

Ayuntamiento de Alameda de la Sagra (Toledo),
Concurso Alimentación C.P.E.I.P. Nuestra Señora de la Asunción
en Alameda de la Sagra

Valoración del Apartado B "Criterios cuya ponderación dependa de un juicio de valor" del pliego de Cláusulas administrativas particulares del presente concurso.

Memoria descriptiva de la organización y funcionamiento del servicio:

Se presentará una memoria que detallará los puntos descritos a continuación. La puntuación máxima será de 25 puntos con el siguiente desglose:

- Proceso de elaboración de menús, dietas, fichas dietéticas, materias primas. **Hasta 20 puntos.**
 - Adaptación de los menús a la época del año y a las condiciones y necesidades de los usuarios. **Hasta 5 puntos.**
-
- Proceso de elaboración de menús, dietas, fichas dietéticas, materias primas. **Hasta 20 puntos.**
 (Desglosado en 4 subapartados a 5 puntos por Item)

Proceso elaboración Menús (5 puntos) (1,25 puntos por ítem)	Observaciones	LECASER	Puntuación	CENTRAL CATERING	Puntuación
Descripción Recepción, conservación, controles Temperaturas y limpieza u desinfección (máx 1,25 puntos)		si	0,75	No específica	0
Normativas calidad implantadas (máx 1,25 puntos)		Iso 9001	1,25	APPCC	1,25
Estructura organizativa (personal involucrado) (máx 1,25 puntos)		si	1,25	No específica	0
Cuadrantes de menús basales o normales (máx 1,25 puntos)	Los menús deben presentarse con frecuencia mensual para poder valorar convenientemente su adecuación a los requerimientos del colectivo al que van destinados	Si Presenta 6 menús semanales	0,47	Si Presenta 3 menús mensuales	1,25
	¿Incluyen alérgenos?	si		si	
	¿Incluyen info. Nutricional? Kcal, macronutrientes	no		si	
	¿Incluyen ingredientes?	no		si	
Puntuación total subapartado			3,72		2,50

Ayuntamiento de Alameda de la Sagra (Toledo).
Concurso Alimentación C.P.E.I.P. Nuestra Señora de la Asunción
en Alameda de la Sagra

Diets (5 puntos) (2,5 puntos por Item)	Observaciones	LECASER	Puntuación	CENTRAL CATERING	Puntuación
Diets terapéuticas ofertadas (1,25 puntos)	En concursos públicos deberán presentarse al menos los cuadrantes de menús sin gluten, hipocalóricos y bajo en grasas	Si (alergias e intolerancias)	0,25	Si (sin gluten, alergias e intolerancias, sin carne, variantes religiosas, astringente, hipocalórica, baja en grasas).	1,25
¿Presenta cuadrantes de diets especiales para su evaluación? (1,25 puntos)		No	0,0	No	0,0
Valoración dieta basal o normal Frecuencias de consumo y adecuación menús (2,5 Puntos) (0,25 puntos por Item)					
Frutas	Crudas a diario	correcto	0,25	correcto	0,25
Legumbres	Deberán servirse 2 veces en semana	Correcto (2 semanales)	0,25	Incorrecto (1 semanal)	0
Verduras	Cocinadas o como ingredientes de platos A diario.	Incorrecto 1 vez semana cocinada *1	0,0	Correcto A diario	0,125
	Al menos 2 veces crudas en semana. *1 LACASER al no incluir los ingredientes en el cuadrante de menús no pueden valorarse las verduras como ingredientes de los platos.	Incorrecto De 3 a 4 veces semanales en forma de ensalada (excesivo en colectivo infantil)	0,0	Correcto 7-8 veces mes crudas (2 semanales)	0,125
Carnes	2 veces semana como ingrediente principal (máx 7-8 veces mes)	EXCESO 3 veces semana ingrediente ppal	0,0	CORRECTO 1-2 veces semana como ing ppal	0,125
	Como ingrediente secundario máximo 3 veces al mes	EXCESO 2-3 veces como ing. Secundario a la semana	0,0	EXCESO De 6 a 11 veces como ing secundario al mes	0,0
Pescados	2-3 veces semana	Correcto	0,25	Correcto	0,25
Precocinados	Máx 2-3 veces mes	Correcto	0,25	Correcto	0,25
Fruta	A diario	Correcto	0,25	Correcto	0,25
Tipo de aceite	AOVE, girasol	No indica	0,0	Oliva	0,20
Agua	A diario	Correcto	0,25	Correcto	0,25
Huevos	De 1 a 3 semanales	Correcto	0,25	Correcto	0,25
Puntuación total subapartado			2,00		3,325

Ayuntamiento de Alameda de la Sagra (Toledo).
Concurso Alimentación C.P.E.I.P. Nuestra Señora de la Asunción
en Alameda de la Sagra

