



UA: CONTRATACION

| | |
|--------------------------------|--|
| Número de expediente | 2024/3240 |
| Núm. de referencia de contrato | 2024000012 |
| Tipo contrato | Servicios |
| Objeto del contrato | CONTRACION SERVICIO COMEDOR ESCUELA INFANTIL LES XANES (0 A 3 AÑOS) |

INFORME TÉCNICO

Una vez recibidas las propuestas para la contratación del servicio de cocina de la escuela infantil Les Xanes, en calidad de directora de dicho centro y abierto el sobre B que contiene el proyecto técnico evaluable mediante los criterios de adjudicación sometidos a juicio de valor, siendo los licitadores los que a continuación se enumeran y de los cuales se procede a emitir informe

- 1) Licitador: A59376574_261283461
Razón social: Serunion SA
- 2) Licitador: B33023284_261199611
Razón social: Las Ubiñas catering

Licitador: A59376574_261283461

Razón social: Serunion SA

Proyecto de organización del servicio.

- Menús, calidad nutricional:
 - o Detallado del valor nutricional de cada menú: se adapta a lo reflejado en el pliego de prescripciones técnicas. **5 P**
 - o Ofrecer pescado fresco una vez a la semana: aparece recogido en su proyecto. **6 P**
 - o Variedad de verduras frescas: este punto aparece recogido y en los ejemplos de menús se contemplan diferentes verduras, aunque no refleja cuantas de ellas son frescas y cuantas congeladas. **4 P**
 - o Ofrecer alimentos ecológicos frescos una vez por semana: en el proyecto aparece recogido el compromiso con este apartado. **5 P**
 - o Listado de materias primas utilizadas: se recoge un listado de las materias primas utilizadas y sus proveedores. **5 P**
 - o Comunicación de los menús a la dirección del centro con una antelación de dos semanas: aparece así recogido en su proyecto. **5 P**
 - o Protocolo de elaboración de dietas especiales: se refleja que siguen el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al

consumidor. Contempla en su proyecto la lista de alérgenos, el modo de cocinado, emplatado y el material específico a utilizar. Prevén los menús adaptados a las diferentes dietas especiales manteniendo la estructura del menú basal e introduciendo las modificaciones oportunas. **5 P**

TOTAL:35 P

- Programa de trabajo:
 - o Plan de distribución y recursos empleados: Tienen en su proyecto un plan muy completo que abarca las diferentes áreas de planificación de los menús y supervisión y control del servicio. **2 P**
 - o Recursos humanos, listado de sustitución de personal: Cuentan con un equipo externo propio en Asturias y una oficina en Mieres. Asignarán un responsable técnico con el que mantener una comunicación desde la escuela. Aunque se contempla la sustitución inmediata del personal en caso de ausencia, no se especifica con cuanto personal cuentan para dichas situaciones. **1 P**
 - o Controles higiénicos y sanitarios: Se recogen ampliamente en su proyecto. **2 P**
 - o Protocolo de emergencia: se contempla un Plan de actuación ante cualquier incidencia y/o a petición de la escuela. Ofrecen su cocina del Hospital Monte Naranco para cualquier incidencia relacionada con el servicio para dar una respuesta provisional. Si bien no está en el mismo municipio que la escuela si se encuentra a una distancia asumible para que esa respuesta sea rápida. **2 P**
 - o Tiempo de resolución de conflictos: se recoge la figura de un responsable del plan de contingencias disponible las 24 horas, los 365 días del año y una respuesta antes de 1 horas, una vez notificada la incidencia. **2 P**
 - o Plan de gestión de residuos: Cuentan con un plan completo y adecuado para dicha gestión. **2 P**

TOTAL:11P



UA: CONTRATACION

Licitador: B33023284_261199611

Razón social: Las Ubiñas catering

Proyecto de organización del servicio.

- Menús, calidad nutricional:
 - o Detallado del valor nutricional de cada menú: se adapta a lo reflejado en el pliego de prescripciones técnicas y a la Estrategia NAOS. **5 P**
 - o Ofrecer pescado fresco una vez a la semana: aparece recogido en su proyecto. **6 P**
 - o Variedad de verduras frescas: este punto aparece recogido y en los ejemplos de menús se contemplan diferentes verduras y se refleja que se utilizarán verduras cocidas frescas y vegetales crudos. **5,5 P**
 - o Ofrecer alimentos ecológicos frescos una vez por semana: en el proyecto aparece recogido el compromiso con este apartado. **5 P**
 - o Listado de materias primas utilizadas: se recoge un listado de las materias primas utilizadas y sus proveedores. **5 P**
 - o Comunicación de los menús a la dirección del centro con una antelación de dos semanas: aparece así recogido en su proyecto. **5 P**
 - o Protocolo de elaboración de dietas especiales: prevén los menús adaptados a las diferentes dietas especiales manteniendo la estructura del menú basal e introduciendo las modificaciones oportunas. Declaración de ingredientes utilizados, sistema de identificación y etiquetado. **5 P**

TOTAL: 36,5 P

- Programa de trabajo:
 - o Plan de distribución y recursos empleados: Tienen en su proyecto un plan muy completo que abarca las diferentes áreas de planificación de los menús y supervisión y control del servicio. La proximidad de sus instalaciones facilita la resolución de cualquier imprevisto. **2 P**
 - o Recursos humanos, listado de sustitución de personal: Cuentan con una plantilla de 105 trabajadores y una oficina de recursos humanos en Mieres. Disponen de una bolsa de trabajo permanente en la zona y otros 8 cocineros en activo en las cocinas centrales de Mieres y 10 ayudantes de cocina que ante una necesidad puntual podría hacerse cargo del servicio. **2 P**
 - o Controles higiénicos y sanitarios: Se recogen ampliamente en su proyecto. **2 P**



UA: CONTRATACION

- o Protocolo de emergencia: se contempla un Plan de actuación ante cualquier incidencia. Se pone a disposición de la escuela los servicios de su cocina central de catering en el mismo municipio, sus cámaras frigoríficas y su mercancía ante cualquier eventualidad con un proveedor. **2 P**
- o Tiempo de resolución de conflictos: la escasa distancia, menos de un kilómetro, desde sus cocinas a la escuela, hacen el tiempo de resolución de conflictos sea mínimo. **2 P**
- o Plan de gestión de residuos: Cuentan con un plan completo y adecuado para dicha gestión. **2 P**

TOTAL:12 P



UA: CONTRATACION

En base a lo expuesto anteriormente, las puntuaciones finales serán las siguientes:

Licitador: A59376574_261283461

Razón social: Serunion SA

TOTAL PUNTUACIÓN.....35 P + 11 P = 46 PUNTOS

Licitador: B33023284_261199611

Razón social: Las Ubiñas catering

TOTAL PUNTUACIÓN.....36,5 P + 12 P= 48,5PUNTOS