

VANDELVIRA & YANTAR S.L.

CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN Y PONDERACIÓN DE LOS MISMOS. Punto 4 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (Expediente GC/01/A/2018)

Aspectos económicos			
A. Precios ofertados en comedor			
MENÚ BÁSICO DEL DÍA. PAX: hasta 500	Precio máximo (€)	Oferta empresa (€)	
Desayuno	3,42	2,81	
Comida	5,84	4,80	
Cena	4,43	3,64	
MENÚ BÁSICO DEL DÍA. PAX: más de 500			
Desayuno	3,19	3,19	
Comida	5,61	5,31	
Cena	4,20	4,00	
Total	26,69	Total	23,75
Fórmula aplicada: $Puntuación = 15 - 15 \times (\text{Precio ofertado} - \text{Precio oferta más baja}) / (\text{Precio licitación} - \text{Precio oferta más baja})$			
		Puntuación	6,31
B. Precios ofertados en cafetería			
	Precio máximo (€)	Oferta empresa (€)	
Café cortado o con leche pequeño	0,75	0,75	
Café con leche desayuno grande	0,95	0,85	
Descafeinado desayuno grande	0,95	0,85	
Vaso de leche desayuno grande con cola-cao/Nesquik	1,05	0,90	
Desayuno con media tostada o bollería y café con leche	1,55	1,45	
Infusiones (Te, tila, manzanilla)	0,55	0,45	
Media tostada de aceite de oliva y tomate natural o menteguilla y mermelada	0,65	0,60	
Media tostada con fiambre o embutido o atún con aceite de oliva y tomate natural	0,75	0,70	
Agua mineral 1,5 l.	0,95	0,75	
Zumos variados 330 cc	1,25	1,05	
Zumo de fruta natural 220cc	1,35	1,20	
Suizo, Croissant, Caracola	0,85	0,70	
Palmera chocolate	0,90	0,75	
Donuts	0,90	0,70	
Sandwich jamón york 50 gr.	1,20	0,85	
Sandwich mixto	1,25	1,10	
Bocadillo atún 80 gr.	1,25	1,10	
Bocadillo tortilla 150 gr.	1,25	0,90	
Bocadillo tortilla 150 gr. y bacon	1,35	1,00	
Bocadillo bacon o lomo con queso 80 gr.	1,35	1,20	
Hamburguesa completa de ternera o pollo 150 gr. Con lechuga, tomate, cebolla, queso y bacon)	2,90	1,70	
Medio bocadillo de tortilla 75 gr.	0,70	0,55	
Medio bocadillo de tortilla 75 gr. y bacon	0,80	0,65	
Porción de pizza 170 gr.	1,25	0,90	
Pepsi/Coca-Cola, Naranja, Limón, Tónica 330 cc.	0,95	0,95	
Aquarius, Powerade 500cc	1,15	1,15	
Pepsi/Coca-Cola 500 cc	1,15	1,15	
Vino Manzanilla, Jerez, Fino	1,10	0,95	
Tinto de Verano	1,00	0,85	
Riojas, Ribera Duero, Reserva	1,60	1,40	
Riojas, Ribera Duero, Crianza	1,50	1,30	
Riojas, Ribera Duero, Joven	1,40	1,20	
Cerveza 1/5 sin alcohol	1,05	1,00	
Caña de cerveza	0,95	0,95	
Tubo de cerveza	1,10	1,10	
Caña de cerveza sin alcohol	0,95	0,95	
Tubo de cerveza sin alcohol	1,10	1,10	
Total	41,70	Total	35,70
Fórmula aplicada: $Puntuación = 15 - 15 \times (\text{Precio ofertado} - \text{Precio oferta más baja}) / (\text{Precio licitación} - \text{Precio oferta más baja})$			
		Puntuación	5,50
Aspectos técnicos			
C. Sistema de Gestión del Servicio. Personal y horas a emplear por el adjudicatario en la ejecución del servicio:			
Propuesta de aumento de la ratio			
Valoración proporcional: Niveles del 0 = Menor nivel a 4 = Mayor nivel.	0,37	Puntuación	2,00
D. Sistema de Gestión del Servicio. Personal y horas a emplear por el adjudicatario en la ejecución del servicio:			
Propuesta de aumento de personal de auxiliar de colectividades, fuera de la ratio			
Valoración proporcional: Niveles del 0 = Menor nivel a 4 = Mayor nivel.	3	Puntuación	4,00
E. Propuesta de gasto para el mantenimiento y mejora de instalaciones, material y equipamiento en cocina, cafeterías y comedores.			
