

**ANEXO VI
CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS SUJETOS A EVALUACIÓN
PREVIA
(SOBRE DOS)**

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

PONDERACIÓN

1- Criterio: Proyecto de prestación del servicio, 40 puntos

DOCUMENTACIÓN: Se compondrá de los siguientes apartados:

a) Calidad de los productos- menús a suministrar

Deberá indicar la descripción de cada materia prima, su calidad, tipo de envase, unidad de medida, variedad e idoneidad de los menús a suministrar, así como todos aquellos requisitos que establezca el ordenamiento jurídico vigente, así como, en su caso, el ofrecimiento de mejoras en relación a los menús y productos de los diferentes tipos previstos con carácter de mínimo en el PPT.

Extensión máxima: 5 páginas a una cara

Valoración:

Hasta 18 puntos

b) Elaboración, transporte y tratamiento de alimentos:

Se valorará la idoneidad y calidad de las medidas de todo orden a que se compromete el licitador para una correcta elaboración de los alimentos, transporte adecuado para mantener la cadena de frío conforme a la normativa vigente y los recipientes, baquetas adecuadas y diferenciadas por menús y por platos (primero, segundo y postre).

También se valorará el menaje (servilletas) que aporten para el buen servicio, además de los electrodomésticos necesarios para el servicio previstos con carácter mínimo en el PPT y cualquier mejora que ofrezcan.

Extensión máxima: 5 páginas a una cara

Valoración:

Hasta 13 puntos

c) Propuesta de protocolo de seguimiento de comidas y coordinación:

Detallará el protocolo que seguirá para el control del cumplimiento de número de comidas entregadas por el personal repartidor, así como el cumplimiento de la franja horario establecida de la entrega. Además de mejoras sobre el personal que la empresa aporte, a parte del coordinador del servicio, que tendrá un tiempo de respuesta máxima de 2 h y que está contemplado en el PPT.

Extensión máxima: 3 páginas a una cara

Valoración:

Hasta 9 puntos

TOTAL

40 puntos

En Alagón, 27 de enero de 2016
EL PRESIDENTE
Felipe Ejido Torrez

**ANEXO VII
CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS SUJETOS A EVALUACIÓN POSTERIOR
(SOBRE TRES)**

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	FÓRMULA	PONDERACIÓN
<p>CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN</p> <p>1 - CRITERIO: Se otorgarán 60 puntos a la oferta de menor precio IVA excluido y al resto proporcionalmente de acuerdo con la siguiente fórmula:</p> <p>Se aplicaran los criterios contemplados en el art 85 del RD 1098/ 2011, de 12 de octubre Reglamento General de la Ley de Contratos, para determinar las ofertas de los licitadores que se consideren anormales o desproporcionadas.</p>	<p>P= (60 x MIN) / OF</p> <p>Donde P es la puntuación obtenida, MIN es el importe de la oferta mínima, y OF es la oferta correspondiente al licitador que se valora.</p> <p style="text-align: center;">...</p>	<p>Hasta 60 puntos</p>
<p>TOTAL -----</p>		<p>60 pts</p>

CRITERIOS ESPECIFICOS PARA RESOLVER LOS EMPATES DE LA PUNTUACIÓN FINAL:

En Alagón, 27 de enero de 2016
EL PRESIDENTE

Felipe Ejido Torrez