

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ L'AVALUACIÓ DELS QUALS DEPÈN D'UN JUDICI DE VALOR:

INDICADOR	CRITERI	PUNTUACIÓ
Equilibri nutricional i qualitat dels menús	Es valorarà que la proposta de menús s'adeqüi a les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en relació als menjadors escolars i l'alimentació en l'etapa infantil	
	En funció del grau d'adequació als objectius establerts al plec de tècniques	
	-Menús genèrics i de dietes específiques on es valorarà gramatge i tipologia de productes	34 punts
	-Previsió del tipus de cocció i periodicitat dels diferents aliments	
	-Menús per a festes i tradicions populars i per a sortides	
	- identificació de la procedència i traçabilitat dels productes	
	-Incorporació de productes de cultiu ecològic i de proximitat	
	- Distribució de productes frescos i congelats en els menús	
Neteja	En funció del grau d'adequació als objectius descrits en el plec de prescripcions tècniques	màxim 2 punts
Millores	En relació a la realització del servei, en relació al cuinat dels menús, a la neteja de l'aixovar i de la cuina i menjador	màxim 9 punts

45 punts

	Equilibri nutricional	Neteja	Millores
Servei d'Apats, SL	34	2	9 - Millora en les instal·lacions - Millora en electrodomèstics. - Millora estris menjador escola - Servei d'atenció nutricional a les famílies - Possibilitat famílies dinar a l'escola - Neteja a fons, mínim 3 cops a l'any - Xocolatada
Catasa Facility Services, SL	34	2	4 - Aigua embotellada - 1 Beca menjador - Famílies nombroses sense dret a beques, tercer fill 50% - Participació festival de final de curs - Xocolatada
Futur Just EI, S.L.	34	2	2 - 450 Beques Sopar - Tallers i Xerrades alimentació saludable