

## INFORME – PROPUESTA TÉCNICA DE VALORACIÓN Expte. 01/17 (Sobre nº4)

De acuerdo con los criterios establecidos en los pliegos que rigen la contratación del “**Servicio de comedor escolar del CEIP Son Caliu y de la EEI municipal Na Burguesa de Son Caliu**”, expediente nº 01/17, y a la vista de la oferta presentada por los licitadores, se procede a la elaboración del informe correspondiente a la documentación presentada en el sobre nº 4 (proposición técnica relativa a los criterios evaluables mediante juicios de valor).

Los criterios evaluables mediante juicios de valor y que sirven de base para la adjudicación del contrato son los siguientes:

<b>3- Proyecto de gestión del servicio. Parte II, Criterios evaluables mediante juicios de valor.</b>	<b>23</b>		
3.1.- Menús		12	
3.1.1.- Calidad del producto			7
3.1.2.- Técnicas culinarias.			3
3.1.3.- Presentación de los platos.			2
3.2.- Formación del personal.		1	
3.2.1.- Coherencia metodológica del plan de formación del personal.			1
3.3.- Atención educativa.		8	
3.3.1.- En el comedor			3
3.3.2.- Programa de actividades			4
3.3.3.- Material de apoyo			1
3.4.- Coordinación con el centro educativo		2	

Se ha recibido propuesta por parte de las siguientes empresas, ordenadas de forma alfabética:

	<b>Empresa</b>	<b>NIF/CIF</b>
1	Asturservicios La Productora S.A.L	A-33912445
2	Eurest colectividades S.L.	B-80267420
3	Julio Tundidor Molina S.L.	B-07216971
4	Newrest Grup Holding S.A	A-84329382
5	Serhs Food Area S.L.	B-59803825
6	Serunion S.A	A-59376574

La valoración de las propuestas ha sido elaborada por el técnico que suscribe con el asesoramiento de la directora del CEIP Son Caliu, Sra. Francisca Far Horrach (apartado 3.4) y la dietista-nutricionista del CODNIB (Colegio Oficial de Dietistas y nutricionistas de las Islas Baleares), colegiada IB-00107, Sra. Miquela Munar Martínez (apartado 3.1).

### 3.1.- MENÚS.

#### 3.1.1.- Calidad del producto

**Puntuación máxima: 7 puntos**

**Deberá especificarse la calidad del producto que utilizará la empresa para la elaboración de los menús adjuntando la ficha técnica correspondiente.**

- **Asturservicios La Productora S.A.L**

No presenta las fichas técnicas de los productos.

Por ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 0 puntos.

- **Eurest colectividades S.L.**

Las fichas técnicas de los productos se consideran suficientes para prestar el servicio objeto del contrato. No obstante, en la valoración final se han tenido en cuenta los siguientes aspectos:

- Hay contradicción entre las fichas técnicas y los proveedores especificados en el proyecto. En el proyecto se indica como proveedores locales y de proximidad por ejemplo a Comercial Vera (carne) o Morey Esteva (pescado) y en las fichas técnicas aparecen otras empresas.
- En la documentación aportada se hace referencia a productos que no son adecuados para un servicio de comedor escolar para alumnos de 0 a 12 años (café, té, vino...)
- La empresa aconseja en el proyecto que debe reducirse el consumo de derivados cárnicos procesados y sin embargo se presentan fichas técnicas de longaniza, chopped, chorizo, salchichón...
- En ocasiones se presenta el mismo producto con diferentes calidades, por lo que no se puede determinar la calidad concreta del producto a utilizar (merluza nacional, Namibia, Nueva Zelanda).
- Se relaciona en las fichas técnicas el producto "patatas chips" siendo desaconsejado su uso.

Se valora de forma positiva el uso de verduras de procedencia local.

Por todo ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 3,5 puntos.

- **Julio Tundidor Molina S.L.**

No se han presentado fichas técnicas de algunos productos para prestar el servicio objeto del contrato, (carne, frutas y verduras, huevos y derivados lácteos).

Se relaciona en las fichas técnicas el producto "perca" siendo desaconsejado su uso.

Se valora de forma positiva el uso de pan moreno a diario.

Por todo ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 4 puntos.