Fichas Técnicas (Fichas dietéticas) (5 puntos) (0,5 puntos por ítem)	Observaciones	LECASER	Puntuación	CENTRAL CATERING	Puntuación
Incluye la totalidad de los menús presentados	Es necesario presentar las Fichas Técnicas de todos los platos presentados en los menús para su correcta valoración y adecuación	No Presenta 20 Unid	0,0	No Presenta 4 Unid	0,0
Nombre plato		Si	0,5	Si	0,5
Ingredientes	Deberán ir por orden decreciente según la cantidad utilizada	Si	0,5	Si	0,5
Cantidades por ingrediente	Imprescindible	No	0,0	Si	0,5
Cantidades por ración	Imprescindible	No	0,0	No	0,0
Modo elaboración	Imprescindible	Si Completo	0,5	Si Incompleto	0,2
Alergenos	Imprescindible	Si	0,5	Si	0,5
Accesibilidad usuario	Recomendable	no	0,0	Si Web pública	0,5
Información adecuación terapéutica	Recomendable	no	0,0	no	0,0
Información Nutricional completa	Imprescindible	no	0,0	si	0,5
Puntuación total subapartado			2,00		3,20

Materias Primas (5 puntos) (0,833 puntos por ítem)	Observaciones	LECASER	Puntuación	CENTRAL CATERING	Puntuación
Proveedores homologados		Si	0,833	Si	0,833
Descripción Calidades producto		No	0,0	No	0,0
Descripción calidades del producto en verduras, carnes, pescados. (Congelado, fresco)		No	0,0	No	0,0
Variedad y tipos de pescados utilizados	En población infantil las variedades de pescados grandes depredadores como túnidos, tiburones (Caella, cazón, etc) se aconsejan una vez cada 2 semanas aprox. Deben primar variedades medianas pequeñas.	Exceso variedades foráneas (tilapia, Caella, cazón limanda, halibut) Predominio grandes depredadores	0,3	Correcto Variedades locales (Predominio especies medianas y pequeñas)	0,833
Aceites	Preferible AOVE	No define	0,3	Oliva	0,6
Mejoras materia prima		No	0,0	Legumbres Ecológicas Aceite Oliva	0,3
Puntuación total subapartado			0,893		2,566

Ayuntamiento de Alameda de la Sagra (Toledo),
Concurso Alimentación C.P.E.I.P. Nuestra Señora de la Asunción
en Alameda de la Sagra

- Proceso de elaboración de menús, dietas, fichas dietéticas, materias primas. **Hasta 20 puntos.**

RESUMEN VALORACIÓN		LECASER	CENTRAL DE CATERING
Puntuación total subapartado	Elaboración de menús	3,72	2,50
Puntuación total subapartado	Dietas	2,00	3,325
Puntuación total subapartado	Fichas Técnicas	2,00	3,20
Puntuación total subapartado	Materia Prima	0,893	2,566
TOTAL SOBRE 20 Puntos		8,613	11,591

- Adaptación de los menús a la época del año y a las condiciones y necesidades de los usuarios. **Hasta 5 puntos.**

	Observaciones	LECASER	Puntuación	CENTRAL CATERING	Puntuación
Adaptación de los menús a la época del año y a las condiciones y necesidades de los usuarios. (5 puntos) (1 punto por ítem)					
Adaptaciones estacionales		No consta	0,0	Si (No incluye menús ejemplo)	0,5
Adaptación a condiciones y necesidades usuarios		Consta pero no específica salvo en alergias e intolerancias	0,3	Si (pelar y trocear fruta si es necesario, información al usuario sobre como completar su menú diario con información de desayunos, meriendas y cenas)	1,0
Gramajes por grupos de edades		Si	1,0	Si	1,0
Variantes terapéuticas ofertadas		No	0,0	Si	0,0
Variantes diarias de menús especiales adaptados (cuadrantes dietas especiales)		No	0,0	No	0,0
Puntuación total subapartado			1,30		2,50

- Adaptación de los menús a la época del año y a las condiciones y necesidades de los usuarios. **Hasta 5 puntos.**

RESUMEN VALORACIÓN		LECASER	CENTRAL DE CATERING
Puntuación total apartado	Adaptación de los menús a la época del año y a las condiciones y necesidades de los usuarios.	1,30	2,50
TOTAL sobre 5 Puntos		1,30	2,50

Ayuntamiento de Alameda de la Sagra (Toledo),
Concurso Alimentación C.P.E.I.P. Nuestra Señora de la Asunción
en Alameda de la Sagra

Pag 3/4 Valoración del Apartado B "Criterios cuya ponderación dependa de un juicio de valor" del pliego de Cláusulas administrativas particulares del presente concurso.

RESUMEN VALORACIÓN FINAL	LECASER	CENTRAL DE CATERING
Proceso de elaboración de menús, dietas, fichas dietéticas, materias primas. Hasta 20 puntos.	8,613	11,591
Adaptación de los menús a la época del año y a las condiciones y necesidades de los usuarios. Hasta 5 puntos.	1,30	2,50
TOTAL SOBRE 25 Puntos	9,913	14,091

Firmado en Albacete, 12 de Abril de 2019.



Fdo. Jaime Enrique García Rozas.