Valoración proporcional: Niveles del 0 = Menor nivel a 8 = Mayor nivel.	25,000	Puntuación	8,00
F. Resto mejoras técnicas especificadas en el apartado 4.1 del pliego			
Valoración: De 1 a 8 SI = 1 Punto NO = 0 Puntos De 9 a 16 SI = 0,5 Puntos NO = 0 Puntos.			
1. Ofrecimiento de al menos dos ingredientes adicionales distintos a los obligatorios indicados en la cláusula 2.3.1 del PPT en el bufé de ensalada	SI	1,00	
2. Ofrecimiento de chocolate con churros o porras en el desayuno un día a la semana en el comedor de alumnos.	SI	1,00	
3. Ofrecimiento de chocolate con churros o porras en el desayuno un día a la semana en las cafeterías de plantilla	SI	1,00	
4. Por repetición una vez del primer plato de los menús	SI	1,00	
5. Por repetición una vez del segundo plato de los menús	SI	1,00	
6. Ofrecimiento de dos alternativas en los postres de los menús	SI	1,00	
7. Ofrecimiento de más de dos marcas de cerveza en envase de vidrio de 1/3 o 1/5 en las cafeterías de plantilla	SI	1,00	
8. Ofrecimiento de más de dos marcas de vino en las siguientes categorías en las cafeterías de plantilla: blanco, tino joven y tinto crianza	SI	1,00	
9. Por libre uso de salsas en envase individual (mayonesa, ketchup y mostaza)	SI	0,50	
10. Por repetición libre de pan en todas las comidas (desayuno, comida y cena)	SI	0,50	
11. Ofrecimiento de al menos tres tipos de pan (excluido pan para celíacos, que será obligatorio)	SI	0,50	
12. Ofrecimiento de miel en el desayuno (comedores y cafeterías)	SI	0,50	
13. Ofrecimiento de dos alternativas diarias de refresco en los menús.	SI	0,50	
14. Ofrecimiento de aceite de oliva virgen extra (AOVE) con denominación de origen en las cafeterías de plantilla	SI	0,50	
15. Ofrecimiento, en periodo de alta afluencia, de al menos dos tipos de tapas diarias, variadas y elaboradas (una fría y una caliente), en las cafeterías de plantilla, adicionales y distintas a las obligatorias.	SI	0,50	
16. Por la impartición de, al menos, un curso de formación a todos los trabajadores que van a prestar el servicio en materia de prevención de riesgos laborales, seguridad y salud laboral, así como la impartición de, al menos, otro curso de formación a todos los trabajadores relacionado con los puestos de trabajo y funciones que desempeñan.	SI	0,50	Puntuación
			12,00
Puntuación final = A+B+C+D+E+F			37,81

CATERING PEREA ROJAS S.L.U.

CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN Y PONDERACIÓN DE LOS MISMOS. Punto 4 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (Expediente GC/01/A/2018)

Aspectos económicos			
A. Precios ofertados en comedor			
MENÚ BÁSICO DEL DÍA. PAX: hasta 500	Precio máximo (€)	Oferta empresa (€)	
Desayuno	3,42	3,30	
Comida	5,84	5,73	
Cena	4,43	4,33	
MENÚ BÁSICO DEL DÍA. PAX: más de 500			
Desayuno	3,19	2,86	
Comida	5,61	5,39	
Cena	4,20	3,96	
Total	26,69	Total	25,57
Fórmula aplicada: $Puntuación = 15 - 15 \times (\text{Precio ofertado} - \text{Precio oferta más baja}) / (\text{Precio licitación} - \text{Precio oferta más baja})$			Puntuación
			2,40
B. Precios ofertados en cafetería			
	Precio máximo (€)	Oferta empresa (€)	
Café cortado o con leche pequeño	0,75	0,70	
Café con leche desayuno grande	0,95	0,90	
Descafeinado desayuno grande	0,95	0,90	
Vaso de leche desayuno grande con cola-cao/Nesquik	1,05	0,90	
Desayuno con media tostada o bollería y café con leche	1,55	1,40	
Infusiones (Te, tila, manzanilla)	0,55	0,50	
Media tostada de aceite de oliva y tomate natural o menteguilla y mermelada	0,65	0,55	
Media tostada con fiambre o embutido o atún con aceite de oliva y tomate natural	0,75	0,70	
Agua mineral 1,5 l.	0,95	0,80	
Zumos variados 330 cc	1,25	1,00	
Zumo de fruta natural 220cc	1,35	1,25	
Suizo, Croissant, Caracola	0,85	0,80	
Palmera chocolate	0,90	0,80	
Donuts	0,90	0,80	
Sandwich jamón york 50 gr.	1,20	1,15	
Sandwich mixto	1,25	1,20	
Bocadillo atún 80 gr.	1,25	1,20	
Bocadillo tortilla 150 gr.	1,25	1,20	
Bocadillo tortilla 150 gr. y bacon	1,35	1,25	
Bocadillo bacon o lomo con queso 80 gr.	1,35	1,30	