- **Newrest Grup Holding S.A**

Las fichas técnicas de los productos se consideran suficientes para prestar el servicio objeto del contrato. No obstante, en la valoración final se han tenido en cuenta los siguientes aspectos:

- No hay ficha técnica que sustituya leche de vaca para atender las intolerancias y alergias.
- Se relaciona en las fichas técnicas el producto panga, perca y bollería siendo desaconsejado su uso.

Por todo ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 4 puntos.

- **Serhs Food Area S.L.**

Las fichas técnicas de los productos se consideran suficientes para prestar el servicio objeto del contrato. No obstante, en la valoración final se han tenido en cuenta los siguientes aspectos:

- Las fichas técnicas de carnes y embutidos no especifican el origen.
- No hay ficha técnica que sustituya leche de vaca ni el yogur para atender las intolerancias y alergias.
- Se relaciona en las fichas técnicas el producto panga y patatilla frita siendo desaconsejado su uso.

Por todo ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 4 puntos.

- **Serunion S.A**

No se presenta las fichas técnicas de los productos.

Por ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 0 puntos.

Las 4 empresas que han puntuado en este apartado, presentan en su conjunto características similares en cuanto a la calidad del producto. No obstante, la empresa Eurest presenta un menor grado de concreción.

### 3.1.2.- Técnicas culinarias

**Puntuación máxima: 3 puntos.**

**Se especificarán las técnicas culinarias que se utilizarán en la elaboración de los menús.**

En este apartado, todas las empresas especifican correctamente las técnicas culinarias que van a utilizar en la elaboración de los menús y se consideran adecuadas. Por lo que se propone la siguiente puntuación:

- **Asturservicios La Productora S.A.L**, 3 puntos.
- **Eurest colectividades S.L.**, 3 puntos.
- **Julio Tundidor Molina S.L.**, 3 puntos.

- **Newrest Grup Holding S.A**, 3 punts.
- **Serhs Food Area S.L.**, 3 punts.
- **Serunion S.A**, 3 punts.

### 3.1.3.- Presentación de los platos

**Puntuación máxima: 2 puntos.**

**Se especificará la forma en la que se servirá la comida así como la presentación de la misma.**

- **Asturservicios La Productora S.A.L**

Como aspecto valorable:

- Recomienda una presentación atractiva y visual de los platos.

Por ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 0,5 puntos.

- **Eurest colectividades S.L.**

Como aspecto valorable:

- Se ha tenido en cuenta la cromoterapia, las texturas y temperatura.

Por ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 1 punto.

- **Julio Tundidor Molina S.L.**

Como aspecto valorable:

- Las imágenes que se presentan de diferentes platos.
- Se hace referencia a las siguientes características: variedad, texturas, colores y temperatura.

Por ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 1,5 puntos.

- **Newrest Grup Holding S.A**

Como aspecto valorable:

- Las imágenes que se presentan de diferentes platos.

Por ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 1 punto.

- **Serhs Food Area S.L.**

La descripción realizada en el apartado no especifica la forma en la que se servirá la comida ni la presentación de la misma.

Por ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 0 puntos.

- **Serunion S.A**

No se describe en el proyecto el contenido de este apartado.

Por ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 0 puntos.

### 3.2. FORMACIÓN DEL PERSONAL

**Puntuación máxima: 1 punto.**

**Coherencia metodológica del plan formativo**

- **Asturservicios La Productora S.A.L**

La empresa propone el desarrollo de cursos "on line", en una plataforma de acceso 24 horas, situación que facilita la adaptación de horarios del personal que debe realizar la formación. Sin embargo, especifica que *"los destinatarios de la formación serán los trabajadores fijos y eventuales, que estén en **bolsa de trabajo para la realización de sustituciones** en el Servicio de Atención de Comedor y Patio Escolar"*. Esta condición excluye al personal en activo que es el que fundamentalmente necesita dicha formación.

Por todo ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 0 puntos.

- **Eurest colectividades S.L.**

Se valora de forma positiva:

- La existencia de una metodología concreta y adecuada (diagnóstico – diseño e impartición del plan formativo – evaluación y análisis).

No se especifican las temáticas de los cursos a impartir ni los contenidos.

Por todo ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 0,25 puntos.

