

OFERTA CRITERIS QUALITATIUS LOT ZONA NORD

“En/Na,domiciliat a
carrer....., amb DNI núm., major d'edat i en nom propi (o en
representació de l'empresa..... amb domicili a
carrer), una vegada assabentat/da de les condicions exigides per optar a la licitació
convocada per a la contractació del servei de menjador escolar i monitoratge de la comarca del Baix Empordà del Lot Zona Nord, es
compromet a realitzar-lo amb subjecció al Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP), al Plec de Prescripcions Tècniques
(PPT) i als annexos, amb l'oferta següent:

D'acord amb l'oferta que vulgueu presentar, empleneu les dades sol·licitades a continuació i l'Excel “TAULA D'ALIMENTS”.

Podeu afegir o eliminar tantes línies com us sigui necessari.

1) Oferir més productes de Venda de Proximitat, respecte del nombre exigut a la clàusula tercera, punt 17, del Plec de Prescripcions Tècniques (PPT). Màxim 20 punts. Les fruites i les carns que s'ofereixin han de ser fresques, així com aquelles verdures i hortalisses que s'hagin marcat en la *Taula de validació d'hortalisses i verdures fresques* de l'Annex del PPT.

El Consell Comarcal consultarà l'acreditació dels productes oferts en aquest criteri, d'acord amb el PCAP i les definicions del PPT. L'empresa declara que en el cas de resultar adjudicatària, aportarà la documentació sol·licitada al PCAP.

Nom del producte que heu marcat a l'Excel “Taula d'aliments”	Nom productor	Marca comercial (si escau)	Població/Municipi	Venda directa	Circuit curt
<i>Exemple: pa integral de massa no precuinada ni congelada prèviament</i>					
<i>Exemple: pollastre(pit/cuixa)</i>					



<i>Exemple: oli d'oliva verge</i>					
<i>Exemple: Enciam meravella</i>					
<i>Exemple: Enciam fulla de roure</i>					
<i>Exemple: iogurt natural d'ovella/cabra sense sucre</i>					
<i>Exemple: vedella (salsitxes/hamburgueses/mandonguilles/ botifarres)</i>					

- 2) Oferir aliments de producció integrada i producte ecològic. Màxim 20 punts.** Les fruites i les carns que s'ofereixin han de ser fresques, així com les verdures i les hortalisses que s'hagin marcat en la *Taula de validació d'hortalisses i verdures fresques* de l'Annex del PPT. **Cada producte de carn de la TAULA D'ALIMENTS que s'ofereixi de producció ecològica, comptarà per dos.**

El Consell Comarcal consultarà l'acreditació dels productes oferts en aquest criteri, d'acord amb el PCAP i les definicions del PPT. L'empresa declara que en el cas de resultar adjudicatària, aportarà la documentació sol·licitada al PCAP.

Nom del producte que heu marcat a l'Excel "Taula d'aliments"	Nom operador	Població/ Municipi	Producció integrada	Producte ecològic



- 3) Disposar d'una plataforma/app o altre sistema telemàtic d'informació i comunicació amb les famílies de menjador (amb usuari i contrasenya), d'acord amb les prestacions especificades al punt 4 de la clàusula onzena del Plec de Prescripcions Tècniques. Màxim 12 punts.**

Per puntuar en aquest apartat cal complir, com a mínim, totes les prestacions/funcionalitats que s'especifiquen al Plec de Prescripcions Tècniques.

S'ofereix sistema telemàtic d'informació i comunicació amb les famílies	12 punts	
---	----------	--

No s'ofereix cap sistema telemàtic d'informació i comunicació amb les famílies	0 punts	
--	---------	--

- 4) Oferir plats d'elaboració pròpia, en substitució dels precuinats industrials. Màxim 10 punts.**

Cal aportar la fitxa tècnica del plat o altre mitjà d'acreditació equivalent.

