

CRITERIOS DE VALORACIÓN PARA LA ADJUDICACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL IES JARANDA. (100 PUNTOS TOTALES)

1. OFERTA ECONÓMICA

Criterio 1.1. Importe mensual del canon ofertado (15 puntos)

2. OFERTA DE PRODUCTOS

Criterio 2.1. Nivel general de precios (10 puntos): *a valorar en base a productos como café, agua, bocadillo, bollería, refresco...*

Criterio 2.2. Amplitud de gama de precios (10 puntos): *se valorará la existencia de diferentes niveles de precio que garanticen la accesibilidad económica al alumnado. (Ej: rango económico: bocadillo pequeño sencillo, pieza de fruta. Rango medio: bocadillo estándar, batido)*

Criterio 2.3. Variedad global de productos ofertados (10 puntos): *se valorará la cantidad de referencias diferentes (bocadillos / productos frescos / snacks saludables / bebidas / bollería o repostería)*

Criterio 2.4. Calidad nutricional de la oferta. (10 puntos): *valoración general de la misma considerando como saludables los bocadillos con rellenos magros, fruta, yogur, frutos secos, zumos de fruta y como poco saludables la bollería industrial, bebidas energéticas, refrescos, snacks fritos o muy salados*

Criterio 2.5. Adecuación de la oferta al entorno educativo (10 puntos): *se valorará positivamente la ausencia de bebidas energéticas, bollería industrial, snacks fritos y salados y chucherías.*

Criterio 2.6. Presencia de productos saludables y frescos (10 puntos): *se valorará positivamente la frecuencia y disponibilidad de fruta fresca y zumos naturales, bocadillos preparados en el día, tostadas variadas y productos refrigerados naturales*

Criterio 2.7. Opciones para dietas especiales (10 puntos): *se valorará positivamente que se incluyan opciones sin gluten, sin lactosa, vegetarianas y que exista un control de alérgenos claramente identificado.*

3. OTRAS PROPUESTAS Y SERVICIOS DE ATENCIÓN AL PÚBLICO

Criterio 3.1. Otras propuestas que contribuyan al mejor funcionamiento del servicio (15 puntos): *como pueden ser medidas medioambientales (eliminación de plásticos de un solo uso), uso de productos locales, oferta de platos del día, aperitivo con la consumición...*