- **Julio Tundidor Molina S.L.**

Se valora de forma positiva:

- Propone una metodología concreta en la elaboración del plan de formación (realización de encuestas entre el propio personal) y la impartición de los cursos por empresas especializadas en diferentes ámbitos (área pedagógica, tiempo libre, nutrición y cocina).
- La posibilidad de que la impartición de los cursos pueda ser presencial o mixta (combinación de modalidad presencial con online) para facilitar el acceso a los cursos.
- Participación del personal en el programa TEI, programa de convivencia para la prevención de la violencia y el acoso escolar.
- Plantea una metodología en la acción y edición de un manual del colaborador dirigido al personal con las características que debe tener el personal y la resolución de preguntas frecuentes.

Se especifican las temáticas de los cursos a impartir pero no los contenidos.

Por todo ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 0,75 puntos.

- **Newrest Grup Holding S.A**

Se valora de forma positiva:

- La propuesta de evaluación de la acción formativa.

Respecto al plan de formación complementaria:

- Es poco coherente ya que se establecen fechas de realización del curso ya pasadas. Ocio y tiempo libre (febrero 17), Salud y sostenibilidad alimentaria (marzo 17).
- El plan abarca un período corto de tiempo, tratándose de un contrato de 4 años.
- La formación relacionada con los primeros auxilios, no se prioriza en el tiempo respecto a otras acciones formativas como por ejemplo conceptos básicos sobre nutrición y dietética o menús especiales.

Por todo ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 0,10 puntos.

- **Serhs Food Area S.L.**

Se valora de forma positiva:

- La propuesta de procedimiento en la acción formativa y de dos tipos de formación: presencial y elearning.
- Se posibilita flexibilizar ritmos de aprendizaje y la posibilidad de acceder al recurso formativo en cualquier momento, incluso una vez finalizado.

Respecto a la formación propuesta para el personal adscrito, de los 11 cursos planteados, sólo en 5 se indica el mes en el que se va a impartir. Además, propone la realización de uno de ellos durante el mes de mayo de 2017, fecha anterior a la adjudicación del contrato.

Por todo ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 0,4 puntos.

- **Serunion S.A**

Se valora de forma positiva:

- Proponen dos tipos de formación: presencial y on-line.
- El calendario de ejecución de las acciones programadas.
- La descripción de cada acción formativa especificando: modalidad, duración, objetivos y contenido.

Por otro lado, se ofrece un curso de monitor de apoyo a niños de 0 a 3 años, cuando esa atención no es objeto del presente contrato.

Por todo ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 0,90 puntos.



### 3.3.- ATENCIÓN EDUCATIVA

#### 3.3.1.- En el comedor

**Puntuación máxima: 3 puntos.**

**Deberá explicarse el sistema que se propone para la atención educativa de los alumnos del CEIP Son Caliu durante el servicio de comedor. Estructura y organización del personal, mecanismos y resolución de conflictos.**

- **Asturservicios La Productora S.A.L**

**a) Explicación del sistema que se propone para la atención educativa de los alumnos del CEIP Son Caliu durante el servicio de comedor.**

Se valora de forma positiva:

- Planteamiento del servicio de comedor escolar como un servicio educativo complementario, compensatorio y social, estableciendo unos objetivos concretos.
- La uniformidad e identificación del personal.
- La elaboración de un protocolo particularizado a las características de los centros, en el que se establecerán las normas de actuación consensuadas con la dirección de los centros.
- La descripción de diferentes medidas de atención a la diversidad.

La empresa, pone de manifiesto que la planificación de las actividades a realizar después de comer es responsabilidad del auxiliar y añade que *"Sería conveniente que dicha planificación se realizase de forma grupal entre todo el personal que realiza las mismas funciones"*. No parece adecuado que la planificación de las actividades recaiga sobre el auxiliar de comedor.

La conveniencia de una planificación conjunta, de empresa y no de "grupo de auxiliares" debería ser una exigencia, dicha planificación debería estar elaborada por un perfil profesional específico.

**b) Estructura y organización del personal.**

- Descripción adecuada de las funciones del "auxiliar de comedor" antes, durante y después del servicio de comedor. No se describen las funciones del resto del personal.

