora. Arroz integral DO Valencia. Huevos granja Llomai (Valencia). Aceite DOP C. Valenciana Inclusión gastronomía local: <ul style="list-style-type: none"> Hervido Valenciano Olleta de la plana Paella valenciana Tombet de pollo Inclusión de aspectos culturales: Proyecto 8 comarques
----------------	-------	----------	--

Quedando el cuadro de puntuación total, tal y como aparece en el informe:



EMPRESA LICITADORA	CRITERIO CALIDAD MENÚS (30 puntos)	CRITERIO ESTACIONALIDAD, TEMPORALIDAD, PROXIMIDAD, E INCLUSIÓN GASTRONOMÍA LOCAL (10 puntos)	CRITERIO CALIDAD MENÚS ESPECIALES (9 puntos)	TOTAL
ALBIE, S.A.	7	2	0	9 puntos
INTURFOOD RESTAURACIÓN, S.L.	21	10	9	40 puntos
SERUNION, S.A.	30	7	5	42 puntos

Lo que se comunica a los efectos oportunos.

