

EMPRESA TENO MENJADORS, SL

Núm. Plica de 1

PLANTILLA DE VALORACIÓ PER OBJECTIVAR ELS CRITERIS SUBJECTIUS DEL SOBRE B DE LES OFERTES DE MENJADOR ESCOLAR SANT RAFAEL. JULIOL- SETEMBRE. 2015

A.- CRITERI VARIETAT . Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
A.1.-Aporten menú basal o menús tardor-hivern i primavera-estiu i amb patró de rotació mínima de 4 setmanes. ☒ SI ☐ NO	1 punt	1 punt
A.2.- Constància d'alternació setmanal de productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums i patates. Observacions: <u>SC</u>	2 punts	2 Punts
A.3.- Dietes especials Es valora: - Aporta relació dels tipus de dietes especials que pot oferir. ☒ SI Quantes? <u>7</u> ☐ NO - Aporta exemples de les dietes?: ☒ SI Quantes? <u>7</u> ☐ NO	Puntuació màxima que es pot obtenir: 7 punts, Si desenvolupen: 8 o més variacions detallades : 7 punts <u>7 variacions</u> detallades: 6 punts 6 variacions detallades: 5 punts 5 variacions detallades: 4 punts 4 variacions detallades: 3 punts - Si només esmenten o desenvolupen 3 o menys variacions detallades: 2 punts	6 punts

Observacions: detall del nombre de dietes que pot fer i desenvolupar al dinar

Tipus de dieta especial	Marqueu les que indica pot fer	Marqueu les que presenta exemples
Astringent	X	X
Hipocalòrica		
Per a celíacs	X	X
Per a diabètics		
Intoler. Llet i derivats		
Intoler. A la vaca		
Intoler. ou	X	X
Intoler. gluten		
Intoler. lactosa	X	X
Intoler. Fruïtes (kiwi.)		
Sense llegums		
Sense carns		
Sense porc	X (àrab)	X
Sense fruits secs		
Sense marisc		
Sense peix	X	X
Triturat	X	X
Fàcil masticació		
Menú ou-lacti-vegetarià		

PUNTUACIÓ TOTAL QUE S'OBTE: CRITERI A. VARIETAT

9

Punts

B.- CRITERI MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT. Puntuació màxima 10 punts		
Conceptes	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa
B.1. Dietista/especialistes en dietètica i nutrició/certificacions homologades. <i>Especialistes en dietètica i nutrició</i> <i>Pàg. 21</i>	2 punts	2 p.
B.2. Freqüència d'àpats/consum, d'acord amb els plecs tècnics. <i>Estructura i freqüència d'àpats. Pàg. 21.</i> <i>Pàg. 30 Es cobreix amb menús</i>	5 punts	5 p.
B.3. Aporten taules de gramatges/fitxes nutricionals <i>pàg. 22 Taula Racions (OMS)</i> <i>Pàg. 24 varietat i control i equilibri nutricional</i>	3 punts	3 p.
PUNTUACIÓ TOTAL OBTINGUDA EN EL CRITERI B. MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT	----- 10 punts.	

A handwritten signature in blue ink, located in the bottom left corner of the page. The signature is stylized and appears to be a cursive name.

C.- CRITERI DIETA MEDITERRÀNIA		
Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir = 10	Puntuació que obté l'empresa licitadora
C.1.- Utilització d'oli d'oliva. (element bàsic de la dieta mediterrània) Ho indica de forma explícita i demostrable? - Per amanir ? SÍ - Per cuinar ? NO Observacions qualitatives: <i>pàgina 26 "oli d'oliva per les amanides"</i>	6 punts	2 punts
C.2. – Queda reflectit en els menús basals que es presenten, que efectivament se segueix la dieta mediterrània?, és a dir que hi ha presència de productes de la dieta mediterrània? Si (NO) <i>No peix blau entot el mes</i> <i>No especifica quina fruita del temps</i> <i>Presència arrebossats</i> S'ha valorat presència segons les següents freqüències mínimes: Fruita i fruits secs: mínim 3 cops per setmana ; cereals: 2 cops per setmana Verdura, llegums, peix blau: 1 cop per setmana cadascun d'ells. Es té en compte si s'inclou també algun producte integral en el menú basal mensual.	4 punts	2 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI C.- DIETA MEDITERRÀNIA		4 punts

A handwritten signature in blue ink, located in the bottom left corner of the page. The signature is stylized and appears to be a single name, possibly "John" or "Jonathan", written in a cursive or semi-cursive script.

TENO MENJADORS, SL

D.- CRITERI: US DE PRODUCTES ECOLÒGIC EN ELS MENÚS		
Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
D.1.- Esmenten que utilitzen productes ecològics? ☒ SI pàgina 21 NO	1 punts, si ho esmenten. Si no ho esmenten = 0	1 punt
D.2. Constància d'ús dels productes ecològics en els exemples dels menús basals o explicació detallada del seu ús. ☒ SI Molt bé. pàg 26 NO	5 punts	5 punts
D.3. A la relació de proveïdors hi figuren els productes ecològics o s'adjunten certificats? SI. Pàg 14 Certificat pel CCPAE (Consell Català de Producció Ecològica)	4 punts	4 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI D.- ECOLÒGIC	----- 10 punts	total: 10 punts
PUNTUACIÓ TOTAL (SOBRE B) QUE OBTÉ L'EMPRESA PELS CRITERIS : A+B+C+D	-----	

A : 9 punts
B : 10 punts
C : 4 punts
D : 10 punts

} 33 punts



DIPUTACIÓ DE
TARRAGONA
SERVEI D'ASSISTÈNCIA
AL CIUTADÀ - SAC

[Signature]
Marta Sureda Vellve
Directora CPEE Sant Rafael

[Signature]
Míria Ribadulla Borràs
Cap de secció UGCE

[Signature]
Montserrat Solé Sans
Responsable administració
CPEE

EMPRESA SERHS FOOD AREA SL

Núm. Plica 2

PLANTILLA DE VALORACIÓ PER OBJECTIVAR ELS CRITERIS SUBJECTIUS DEL SOBRE B DE LES OFERTES DE MENJADOR ESCOLAR SANT RAFAEL. JULIOL- SETEMBRE. 2015

A.- CRITERI VARIETAT . Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
A.1.-Aporten menú basal o menús tardor-hivern i primavera-estiu i amb patró de rotació mínima de 4 setmanes. SI NO	1 punt	1 punt
A.2.- Constància d'alternació setmanal de productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums i patates. Observacions: <u>SC</u>	2 punts	2 Punts
A.3.- Dietes especials Es valora: - Aporta relació dels tipus de dietes especials que pot oferir. SI Quantes? <u>7</u> NO - Aporta exemples de les dietes?: SI Quantes? <u>7</u> NO	Puntuació màxima que es pot obtenir: 7 punts, Si desenvolupen: 8 o més variacions detallades : 7 punts <u>7 variacions</u> detallades: 6 punts 6 variacions detallades: 5 punts 5 variacions detallades: 4 punts 4 variacions detallades: 3 punts - Si només esmenten o desenvolupen 3 o menys variacions detallades: 2 punts	punts : 6

SERHS FOOD AREA, SL

Observacions: detall del nombre de dietes que pot fer i desenvolupar al dinar

Tipus de dieta especial	Marqueu les que indica pot fer	Marqueu les que presenta exemples
Astringent	X	X
Hipocalòrica		
Per a celíacs		
Per a diabètics		
Intoler. Llet i derivats		
Intoler. A la vaca		
Intoler. ou		
Intoler. gluten	X	X
Intoler. lactosa	X	X
Intoler. Fruïtes (kiwi.)		
Sense llegums		
Sense carns		
Sense porc	X	X
Sense fruits secs		
Sense marisc		
Sense peix		
Triturat	X	X
Fàcil masticació		
Menú ou-lacti-vegetarià	X	X

malaltia fetge

PUNTUACIÓ TOTAL QUE S'OBTÉ: CRITERI A. VARIETAT

9

Punts

B.- CRITERI MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT. Puntuació màxima 10 punts		
Conceptes	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa
B.1. Dietista/especialistes en dietètica i nutrició/certificacions homologades. Pàg. 2 Dept. de dietètica. Tbé (DMS) SENC	2 punts	2 punts
B.2. Freqüència d'àpats/consum, d'acord amb els plecs tècnics. Pàg. 5. 2 punts de 3 a 6 anys: Només en plat i fruita tuiturada. *	5 punts	1 punt
B.3. Aporten taules de gramatges/fitxes nutricionals Pàg. 6. Taula orientativa dels gramatges en funció edat. A les fitxes dels plats consta l'equilibri nutricional.	3 punts	3 punts
PUNTUACIÓ TOTAL OBTINGUDA EN EL CRITERI B. MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT	6 punts	

* Dietes tuiturades al segon plat verdura, patata i proteïna sempre.
Pàg. 4. Freqüència àpats/consum. pàg. 39 complex menú.