Nom del plat d'elaboració pròpia	Marcar amb una "X" si s'ofereix
Bunyols de bacallà	
Calamars a l'andalusa	
Calamars a la romana	
Canelons de carn	
Canelons de verdures	



Croquetes de carn rostida (vedella i/o porc)	
Croquetes de peix	
Croquetes de pollastre	
Croquetes de verdures	
Escalopa de vedella arrebossada	
Hamburguesa vegetal (llegums i/o verdures)	
Lasanya de carn	
Lasanya vegetal	
Lasanya de tonyina	
Llibrets de pernil cuit i formatge	
Llom de porc arrebossat	
Patates d'Olot	
Patates "rosses"/fregides	
Pollastre arrebossat (pit i cuixa filetejada)	
Peix arrebossat (filet i rodella, sense espines)	
Pizza de verdures	



5) Millorar la ràtio de monitoratge establerta a la clàusula novena del Plec de Prescripcions Tècniques, en tots els centres que formen part del Pla de millora d'oportunitats educatives (són 9 escoles del total de centres del lot). Màxim 10 punts.

1 monitor/a per cada 6 alumnes d'Educació infantil primer cicle 1 monitor/a per cada 12 alumnes d'Educació infantil segon cicle 1 monitor/a per cada 23 alumnes d'Educació primària 1 monitor/a per cada 28 alumnes d'Educació obligatòria	10 punts	
No s'ofereix cap millora.	0 punts	

6) Oferir aliments/productes d'economia social. Màxim 10 punts. Les fruites i les carns que s'ofereixin han de ser fresques, així com les verdures i hortalisses que s'hagin marcat en la "*Taula de validació d'hortalisses i verdures fresques*" de l'Annex del PPT.

Cal aportar el certificat d'inscripció en el Registre de Centres Especials de Treball de la Generalitat de Catalunya, amb l'acreditació del producte ofert, de la Direcció General d'Economia Social i Solidària, i el Cooperativisme, del Departament d'Empresa i Treball, o altre mitjà equivalent.

Nom del producte que heu marcat a l'Excel "Taula d'aliments"	Nom del CET (Centre Especial de Treball)	Marcar amb una "X" si s'ofereix



--	--	--

7) Oferir peix fresc de llotja com a ingredient primari del plat, 1 vegada al mes. Màxim 8 punts.

Cal aportar distintiu, etiqueta, certificat o altre mitjà d'acreditació equivalent.

S'ofereix 1 vegada al mes peix fresc de llotja com a ingredient primari del plat.	8 punts	
No s'ofereix cap vegada al mes peix fresc de llotja com a ingredient primari del plat.	0 punts	

Lloc, data i signatura de l'empresa licitadora."

OBSERVACIONS

1. Al Plec de Prescripcions Tècniques hi ha les definicions i acreditacions de venda de proximitat, producció integrada, producte ecològic, entre d'altres.
2. En els criteris 1, 2 i 6 només es poden oferir els aliments/productes que hi ha especificats a l'Excel de la TAULA D'ALIMENTS. Cada casella d'aquesta TAULA correspon a **un** producte diferent. No se n'admetran d'altres ni variants diferents als especificats en l'Excel.

Exemples

- Si una empresa ofereix a l'annex 6 "nap de producció ecològica", aquest no es comptabilitzarà perquè el nap no apareix a la llista de la TAULA D'ALIMENTS.
- Si una empresa ofereix "préssec d'economia social", però el préssec que l'empresa detalla en l'Annex 6 és en almívar, aquest no es comptabilitzarà perquè el préssec de la TAULA D'ALIMENTS és fresc.
- Si una empresa ofereix a l'annex 6 "hamburguesa de pollastre de venda de proximitat" i també "salsitxes de pollastre de venda de proximitat", aquestes es comptaran com a un sol producte, ja que en la TAULA D'ALIMENTS l'hamburguesa i les salsitxes de pollastre estan dins d'una mateixa casella. En aquest cas, "Pollastre(salsitxes/hamburgueses/mandonguilles/botifarres)".



