

## **Sobre 1: mejoras de los servicios que superen los mínimos establecidos en el Pliego de prescripciones técnicas. (máximo 60%)**

### **MENÚS (50%)**

Por la utilización del 100% de la legumbre ecológica	5%
Por la utilización del 100% de la verdura fresca y el uso en el menú mensual de al menos 5 variedades de verdura de procedencia ecológica y de proximidad	5%
Por la utilización variada de al menos 5 tipos de frutas de temporada sobre el total de la fruta ofertada en el menú	5%
Por el compromiso de que el 100% de los siguientes derivados lácteos sean de fabricación artesanal o con certificación ecológica y el 100% de la leche que se utilice en los platos es de ecológica Queso curado Queso fresco Yogur	10%
Por utilización del 100% de la carne de vacuno de ternera con sello IGP o ecológica y la utilización del 100 % de la carne magra de cerdo ecológico	10%
Por la utilización del 95% del pescado blanco fresco (ejem: Merluza, ojito...) Y también del pescado azul de tamaño pequeño, rico en Omega 3 (ejem: Verdel, bonito...)	10%
Por la ausencia de productos precocinados, patatas fritas de bolsa y salsas no caseras en la oferta de menús diarios, y la utilización de todo el aceite de oliva virgen extra	5%

## **Sobre 2: Criterios sujetos a fórmulas matemáticas (40-100%)**

### **PRECIO (20%)**

### **MEJORAS EN LOS SERVICIOS (30%)**

Por ser una organización de la economía social que reúna las características siguientes:	
• Tiempo entre entrega y servicio de comedor, inferior a 45 min	5%
• Disponer en plantilla con más del 60% de trabajadores con al menos un 33 % de discapacidad	20%
• Tiempo de respuesta ante incidencias de cantidad inferior a 30 min	5%