SERHS FOOD AREA, SL

C.- CRITERI DIETA MEDITERRÀNIA

Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts

CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir = 10	Puntuació que obté l'empresa licitadora
C.1.- Utilització d'oli d'oliva. (element bàsic de la dieta mediterrània) Ho indica de forma explícita i demostrable? -Per amanir ? <i>SI</i> - Per cuinar ? <i>SI</i> Observacions qualitatives:	6 punts	<i>6 punts</i>
C.2. – Queda reflectit en els menús basals que es presenten, que efectivament se segueix la dieta mediterrània?, és a dir que hi ha presència de productes de la dieta mediterrània? Si (NO) <i>No peix blau, peixos baixa qualitat. Excessiva presència precuinats</i> S'ha valorat presència segons les següents freqüències mínimes: Fruita i fruits secs: mínim 3 cops per setmana ; cereals: 2 cops per setmana Verdura, llegums, peix blau: 1 cop per setmana cadascun d'ells. Es té en compte si s'inclou també algun producte integral en el menú basal mensual.	4 punts	<i>0 punts</i>
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI C.- DIETA MEDITERRÀNIA		<i>6 punts</i>

SERHS FOOD AREA, SL

D.- CRITERI: US DE PRODUCTES ECOLÒGIC EN ELS MENÚS		
Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
D.1.- Esmenten que utilitzen productes ecològics? SI <u>pàg 6</u> NO	1 punts, si ho esmenten. Si no ho esmenten = 0	1 punt
D.2. Constància d'ús dels productes ecològics en els exemples dels menús basals o explicació detallada del seu ús. SI NO <u>Molt poca constància. Només ho esmenta al final dels menús.</u>	5 punts	1 punt
D.3. A la relació de proveïdors hi figuren els productes ecològics o s'adjunten certificats? <u>No aporta ni relació de proveïdors ni certificats</u>	4 punts	0 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI D.- ECOLÒGIC	----- 10 punts	Total: 2 punts
PUNTUACIÓ TOTAL (SOBRE B) QUE OBTÉ L'EMPRESA PELS CRITERIS : A+B+C+D	-----	

A : 9 punts
 B : 6 punts
 C : 6 punts
 D : 2 punts

} 23 punts



DIPUTACIÓ DE
 TARRAGONA
 SERVEI D'ASSISTÈNCIA
 AL CIUTADÀ - SAC

Patricia Vellve
 Directora CPEE - Sant Rafael

M. R. Badell Borras
 Cap Servei Gestió de Genties

Montserrat Solé Sans
 Responsable d'admini
 CPEE St. Rafael

EMPRESA ARAMARK, SERVICIOS DE CATERING, SL

Núm. Plica 3

PLANTILLA DE VALORACIÓ PER OBJECTIVAR ELS CRITERIS SUBJECTIUS DEL SOBRE B DE LES OFERTES DE MENJADOR ESCOLAR SANT RAFAEL. JULIOL- SETEMBRE. 2015

A.- CRITERI VARIETAT . Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
A.1.-Aporten menú basal o menús tardor-hivern i primavera-estiu i amb patró de rotació mínima de 4 setmanes. ☒ SI ☐ NO	1 punt	1 punt
A.2.- Constància d'alternació setmanal de productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums i patates. Observacions: <u>SC</u>	2 punts	2 Punts
A.3.- Dietes especials Es valora: - Aporta relació dels tipus de dietes especials que pot oferir. ☒ SI Quantes? <u>11</u> ☐ NO - Aporta exemples de les dietes?: ☒ SI Quantes? _____ ☐ NO	Puntuació màxima que es pot obtenir: 7 punts, Si desenvolupen: 8 o més variacions detallades : 7 punts 7 variacions detallades: 6 punts 6 variacions detallades: 5 punts 5 variacions detallades: 4 punts 4 variacions detallades: 3 punts - Si <u>només esmenten</u> o desenvolupen 3 o menys variacions detallades: 2 punts	punts : 2

Observacions: detall del nombre de dietes que pot fer i desenvolupar al dinar

Tipus de dieta especial	Marqueu les que indica pot fer	Marqueu les que presenta exemples
Astringent		
Hipocalòrica	X	
Per a celíacs	X	
Per a diabètics	X	
Intoler. Llet i derivats		
Intoler. A la vaca		
Intoler. ou	X	
Intoler. gluten		
Intoler. lactosa	X	
Intoler. Fruïtes (kiwi.)		
Sense llegums		
Sense carns	X	
Sense porc	X	
Sense fruits secs		
Sense marisc		
Sense peix	X	
Triturat	X	
Fàcil masticació	X	
Menú ou lacti-vegetarià	X	

PUNTUACIÓ TOTAL QUE S'OBTÉ: CRITERI A. VARIETAT

5

Punts

B.- CRITERI MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT. Puntuació màxima 10 punts		
Conceptes	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa
B.1. Dietista/especialistes en dietètica i nutrició/certificacions homologades. Pàg. 7-8 Dietista	2 punts	2 punts
B.2. Freqüència d'àpats/consum, d'acord amb els plecs tècnics. P.10/11 i pàg. 13. Taula freqüència consum (OMS i Aramark) A partir p.18 menús on compleix el que han dit	5 punts	5 punts
B.3. Aporten taules de gramatges/fitxes nutricionals Pàg. 10-11 Taula de gramatges i també fitxa nutricional de tots els àpats.	3 punts	3 punts
PUNTUACIÓ TOTAL OBTINGUDA EN EL CRITERI B. MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT	10 punts	

C.- CRITERI DIETA MEDITERRÀNIA

Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts

CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir = 10	Puntuació que obté l'empresa licitadora
C.1.- Utilització d'oli d'oliva. (element bàsic de la dieta mediterrània) Ho indica de forma explícita i demostrable? -Per amanir ? <i>ús preferentment</i> - Per cuinar ? <i>ús preferentment</i> Observacions qualitatives: <i>pàgina 14 : esmenta d'au ús relativament perquè literalment diu "preferentment"</i>	6 punts	<i>4 punts</i>
C.2. – Queda reflectit en els menús basals que es presenten, que efectivament se segueix la dieta mediterrània?, és a dir que hi ha presència de productes de la dieta mediterrània? Si ☒ NO <i>NO peix blau</i> S'ha valorat presència segons les següents freqüències mínimes: Fruita i fruits secs: mínim 3 cops per setmana ; cereals: 2 cops per setmana Verdura, llegums, peix blau: 1 cop per setmana cadascun d'ells. Es té en compte si s'inclou també algun producte integral en el menú basal mensual.	4 punts	<i>2 punts</i>
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI C.- DIETA MEDITERRÀNIA		<i>6 punts</i>

ARAMARK

D.- CRITERI: US DE PRODUCTES ECOLÒGIC EN ELS MENÚS		
Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
D.1.- Esmenten que utilitzen productes ecològics? ☒ SI pàg. 54 ☐ NO	1 punts, si ho esmenten. Si no ho esmenten = 0	1 punt
D.2. Constància d'ús dels productes ecològics en els exemples dels menús basals o explicació detallada del seu ús. ☒ SI Algunes fruites i llegums sí q es visualitzen als menús. ☐ NO	5 punts	3 punts
D.3. A la relació de proveïdors hi figuren els productes ecològics o s'adjunten certificats? Pàg. 54 Anna Ecològica - certificats.	4 punts	4 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI D.- ECOLÒGIC	----- 10 punts	Total: 8 punts
PUNTUACIÓ TOTAL (SOBRE B) QUE OBTÉ L'EMPRESA PELS CRITERIS : A+B+C+D	-----	