**c) Mecanismos y resolución de conflictos.**

Se hace referencia de forma general a un sistema de gestión de incidencias que respeta la siguiente estructura: Detección – resolución – notificación – seguimiento. La gestión de incidencias se realiza mediante un modelo normalizado de registro. No hay concreción sobre el procedimiento en la resolución de conflictos.

Por ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 2,30 puntos.

- **Eurest colectividades S.L.**

**a) Explicación del sistema que se propone para la atención educativa de los alumnos del CEIP Son Caliu durante el servicio de comedor.**

Se valora de forma positiva:

- La existencia del proyecto lúdico-educativo COMER, APRENDER, VIVIR, estableciendo los objetivos generales del mismo.
- Se describe el trabajo en hábitos de limpieza e higiene, alimentarios y de convivencia con

especificación de diferentes objetivos para cada edad (curso escolar) y la forma en que se trabajan.

- Que cada curso escolar se plantee una nueva propuesta para “*aprender jugando*”.
- La existencia de evaluación del proyecto educativo, con la finalidad de adaptar el proyecto al centro educativo.

#### **b) Estructura y organización del personal.**

Se valora de forma positiva:

- La existencia de una estructura profesional con las funciones bien delimitadas. Dicha estructura está compuesta por la coordinadora regional de monitores, una supervisora, una coordinadora de centro y un equipo de monitores.

A modo de ejemplo se plantea un planning organizativo que no tiene en cuenta la jornada continua del CEIP Son Caliu y se observan algún error como la actividad “despertar y hábitos higiénicos” para alumnos que no hacen siesta o “vuelta a clase”.

#### **c) Mecanismos y resolución de conflictos.**

Se describen pautas para la resolución de conflictos, así como se menciona la existencia de un plan de formación específico de la empresa para hacer frente a situaciones conflictivas.

Se describe de forma adecuada como actuar en función del tipo de conflicto y la edad de los alumnos.

Por ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 2,80 puntos.

### • **Julio Tundidor Molina S.L.**

#### **a) Explicación del sistema que se propone para la atención educativa de los alumnos del CEIP Son Caliu durante el servicio de comedor.**

Se valora de forma positiva:

- La propuesta de un procedimiento adaptado al funcionamiento concreto del centro.
- La organización del servicio.
- El control de aspectos higiénicos y del alumnado.
- La comunicación con las familias.

#### **b) Estructura y organización del personal.**

Se valora de forma positiva:

- La estructura del personal con delimitación de funciones (cocinero/ayudante, coordinador, encargados de infantil, primaria, material, patio, juegos didácticos y delegado de Asamblea).
- La distinción entre el servicio de infantil (3 – 5 años) y primaria (6-12 años).
- La propuesta de un interlocutor específico para la atención a alumnos y padres.
- La propuesta de un plan de convivencia (Anexo 2).

#### **c) Mecanismos y resolución de conflictos.**

- La propuesta de libro de incidencias y reglamento del comedor escolar.
- La propuesta de un plan de convivencia (Anexo 2).
- Un interlocutor específico para la resolución de conflictos por comedor escolar (infantil y primaria).

Por ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 3 puntos.



- **Newrest Grup Holding S.A**

**a) Explicación del sistema que se propone para la atención educativa de los alumnos del CEIP Son Caliu durante el servicio de comedor.**

El proyecto presentado no está estructurado como aparece en los pliegos.

Se valora de forma positiva:

- La existencia de un proyecto pedagógico "Madeleine". Es un proyecto adecuado pero muy generalista.
- La existencia de medidas de atención a la diversidad.

**b) Estructura y organización del personal.**

No se define la estructura concreta del personal de atención educativa ni su organización.

**c) Mecanismos y resolución de conflictos.**

No se describe.

Por ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 0,80 puntos.

- **Serhs Food Area S.L.**

**a) Explicación del sistema que se propone para la atención educativa de los alumnos del CEIP Son Caliu durante el servicio de comedor.**

Se valora de forma positiva:

- El proyecto educativo *l'Univers dels aliments* que trabaja los ámbitos alimentario, sanitario, de relación social y de sostenibilidad. Se plantean objetivos generales y específicos en función de la edad de los alumnos con indicación de como conseguir cada uno de los objetivos.

**b) Estructura y organización del personal.**

No se describe.