- Si una empresa ofereix a l'annex 6 “enciam meravella” i també “enciam de fulla de roure” de venda de proximitat, aquests es comptaran com a dos productes oferts, ja que en la TAULA D'ALIMENTS, cadascun d'aquests enciams corresponen a una casella diferent.
 - Si s'ofereix “enciam iceberg” de producció ecològica, aquest no es comptabilitzarà perquè aquesta varietat d'enciam no apareix a la llista de la TAULA D'ALIMENTS.
 - Si una empresa ofereix “cap de llom de porc” de venda de proximitat i també “llonza de porc” de venda de proximitat, aquests es comptaran com a un sol producte, ja que en la TAULA D'ALIMENTS les peces/talls de carn de porc estan dins d'una mateixa casella. En aquest cas, “Porc(peça/tall)”.
3. En el criteri 2, cada producte de carn marcat com a producció ecològica, compta per dos.
- Exemple*
- Si a la TAULA D'ALIMENTS s'ha marcat la casella “Porc (salsitxes/hamburgueses/mandonguilles/botifarres)” de producte ecològic (criteri 2), comptarà per 2.
4. En el criteri 4 només es poden oferir els plats d'elaboració pròpia que hi ha especificats en aquest annex. No se n'admetran d'altres.
5. Un mateix aliment/producte dels detallats a la TAULA D'ALIMENTS es pot oferir en més d'un dels criteris 1, 2 i 6.

Exemples

- Si s'ha ofert iogurt natural d'ovella sense sucre de venda de proximitat i també iogurt natural d'ovella ecològic sense sucre, es comptarà tant en el criteri 1 com en el 2.
 - Si en el criteri 2 s'ha ofert poma ecològica i també poma de producció integrada. Es comptarà dues vegades.
6. Els productes que s'ofereixin s'hauran de servir tots i garantir durant tota la vigència del contracte: diàriament, setmanalment, mensualment, trimestralment o per curs escolar, en funció del tipus d'aliment/producte/plat i d'acord amb les característiques del PPT.

Exemples

- Si s'ha ofert poma ecològica i també poma de producció integrada, sempre que hi hagi poma en el menú, aquesta s'haurà de combinar per tal que durant el curs se serveixi tant poma de producció integrada com poma ecològica (mateixa proporció).



- *Si s'ha ofert iogurt natural de vaca sense sucre de venda de proximitat i també iogurt natural ecològic de vaca sense sucre, sempre que hi hagi iogurt en el menú aquest s'haurà de combinar per tal que durant el curs se serveixi tant iogurt de venda de proximitat com iogurt ecològic (mateixa proporció).*
 - *Si s'ha ofert "hamburguesa de pollastre ecològic" a l'annex 6, sempre que hi hagi hamburguesa de pollastre en el menú, aquesta haurà de ser de pollastre ecològic.*
 - *Si s'han ofert com a plats d'elaboració pròpia croquetes de pollastre, croquetes vegetals, canelons de carn, canelons de verdures i llibrets de pernil cuit i formatge, aquests s'hauran hagut de servir tots com a mínim una vegada durant el curs escolar. I sempre que es repeteixin, hauran de ser d'elaboració pròpia.*
7. En el cas que durant la prestació del servei un productor i/o producte deixés de tenir alguna de les condicions que s'han ofert en els criteris corresponents, l'empresa adjudicatària es compromet a substituir-lo per un altre que tingui els mateixos requisits.
8. Malgrat que el Consell Comarcal consulti els productes oferts en els criteris 1 i 2, d'acord amb el PCAP i les definicions del PPT, igualment podrà sol·licitar a l'empresa que clarifiqui i/o acrediti la seva oferta amb altra documentació (distintiu, etiqueta, segell, certificat o altre mitjà d'acreditació equivalent). De la mateixa manera amb la resta de criteris.

S'adverteix que tot allò que no estigui degudament especificat tant en aquest annex, com en la TAULA D'ALIMENTS i en la memòria presentada (PCAP) no es valorarà.