A: 5 punts
 B: 10 punts
 C: 6 punts
 D: 8 punts

29 punts



DIPUTACIÓ DE
 TARRAGONA
 SERVEI D'ASSISTÈNCIA
 AL CIUTADÀ - SAC

Maria Sureda Vallvé
 Directora CPEE Sant Rafael

Maria Ribadella Borràs
 cap Secció de Gestió de Contractes

Montserrat Solé Sans
 Resp. administració
 CPEE St. Rafael

EMPRESA AGORA CATERING, SL

Núm. Plica 4

PLANTILLA DE VALORACIÓ PER OBJECTIVAR ELS CRITERIS SUBJECTIUS DEL SOBRE B DE LES OFERTES DE MENJADOR ESCOLAR SANT RAFAEL. JULIOL- SETEMBRE. 2015

A.- CRITERI VARIETAT . Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
A.1.-Aporten menú basal o menús tardor-hivern i primavera-estiu i amb patró de rotació mínima de 4 setmanes. ☒ SI ☐ NO	1 punt	1 punt
A.2.- Constància d'alternació setmanal de productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums i patates. Observacions: <u>SI (poca, plats repetits falta completat)</u>	2 punts	1 Punts
A.3.- Dietes especials Es valora: - Aporta relació dels tipus de dietes especials que pot oferir. ☐ SI Quantes? <u>5</u> ☐ NO - Aporta exemples de les dietes?: ☐ SI Quantes? <u>5</u> ☐ NO	Puntuació màxima que es pot obtenir: 7 punts, Si desenvolupen: 8 o més variacions detallades : 7 punts 7 variacions detallades: 6 punts 6 variacions detallades: 5 punts 5 variacions detallades: 4 punts 4 variacions detallades: 3 punts - Si només esmenten o desenvolupen 3 o menys variacions detallades: 2 punts	punts : <u>4</u>

AGORA CATERING, SL

Observacions: detall del nombre de dietes que pot fer i desenvolupar al dinar

Tipus de dieta especial	Marqueu les que indica pot fer	Marqueu les que presenta exemples
Astringent		
Hipocalòrica		
Per a celíacs		
Per a diabètics		
Intoler. Llet i derivats		
Intoler. A la vaca		
Intoler. ou	X	X
Intoler. gluten	X	X
Intoler. lactosa	X	X
Intoler. Fruites (kiwi.)		
Sense llegums		
Sense carns	X	X
Sense porc	X	X
Sense fruits secs		
Sense marisc		
Sense peix		
Triturat		
Fàcil masticació		
Menú ou-lacti-vegetarià		

PUNTUACIÓ TOTAL QUE S'OBTÉ: CRITERI A. VARIETAT

6

Punts

AGORA CATERING, SL

B.- CRITERI MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT. Puntuació màxima 10 punts

Conceptes	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa
B.1. Dietista/especialistes en dietètica i nutrició/certificacions homologades. Bloc vermell, als menús, consta CESNUT Nutrició (email i telèfon...)	2 punts	2 punts
B.2. Freqüència d'àpats/consum, d'acord amb els plecs tècnics. Bloc blau, taula de freqüència de consum No es dóna, perquè quan diu d'1-2, o 0-2, o 3-4	5 punts	2 punts
B.3. Aporten taules de gramatges/fitxes nutricionals Bloc blau taula de gramatges. Bloc vermell, als menús diàriament especifica fitxa nutricional.	3 punts	3 punts
PUNTUACIÓ TOTAL OBTINGUDA EN EL CRITERI B. MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT	7 punts	

* i a més, no diu si és mensual o setmanal.

C.- CRITERI DIETA MEDITERRÀNIA

Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts

CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir = 10	Puntuació que obté l'empresa licitadora
C.1.- Utilització d'oli d'oliva. (element bàsic de la dieta mediterrània) Ho indica de forma explícita i demostrable? - Per amanir ? NO - Per cuinar ? NO Observacions qualitatives: <i>Bloc Blau plica : Aceptari d'elaboració i° fixa tècnica, amb oli girasol</i> <i>Bloc Oris plica : A cada fixa a peu de pàgina "Encaso de alergia a frutos secos no utiliza aceite de oliva"</i>	6 punts	0 punts
C.2. – Queda reflectit en els menús basals que es presenten, que efectivament se segueix la dieta mediterrània?, és a dir que hi ha presència de productes de la dieta mediterrània? Si (NO) <i>No peix blau . (reure menús basals)</i> S'ha valorat presència segons les següents freqüències mínimes: Fruita i fruits secs: mínim 3 cops per setmana ; cereals: 2 cops per setmana Verdura, llegums, peix blau: 1 cop per setmana cadascun d'ells. Es té en compte si s'inclou també algun producte integral en el menú basal mensual.	4 punts	2 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI C.- DIETA MEDITERRÀNIA		2 punts

AGORA CATERING, SL

D.- CRITERI: US DE PRODUCTES ECOLÒGIC EN ELS MENÚS		
Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
D.1.- Esmenten que utilitzen productes ecològics? SI ☒ NO <i>Fan una previa valoració.</i>	1 punts, si ho esmenten. Si no ho esmenten = 0	0 punts
D.2. Constància d'ús dels productes ecològics en els exemples dels menús basals o explicació detallada del seu ús. ☒ SI <i>Alguns plats subratllats en fruita d'abril i de maig. Molt poca constància.</i> NO	5 punts	1 punt
D.3. A la relació de proveïdors hi figuren els productes ecològics o s'adjunten certificats? <i>No aporten ni relació de proveïdors ni certificats</i>	4 punts	0 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI D.- ECOLÒGIC	----- 10 punts	Total : 1 punt
PUNTUACIÓ TOTAL (SOBRE B) QUE OBTÉ L'EMPRESA PELS CRITERIS : A+B+C+D	-----	

A : 6 punts
 B : 7 punts
 C : 2 punts
 D : 1 punt

16 punts



DIPUTACIÓ DE
 TARRAGONA
 SERVEI D'ASSISTÈNCIA
 AL CIUTADÀ - SAC

Maria Sureda Verdú
 Directora CPEE Sant Rafael

Maria Ribadulla Borràs
 Cap Secció de Gestió de Centres d'Educació

Montserrat Sabé Saura
 Resp. d'administració
 CPEE St. Rafael

EMPRESA ENDERMAR, SL

Núm. Plica 5

PLANTILLA DE VALORACIÓ PER OBJECTIVAR ELS CRITERIS SUBJECTIUS DEL SOBRE B DE LES OFERTES DE MENJADOR ESCOLAR SANT RAFAEL. JULIOL- SETEMBRE. 2015

A.- CRITERI VARIETAT . Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
A.1.-Aporten menú basal o menús tardor-hivern i primavera-estiu i amb patró de rotació mínima de 4 setmanes. ☒ SI ☐ NO	1 punt	punt : <u>1</u>
A.2.- Constància d'alternació setmanal de productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums i patates. Observacions: <u>SI</u>	2 punts	<u>2</u> Punts
A.3.- Dietes especials Es valora: - Aporta relació dels tipus de dietes especials que pot oferir. ☒ SI Quantes? <u>1</u> ☐ NO - Aporta exemples de les dietes?: ☒ SI Quantes? <u>1</u> ☐ NO <u>(baix en greix tardor-hivern)</u>	Puntuació màxima que es pot obtenir: 7 punts, Si desenvolupen: 8 o més variacions detallades : 7 punts 7 variacions detallades: 6 punts 6 variacions detallades: 5 punts 5 variacions detallades: 4 punts 4 variacions detallades: 3 punts - Si només esmenten o desenvolupen 3 o menys variacions detallades: <u>2 punts</u>	punts : <u>2</u>

Observacions: detall del nombre de dietes que pot fer i desenvolupar al dinar

Tipus de dieta especial	Marqueu les que indica pot fer	Marqueu les que presenta exemples
Astringent		
Hipocalòrica		
Per a celíacs		
Per a diabètics		
Intoler. Llet i derivats		
Intoler. A la vaca		
Intoler. ou		
Intoler. gluten		
Intoler. lactosa		
Intoler. Fruites (kiwi.)		
Sense llegums		
Sense carns		
Sense porc		
Sense fruits secs		
Sense marisc		
Sense peix		
Triturat		
Fàcil masticació		
Menú ou-lacti-vegetarià		

