

Artículo 14. Criterios de adjudicación.

Los criterios que han de servir de base para la adjudicación del contrato relacionados por orden decreciente de importancia y por la ponderación que se les atribuye son los siguientes:

CRITERIO	PUNTUACIÓN	PUNTUACION OTORGADA
A. Mejor prestación del servicio	38	35.25
C. Mejor dotación de medios materiales y mejoras	10	10
D. Presentación del proyecto	2	2
Total puntuación técnica		47.25

A.- Mejor prestación del servicio (35.25puntos). Se desglosan:

1.- <u>Preparación de comidas y elaboración (8 puntos).</u> Se tendrá en cuenta:	AUSOLAN	PUNTUACIÓN
Puntuación del apartado 1		7.75
☐ Plan nutricional para un curso escolar con valoración energética, calórica, etc. (Hasta 2 puntos).	Se detalla el plan nutricional y evolución según edades, añadiendo un menú transicional entre puré y menú basal.	2
☐ Contenido de los menús normales para niños (sólidos, triturados, etc.). (Hasta 2 puntos).	Se valora positivamente el producto ecológico incluido en los menús. Se explica con detalle la elaboración de menús con lactantes. Desarrollo completo de los menús basales y dietas especiales. No se mencionan los almuerzos.	1.75
☐ Contenido de los menús especiales presentados (intolerancia a la lactosa, celiaquía, etc.) para los niños (sólidos, triturados, etc.) Asimismo, como menús especiales por otros motivos como el religioso (Hasta 2 puntos).	Contenidos de las dietas especiales presentadas con detalle. Se explican con claridad los protocolos de actuación a la hora de la elaboración de estas dietas en cocina, mostrando y dando importancia a la formación y coordinación del equipo de trabajo con estas dietas. Ponen a disposición un sistema informático desde cocina llamado Sukalde para la comunicación con las familias.	2
☐ Elaboración de plantillas de menús para entrega a las familias donde aparezcan contenidos, calibración, etc. (Hasta 1 puntos).	Lo ofrecen mensualmente, lo que facilita a familias y equipo educativo su valoración, y poder acometer posibles cambios. El canal de información hacia las familias empieza con una reunión presencial en el centro, se entregara una carta de presentación. Se informa de la página web que mantiene la empresa para una comunicación directa con las familias.	1
☐ Cauce de control y autorización de alérgicos por parte de la empresa (Hasta 1 punto)	El cauce de control y autorización de alérgicos por parte de la empresa hacía las familias muy detallado.	1

2.- <u>Mejor prestación del servicio de limpieza (10 puntos).</u> Se tendrá en cuenta:	AUSOLAN	PUNTUACIÓN
Puntuación del apartado 2		10
☐ Productos de primera calidad utilizados en limpieza y desinfección y que tengan ecoetiqueta (Hasta 2 puntos)	Ficha técnica de los productos muy exhaustivas, explica detalladamente el uso, mezclas, peligros, etc.... (anexos). Los productos ofertados tienen eco etiqueta y son ecológicos.	2
☐ Proveedores de la zona en productos de limpieza (Hasta 3 puntos)	Aportan el proveedor de la zona.	3
☐ Sistema de control de calidad interno, comunicación y coordinación con los proveedores y el centro (Hasta 2 puntos)	Se informa con detalle cómo va a ser el sistema de control de calidad interno, se incluye comunicación y coordinación con los proveedores y el centro.	2
☐ Descripción de las medidas de inspección y control en lo referente a control bacteriológico, medidas para evitar la contaminación. Descripción de las medidas, procesos de desinfección y mantenimiento de las instalaciones (Hasta 2puntos).	Implantación y seguimiento del APPCC Se describen las medidas de inspección, control bacteriológico y procesos.	2
☐ Reposición de fungibles, control de recepción de llegada de productos y comunicación de incidencias o devoluciones con dirección (Hasta 1 puntos)	Reposición de fungibles, control de recepción de llegada de productos y comunicación de incidencias o devoluciones con dirección. Revisión, análisis y reposición de fungibles siempre que sea necesario. Añade un plan de trabajo específico para la recepción y almacenamiento de productos.	1

