

D^a. Yolanda Álvarez del Viejo, secretaria del CEIP Eloy Villanueva,

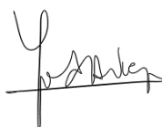
CERTIFICA

Que con fecha 08/10/2026 se ha realizado la valoración de las ofertas recibidas, relativo a la documentación contenida en el sobre 1, con el siguiente resultado:

Sobre 1: mejoras de los servicios que superen los mínimos establecidos en el Pliego de prescripciones técnicas

MENÚS (50%)		AMPROS	ARAMARK	GASCA
Por la utilización del 100% de la legumbre ecológica.	5%	5	5	0
Por la utilización del 100% de la verdura fresca y el uso en el menú mensual de al menos 5 variedades de verdura de procedencia ecológica y de proximidad.	5%	5	5	5
Por la utilización variada de al menos 5 tipos de frutas de temporada sobre el total de la fruta ofertada en el menú y la utilización de todo el aceite de oliva virgen extra.	10%	10	10	10
Por el compromiso de que el 100% de los siguientes derivados lácteos sean de fabricación artesanal o con certificación ecológica y el 100% de la leche que se utilice en los platos es de ecológica: Queso curado Queso fresco Yogur	10%	10	10	0
Por la utilización del 100% de carne de vacuno IGP y carne magra de cerdo de producción y comercio local.	5%	5	5	5
Por la utilización del 100% del pescado azul fresco y de cercanía.	5%	5	5	5
Por la producción propia y artesanal de todas las elaboraciones cárnicas y de pescado, (como hamburguesas, albóndigas etc.), por la ausencia de productos precocinados, patatas fritas de bolsa y salsas no caseras en la oferta de menús diarios.	10%	10	10	0
TOTAL	50%	50	50	25

En Santander a 8 de octubre de 2026




Fdo: Yolanda Álvarez del Viejo. Secretaria Ceip Eloy Villanueva