Hamburguesa completa de ternera o pollo 150 gr. Con lechuga, tomate, cebolla, queso y bacon)	2,90	2,50	
Medio bocadillo de tortilla 75 gr.	0,70	0,60	
Medio bocadillo de tortilla 75 gr. y bacon	0,80	0,75	
Porción de pizza 170 gr.	1,25	1,00	
Pepsi/Coca-Cola, Naranja, Limón, Tónica 330 cc.	0,95	0,85	
Aquarius, Powerade 500cc	1,15	1,10	
Pepsi/Coca-Cola 500 cc	1,15	1,10	
Vino Manzanilla, Jerez, Fino	1,10	1,00	
Tinto de Verano	1,00	0,90	
Riojas, Ribera Duero, Reserva	1,60	1,50	
Riojas, Ribera Duero, Crianza	1,50	1,40	
Riojas, Ribera Duero, Joven	1,40	1,30	
Cerveza 1/5 sin alcohol	1,05	0,90	
Caña de cerveza	0,95	0,85	
Tubo de cerveza	1,10	1,00	
Caña de cerveza sin alcohol	0,95	0,90	
Tubo de cerveza sin alcohol	1,10	1,00	
Total	41,70	Total	37,95
Fórmula aplicada: $Puntuación = 15 - 15 \times (\text{Precio ofertado} - \text{Precio oferta más baja}) / (\text{Precio licitación} - \text{Precio oferta más baja})$			Puntuación
			3,44
Aspectos técnicos			
C. Sistema de Gestión del Servicio. Personal y horas a emplear por el adjudicatario en la ejecución del servicio:			
Propuesta de aumento de la ratio			
Valoración proporcional: Niveles del 0 = Menor nivel a 4 = Mayor nivel.	0,00	Puntuación	0,00
D. Sistema de Gestión del Servicio. Personal y horas a emplear por el adjudicatario en la ejecución del servicio:			
Propuesta de aumento de personal de auxiliar de colectividades, fuera de la ratio			
Valoración proporcional: Niveles del 0 = Menor nivel a 4 = Mayor nivel.	0	Puntuación	0,00
E. Propuesta de gasto para el mantenimiento y mejora de instalaciones, material y equipamiento en cocina, cafeterías y comedores.			
Valoración proporcional: Niveles del 0 = Menor nivel a 8 = Mayor nivel.	25,000	Puntuación	8,00
F. Resto mejoras técnicas especificadas en el apartado 4.1 del pliego			
Valoración: De 1 a 8 SI = 1 Punto NO = 0 Puntos De 9 a 16 SI = 0,5 Puntos NO = 0 Puntos.			
1. Ofrecimiento de al menos dos ingredientes adicionales distintos a los obligatorios indicados en la cláusula 2.3.1 del PPT en el bufé de ensalada	SI	1,00	
2. Ofrecimiento de chocolate con churros o porras en el desayuno un día a la semana en el comedor de alumnos.	NO	0,00	
3. Ofrecimiento de chocolate con churros o porras en el desayuno un día a la semana en las cafeterías de plantilla	NO	0,00	
4. Por repetición una vez del primer plato de los menús	SI	1,00	
5. Por repetición una vez del segundo plato de los menús	NO	0,00	
6. Ofrecimiento de dos alternativas en los postres de los menús	SI	1,00	
7. Ofrecimiento de más de dos marcas de cerveza en envase de vidrio de 1/3 o 1/5 en las cafeterías de plantilla	SI	1,00	
8. Ofrecimiento de más de dos marcas de vino en las siguientes categorías en las cafeterías de plantilla: blanco, tino joven y tinto crianza	SI	1,00	
9. Por libre uso de salsas en envase individual (mayonesa, ketchup y mostaza)	SI	0,50	
10. Por repetición libre de pan en todas las comidas (desayuno, comida y cena)	NO	0,00	
11. Ofrecimiento de al menos tres tipos de pan (excluido pan para celíacos, que será obligatorio)	SI	0,50	
12. Ofrecimiento de miel en el desayuno (comedores y cafeterías)	NO	0,00	
13. Ofrecimiento de dos alternativas diarias de refresco en los menús.	SI	0,50	
14. Ofrecimiento de aceite de oliva virgen extra (AOVE) con denominación de origen en las cafeterías de plantilla	SI	0,50	
15. Ofrecimiento, en periodo de alta afluencia, de al menos dos tipos de tapas diarias, variadas y elaboradas (una fría y una caliente), en las cafeterías de plantilla, adicionales y distintas a las obligatorias.	SI	0,50	
16. Por la impartición de, al menos, un curso de formación a todos los trabajadores que van a prestar el servicio en materia de prevención de riesgos laborales, seguridad y salud laboral, así como la impartición de, al menos, otro curso de formación a todos los trabajadores relacionado con los puestos de trabajo y funciones que desempeñan.	SI	0,50	Puntuación
			8,00
Puntuación final = A+B+C+D+E+F			21,84

LINAFOOD S.L.

CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN Y PONDERACIÓN DE LOS MISMOS. Punto 4 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (Expediente GC/01/A/2018)

Aspectos económicos			
A. Precios ofertados en comedor			
MENÚ BÁSICO DEL DÍA. PAX: hasta 500	Precio máximo (€)	Oferta empresa (€)	
Desayuno	3,42	2,50	
Comida	5,84	3,00	
Cena	4,43	2,10	
MENÚ BÁSICO DEL DÍA. PAX: más de 500			
Desayuno	3,19	3,10	
Comida	5,61	5,50	
Cena	4,20	3,50	
Total	26,69	Total	19,70
Fórmula aplicada: $Puntuación = 15 - 15 \times (\text{Precio ofertado} - \text{Precio oferta más baja}) / (\text{Precio licitación} - \text{Precio oferta más baja})$			
		Puntuación	15,00
B. Precios ofertados en cafetería			
	Precio máximo (€)	Oferta empresa (€)	
Café cortado o con leche pequeño	0,75	0,70	
Café con leche desayuno grande	0,95	0,90	
Descafeinado desayuno grande	0,95	0,60	
Vaso de leche desayuno grande con cola-cao/Nesquik	1,05	0,50	
Desayuno con media tostada o bollería y café con leche	1,55	1,10	
Infusiones (Te, tila, manzanilla)	0,55	0,25	
Media tostada de aceite de oliva y tomate natural o menteguilla y mermelada	0,65	0,40	
Media tostada con fiambre o embutido o atún con aceite de oliva y tomate natural	0,75	0,50	
Agua mineral 1,5 l.	0,95	0,90	
Zumos variados 330 cc	1,25	0,40	
Zumo de fruta natural 220cc	1,35	1,00	
Suizo, Croissant, Caracola	0,85	0,35	
Palmera chocolate	0,90	0,35	
Donuts	0,90	0,35	
Sandwich jamón york 50 gr.	1,20	0,40	
Sandwich mixto	1,25	0,40	
Bocadillo atún 80 gr.	1,25	0,70	
Bocadillo tortilla 150 gr.	1,25	0,75	
Bocadillo tortilla 150 gr. y bacon	1,35	0,85	
Bocadillo bacon o lomo con queso 80 gr.	1,35	0,90	
Hamburguesa completa de ternera o pollo 150 gr. Con lechuga, tomate, cebolla, queso y bacon)	2,90	1,00	
Medio bocadillo de tortilla 75 gr.	0,70	0,35	
Medio bocadillo de tortilla 75 gr. y bacon	0,80	0,40	
Porción de pizza 170 gr.	1,25	0,50	
Pepsi/Coca-Cola, Naranja, Limón, Tónica 330 cc.	0,95	0,90	
Aquarius, Powerade 500cc	1,15	0,95	
Pepsi/Coca-Cola 500 cc	1,15	1,05	
Vino Manzanilla, Jerez, Fino	1,10	0,70	
Tinto de Verano	1,00	0,40	
Riojas, Ribera Duero, Reserva	1,60	1,35	
Riojas, Ribera Duero, Crianza	1,50	1,10	
Riojas, Ribera Duero, Joven	1,40	1,00	
Cerveza 1/5 sin alcohol	1,05	0,65	
Caña de cerveza	0,95	0,75	
Tubo de cerveza	1,10	0,80	
Caña de cerveza sin alcohol	0,95	0,55	
Tubo de cerveza sin alcohol	1,10	0,60	
Total	41,70	Total	25,35
Fórmula aplicada: $Puntuación = 15 - 15 \times (\text{Precio ofertado} - \text{Precio oferta más baja}) / (\text{Precio licitación} - \text{Precio oferta más baja})$			
		Puntuación	15,00
Aspectos técnicos			
C. Sistema de Gestión del Servicio. Personal y horas a emplear por el adjudicatario en la ejecución del servicio:			
Propuesta de aumento de la ratio			
Valoración proporcional: Niveles del 0 = Menor nivel a 4 = Mayor nivel.	0,38	Puntuación	4,00
D. Sistema de Gestión del Servicio. Personal y horas a emplear por el adjudicatario en la ejecución del servicio:			
Propuesta de aumento de personal de auxiliar de colectividades, fuera de la ratio			
Valoración proporcional: Niveles del 0 = Menor nivel a 4 = Mayor nivel.	3	Puntuación	4,00
E. Propuesta de gasto para el mantenimiento y mejora de instalaciones, material y equipamiento en cocina, cafeterías y comedores.			