**c) Mecanismos y resolución de conflictos.**

No se describe.

Por ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 1 punto.

- **Serunion S.A**

**a) Explicación del sistema que se propone para la atención educativa de los alumnos del CEIP Son Caliu durante el servicio de comedor.**

Se valora de forma positiva:

- Se realiza una propuesta generalizada, con voluntad de adaptarse a las necesidades del centro.
- Por otro lado, se plantea un proyecto educativo "comedor bilingüe", para fomentar el uso de la lengua inglesa durante la franja horaria del mediodía. La empresa no garantiza personal capacitado y propone en caso de no disponer de personal con conocimiento de lengua inglesa suficiente, formar al personal con nociones básicas y necesarias para el desarrollo de la actividad.



### **b) Estructura y organización del personal.**

Se presenta una estructura simple del personal en el que únicamente se describen las funciones de los monitores.

La organización planteada es correcta con la salvedad de que según los horarios establecidos en el centro no es posible la realización de juegos antes de la entrada a comer.

### **c) Mecanismos y resolución de conflictos.**

Se describe correctamente la parte teórica y las estrategias de intervención. No se hace mención a la parte operativa (quién interviene), la comunicación (dirección-familia) y en general a los aspectos concretos.

Por ello, la puntuación que se propone en este apartado es de 2,30 puntos.

## **3.3.2.- Programa de actividades**

**Puntuación máxima: 4 puntos.**

**Se valorará la variedad y calidad del programa de actividades educativas y de tiempo libre que propone la empresa.**

- **Asturservicios La Productora S.A.L**

Se hace una descripción muy generalista del plan de actividades.

Se realizan dos propuestas de actividades: fomento de hábitos saludables y animación infantil.

Las actividades de fomento de hábitos saludables van dirigidas a los alumnos de educación primaria, especificando diferentes actividades para cada ciclo y trimestre. Se concretan también los objetivos mínimos.

Las actividades de animación infantil se dividen en trimestres, no se concretan objetivos y se describen a grandes rasgos.

La puntuación propuesta para este apartado es de 2 puntos.

- **Eurest colectividades S.L.**

Se valora de forma positiva:

- Planteamiento de una campaña educativa por curso escolar.
- El programa de actividades ¿Qué se cuece? Con 3 ejes centrales: Alimentación (food lovers), Medioambiente (Green) y Social (Compromiso social), bien estructurado, con un diseño atractivo y una metodología adecuada.
- La variedad de actividades propuestas y la descripción completa de las fichas (descripción actividad, objetivos, duración, participantes, material...).

La puntuación propuesta para este apartado es de 4 puntos.

- **Julio Tundidor Molina S.L.**

Se valora de forma positiva:

- La existencia de un programa de actividades basado en hábitos saludables, nutricionales y de higiene, supervisado por una asesora pedagógica externa.
- La existencia de un manual formativo específico para el personal (coordinador y monitores) en el que se describen objetivos, clases de juegos, papel del monitor, estructuración del tiempo de juego...).
- La variedad de actividades propuestas y la descripción completa de las fichas (tipos de juegos, descripción actividad, objetivos, participantes, material...).

- Realización de actividades/eventos especiales: Cuentacuentos, magia, clase de zumba, king ping (juego original de la empresa)...

La puntuación propuesta para este apartado es de 3,80 puntos.

- **Newrest Grup Holding S.A**

Se valora de forma positiva:

- La variedad de actividades propuestas y la existencia de fichas ejemplo sencillas que contienen (descripción actividad, participantes y material), así como algunas imágenes.
- El plan de actividades se estructura en trimestres y a la vez en semanas.

El plan propuesto incluye actividades antes de la comida. No es viable la realización de actividades antes de comer ya que no se dispone de tiempo entre la salida de clase y el inicio del servicio de comida.

La puntuación propuesta para este apartado es de 2 puntos.

- **Serhs Food Area S.L.**

Se valora de forma positiva:

- La variedad de actividades propuestas y la descripción completa de las fichas (tipos de juegos, descripción actividad, objetivos, participantes, material...).
- Se presenta un plan de actividades estructurado con indicación de la actividad a realizar a diario.

La puntuación propuesta para este apartado es de 3,80 puntos.

