**Annex 5 al PCAP**

**Procediment Obert Harmonitzat**

**X2024002296 Serveis – Contracte del servei de la gestió de l’escola bressol municipal “La Fireta” de Montmeló.**

**Proposta de Criteris automàtics**

A INSERIR EN EL **SOBRE** **C**

“OFERTA ECONÒMICA I TÈCNICA VALORABLE MATEMÀTICAMENT”

El Sr./La Sra.......................................... amb NIF núm................., *en nom propi / en representació de l’empresa .............., en qualitat de ..., i segons escriptura pública autoritzada davant Notari .............. de ....(població)........, en data ..... i amb número de protocol .../o document ..., NIF núm. .............., domiciliada a.....(població)...... carrer ........................, núm..........,* *(persona de contacte......................,* adreça de correu electrònic ................, telèfon núm. ............... i fax núm.. .. ....................., opta a la contractació relativa al **Contracte del servei de la gestió de l’escola bressol municipal “La Fireta” de Montmeló,** en relació a les següents possibles puntuacions automàtiques DECLARA portar-la a terme en les següents condicions:

**Criteri B.1. Millora en el preu ofert, fins a 30 punts.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Proposta Preu del contracte IVA exclòs | 0% IVA | Proposta Preu del contracte IVA inclòs |
|  |  |  |

La Preu proposat no pot ser superior a 491.461,76 euros IVA exclòs

Detallar el Pressupost indicat:

|  |  |
| --- | --- |
| **COSTOS DIRECTES** |  |
| Compra alimentació |  |
| Material Neteja |  |
| Personal: sous, absentisme, vestuari, formació |  |
| Fungibles, material didàctic i altres |  |
| Renovació de mobiliari i electrodomèstics |  |
| Total **Costos directes** |  |
| **COSTOS INDIRECTES** |  |
| Gestoria i serveis professionals |  |
| Assegurança |  |
| Aigua |  |
| Electricitat |  |
| Gas Natural |  |
| Internet, telèfon |  |
| Reparacions i Manteniment (alarma, fotocopiadora, jardineria ...) |  |
| Prevenció RRLL |  |
| Total **Costos indirectes** |  |
| Benefici Industrial, \_% |  |
| **TOTAL** |  |
| IVA 0% |  |
| **TOTAL COSTOS** |  |

**Criteri B.2. Servei de cuina, fins a 20 punts.**

Es valorarà que la programació de menús sigui variada, equilibrada i adequada, amb els nutrients i aportació calòrica adequada i amb adaptació a les diferents edats i situacions particulars. Els menús (inclosos els especials) s’han de planificar mensualment i presentar tants menús com varietats n’hi hagi.

Consideracions tècniques per l’elaboració i continguts del menjar:

* Presència d’hortalisses a cada àpat.
* Presència d’hortalisses crues (amanida) o fruita fresca cada dia.
* Les postres han d’estar constituïdes per fruita fresca (com a mínim 4 dels 5 dies de la setmana; es pot reservar un dia per iogurt natural sense ensucrar).
* Presència de llegums com a primer plat en 1-2 àpats a la setmana.
* Presència de proteics vegetals (llegums i derivats) com a segon plat en 1-2 àpats a la setmana.
* Presència de carns en un màxim de 1-2 àpats a la setmana (0-1 àpats amb carn vermella i 1-2 amb carn blanca).
* Absència d’aliments precuinats (arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, hamburgueses i salsitxes de tofu…).
* Presència diària de pa integral i ús de varietats integrals de pasta i/o arròs.
* Utilització d’oli d’oliva verge per amanir i per cuinar (o verge per amanir i d’oliva o gira-sol alto oleic per cuinar).
* S’ha d’evitar l’ús de sal i aliments salats en les preparacions.