3.- Aspectos comunes relativos al modelo organizativo y de funcionamiento (8 puntos). Se tendrá en cuenta:	AUSOLAN	PUNTUACIÓN
Puntuación del apartado 3		7.25
☐ Organización y gestión del comedor (Hasta 2 puntos).	Organización y gestión del comedor explicado.	1.75
☐ Organización y gestión de la limpieza (Hasta 2 puntos).	Organización y gestión de la limpieza explicado.	1.5
☐ Gestión de materiales, servicios y suministros (Hasta 2 puntos).	Gestión de materiales, servicios y suministros detallados al completo junto a la homologación de empresas con proveedores.	2
☐ Coordinación con el personal municipal (Hasta 1 punto).	Según oferta presentan una persona de Tudela que trabaja actualmente en la empresa y la designan como gestora de centro para las tres escuelas de Tudela. Esta gestora estará disponible para las tres escuelas a jornada completa.	1
☐ Designación de una persona responsable dentro del equipo que coordine y gestione la dinámica del equipo de servicios y comedor (Hasta 1 punto)	Se entiende que hay un compromiso por parte de la empresa de designar a una persona del equipo que coordine y gestione la dinámica de dicho equipo.	1

4.- Mejor prestación del servicio de lavado de ropa y cosido (5 puntos). Se tendrá en cuenta:	AUSOLAN	PUNTUACIÓN
Puntuación del apartado 4		3.5
☐ Procesos de prelavado para la total retirada de la materia orgánica y sistema de lavado, desinfección y control bacteriológico (Hasta 1 puntos).	Explicación detallada del proceso de prelavado y lavado.	1
☐ Arreglo y costura de ropa a utilizar (Hasta 1 punto)	Se describe el arreglo y costura de ropa a utilizar en las escuelas y detallan el suministro de materiales para esta labor. La revisión de este servicio se realizara diariamente.	1
☐ Procesos de limpieza de contenedores y/o carros de recogida ropa sucia/limpia (Hasta 2 puntos).	Explicación poco detallada y escasa del proceso de limpieza de contenedores.	1
☐ Sistema de control de calidad interno (Hasta 1 punto).	Explicación poco detallada del sistema de control de calidad interno en la prestación del servicio de lavado de ropa y cosido.	0.5

<u>5.- Mayor y mejor prestación del servicio de suministro de materias primas para elaboración de menús (Hasta 5 puntos).</u> Se tendrá en cuenta:	AUSOLAN	PUNTUACIÓN
Puntuación del apartado 5		5
☐ Capacidad de respuesta para suministrar, en un máximo de dos horas desde que se demande por parte del ayuntamiento, menús elaborados en los centros donde no se presta el servicio de comedor, en situaciones de emergencia (ausencia de personal, corte de suministros, averías, etc...) (Hasta 5 puntos)	Tienen la capacidad de dar respuesta para suministrar menús en situaciones de emergencia en un máximo de dos horas. Detalla con claridad el proceso de transporte de alimentos, diferenciando el tipo de menús y sus componentes. Añade un plan de contingencia que da respuesta a todas las posibles incidencias que se pueden dar en cocina a la hora de elaborar los menús.	5

6- Establecimiento de procesos de calidad y gestión de la empresa. (Hasta 2 puntos)	AUSOLAN	PUNTUACIÓN
Puntuación del apartado 6	Información detallada del establecimiento de procesos de calidad y gestión de la empresa. Información actualizada a día de hoy de las certificaciones. En el plan no aparece la descripción del proceso de desratización y desinfección.	1.75

B - Mejor dotación de medios materiales y mejoras (10 puntos). Se desglosan:

<u>B.- Mejor dotación de medios materiales y mejoras (10 puntos).</u>	AUSOLAN	PUNTUACIÓN
Puntuación del apartado B		10
☐ Mejora por parte de la empresa con personal de la zona para la coordinación de las tres escuelas (Hasta 3 puntos)	Se muestra compromiso por parte de la empresa para designar a una persona que coordine las tres escuelas. Detalla las funciones de esta coordinadora. Según oferta esta coordinadora estará a disposición a jornada completa.	3
☐ Otros medios materiales no fungibles que aporte la empresa (aspirador, pulidora, etc.) (Hasta 2 puntos)	Aportan otros medios materiales importantes para el funcionamiento de la escuela.	2
☐ Materias primas de la Zona de la Ribera. (Hasta 5 puntos)	Aportan seis proveedores de la ribera	5

C – Presentación del proyecto (2 puntos). Se desglosan:

<u>C.- Presentación del proyecto (2 puntos).</u>	AUSOLAN	PUNTUACIÓN
Puntuación del apartado C	La presentación sigue las directrices del orden establecido en el pliego. Añade con claridad y detalle información en los anexos	2