- **Serunion S.A**

Se valora de forma positiva:

- La variedad de actividades propuestas y la descripción completa de las fichas (metodología, objetivos, participantes, material...).
- Se presenta un plan de actividades estructurado con indicación de la actividad a realizar (proyecto anual).

La puntuación propuesta para este apartado es de 3,80 puntos.

### 3.3.3.- Material de apoyo

**Puntuación máxima: 1 punto.**

**Se valorará el material de apoyo que la empresa pone a disposición de los usuarios del servicio de comedor para la ejecución de las diferentes actividades propuestas.**

- **Asturservicios La Productora S.A.L**

Sin especificar el número se relaciona la puesta a disposición de material lúdico deportivo (pelotas de baloncesto, fútbol y voleibol, cuerdas, gomas elásticas, conos y palas) y material didáctico (fichas didácticas, pinturas, tijeras y pegamento).

La puntuación que se propone en este apartado es de 1 punto.



- **Eurest colectividades S.L.**

La empresa pone a disposición del centro el material necesario para el desarrollo de las actividades propuestas:

- Materiales fungibles (folios, tijeras, papel continuo, cartulinas, pegamento, pinturas de colores, pinturas de dedos, temperas, papel de seda, papel cebolla, papel charol...)
- Materiales de desecho – reciclaje (vasos de yogur, hueveras, botellas de plástico...).
- Materiales lúdico-educativo: (pelotas, cuerdas, aros, zancos, paracaídas, cartelería divulgativa, fichas de actividades para los monitores).
- Otros recursos educativos: Scolapack (diseño propio de juegos de interior y exterior), huerto ecológico.

La puntuación que se propone en este apartado es de 1 punto.

- **Julio Tundidor Molina S.L.**

La empresa pone a disposición del centro el material necesario para el desarrollo de las actividades propuestas:

- Material relacionado: cuerdas, petos, banderines, conos, banderas, silbato, pañuelos, sacos, balones, aros distintos tamaños, pelotas, cajas grandes, bolos, discos voladores, botes de plástico, latas, colchonetas...)
- La empresa dispone de un encargado específico de material para su suministro y control, así como fichas específicas de registro e inventario.

La puntuación que se propone en este apartado es de 1 punto.

- **Newrest Grup Holding S.A**

La empresa pone a disposición del centro el material necesario para el desarrollo de las actividades propuestas:

- Carteles educativos.
- El personaje "Madeleine".
- Material para talleres: cartulinas de colores, sacos, material reciclado para manualidades, plastilina, lápices de colores, puzles, cuentos y películas.
- Material para actividad física y deporte: balones de fútbol, baloncesto, voleibol, béisbol, combas, gomas elásticas.
- El cuento "Madeleine y el secreto de la pirámide"

La puntuación que se propone en este apartado es de 1 punto.

- **Serhs Food Area S.L.**

Como material de apoyo ofrece fichas de las actividades (juegos tradicionales) en las que se especifica el material a utilizar en cada actividad o taller (cartulinas, rotuladores, pegamento, tijeras, rotuladores, cinta adhesiva, cajas de huevo, grapadoras, cintas de colores...).

La puntuación que se propone en este apartado es de 1 punto.

- **Serunion S.A**

No hay un apartado específico en el que se describa el material de apoyo, sin embargo, en las fichas de actividades se especifica el material necesario para cada una de ellas y se entiende aportado por la empresa (material Serunión, papel continuo, sobres, bolígrafos, rotuladores, tijeras, folios, vasos de plástico, cartulinas...).

La puntuación que se propone en este apartado es de 1 punto.



### 3.4.- Coordinación con el centro educativo

**Puntuación máxima: 2 puntos.**

**Se valorará la calidad y utilidad del Plan de coordinación que mejore lo que establece el Pliego de prescripciones técnicas y que articule una colaboración más eficiente entre los diferentes agentes implicados en la correcta ejecución del servicio en el CEIP Son Caliu y la EEI Na Burguesa.**

- **Asturservicios La Productora S.A.L**

Se valora de forma positiva los siguientes aspectos:

- La disponibilidad de una representante de la empresa en permanente contacto para asegurar la calidad en la prestación del servicio. *“La representante de la empresa estará localizable durante 24 horas al día mediante terminal móvil y correo electrónico puestos a disposición del servicio”.*
- La realización de evaluación del servicio mediante encuestas e informes de calidad.