Valoración proporcional: Niveles del 0 = Menor nivel a 8 = Mayor nivel.	25,000	Puntuación	8,00
F. Resto mejoras técnicas especificadas en el apartado 4.1 del pliego			
Valoración: De 1 a 8 SI = 1 Punto NO = 0 Puntos De 9 a 16 SI = 0,5 Puntos NO = 0 Puntos.			
1. Ofrecimiento de al menos dos ingredientes adicionales distintos a los obligatorios indicados en la cláusula 2.3.1 del PPT en el bufé de ensalada	SI	1,00	
2. Ofrecimiento de chocolate con churros o porras en el desayuno un día a la semana en el comedor de alumnos.	SI	1,00	
3. Ofrecimiento de chocolate con churros o porras en el desayuno un día a la semana en las cafeterías de plantilla	SI	1,00	
4. Por repetición una vez del primer plato de los menús	SI	1,00	
5. Por repetición una vez del segundo plato de los menús	SI	1,00	
6. Ofrecimiento de dos alternativas en los postres de los menús	SI	1,00	
7. Ofrecimiento de más de dos marcas de cerveza en envase de vidrio de 1/3 o 1/5 en las cafeterías de plantilla	SI	1,00	
8. Ofrecimiento de más de dos marcas de vino en las siguientes categorías en las cafeterías de plantilla: blanco, tino joven y tinto crianza	SI	1,00	
9. Por libre uso de salsas en envase individual (mayonesa, ketchup y mostaza)	SI	0,50	
10. Por repetición libre de pan en todas las comidas (desayuno, comida y cena)	SI	0,50	
11. Ofrecimiento de al menos tres tipos de pan (excluido pan para celíacos, que será obligatorio)	SI	0,50	
12. Ofrecimiento de miel en el desayuno (comedores y cafeterías)	SI	0,50	
13. Ofrecimiento de dos alternativas diarias de refresco en los menús.	SI	0,50	
14. Ofrecimiento de aceite de oliva virgen extra (AOVE) con denominación de origen en las cafeterías de plantilla	SI	0,50	
15. Ofrecimiento, en periodo de alta afluencia, de al menos dos tipos de tapas diarias, variadas y elaboradas (una fría y una caliente), en las cafeterías de plantilla, adicionales y distintas a las obligatorias.	SI	0,50	
16. Por la impartición de, al menos, un curso de formación a todos los trabajadores que van a prestar el servicio en materia de prevención de riesgos laborales, seguridad y salud laboral, así como la impartición de, al menos, otro curso de formación a todos los trabajadores relacionado con los puestos de trabajo y funciones que desempeñan.	SI	0,50	Puntuación
			12,00
Puntuación final = A+B+C+D+E+F			58,00

MEDITERRANEA DE CATERING S.L.U

CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN Y PONDERACIÓN DE LOS MISMOS. Punto 4 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (Expediente GC/01/A/2018)

Aspectos económicos			
A. Precios ofertados en comedor			
	Precio máximo (€)	Oferta empresa (€)	
MENÚ BÁSICO DEL DÍA. PAX: hasta 500			
Desayuno	3,42	2,97	
Comida	5,84	5,22	
Cena	4,43	3,91	
MENÚ BÁSICO DEL DÍA. PAX: más de 500			
Desayuno	3,19	2,97	
Comida	5,61	5,22	
Cena	4,20	3,91	
Total	26,69	Total	24,20