Baixen greix X X

PUNTUACIÓ TOTAL QUE S'OBTÉ: CRITERI A. VARIETAT

5

Punts

B.- CRITERI MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT. Puntuació màxima 10 punts		
Conceptes	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa
B.1. Dietista/especialistes en dietètica i nutrició/certificacions homologades. Pàg. 6 Departament de dietètica i nutrició. Segueixen criteris nutricionals ENSE.	2 punts	2 pun5
B.2. Freqüència d'àpats/consum, d'acord amb els plecs tècnics. La freqüència d'àpats i consum queda reflectida als menús i compleix els plecs tècnics. Se li resta (*)	5 punts	4 pun5
B.3. Aporten taules de gramatges/fitxes nutricionals Fitxes individuals dels plats (> de 15) nutricionals i amb gramatges.	3 punts	3 pun5
PUNTUACIÓ TOTAL OBTINGUDA EN EL CRITERI B. MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT	----- 9 pun5	

(*) que no esmenta la freqüència a la pàgina

C.- CRITERI DIETA MEDITERRÀNIA

Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts

CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir = 10	Puntuació que obté l'empresa licitadora
C.1.- Utilització d'oli d'oliva. (element bàsic de la dieta mediterrània) Ho indica de forma explícita i demostrable? -Per amanir ? NO - Per cuinar ? NO Observacions qualitatives: <i>A la pàgina 10 diuen que l'oli serà sempre d'oliva, no obstant, a les fitxes tècniques dels plats (més de 15 diferents) que presenta, sempre consta l'oli de girasol</i>	6 punts	0 punts
C.2. – Queda reflectit en els menús basals que es presenten, que efectivament se segueix la dieta mediterrània?, és a dir que hi ha presència de productes de la dieta mediterrània? Si NO <i>Menys fruita de la recomanable (3/setmana) Només 1 peix blau al mes.</i> S'ha valorat presència segons les següents freqüències mínimes: Fruita i fruits secs: mínim 3 cops per setmana ; cereals: 2 cops per setmana Verdura, llegums, peix blau: 1 cop per setmana cadascun d'ells. Es té en compte si s'inclou també algun producte integral en el menú basal mensual.	4 punts	2 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI C.- DIETA MEDITERRÀNIA		2 punts

ENDERMAR, SL

D.- CRITERI: US DE PRODUCTES ECOLÒGIC EN ELS MENÚS		
Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
D.1.- Esmenten que utilitzen productes ecològics? ☒ SI pàgs. 4,8 i 10 NO	1 punt, si ho esmenten. Si no ho esmenten = 0	1 punt
D.2. Constància d'ús dels productes ecològics en els exemples dels menús basals o explicació detallada del seu ús. ☒ SI Reflectit en menú. Principalment fruita, verdura i llegums. NO	5 punts	5 punts
D.3. A la relació de proveïdors hi figuren els productes ecològics o s'adjunten certificats? ☒ SI Certificat Consum Ecològic. Aigua Ecològica proveïdor	4 punts	4 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI D.- ECOLÒGIC	----- 10 punts	Total 10 punts
PUNTUACIÓ TOTAL (SOBRE B) QUE OBTÉ L'EMPRESA PELS CRITERIS : A+B+C+D	-----	

A : 5 punts
 B : 9 punts
 C : 2 punts
 D : 10 punts

26 punts



DIPUTACIÓ DE
 TARRAGONA
 SERVEI D'ASSISTÈNCIA
 AL CIUTADÀ - SAC

Maria Sureda Valls
 Directora CPEE Sant Rafael

Núria Ribadulla Borràs
 Cap Secció de Gestió de lentes

Montserrat Solé Sales
 Reg. adu. del
 CPEE St. Rafael

EMPRESA ISS, SOLUCIONES DE CATERING, SL
Núm. Plica 6

PLANTILLA DE VALORACIÓ PER OBJECTIVAR ELS CRITERIS SUBJECTIUS DEL SOBRE B DE LES
OFERTES DE MENJADOR ESCOLAR SANT RAFAEL. JULIOL- SETEMBRE. 2015

A.- CRITERI VARIETAT . Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
A.1.-Aporten menú basal o menús tardor-hivern i primavera-estiu i amb patró de rotació mínima de 4 setmanes. SI NO	1 punt	punt : 1
A.2.- Constància d'alternació setmanal de productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums i patates. Observacions:	2 punts	2 Punts
A.3.- Dietes especials Es valora: - Aporta relació dels tipus de dietes especials que pot oferir. SI Quantes? 14 NO - Aporta exemples de les dietes?: SI Quantes? 14 NO	Puntuació màxima que es pot obtenir: 7 punts, Si desenvolupen: 8 o més variacions detallades : 7 punts 7 variacions detallades: 6 punts 6 variacions detallades: 5 punts 5 variacions detallades: 4 punts 4 variacions detallades: 3 punts - Si només esmenten o desenvolupen 3 o menys variacions detallades: 2 punts	punts : 7

ISS, SOLUCIONES DE CATERING, SL

Observacions: detall del nombre de dietes que pot fer i desenvolupar al dinar

Tipus de dieta especial	Marqueu les que indica pot fer	Marqueu les que presenta exemples
Astringent	X	X
Hipocalòrica	X	X
Per a celíacs		
Per a diabètics		
Intoler. Llet i derivats		
Intoler. A la llet vaca	X	X
Intoler. ou	X	X
Intoler. gluten	X	X
Intoler. lactosa	X	X
Intoler. Fruites (kiwi.)		
Sense llegums	X	X
Sense carns	X	X
Sense porc	X	X
Sense fruits secs	X	X
Sense marisc		
Sense peix	X	X
Triturat	X	X
Fàcil masticació	X	X
Menú ou-lacti-vegetarià	X	X

PUNTUACIÓ TOTAL QUE S'OBTÉ: CRITERI A. VARIETAT

10

Punts

B.- CRITERI MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT. Puntuació màxima 10 punts

Conceptes	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa
B.1. Dietista/especialistes en dietètica i nutrició/certificacions homologades. Bloc 1p. 19 punt. 5 vist per dietista titulada. A partir pàgina 23, a tots els menús, revisat per @	2 punts	2 punts
B.2. Freqüència d'àpats/consum, d'acord amb els plecs tècnics. P. 36. Taula gramatges Pàg. 27 freqüència consum setmanal. A partir pàgina 23 estan els menús i si compleix la freqüència	5 punts	5 punts
B.3. Aporten taules de gramatges/fitxes nutricionals A partir pàgina 23 a tots els menús fitxa nutricional de tots els àpats	3 punts	3 punts
PUNTUACIÓ TOTAL OBTINGUDA EN EL CRITERI B. MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT	10 punts	

@ nom ... i núm. cel. legial.

ISS, Soluciones de Catering, SL

C.- CRITERI DIETA MEDITERRÀNIA

Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts

CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir = 10	Puntuació que obté l'empresa licitadora
C.1.- Utilització d'oli d'oliva. (element bàsic de la dieta mediterrània) Ho indica de forma explícita i demostrable? - Per amanir ? NO - Per cuinar ? NO Observacions qualitatives: <i>Diu a la plàica que faran ús exclusivament d'oli Moninsaturat (aquest són oli d'oliva , oli de palma , oli de cacahuet...)</i>	6 punts	2 punts
C.2. – Queda reflectit en els menús basals que es presenten, que efectivament se segueix la dieta mediterrània?, és a dir que hi ha presència de productes de la dieta mediterrània? Si NO S'ha valorat presència segons les següents freqüències mínimes: Fruita i fruits secs: mínim 3 cops per setmana ; cereals: 2 cops per setmana Verdura, llegums, peix blau: 1 cop per setmana cadascun d'ells. Es té en compte si s'inclou també algun producte integral en el menú basal mensual.	4 punts	4 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI C.- DIETA MEDITERRÀNIA		6 punts

ISS, Soluciones de Catering, SL

D.- CRITERI: US DE PRODUCTES ECOLÒGIC EN ELS MENÚS		
Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
D.1.- Esmenten que utilitzen productes ecològics? ☒ SI NO	1 punts, si ho esmenten. Si no ho esmenten = 0	1 punt
D.2. Constància d'ús dels productes ecològics en els exemples dels menús basals o explicació detallada del seu ús. ☒ SI NO <i>no compleixen el q diuen : arròs, pasta i pinya 1 cop a la setmana. en l'exemple de menú. Pàg. 137</i>	5 punts	4 punts
D.3. A la relació de proveïdors hi figuren els productes ecològics o s'adjunten certificats? <i>SL.</i> <i>Pàg. 137 a 139</i> <i>ANNA ECOLÒGICA</i>	4 punts	4 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI D.- ECOLÒGIC	----- 10 punts	Total: 9 punts
PUNTUACIÓ TOTAL (SOBRE B) QUE OBTÉ L'EMPRESA PELS CRITERIS : A+B+C+D	-----	