Por ello, se propone una puntuación de 0,50 puntos.

- **Eurest colectividades S.L.**

Se valora de forma positiva los siguientes aspectos:

- La voluntariedad manifiesta para dar respuesta a cualquier imprevisto lo antes posible.
- La existencia de un procedimiento establecido de coordinación.
- La puesta a disposición de herramientas adicionales a las establecidas en el PPT como informes, comunicación on line (Web Escolarest, APP e intranet) y teléfono de contacto especial para tutorías familiares.

Por ello, se propone una puntuación de 0,75 puntos.

- **Julio Tundidor Molina S.L.**

Se valora de forma positiva los siguientes aspectos:

- Se realiza una descripción concreta de los contenidos a coordinar *“plan de convivencia comedor-colegio, normas de comedor, tiempos y espacios, plan de actividades, menús, calendarios, entregas y suministros...”* estableciendo la frecuencia.
- La puesta a disposición de herramientas adicionales a las establecidas en el PPT como la entrega de memoria en Navidad, compromiso de facilitar información nutricional y pedagógica para la resolución de dudas.
- La propuesta de coordinación adicional a la establecida en el PPT.
- Voluntariedad manifiesta para dar respuesta a las incidencias de ambos centros con el compromiso de acudir al centro, como máximo 2 horas después de haberse producido la llamada.
- La operatividad en la toma de decisiones, el contacto con el centro educativo lo tiene *“uno de los dos miembros del equipo directivo que goza de poderes absolutos para resolver cualquier tema que sea planteado”.*
- *La realización de evaluación del servicio.*

Por ello, se propone una puntuación de 1,50 puntos.





- **Newrest Grup Holding S.A**

Se valora de forma positiva los siguientes aspectos:

- La disponibilidad para atender cualquier petición o consulta a través de un plan de coordinación consensuado con el equipo directivo del centro antes de su implantación.
- La puesta a disposición de herramientas adicionales a las establecidas en el PPT como la página web.

Por ello, se propone una puntuación de 0,50 puntos.

- **Serhs Food Area S.L.**

Se valora de forma positiva los siguientes aspectos:

- La puesta a disposición de herramientas adicionales a las establecidas en el PPT como auditorías semanales mediante check-list, creación de comisión de comedor.
- La realización de evaluación del servicio.

Por ello, se propone una puntuación de 0,50 puntos.

- **Serunion S.A**

Se valora de forma positiva los siguientes aspectos:

- Se realiza una descripción concreta de los contenidos a coordinar: revisión inicial de pliegos, plan de seguimiento, calendarización de las formaciones del personal..., estableciendo la frecuencia.
- La puesta a disposición de herramientas adicionales a las establecidas en el PPT como carteles, cartas, flyer personalizado...
- Existencia de procedimiento en la coordinación.
- La realización de evaluación del servicio.
- La propuesta de coordinación adicional a la establecida en el PPT.

Por ello, se propone una puntuación de 1,25 puntos.



Como resumen a lo expuesto anteriormente, las puntuaciones que se proponen en la Parte II, criterios evaluables mediante juicio de valor son las siguientes:

EMPRESA	Menús	Formación del personal	Atención educativa	Coordinación con el centro educativo	PUNTUACIÓN TOTAL
Asturservicios La Productora S.A.L	3,5	0	5,30	0,50	9,30
Eurest colectividades S.L.	7,5	0,25	7,80	0,75	16,30
Julio Tundidor Molina S.L.	8,5	0,75	7,80	1,50	18,55
Newrest Grup Holding S.A	8	0,10	3,80	0,50	12,40
Serhs Food Area S.L.	7	0,40	5,80	0,50	13,70
Serunion S.A	3	0,90	7,10	1,25	12,25

Fdo.

Javier Tascón Piña  
Técnico IMEB

Francisca Far Horrach  
Directora CEIP Son Caliu

Miquela Munar Martínez  
Dietista – Nutricionista  
Col. IB00107

VºBº

Cecilia Valls Cabot  
Gerente IMEB Calvià

Calvià, 31 de mayo de 2017

