

LOT 1	SERUNION SA
Capacitat de resposta a possibles incidències (fins a 15 punts) (Protocols establerts de respost a incidències, temps de resposta per a resoldre incidències, eficiència de les accions)	Protocol en cas d'incendi de cuina, tancament de cuina per reformes, talls d'aigua, llum o qualsevol subministrament, vaga treballadors... Emergència tipus 1: subministrament des d'una cuina propera. Emergència tipus 2: estoc inventariat de producte acabat. Dues cuines a escoles (Taialà i Agustí Gifre - Sant Gregori) per abastar incidències cuines EBM Resposta per a resoldre incidències en funció tipus d'incidències en un màxim de 2 hores Pla de contingència: augment no previst del nombre de comensals superior fins a 20% - 1. Abans 1/2 matí - idem. 2. Menú fred /planxa 3. Provisionament d'una altra cuina. (Un 10% ja previst) Absències del personal: substitució immediata. Borsa de personal (prevista i no prevista..absències personal, accidents durant el servei en les 24 hores següents dels fets es substitueix)). Accidents incidents dels usuaris previst protocol però a les Bressol no ens afecta en el sentit que sempre hi ha personal educatiu propi responsable Trencaments en la cadena de subministrament: proveïdors homologats alternatius, menú d'emergència o servei de catèring Talls de subministraments: llogar equips autònoms, menú d'emergència o servei catèring Xarxa de comunicació d'alertes sanitàries europees i internacionals davant d'alerta sanitària externa: protocol actuació Procediment d'emergències alimentàries davant 2 o més infants amb símptomes típics de toxiinfecció:protocol actuació
SUBTOTAL CRITERI 1	15
Model de gestió del personal (fins a 5'5 punts)	Substitució immediata del personal. Pla de resolució d'incidències i substitucions. Pla de prevenció de riscos laborals. Davant accident de treball, 24 hores substitució garantida. Borsa de substituïts. Intent de que sempre vagi la mateixa persona de la borsa al mateix centre de treball i de casos de substitucions contínues consultarà amb l'Ajuntament valorarà els candidats a suplir-les Substituït - primer dia acompanyat 15' del supervisor per acollir Avaluació dels substituïts - Serunion + EBM Pla de seguiment amb el cap d'Àrea. Control intern - Relacions externes. Telèfon 24/7

(Pla d'acollida nous treballadors, personal responsable de referència, visites de seguiment in situ, coordinació personal-empresa, pla formatiu dels professionals, organització del personal, control de la qualitat, resolució de les substitucions, sistema de control de la puntualitat i hores de dedicació...)	Eines de seguiment: coordinació amb el centre, comissió de menjador (Consell escolar), bústia de suggeriments al menjador, enquestes satisfacció on-line, checklist APPCC, auditoria externa i visita sorpresa "supervisor misteriós" Llista les accions anuals que faria cada departament des de l'obertura fins a la finalització del contracte. Contractació, formació, neteja, seguiment... Reunions periòdiques mensuals amb direcció EBM + avaluació trimestral amb ajuntament + avaluació final anual Eines de seguiment: informes d'incidència, informes d'anàlisi APPCC, informes mensuals personalitzats i protocol de petició de dietes i taula de control Avaluació per indicadors. Reporting i introducció de correccions Auditories internes Fitxes de procediment en cas de reacció al·lèrgica Pla de formació adaptat a necessitats - via detecció cap d'Àrea i direcció EBM. Pla formatiu dues vessants: tècniques i conductuals. Promoció de l'e-learning. Pla formatiu bàsic: PRL, seguretat alimentària i neteja. 18 hores. Pla formatiu específic: cuina bàsica, planificació i organització en cuina i cuina saludable adaptada al menjador esoclar. 36 hores. Pla formatiu de 54 hores/2 anys. Sistema avaluació de les formacions
SUBTOTAL CRITERI 2	5,3
VALORACIÓ DELS MENÚS (punts) (fins a 25	Presenten els diferents plans de menús sol·licitats excepte pla de berenars (Berenars i esmorzars es recullen en les recomanacions) Dieta mediterrània Cristina López - dietista responsable a Girona. Mail disponible sempre. Aliments sense gluten certificats per FACE Oli d'oliva (no s'especifica si és verge) Proveïdors homologats i amb certificat de qualitat VARIETAT D'ALIMENTS Fruita variada de temporada: 7 tipus aprox Fruita 4 dies la setmana i 1 iogurt No especifica berenars Peix, aproximadament 4-5 classes. No es servirà panga, tilàpia i halibut Habitualment salsa de tomàquet All i juliert/Allet. Gustos complicats per infants 0-3 Menús estacionals