**Què es valorarà?**

* **Criteri B.2.1.** La varietat i alternança de les tècniques de cocció i adaptació als diferents grups d’edat. **Fins a 4 punts.** En relació a aquest apartat, d’acord amb la proposta de menús presentada, declara:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ponderació de la puntuació** | **3 o més varietats de cocció i s’especifica adaptació als diferents grups d’edat** | **2 varietats de cocció** | **1 varietat de cocció** | **No s’especifica o no és adequat** |
| Tècniques de cocció i adaptació a grups d’edat |  |  |  |  |

Marcar la proposta, d’acord amb la proposta de menús presentada.

* **Criteri B.2.2.** La presència de fruita, verdura, hortalissa de temporada en el menú mensual. **Fins a 2 punts.** En relació a aquest apartat, d’acord amb la proposta de menús presentada, declara:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ponderació de la puntuació** | **S’especifiquen 3 o més varietats de fruita, verdura o hortalissa de temporada per proposta de menú mensual** | **S’especifiquen 2 varietats de fruita, verdura o hortalissa de temporada per proposta de menú mensual** | **S’especifica 1 varietat de fruita, verdura o hortalissa de temporada per proposta de menú mensual** | **No s’especifica o no és adequat** |
| Fruita, verdura, hortalissa de temporada |  |  |  |  |

Marcar la proposta, d’acord amb la proposta de menús presentada.

* **Criteri B.2.3.** La utilització de la dieta mediterrània i la incorporació en els menjars de matèria primera, la qual ha estat comprada als productors de la zona (Vallès Oriental). **Fins a 3 punts.** En relació a aquest apartat, d’acord amb la proposta de menús presentada, declara:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ponderació de la puntuació** | **S’especifica dieta mediterrània i apareixen 3 o més productors de la zona** | **S’especifica dieta mediterrània i apareixen 2 productors de la zona** | **Apareix 1 productor de la zona** | **No s’especifica dieta mediterrània ni es fa esment a proveïdors de la comarca** |
| Dieta mediterrània i esment a la compra de matèria primera provinent de productors de la comarca |  |  |  |  |

Marcar la proposta, d’acord amb la proposta de menús presentada.

* **Criteri B.2.4.** La utilització de producte ecològic. **Fins a 2 punts.** En relació a aquest apartat, d’acord amb la proposta de menús presentada, declara:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ponderació de la puntuació** | **3 o més productes** | **2 productes** | **1 producte** | **No es presenta producte ecològic** |
| Ús de producte ecològic |  |  |  |  |

Marcar la proposta, d’acord amb la proposta de menús presentada.

* **Criteri B.2.5.** La varietats de peix en el menú. **Fins a 3 punts.** En relació a aquest apartat, d’acord amb la proposta de menús presentada, declara:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ponderació de la puntuació** | **S’especifiquen 3 o més varietats de peix per proposta de menú mensual** | **S’especifiquen 2 varietats de peix per proposta de menú mensual** | **S’especifica 1 varietat de peix per proposta de menú mensual** | **No s’especifica o no és adequat** |
| Fruita, verdura, hortalissa de temporada |  |  |  |  |

Marcar la proposta, d’acord amb la proposta de menús presentada.

**Criteri B.3. Activitats dirigides a famílies en horari extraescolar (culturals, lúdiques, esportives, xerrades sobre l’educació dels infants, etc.), fins a 10 punts.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Data** | **Descripció de l’activitat** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Criteri B.4. Implementació d’un canal telemàtic que faciliti la comunicació escola – famílies i permeti accedir a la documentació oficial de l’escola: documents, de centre, comunicacions, menús mensuals, notícies, fotografies, etc, 6 punts.**

Adjuntar la descripció de la proposta a implementar.

**Criteri B.5. Pla de prevenció de malbaratament alimentari, 4 punts.**

Per presentar un Pla d’acord amb la Llei 3/2020, de l’11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari. Adjuntar el document amb la proposta presentada.

El/La representant legal del contractista ha signat el Resum de l’oferta presentada, amb la qual cosa es valida aquest document.