

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	
A. Mejor prestación del servicio	38	27.75
C. Mejor dotación de medios materiales y mejoras	10	5.1
D. Presentación del proyecto	2	1.75
Total puntuación técnica		34.6

A.- Mejor prestación del servicio (27.75 puntos). Se desglosan:

1.- <u>Preparación de comidas y elaboración (8 puntos).</u> Se tendrá en cuenta:	SERUNION	PUNTUACIÓN
Puntuación del apartado 1		6
☐ Plan nutricional para un curso escolar con valoración energética, calórica, etc. (Hasta 2 puntos).	Se detalla el plan nutricional con progreso anual y evolución pero falta información de cómo hacer el paso de transición de la alimentación de líquido ha solido en lactantes.	1.75
☐ Contenido de los menús normales para niños (sólidos, triturados, etc.). (Hasta 2 puntos).	Desarrollo completo de los menús basales y dietas especiales. Se detectan ingredientes no adecuados a la edad. Los almuerzos ofertados no son adecuados para el 0 a 3, por la temporalidad de las rutinas.	1
☐ 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).	Se explican con detalle los menús de dietas especiales. Se explican con claridad los protocolos de actuación a la hora de la elaboración de estas dietas en cocina, haciendo hincapié en la formación del equipo de trabajo.	1.75
☐ Elaboración de plantillas de menús para entrega a las familias donde aparezcan contenidos, calibración, etc. (Hasta 1 puntos).	Se entregaran a las familias los menús en formato papel.	0.5
☐ Cauce de control y autorización de alérgicos por parte de la empresa hacía las familias (Hasta 1 punto)	Cauce de control detallado por parte de la empresa hacia las familias	1

2.- <u>Mejor prestación del servicio de limpieza (10 puntos).</u> Se tendrá en cuenta:	SERUNION	PUNTUACIÓN
Puntuación del apartado 2		5.5
☐ Productos de primera calidad utilizados en limpieza y desinfección y que tengan ecoetiqueta (Hasta 2 puntos)	Los productos ofertados tienen eco etiqueta y son ecológicos. Según oferta carecen de la ficha técnicas de cada uno de los productos de limpieza	1
☐ Proveedores de la zona en productos de limpieza (Hasta 3 puntos)	Los proveedores que ofertan no son de la zona	0
☐ Sistema de control de calidad interno, comunicación y coordinación con los proveedores y el centro (Hasta 2 puntos)	Se informa cómo va a ser el sistema de control de calidad interno, se incluye la 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)	Revisión y reposición de materiales fungibles a diario No detalla el proceso de recepción y almacenamiento de los productos.	0.5

3.- Aspectos comunes relativos al modelo organizativo y de funcionamiento (8 puntos). Se tendrá en cuenta:	SERUNION	PUNTUACIÓN
Puntuación del apartado3		6.75
☐ Organización y gestión del comedor (Hasta 2 puntos).	Organización y gestión del comedor detallado y completo.	2
☐ Organización y gestión de la limpieza (Hasta 2 puntos).	Organización y gestión de la limpieza explicado con detalle, con indicaciones de limpieza, se adjunta fichas técnicas.	2
☐ Gestión de materiales, servicios y suministros (Hasta 2 puntos).	Gestión de materiales, servicios y suministros detallados junto a la homologación de empresas con proveedores.	2
☐ Coordinación con el personal municipal (Hasta 1 punto).	Se entiende según oferta que va a haber una persona designada para la coordinación de las tres escuelas a media jornada.	0.75
☐ Designación de una persona responsable dentro del equipo que coordine y gestione la dinámica del equipo de servicios y comedor (Hasta 1 punto)	No designa una persona responsable dentro del equipo de servicios y comedor.	0

4.- Mejor prestación del servicio de lavado de ropa y cosido (5 puntos). Se tendrá en cuenta:	SERUNION	PUNTUACIÓN
Puntuación del apartado 4		3.75
☐ 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 de ropa.	1
☐ Arreglo y costura de ropa a utilizar (Hasta 1 punto)	El arreglo y costura de ropa a utilizar se describe, no se informa del material y previsión de compra y reposición. La revisión de este servicio se revisara semanalmente.	0.75
☐ 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 detallada del sistema de control de calidad interno en la prestación del servicio de lavado de ropa y cosido.	1

<u>5.- Mayor y mejor prestación del servicio de suministro de materias primas para elaboración de menús (Hasta 5 puntos). Se tendrá</u>	SERUNION	PUNTUACIÓN
Puntuación del apartado 5		4
☐ 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 protocolo de responsabilidad de los implicados en esta incidencia.	4

6- Establecimiento de procesos de calidad y gestión de la empresa. (Hasta 2 puntos)	SERUNION	PUNTUACIÓN
Puntuación del apartado 6	Información detallada del establecimiento de procesos de calidad y gestión de la empresa. Se mencionan los certificados de calidad, sin actualización.	1.75

B.- Mejor dotación de medios materiales y mejoras (5.1 puntos). Se desglosan en:

<u>B.- Mejor dotación de medios materiales y mejoras (10 puntos).</u>	SERUNION	PUNTUACIÓN
Puntuación del apartado B		5.1
☐ 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. No detalla las funciones a realizar por la coordinadora. Según oferta esta coordinadora ofrecerá su servicio a media jornada.	1.5
☐ 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 dos proveedores de la ribera	1.6

C.- Presentación del proyecto (1.75 puntos). Se desglosan en:

<u>C.- Presentación del proyecto (2 puntos).</u>	SERUNION	PUNTUACIÓN
Puntuación del apartado C	La presentación sigue las directrices del orden establecido en el pliego, con ausencias de explicaciones detalladas por anexos. Falta numeración de páginas.	1.75