Fórmula aplicada: Puntuación = 15 - 15 x (Precio ofertado - Precio oferta más baja) / (Precio licitación - Precio oferta más baja)			Puntuación
			5,34
B. Precios ofertados en cafetería			
	Precio máximo (€)	Oferta empresa (€)	
Café cortado o con leche pequeño	0,75	0,75	
Café con leche desayuno grande	0,95	0,90	
Descafeinado desayuno grande	0,95	0,70	
Vaso de leche desayuno grande con cola-cao/Nesquik	1,05	0,90	
Desayuno con media tostada o bollería y café con leche	1,55	1,55	
Infusiones (Te, tila, manzanilla)	0,55	0,50	
Media tostada de aceite de oliva y tomate natural o menteguilla y mermelada	0,65	0,65	
Media tostada con fiambre o embutido o atún con aceite de oliva y tomate natural	0,75	0,75	
Agua mineral 1,5 l.	0,95	0,50	
Zumos variados 330 cc	1,25	1,00	
Zumo de fruta natural 220cc	1,35	1,20	
Suizo, Croissant, Caracola	0,85	0,85	
Palmera chocolate	0,90	0,85	
Donuts	0,90	0,85	
Sandwich jamón york 50 gr.	1,20	1,00	
Sandwich mixto	1,25	1,20	
Bocadillo atún 80 gr.	1,25	1,20	
Bocadillo tortilla 150 gr.	1,25	1,20	
Bocadillo tortilla 150 gr. y bacon	1,35	1,30	
Bocadillo bacon o lomo con queso 80 gr.	1,35	1,30	
Hamburguesa completa de ternera o pollo 150 gr. Con lechuga, tomate, cebolla, queso y bacon)	2,90	2,40	
Medio bocadillo de tortilla 75 gr.	0,70	0,65	
Medio bocadillo de tortilla 75 gr. y bacon	0,80	0,75	
Porción de pizza 170 gr.	1,25	1,10	
Pepsi/Coca-Cola, Naranja, Limón, Tónica 330 cc.	0,95	0,90	
Aquarius, Powerade 500cc	1,15	1,10	
Pepsi/Coca-Cola 500 cc	1,15	0,95	
Vino Manzanilla, Jerez, Fino	1,10	0,80	
Tinto de Verano	1,00	0,90	
Riojas, Ribera Duero, Reserva	1,60	1,20	
Riojas, Ribera Duero, Crianza	1,50	1,10	
Riojas, Ribera Duero, Joven	1,40	0,90	
Cerveza 1/5 sin alcohol	1,05	0,90	
Caña de cerveza	0,95	0,85	
Tubo de cerveza	1,10	1,00	
Caña de cerveza sin alcohol	0,95	0,85	
Tubo de cerveza sin alcohol	1,10	1,00	
Total	41,70	Total	36,50
Fórmula aplicada: Puntuación = 15 - 15 x (Precio ofertado - Precio oferta más baja) / (Precio licitación - Precio oferta más baja)			Puntuación
			4,77
Aspectos técnicos			
C. Sistema de Gestión del Servicio. Personal y horas a emplear por el adjudicatario en la ejecución del servicio:			
Propuesta de aumento de la ratio			
Valoración proporcional: Niveles del 0 = Menor nivel a 4 = Mayor nivel.	0,38	Puntuación	4,00
D. Sistema de Gestión del Servicio. Personal y horas a emplear por el adjudicatario en la ejecución del servicio:			
Propuesta de aumento de personal de auxiliar de colectividades, fuera de la ratio			
Valoración proporcional: Niveles del 0 = Menor nivel a 4 = Mayor nivel.	3	Puntuación	4,00
E. Propuesta de gasto para el mantenimiento y mejora de instalaciones, material y equipamiento en cocina, cafeterías y comedores.			
Valoración proporcional: Niveles del 0 = Menor nivel a 8 = Mayor nivel.	25,000	Puntuación	8,00
F. Resto mejoras técnicas especificadas en el apartado 4.1 del pliego			
Valoración: De 1 a 8 SI = 1 Punto NO = 0 Puntos De 9 a 16 SI = 0,5 Puntos NO = 0 Puntos.			
