

ANNEX**VALORACIÓ DE CRITERIS PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR-CÀTERING PER A LES ESCOLES BRESSOL "CAVALL FORT", "EL PONT", "EL TREN" I "GARBÍ"**

Han estat aplicats els següents criteris corresponents a la clàusula "Criteris per a l'adjudicació del contracte" del Plec de Clàusules Administratives Particulars:

EMPRESA	VALORACIONS			TOTAL
1. CATERING VILANOVA SL NIF B17750746.	ECONÒMICA	Oferta econòmica	0,00	49,12 punts.
		Berenars anuals	2,00	
		Menús extraordinaris		
		Menús gratuïts anuals	0,00	
		Pa de pagès	2,00	
		Anticipar informació relativa als menús mensuals	3,00	
		Possibilitat de repetir	2,00	
	TÈCNICA	Capacitat de resposta a possibles incidències	15,00	
		Model de gestió del personal	4,12	
		Valoració del pla de menús	21,00	
		Condicionament de l'equipament	0,00	
		Millores vinculades a l'objecte del contracte	0,00	

VALORACIONS REALITZADES

Oferta econòmica (Màxim 35 punts)

Nota: D'acord amb l'apartat 18 de l'annex I del PCAP, atès que l'empresa no ha ofert cap baixa respecte als preus de licitació s'assignen 0 punts a la proposició pel que fa a aquest criteri.

1. CATERING VILANOVA SL.

Preu ofertat: 154.333,00 € iva exclòs

Puntuació: 0,00 punts

Berenars anuals extraordinaris (Màxim 2 punts)

1. CATERING VILANOVA SL.

4 berenars anuals extraordinaris

Puntuació: 2,00 punts

Menús gratuïts anuals (Màxim 6 punts)

1. CATERING VILANOVA SL.

Menús gratuïts anuals 0

Puntuació: 0,00 punts

Pa de pagès (Màxim 2 punts)

1. CATERING VILANOVA SL.

Pa de pagès : Sí

Puntuació: 2,00 punts

Anticipar informació relativa als menús mensuals (Màxim 3 punts)

1. CATERING VILANOVA SL.

Nombre més alt de dies 30

Puntuació: 3,00 punts

Possibilitat de repetir (Màxim 2 punts)

1. CATERING VILANOVA SL.

20%

Puntuació: 2,00 punts

Capacitat de resposta a possibles incidències (Màxim 15 punts)

1. CATERING VILANOVA SL.

-Protocol de resposta a causes sobrevingudes (incendi a la cuina, tancament cuina per averia o reforma, talls d'aigua, llum o altres subministraments, vaga de treballadors, etc): 3,5 punts.
Ho té previst i disposa de recursos per garantir servei

-Resolució de l'absència de personal al seu lloc de treball: 3,5 punts.
Mateix dia cobert i es garanteix servei

-Temps de resposta necessari per a garantir l'àpat del dia davant qualsevol de les incidències: 3 punts.
Immediatesa (disposa d'estructura per garantir-ho)

-Sistema de comunicació de les incidències i de les accions per resoldre-les sense afectació en el servei d'àpat: 1 punt.
Previsió telèfon immediatesa

-Falta de matèria primera o matèria primera en mal estat. Possible trencament en la cadena de subministrament o del servei transportat que malmeti el menú: 1,5 punts.
Previsió comunicació amb rapidesa i es garanteix servei

-Resposta a un augment no previst de comensals, superior a un 10%:1,5 punts.
Incorpora la possibilitat de donar resposta sense incidència a un increment superior al 10%

-Sistema de detecció i resposta a alertes sanitàries, símptomes de toxicitat o infecció en més d'un infant: 1 punt.
Es preveu diferents fonts de procedència de l'alerta, el procediment a seguir i la comunicació-informació

En conjunt es valora que els mecanismes proposats per a respondre a incidències estan ben plantejats i s'adeqüen a les necessitats del servei

Puntuació: 15,00 punts

Model de gestió del personal (Màxim 5 punts)

1. CATERING VILANOVA SL.

Es valoren el plantejament i l'adequació a les necessitats del servei de mesures com ara la previsió d'acollida de professionals, la previsió de formació per renovar i actualitzar personal, amb especificitats segons el perfil, així com la previsió de substitucions i de mecanismes de control de qualitat. En canvi no incorpora alguns aspectes valorables en l'àmbit de l'organització de personal i coordinació empresa-personal. La valoració és correcta.

Puntuació: 4,12 punts

Valoració del pla de menús (Màxim 25 punts)

1. CATERING VILANOVA SL.

-Varietat en l'elaboració dels aliments relacionats a l'Annex Protocol per a l'alimentació a l'escola bressol del plec de prescripcions tècniques: 4 punts.
S'evidencia varietat d'aliments

-Ús de tècniques de cocció saludables, i la seva alternança: 4 punts.
Variades i apropiades

-Subministrament d'aliments de proximitat* (amb una periodicitat superior a l'establerta al PPTP) i de caràcter autòcton: 4 punts.
Presència en pa - amanides

-Subministrament d'aliments ecològics* (amb una periodicitat superior a l'establerta al PPTP) i de temporada. Es valorarà la presència de fruita de temporada cada dia de la setmana, entenent que el suc de fruita comercial no es considerarà un substitut de la fruita: 4 punts.
Presència de més de dos productes per menús

-Compromís d'emprar matèria fresca a la cuina. Es valorarà l'organització i planificació de la compra dels productes alimentaris i de la seva conservació; així com la substitució dels aliments frescos amb assiduïtat: 0 punts.
No es valorable, no hi ha referències

-Semblança entre els menús especials i el menú base. Amb la voluntat de promoure que els infants que han de menjar menús especials (celíacs, sense carn, sense lactosa, vegetarià, etc) no es sentin diferents dels companys/es, es valorarà positivament que el menú especial s'assimili el màxim possible al menú base. (P. ex: es dona major valor a què el dia que hi ha macarrons, els celíacs tinguin macarrons sense gluten en comptes de quinoa): 5 punts.
Els menús especials mateixa base que menús ordinari

Les propostes referents al pla de menús es valoren positivament entenent que s'ajusten a les necessitats del servei i que el seu plantejament és correcte. Únicament mancarien referències a l'ús de matèria fresca a la cuina.

Puntuació: 21,00 punts

Condicionament de l'equipament (Màxim 2 punts)

1. CATERING VILANOVA SL.

No aporta evidències del compromís de realització d'accions de condicionament i millora de l'equipament i/o les instal·lacions actuals de cuina o menjador. Fa referència a manteniment de l'equipament i la comunicació d'incidències que hi puguin haver en l'equipament.

No aporta cap actuació que impliqui guany o millora referent a les accions que afavoreixin un major benefici pel bon funcionament del servei i/o resultin de major utilitat per al servei de menjador i/o aportin un guany a un major nombre d'usuaris.

Puntuació: 0,00 punts

Millores vinculades a l'objecte del contracte (Màxim 3 punts)

1. CATERING VILANOVA SL.

-Aportació periòdica de fruita fora del menú, com a servei addicional: 0 punts.
No hi ha referències

-Previsions de l'empresa respecte dels mitjans organitzatius, l'aportació de mitjans o estratègies que puguin contribuir a la millor execució del contracte: 0 punt.
No hi ha referències

Puntuació: 0,00 punts