A : 10 punts
 B : 10 punts
 C : 6 punts
 D : 9 punts

35 punts

Maria Sureda Vallve
 Directora CPEE Sant Rafael

Núria Ribadulla Borràs
 Cap de secció de Gestió de Centres

Montserrat Solé Saes
 Resp. adu. del CPEE
 St. Rafael

DIPUTACIÓ DE
 TARRAGONA
 SERVEI D'ASSISTÈNCIA
 AL CIUTADÀ - SAC

EMPRESA

CLECE, SA

Núm. Plica

7

PLANTILLA DE VALORACIÓ PER OBJECTIVAR ELS CRITERIS SUBJECTIUS DEL SOBRE B DE LES OFERTES DE MENJADOR ESCOLAR SANT RAFAEL. JULIOL- SETEMBRE. 2015

A.- CRITERI VARIETAT . Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
A.1.-Aporten menú basal o menús tardor-hivern i primavera-estiu i amb patró de rotació mínima de 4 setmanes. ☒ SI ☐ NO	1 punt	punt : 1
A.2.- Constància d'alternació setmanal de productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums i patates. Observacions: SI	2 punts	2 Punts
A.3.- Dietes especials Es valora: - Aporta relació dels tipus de dietes especials que pot oferir. ☒ SI Quantes? 7 ☐ NO - Aporta exemples de les dietes?: ☒ SI Quantes? 7 ☐ NO	Puntuació màxima que es pot obtenir: 7 punts, Si desenvolupen: 8 o més variacions detallades : 7 punts 7 variacions detallades: 6 punts 6 variacions detallades: 5 punts 5 variacions detallades: 4 punts 4 variacions detallades: 3 punts - Si només esmenten o desenvolupen 3 o menys variacions detallades: 2 punts	punts : 6

Observacions: detall del nombre de dietes que pot fer i desenvolupar al dinar

Tipus de dieta especial	Marqueu les que indica pot fer	Marqueu les que presenta exemples
Astringent	☒	☒
Hipocalòrica	☐	☐
Per a celíacs	☐	☐
Per a diabètics	☐	☐
Intoler. Llet i derivats	☐	☐
Intoler. A la llet vaca	☒	☒
Intoler. ou	☐	☐
Intoler. gluten	☒	☒
Intoler. lactosa	☒	☒
Intoler. Fruites (kiwi.)	☐	☐
Sense llegums	☐	☐
Sense carns	☒	☒
Sense porc	☒	☒
Sense fruits secs	☐	☐
Sense marisc	☐	☐
Sense peix	☐	☐
Triturat	☒	☒
Fàcil masticació	☐	☐
Menú ou-lacti-vegetarià	☐	☐

PUNTUACIÓ TOTAL QUE S'OBTÉ: CRITERI A. VARIETAT

9

Punts

B.- CRITERI MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT. Puntuació màxima 10 punts

Conceptes	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa
B.1. Dietista/especialistes en dietètica i nutrició/certificacions homologades. No consta professional/s de dietètica i/o nutrició, segueixen recomanacions SANC, GENE, FAO	2 punts	1 punt
B.2. Freqüència d'àpats/consum, d'acord amb els plecs tècnics. P.5 taula de freqüència de consum no es clara quan diu d'1-2, d'1-3 vegades per setmana (*)	5 punts	3 punts
B.3. Aporten taules de gramatges/fitxes nutricionals Pàgina 6. Taula gramatges No presenta fitxa nutricional.	3 punts	2 punts
PUNTUACIÓ TOTAL OBTINGUDA EN EL CRITERI B. MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT	6 punts	

A més, a més 2 cops/mes

C.- CRITERI DIETA MEDITERRÀNIA

Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts

CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir = 10	Puntuació que obté l'empresa licitadora
C.1.- Utilització d'oli d'oliva. (element bàsic de la dieta mediterrània) Ho indica de forma explícita i demostrable? -Per amanir ? SI - Per cuinar ? NO Observacions qualitatives: <i>Pàgina 20 oli d'oliva verge per amanir?</i>	6 punts - per amanir = 2 punts - per cuinar = 4 punts - per millorar se li afegeix oli 1 punt de per ser oli d'oliva verge i ho	3 punts indica a tot el menú
C.2. – Queda reflectit en els menús basals que es presenten, que efectivament se segueix la dieta mediterrània?, és a dir que hi ha presència de productes de la dieta mediterrània? Si NO S'ha valorat presència segons les següents freqüències mínimes: Fruita i fruits secs: mínim 3 cops per setmana ; cereals: 2 cops per setmana Verdura, llegums, peix blau: 1 cop per setmana cadascun d'ells. Es té en compte si s'inclou també algun producte integral en el menú basal mensual.	4 punts	4 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI C.- DIETA MEDITERRÀNIA		7 punts

D.- CRITERI: US DE PRODUCTES ECOLÒGIC EN ELS MENÚS

Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts

CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
D.1.- Esmenten que utilitzen productes ecològics? ☒ SI Pàg. 2 Tota la fruita i tota la verdura. ☐ NO	1 punts, si ho esmenten. Si no ho esmenten = 0	1 punt
D.2. Constància d'ús dels productes ecològics en els exemples dels menús basals o explicació detallada del seu ús. ☐ SI ☒ NO No es pot verificar	5 punts	1 punt
D.3. A la relació de proveïdors hi figuren els productes ecològics o s'adjunten certificats? No < proveïdors certificats	4 punts	0 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI D.- ECOLÒGIC	----- 10 punts	Total: 2 punts
PUNTUACIÓ TOTAL (SOBRE B) QUE OBTÉ L'EMPRESA PELS CRITERIS : A+B+C+D	-----	

A : 9 punts
 B : 6 punts
 C : 7 punts
 D : 2 punts

} 24 punts



DIPUTACIÓ DE
 TARRAGONA
 SERVEI D'ASSISTÈNCIA
 AL CIUTADÀ - SAC

Montserrat Solé Sans
 Dir. de gestió C.A.E.
 Sant Rafel

Múria Ribadulla Borràs
 Cap secció de gestió de centres

Montserrat Solé Sans
 Resp. administració
 02/05/2020

EMPRESA ADARA, SENIORS SERVICE, SL (AUSOLAN)
 Núm. Plica 8

PLANTILLA DE VALORACIÓ PER OBJECTIVAR ELS CRITERIS SUBJECTIUS DEL SOBRE B DE LES
 OFERTES DE MENJADOR ESCOLAR SANT RAFAEL. JULIOL- SETEMBRE. 2015

A.- CRITERI VARIETAT . Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
A.1.-Aporten menú basal o menús tardor-hivern i primavera-estiu i amb patró de rotació mínima de 4 setmanes. ☒ SI ☐ NO	1 punt	punt : 1
A.2.- Constància d'alternació setmanal de productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums i patates. Observacions: <u>sc</u>	2 punts	2 Punts
A.3.- Dietes especials Es valora: - Aporta relació dels tipus de dietes especials que pot oferir. ☐ SI Quantes? <u>12</u> ☐ NO - Aporta exemples de les dietes?: ☒ SI Quantes? _____ ☐ NO	Puntuació màxima que es pot obtenir: 7 punts, Si desenvolupen: 8 o més variacions detallades : 7 punts 7 variacions detallades: 6 punts 6 variacions detallades: 5 punts 5 variacions detallades: 4 punts 4 variacions detallades: 3 punts - Si <u>només esmenten</u> o desenvolupen 3 o menys variacions detallades: 2 punts	punts : 2

ADARA (AUSOLAN)

Observacions: detall del nombre de dietes que pot fer i desenvolupar al dinar

Tipus de dieta especial	Marqueu les que indica pot fer	Marqueu les que presenta exemples
Astringent		
Hipocalòrica		
Per a celíacs	X	
Per a diabètics		
Intoler. Llet i derivats		
Intoler. A la vaca	X	
Intoler. ou	X	
Intoler. gluten		
Intoler. lactosa	X	
Intoler. Fruites (kiwi.)	X	
Sense llegums	X	
Sense carns		
Sense porc		
Sense fruits secs	X	
Sense marisc	X	
Sense peix	X	
Triturat		
Fàcil masticació		
Menú ou-lacti-vegetarià		

NO SOJA X
PUNTUACIÓ TOTAL QUE S'OBTÉ: CRITERI A. VARIETAT

5

Punts

Altres combinacions X
ni fruits ni fruits secs X

ADARA SENIORS SERVICE, SL (AUSOLAN)

B.- CRITERI MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT. Puntuació màxima 10 punts

Conceptes	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa
B.1. Dietista/especialistes en dietètica i nutrició/certificacions homologades. P.S, punt 3. La dietista col·legiada.	2 punts	2 punts
B.2. Freqüència d'àpats/consum, d'acord amb els plecs tècnics. No presenta freqüència àpats consum; a l'únic menú de mostra repeteix dos dies seguits aquests. (*)	5 punts	3 punts
B.3. Aporten taules de gramatges/fitxes nutricionals Pàgina 4 taula gramatges A l'únic menú de mostra hi ha la fitxa nutricional.	3 punts	3 punts
PUNTUACIÓ TOTAL OBTINGUDA EN EL CRITERI B. MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT	-----	8 punts

(*) Per la resta compleix la freqüència dels plecs tècnics.