1. Ofrecimiento de al menos dos ingredientes adicionales distintos a los obligatorios indicados en la cláusula 2.3.1 del PPT en el bufé de ensalada	SI	1,00	
2. Ofrecimiento de chocolate con churros o porras en el desayuno un día a la semana en el comedor de alumnos.	SI	1,00	
3. Ofrecimiento de chocolate con churros o porras en el desayuno un día a la semana en las cafeterías de plantilla	SI	1,00	
4. Por repetición una vez del primer plato de los menús	SI	1,00	
5. Por repetición una vez del segundo plato de los menús	SI	1,00	
6. Ofrecimiento de dos alternativas en los postres de los menús	SI	1,00	
7. Ofrecimiento de más de dos marcas de cerveza en envase de vidrio de 1/3 o 1/5 en las cafeterías de plantilla	SI	1,00	
8. Ofrecimiento de más de dos marcas de vino en las siguientes categorías en las cafeterías de plantilla: blanco, tino joven y tinto crianza	SI	1,00	
9. Por libre uso de salsas en envase individual (mayonesa, ketchup y mostaza)	SI	0,50	
10. Por repetición libre de pan en todas las comidas (desayuno, comida y cena)	SI	0,50	
11. Ofrecimiento de al menos tres tipos de pan (excluido pan para celíacos, que será obligatorio)	SI	0,50	
12. Ofrecimiento de miel en el desayuno (comedores y cafeterías)	SI	0,50	
13. Ofrecimiento de dos alternativas diarias de refresco en los menús.	SI	0,50	
14. Ofrecimiento de aceite de oliva virgen extra (AOVE) con denominación de origen en las cafeterías de plantilla	SI	0,50	
15. Ofrecimiento, en periodo de alta afluencia, de al menos dos tipos de tapas diarias, variadas y elaboradas (una fría y una caliente), en las cafeterías de plantilla, adicionales y distintas a las obligatorias.	SI	0,50	
16. Por la impartición de, al menos, un curso de formación a todos los trabajadores que van a prestar el servicio en materia de prevención de riesgos laborales, seguridad y salud laboral, así como la impartición de, al menos, otro curso de formación a todos los trabajadores relacionado con los puestos de trabajo y funciones que desempeñan.	SI	0,50	Puntuación
			12,00
Puntuación final = A+B+C+D+E+F			38,11

SERUNION S.A.U.**CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN Y PONDERACIÓN DE LOS MISMOS.**Punto 4 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (Expediente GC/01/A/2018)

Aspectos económicos			
A. Precios ofertados en comedor			
MENÚ BÁSICO DEL DÍA. PAX: hasta 500	Precio máximo (€)	Oferta empresa (€)	
Desayuno	3,42	3,08	
Comida	5,84	5,26	
Cena	4,43	3,15	
MENÚ BÁSICO DEL DÍA. PAX: más de 500			
Desayuno	3,19	3,16	
Comida	5,61	5,55	
Cena	4,20	3,32	
Total	26,69	Total	23,52
Fórmula aplicada: $Puntuación = 15 - 15 \times (\text{Precio ofertado} - \text{Precio oferta más baja}) / (\text{Precio licitación} - \text{Precio oferta más baja})$			Puntuación
			6,80
B. Precios ofertados en cafetería			
	Precio máximo (€)	Oferta empresa (€)	
Café cortado o con leche pequeño	0,75	0,71	
Café con leche desayuno grande	0,95	0,90	
Descafeinado desayuno grande	0,95	0,90	
Vaso de leche desayuno grande con cola-cao/Nesquik	1,05	1,00	
Desayuno con media tostada o bollería y café con leche	1,55	1,35	
Infusiones (Te, tila, manzanilla)	0,55	0,52	
Media tostada de aceite de oliva y tomate natural o menteguilla y mermelada	0,65	0,61	
Media tostada con fiambre o embutido o atún con aceite de oliva y tomate natural	0,75	0,70	
Agua mineral 1,5 l.	0,95	0,50	
Zumos variados 330 cc	1,25	1,10	
Zumo de fruta natural 220cc	1,35	1,20	
Suizo, Croissant, Caracola	0,85	0,70	
Palmera chocolate	0,90	0,70	
Donuts	0,90	0,70	
Sandwich jamón york 50 gr.	1,20	1,00	
Sandwich mixto	1,25	1,20	
Bocadillo atún 80 gr.	1,25	1,20	
Bocadillo tortilla 150 gr.	1,25	1,20	
Bocadillo tortilla 150 gr. y bacon	1,35	1,25	
Bocadillo bacon o lomo con queso 80 gr.	1,35	1,30	
Hamburguesa completa de ternera o pollo 150 gr. Con lechuga, tomate, cebolla, queso y bacon)	2,90	2,75	