(Varietat d'aliments - fins a 4 punts / Tècniques de cocció saludables - fins a 4 punts / productes de proximitat - fins a 4 punts / aliments ecològics o temporada - fins a 4 punts / compra, conservació i reposició dels aliments - fins a 4 punts / semblança entre menú setmanal i menús especials - fins a 5 punts)	Foment del làctic
	TÈCNIQUES DE COCCIÓ SALUDABLE
	Plantegen fornejat + bullit + saltejat + estofat
	Als menús es visualitzen alguns plats amb arrebossat
	ALIMENTS DE PROXIMITAT
	Seran productes de proximitat: carn, fruita, pa, xocolata, llegum, arròs (Delta) i pasta-difícil de concretar el producte menys de 50 km.
	Segells de qualitat DOP, ETG i MAG
	ALIMENTS ECOLÒGICS O TEMPORADA
	Compromís d'ecològic: pasta + llegum + arròs
	Fruita quan el proveïdor ho permeti
	Verdures fresques i de temporada
	COMPRA, CONSERVACIÓ I REPOSICIÓ DELS ALIMENTS
	Protocol segons normativa
	SEMBLANÇA ENTRE MENÚ SETMANAL I MENÚS ESPECIALS
	Semblança similar. Alguns menús més ben aconseguits que d'altres.
	SUBTOTAL CRITERI 3 23,75
Varietat aliments: 3 Tècniques de cocció saludable: 3,75 Proximitat: 4 Ecològics/temporada: 4 Compra, conservació i reposició dels aliments: 4 Semblança entre menús: 5	
MILLORA DE L'EQUIPAMENT <i>(fins a 2 punts)</i> (proposta de millora equipament, instal·lacions, nombre de beneficiaris...)	Reposició del parament amb vaixel·la ecològica (arròs o bambú).
	kit de neteja a totes les escoles amb productes ecològics
	Bosses mostres a totes les escoles
	Telèfons per les cuines
	Tableta tàctil pels professionals de les cuines EBM
	Pla d'autonomia dels infants - OLIVERA (5 gerres + 70 gots)
	Reposició elements lluminosos a LED
	Instal·lació reductors (vàlvules difusores) a les aixetes
	Bidones emmagatzematge oli usat
	Bàscules electròniques
	Termòmetres electrònics
	SUBTOTAL CRITERI 4 2

MILLORES VINCULADES A L'OBJECTE DE CONTRACTE <i>(fins a 2'5 punts)</i> (aportació periòdica d'aliments - fins a 1'5 punts / previsions de mitjans organitzatius - fins a 1 punt)	APORTACIÓ PERIÒDICA D'ALIMENTS
	2000 peces de fruita per esmorzars saludables, tallers i activitats.
	PREVISIONS DE MITJANS ORGANITZATIUS
	Una xerrada adreçada a famílies Responsabilitat Social Corporativa Pla de gestió mediambiental Assessorament dietètic i nutricional a les famílies Sistema de comunicació 360º i 2.0: carta de benvinguda, els menús, Eines informàtiques de gestió nutricional, d'inventaris i portal de compres. Acollida personal a subrogar + visites cada setmana cap d'àrea Estabilitat i desenvolupament personal dels equips Mesures reciclatge i pla de residus
SUBTOTAL CRITERI 5	
2	
Aportació periòdica d'aliments: 0,75 punt Previsions de mitjans organitzatius: 1 punt	
TOTAL	
48,05	

RESUM VALORACIÓ-CRITERIS	SERUNION SA
Capacitat de resposta a les incidències	15
Model de gestió de personal	5,3
Valoració dels menús	23,75
Millora de l'equipament	2
Milliores vinculades a l'objecte de contracte	2
TOTAL PUNTUACIÓ	48,05