C.- CRITERI DIETA MEDITERRÀNIA		
Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir = 10	Puntuació que obté l'empresa licitadora
C.1.- Utilització d'oli d'oliva. (element bàsic de la dieta mediterrània) Ho indica de forma explícita i demostrable? -Per amanir ? <i>SI</i> - Per cuinar ? <i>SI</i> Observacions qualitatives: <i>Pàgina 12, oli d'oliva per cuinar, exclusi- vament.</i>	6 punts	<i>6 punts</i>
C.2. – Queda reflectit en els menús basals que es presenten, que efectivament se segueix la dieta mediterrània?, és a dir que hi ha presència de productes de la dieta mediterrània? ☒ SI ☐ NO S'ha valorat presència segons les següents freqüències mínimes: Fruita i fruits secs: mínim 3 cops per setmana ; cereals: 2 cops per setmana Verdura, llegums, peix blau: 1 cop per setmana cadascun d'ells. Es té en compte si s'inclou també algun producte integral en el menú basal mensual.	4 punts	<i>4 punts</i>
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI C.- DIETA MEDITERRÀNIA		<i>10 punts</i>

ADARA SENIORS SERVICE, SL (AUSOLAN)

D.- CRITERI: US DE PRODUCTES ECOLÒGIC EN ELS MENÚS		
Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
D.1.- Esmenten que utilitzen productes ecològics? ☒ SI pàg. 3 ☐ NO	1 punts, si ho esmenten. Si no ho esmenten = 0	1 punt
D.2. Constància d'ús dels productes ecològics en els exemples dels menús basals o explicació detallada del seu ús. ☒ SI Pàg. 22 Punt 1.4. de l'oferta. ☐ NO	5 punts	5 punts
D.3. A la relació de proveïdors hi figuren els productes ecològics o s'adjunten certificats? <u>SI</u> Pàg. 22 Dos proveïdors: Moya Ecològica i Fruïtes i verdures Moya	4 punts	4 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI D.- ECOLÒGIC	----- 10 punts	Total: 10 punts
PUNTUACIÓ TOTAL (SOBRE B) QUE OBTÉ L'EMPRESA PELS CRITERIS : A+B+C+D	-----	

A : 5 punts
 B : 8 punts
 C : 10 punts
 D : 10 punts

33 punts



DIPUTACIÓ DE TARRAGONA

SERVEI D'ASSISTÈNCIA AL CIUTADÀ - SAC

Núria Ribadulla Borràs
cap secció de Gestió de contractes

5
 Montserrat Sala Sans
 Resp. adm. CPEE St. Rafael

Mar Sureda Verrie
 Directora CPEE
 Sant Rafael

EMPRESA EUREST CATALUNYA, SL

Núm. Plica de 9

PLANTILLA DE VALORACIÓ PER OBJECTIVAR ELS CRITERIS SUBJECTIUS DEL SOBRE B DE LES OFERTES DE MENJADOR ESCOLAR SANT RAFAEL. JULIOL- SETEMBRE. 2015

A.- CRITERI VARIETAT . Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
A.1.-Aporten menú basal o menús tardor-hivern i primavera-estiu i amb patró de rotació mínima de 4 setmanes. ☒ SI pag. 3, 22 i 31 ☐ NO	1 punt	punt : 1
A.2.- Constància d'alternació setmanal de productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums i patates. Observacions: <u>SI</u>	2 punts	2 Punts
A.3.- Dietes especials Es valora: - Aporta relació dels tipus de dietes especials que pot oferir. ☒ SI Quantes? <u>10</u> ☐ NO - Aporta exemples de les dietes?: ☒ SI Quantes? <u>14</u> ☐ NO <u>7 dietes especials per 2 temporades (novembre 2015 i maig 2016).</u>	Puntuació màxima que es pot obtenir: 7 punts, Si desenvolupen: <u>8 o més variacions</u> detallades : 7 punts 7 variacions detallades: 6 punts 6 variacions detallades: 5 punts 5 variacions detallades: 4 punts 4 variacions detallades: 3 punts - Si només esmenten o desenvolupen 3 o menys variacions detallades: 2 punts	punts : 7

EUREST

Observacions: detall del nombre de dietes que pot fer i desenvolupar al dinar

Tipus de dieta especial	Marqueu les que indica pot fer	Marqueu les que presenta exemples
Astringent	X pg 12	Nov. 2015
Hipocalòrica		
Per a celíacs	X pg 2	X pàg 26
Per a diabètics	X pàg 2	
Intoler. Llet i derivats		
Intoler. A la vaca (PLV)	X pàg 2	X pàg 29
Intoler. ou	X pàg 2	X pàg 27
Intoler. gluten		
Intoler. lactosa	X pg 2	X pàg 28
Intoler. Fruites (kiwi.)		
Sense llegums		
Sense carns		X pàg 25
Sense porc	X pg 2	X pàg 24
Sense fruits secs		
Sense marisc		
Sense peix	X pg 2	
Triturat (deglució)	X pàg 2	
Fàcil masticació	X pg 2	X pàg 30
Menú ou-lacti-vegetarià		

10 14

PUNTUACIÓ TOTAL QUE S'OBTÉ: CRITERI A. VARIETAT

Maig 2016

X pàg 34

X pàg 37

X pàg 35

X pàg 36

X pàg 33

X pàg 32

X pàg 38

10

Punts

EUREST

B.- CRITERI MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT. Puntuació màxima 10 punts

Conceptes	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa
B.1. Dietista/especialistes en dietètica i nutrició/certificacions homologades. Pàgina 2. Servei de nutrició i dietètica, nom i número col·legiat etc.	2 punts	2 punts
B.2. Freqüència d'àpats/consum, d'acord amb els plecs tècnics. P. 14-15. Taules de freqüència setmanals - Col·laborat als menús bàsics també a la pàgina 17.	5 punts	5 punts
B.3. Aporten taules de gramatges/fitxes nutricionals Taula de gramatges pàgs. 16 i 17. Fitxa nutricional.	3 punts	3 punts
PUNTUACIÓ TOTAL OBTINGUDA EN EL CRITERI B. MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT	----- 10 punts.	