Medio bocadillo de tortilla 75 gr.	0,70	0,67	
Medio bocadillo de tortilla 75 gr. y bacon	0,80	0,76	
Porción de pizza 170 gr.	1,25	1,19	
Pepsi/Coca-Cola, Naranja, Limón, Tónica 330 cc.	0,95	0,90	
Aquarius, Powerade 500cc	1,15	1,09	
Pepsi/Coca-Cola 500 cc	1,15	1,09	
Vino Manzanilla, Jerez, Fino	1,10	0,90	
Tinto de Verano	1,00	0,95	
Riojas, Ribera Duero, Reserva	1,60	1,51	
Riojas, Ribera Duero, Crianza	1,50	1,40	
Riojas, Ribera Duero, Joven	1,40	1,25	
Cerveza 1/5 sin alcohol	1,05	1,00	
Caña de cerveza	0,95	0,90	
Tubo de cerveza	1,10	1,05	
Caña de cerveza sin alcohol	0,95	0,90	
Tubo de cerveza sin alcohol	1,10	1,05	
Total	41,70	Total	38,10
Fórmula aplicada: $Puntuación = 15 - 15 \times (\text{Precio ofertado} - \text{Precio oferta más baja}) / (\text{Precio licitación} - \text{Precio oferta más baja})$			Puntuación
			3,30
Aspectos técnicos			
C. Sistema de Gestión del Servicio. Personal y horas a emplear por el adjudicatario en la ejecución del servicio:			
Propuesta de aumento de la ratio			
Valoración proporcional: Niveles del 0 = Menor nivel a 4 = Mayor nivel.	0,38	Puntuación	4,00
D. Sistema de Gestión del Servicio. Personal y horas a emplear por el adjudicatario en la ejecución del servicio:			
Propuesta de aumento de personal de auxiliar de colectividades, fuera de la ratio			
Valoración proporcional: Niveles del 0 = Menor nivel a 4 = Mayor nivel.	4	Puntuación	4,00
E. Propuesta de gasto para el mantenimiento y mejora de instalaciones, material y equipamiento en cocina, cafeterías y comedores.			
Valoración proporcional: Niveles del 0 = Menor nivel a 8 = Mayor nivel.	25,000	Puntuación	8,00
F. Resto mejoras técnicas especificadas en el apartado 4.1 del pliego			
Valoración: De 1 a 8 SI = 1 Punto NO = 0 Puntos De 9 a 16 SI = 0,5 Puntos NO = 0 Puntos.			
1. Ofrecimiento de al menos dos ingredientes adicionales distintos a los obligatorios indicados en la cláusula 2.3.1 del PPT en el bufé de ensalada	SI	1,00	
2. Ofrecimiento de chocolate con churros o porras en el desayuno un día a la semana en el comedor de alumnos.	SI	1,00	
3. Ofrecimiento de chocolate con churros o porras en el desayuno un día a la semana en las cafeterías de plantilla	SI	1,00	
4. Por repetición una vez del primer plato de los menús	SI	1,00	
5. Por repetición una vez del segundo plato de los menús	SI	1,00	
6. Ofrecimiento de dos alternativas en los postres de los menús	SI	1,00	
7. Ofrecimiento de más de dos marcas de cerveza en envase de vidrio de 1/3 o 1/5 en las cafeterías de plantilla	SI	1,00	
8. Ofrecimiento de más de dos marcas de vino en las siguientes categorías en las cafeterías de plantilla: blanco, tino joven y tinto crianza	SI	1,00	
9. Por libre uso de salsas en envase individual (mayonesa, ketchup y mostaza)	SI	0,50	
10. Por repetición libre de pan en todas las comidas (desayuno, comida y cena)	SI	0,50	
11. Ofrecimiento de al menos tres tipos de pan (excluido pan para celíacos, que será obligatorio)	SI	0,50	
12. Ofrecimiento de miel en el desayuno (comedores y cafeterías)	SI	0,50	
13. Ofrecimiento de dos alternativas diarias de refresco en los menús.	SI	0,50	
14. Ofrecimiento de aceite de oliva virgen extra (AOVE) con denominación de origen en las cafeterías de plantilla	SI	0,50	
15. Ofrecimiento, en periodo de alta afluencia, de al menos dos tipos de tapas diarias, variadas y elaboradas (una fría y una caliente), en las cafeterías de plantilla, adicionales y distintas a las obligatorias.	SI	0,50	
16. Por la impartición de, al menos, un curso de formación a todos los trabajadores que van a prestar el servicio en materia de prevención de riesgos laborales, seguridad y salud laboral, así como la impartición de, al menos, otro curso de formación a todos los trabajadores relacionado con los puestos de trabajo y funciones que desempeñan.	SI	0,50	Puntuación
			12,00
Puntuación final = A+B+C+D+E+F			38,10