C.- CRITERI DIETA MEDITERRÀNIA

Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts

CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir = 10	Puntuació que obté l'empresa licitadora
C.1.- Utilització d'oli d'oliva. (element bàsic de la dieta mediterrània) Ho indica de forma explícita i demostrable? -Per amanir ? <i>SI</i> - Per cuinar ? <i>SI</i> Observacions qualitatives: <i>Pàgina 13, 100% oli oliva per cuinar i per amanir.</i>	6 punts	<i>6 punts</i>
C.2. – Queda reflectit en els menús basals que es presenten, que efectivament se segueix la dieta mediterrània?, és a dir que hi ha presència de productes de la dieta mediterrània? ☒ Si ☐ NO S'ha valorat presència segons les següents freqüències mínimes: Fruita i fruits secs: mínim 3 cops per setmana ; cereals: 2 cops per setmana Verdura, llegums, peix blau: 1 cop per setmana cadascun d'ells. Es té en compte si s'inclou també algun producte integral en el menú basal mensual.	4 punts	<i>4 punts</i>
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI C.- DIETA MEDITERRÀNIA		<i>10 punts</i>

EUREST

D.- CRITERI: US DE PRODUCTES ECOLÒGIC EN ELS MENÚS		
Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
D.1.- Esmenten que utilitzen productes ecològics? ☒ SI <i>Pàg. 42 2 cops/setmana pasta, llegums i verdures</i> ☐ NO	1 punts, si ho esmenten. Si no ho esmenten = 0	1 punt
D.2. Constància d'ús dels productes ecològics en els exemples dels menús basals o explicació detallada del seu ús. ☒ SI <i>En color verd al menú</i> ☐ NO	5 punts	5 punts
D.3. A la relació de proveïdors hi figuren els productes ecològics o s'adjunten certificats? ☒ SI <i>Pàg 42 Certificat Aigua Ecològica</i> ☐ NO	4 punts	4 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI D.- ECOLÒGIC	----- 10 punts	Total: 10 punts
PUNTUACIÓ TOTAL (SOBRE B) QUE OBTÉ L'EMPRESA PELS CRITERIS : A+B+C+D	-----	

*Mar Sureda
veure
Directora CPEE
Sant Rafael*

A : 10 punts
B : 10 punts
C : 10 punts
D : 10 punts

40 punts

*Núria Ribadulla Borràs
Cap secció de Gestió de Centres d'Educació*



DIPUTACIÓ DE
TARRAGONA
SERVEI D'ASSISTÈNCIA
AL CIUTADÀ - SAC

*Montserrat Solé Sans
Resp. educ. CPEE St. Rafael*

EMPRESA CUINA GESTIÓ, SL

Núm. Plica 10

PLANTILLA DE VALORACIÓ PER OBJECTIVAR ELS CRITERIS SUBJECTIUS DEL SOBRE B DE LES OFERTES DE MENJADOR ESCOLAR SANT RAFAEL. JULIOL- SETEMBRE. 2015

A.- CRITERI VARIETAT . Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
A.1.-Aporten menú basal o menús tardor-hivern i primavera-estiu i amb patró de rotació mínima de 4 setmanes. ☒ SI ☐ NO	1 punt	punt : 1
A.2.- Constància d'alternació setmanal de productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums i patates. Observacions: <u>SL</u>	2 punts	2 Punts
A.3.- Dietes especials Es valora: Aporta relació dels tipus de dietes especials que pot oferir. ☒ SI Quantes? <u>10</u> ☐ NO	Puntuació màxima que es pot obtenir: 7 punts, Si desenvolupen: <u>8 o més variacions</u>, detallades : 7 punts 7 variacions detallades: 6 punts 6 variacions detallades: 5 punts 5 variacions detallades: 4 punts 4 variacions detallades: 3 punts - Si només esmenten o desenvolupen 3 o menys variacions detallades: 2 punts	punts : 7

CUINA GESTIÓ, SL

Observacions: detall del nombre de dietes que pot fer i desenvolupar al dinar

Tipus de dieta especial	Marqueu les que indica pot fer	Marqueu les que presenta exemples
Astringent	X	X
Hipocalòrica	X	X
Per a celíacs		
Per a diabètics		
Intoler. Llet i derivats		
Intoler. A la vaca		
Intoler. ou	X	X
Intoler. gluten	X	X
Intoler. lactosa	X	X
Intoler. Fruites (kiwi.)		
Sense llegums	X	X
Sense carns	X	X
Sense porc		
Sense fruits secs	X	X
Sense marisc	X	X
Sense peix	X	X
Triturat		
Fàcil masticació		
Menú ou-lacti-vegetarià		

PUNTUACIÓ TOTAL QUE S'OBTÉ: CRITERI A. VARIETAT

10

Punts

CUINA GESTIÓ, SL

B.- CRITERI MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT. Puntuació màxima 10 punts		
Conceptes	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa
B.1. Dietista/especialistes en dietètica i nutrició/certificacions homologades. P. 2-3 Departament nutrició URV (conveni de col·laboració). El dept. de qualitat té un equip de dietistes	2 punts	2 punts
B.2. Freqüència d'àpats/consum, d'acord amb els plecs tècnics. pàg. 1 i 2 taules de freqüència setmanals. Consumat menú base.	5 punts	5 punts
B.3. Aporten taules de gramatges/fitxes nutricionals Annex 1. Taula de gramatges Fitxes nutricionals al menú base	3 punts	3 punts
PUNTUACIÓ TOTAL OBTINGUDA EN EL CRITERI B. MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT	----- 10 punts	

CUINA GESTIÓ, SL

C.- CRITERI DIETA MEDITERRÀNIA

Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts

CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir = 10	Puntuació que obté l'empresa licitadora
C.1.- Utilització d'oli d'oliva. (element bàsic de la dieta mediterrània) Ho indica de forma explícita i demostrable? -Per amanir ? <i>Si</i> - Per cuinar ? <i>Si</i> Observacions qualitatives: <i>Pàgina 4 reuneix quadre de la composició dels menús on hi consta l'oli d'oliva</i>	6 punts	<i>6 punts</i>
C.2. – Queda reflectit en els menús basals que es presenten, que efectivament se segueix la dieta mediterrània?, és a dir que hi ha presència de productes de la dieta mediterrània? ☒ Si ☐ NO S'ha valorat presència segons les següents freqüències mínimes: Fruita i fruits secs: mínim 3 cops per setmana ; cereals: 2 cops per setmana Verdura, llegums, peix blau: 1 cop per setmana cadascun d'ells. Es té en compte si s'inclou també algun producte integral en el menú basal mensual.	4 punts	<i>4 punts</i>
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI C.- DIETA MEDITERRÀNIA		<i>10 punts</i>

CUINA GESTIÓ, SL

D.- CRITERI: ÚS DE PRODUCTES ECOLÒGIC EN ELS MENÚS		
Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
D.1.- Esmenten que utilitzen productes ecològics? ☒ SI pàg. 5 ☐ NO	1 punt, si ho esmenten. Si no ho esmenten = 0	1 punt
D.2. Constància d'ús dels productes ecològics en els exemples dels menús basals o explicació detallada del seu ús. ☒ SI Hi consta al menú quan és ecològic i integral. ☐ NO	5 punts	5 punts
D.3. A la relació de proveïdors hi figuren els productes ecològics o s'adjunten certificats? Si Relació de proveïdors Aigua Ecològica (cert.)	4 punts	4 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI D.- ECOLÒGIC	----- 10 punts	Total: 10 punts
PUNTUACIÓ TOTAL (SOBRE B) QUE OBTÉ L'EMPRESA PELS CRITERIS : A+B+C+D	-----	



DIPUTACIÓ DE
TARRAGONA
SERVEI D'ASSISTÈNCIA
AL CIUTADÀ - SAC

A : 10 punts
B : 10 punts
C : 10 punts
D : 10 punts

40 punts

Núria Ribadulla Borràs
Cap de secció de Gestió de Centres

Montserrat Solé⁵ Sams
Resp. adm. del CPEE
St. Antoni

Mar Sureda
Vellve
Directora CPEE
Sant Antoni

EMPRESA

SERUNION, SA

Núm. Plica

11

PLANTILLA DE VALORACIÓ PER OBJECTIVAR ELS CRITERIS SUBJECTIUS DEL SOBRE B DE LES OFERTES DE MENJADOR ESCOLAR SANT RAFAEL. JULIOL- SETEMBRE. 2015

A.- CRITERI VARIETAT . Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
A.1.-Aporten menú basal o menús tardor-hivern i primavera-estiu i amb patró de rotació mínima de 4 setmanes. ☒ SI ☐ NO	1 punt	punt : 1
A.2.- Constància d'alternació setmanal de productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums i patates. Observacions: NO	2 punts	0 Punts
A.3.- Dietes especials Es valora: Aporta relació dels tipus de dietes especials que pot oferir. ☒ SI Quantes? 10 ☐ NO	Puntuació màxima que es pot obtenir: 7 punts, Si desenvolupen: 8 o més variacions detallades : 7 punts 7 variacions detallades: 6 punts 6 variacions detallades: 5 punts 5 variacions detallades: 4 punts 4 variacions detallades: 3 punts - Si només esmenten o desenvolupen 3 o menys variacions detallades: 2 punts	punts : 7

Observacions: detall del nombre de dietes que pot fer i desenvolupar al dinar

Tipus de dieta especial	Marqueu les que indica pot fer	Marqueu les que presenta exemples
Astringent	☒	☒
Hipocalòrica	☒	☒
Per a celíacs		
Per a diabètics	☒	☒
Intoler. Llet i derivats		
Intoler. A la vaca		
Intoler. ou	☒	☒
Intoler. gluten	☒	☒
Intoler. lactosa	☒	☒
Intoler. Fruites (kiwi.)		
Sense llegums		
Sense carns		
Sense porc	☒	☒
Sense fruits secs		
Sense marisc		
Sense peix	☒	☒
Triturat	☒	☒
Fàcil masticació		
Menú ou-lacti-vegetarià	☒	☒

PUNTUACIÓ TOTAL QUE S'OBTÉ: CRITERI A. VARIETAT

-----8-----²

Punts

B.- CRITERI MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT. Puntuació màxima 10 punts

Conceptes	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa
B.1. Dietista/especialistes en dietètica i nutrició/certificacions homologades. Pàgina 50 departament de nutrició	2 punts	2 punts
B.2. Freqüència d'àpats/consum, d'acord amb els plecs tècnics. Freqüència d'àpats. P. 53 al menú base P. 61 contradicció amb la freqüència que presenten: més pastes	5 punts	4 punts
B.3. Aporten taules de gramatges/fitxes nutricionals Taula gramatges/Fitxa nutricional de lo p. 7 a la p. 48 les fitxes tècniques dels plats que componen els menús. També als menús base.	3 punts	3 punts
PUNTUACIÓ TOTAL OBTINGUDA EN EL CRITERI B. MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT	----- 9 punts	

C.- CRITERI DIETA MEDITERRÀNIA

Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts

CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir = 10	Puntuació que obté l'empresa licitadora
C.1.- Utilització d'oli d'oliva. (element bàsic de la dieta mediterrània) Ho indica de forma explícita i demostrable? -Per amanir ? SI - Per cuinar ? SI Observacions qualitatives: <i>A la pàgina 57, en totes les fitxes de composició dels plats, oli d'oliva.</i>	6 punts	6 punts
C.2. – Queda reflectit en els menús basals que es presenten, que efectivament se segueix la dieta mediterrània?, és a dir que hi ha presència de productes de la dieta mediterrània? Si (NO) <i>Presència excessiva d'arrebossats</i> S'ha valorat presència segons les següents freqüències mínimes: Fruita i fruits secs: mínim 3 cops per setmana ; cereals: 2 cops per setmana Verdura, llegums, peix blau: 1 cop per setmana cadascun d'ells. Es té en compte si s'inclou també algun producte integral en el menú basal mensual.	4 punts	3 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI C.- DIETA MEDITERRÀNIA		9 punts

SERUNION, SL

D.- CRITERI: US DE PRODUCTES ECOLÒGIC EN ELS MENÚS		
Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
D.1.- Esmenten que utilitzen productes ecològics? SI <i>pàgs 72 i 73 20% de productes ecològics.</i> NO	1 punts, si ho esmenten. Si no ho esmenten = 0	1 punt
D.2. Constància d'ús dels productes ecològics en els exemples dels menús basals o explicació detallada del seu ús. SI <i>només pa integral</i> NO <i>especifica als menús</i>	5 punts	1 punt
D.3. A la relació de proveïdors hi figuren els productes ecològics o s'adjunten certificats? <i>No aporta</i> <i>proveïdors</i> <i>certificats</i>	4 punts	0 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI D.- ECOLÒGIC	----- 10 punts	Total: 2 punts
PUNTUACIÓ TOTAL (SOBRE B) QUE OBTÉ L'EMPRESA PELS CRITERIS : A+B+C+D	-----	



DIPUTACIÓ DE TARRAGONA
SERVEI D'ASSISTÈNCIA AL CIUTADÀ - SAC

A : 8 punts
B : 9 punts
C : 9 punts
D : 2 punts

28 punts

Núria Ribadulla Borràs
Cap de secció de Gestió de centres

Monserrat Sala Saen
Reg. col·l. del CPEE
et nonno

Marta Sureda
Velloré
Directora CPEE
Sant Rafael

EMPRESA

7 i TRIA, SA

Núm. Plica

12

PLANTILLA DE VALORACIÓ PER OBJECTIVAR ELS CRITERIS SUBJECTIUS DEL SOBRE B DE LES
OFERTES DE MENJADOR ESCOLAR SANT RAFAEL. JULIOL- SETEMBRE. 2015

A.- CRITERI VARIETAT . Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
A.1.-Aporten menú basal o menús tardor-hivern i primavera-estiu i amb patró de rotació mínima de 4 setmanes. ☒ SI ☐ NO	1 punt	punt : 1
A.2.- Constància d'alternació setmanal de productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums i patates. Observacions: Si	2 punts	2 Punts
A.3.- Dietes especials Es valora: - Aporta relació dels tipus de dietes especials que pot oferir. ☒ SI Quantes? 9 ☐ NO - Aporta exemples de les dietes?: ☒ SI Quantes? 9 ☐ NO Annex 2.4	Puntuació màxima que es pot obtenir: 7 punts, Si desenvolupen: 8 o més variacions detallades : 7 punts 7 variacions detallades: 6 punts 6 variacions detallades: 5 punts 5 variacions detallades: 4 punts 4 variacions detallades: 3 punts - Si només esmenten o desenvolupen 3 o menys variacions detallades: 2 punts	punts : 7

Observacions: detall del nombre de dietes que pot fer i desenvolupar al dinar				
Tipus de dieta especial	Marqueu les que indica pot fer	Marqueu les que presenta exemples		
Astringent				
Hipocalòrica	X	X		
Per a celíacs				
Per a diabètics				
Intoler. Llet i derivats				
Intoler. A la vaca (PLV)	X	X		
Intoler. ou	X	X		
Intoler. gluten	X	X		
Intoler. lactosa	X	X		
Intoler. Fruites (kiwi.)				
Sense llegums				
Sense carns				
Sense porc	X	X		
Sense fruits secs	X	X		
Sense marisc				
Sense peix	X	X		
Triturat				
Fàcil masticació				
Menú ou lacteri-vegetarià	X	X		
PUNTUACIÓ TOTAL QUE S'OBTÉ: CRITERI A. VARIETAT			10	Punts

B.- CRITERI MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT. Puntuació màxima 10 punts		
Conceptes	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa
B.1. Dietista/especialistes en dietètica i nutrició/certificacions homologades. Pàg. 3 té dietista, nom i nòm. de col·legiada.	2 punts	2 punts
B.2. Freqüència d'àpats/consum, d'acord amb els plecs tècnics. No presenta freqüència d'àpats/consum. Al menú basal compleix la freqüència dels plecs tècnics. *	5 punts	3 punts
B.3. Aporten taules de gramatges/fitxes nutricionals Taula gramatges / fitxa nutricional Annex 2.1. Pàg. 5 a 7	3 punts	3 punts
PUNTUACIÓ TOTAL OBTINGUDA EN EL CRITERI B. MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT	8 punts.	

* No obstant això, no tots els dies hi ha acompanyament de verdura crua. No consta el pe.

C.- CRITERI DIETA MEDITERRÀNIA

Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts

CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir = 10	Puntuació que obté l'empresa licitadora
C.1.- Utilització d'oli d'oliva. (element bàsic de la dieta mediterrània) Ho indica de forma explícita i demostrable? -Per amanir ? NO - Per cuinar ? NO Observacions qualitatives:	6 punts	0 punts
C.2. – Queda reflectit en els menús basals que es presenten, que efectivament se segueix la dieta mediterrània?, és a dir que hi ha presència de productes de la dieta mediterrània? Si NO Presència avarabossats, no fruita de temporada, patates xips, ketchup, salses, fruita conserva. S'ha valorat presència segons les següents freqüències mínimes: Fruita i fruits secs: mínim 3 cops per setmana ; cereals: 2 cops per setmana Verdura, llegums, peix blau: 1 cop per setmana cadascun d'ells. Es té en compte si s'inclou també algun producte integral en el menú basal mensual.	4 punts	2 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI C.- DIETA MEDITERRÀNIA		2 punts

7 : TRIS, SA

D.- CRITERI: US DE PRODUCTES ECOLÒGIC EN ELS MENÚS		
Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
D.1.- Esmenten que utilitzen productes ecològics? ☒ SI Pàg. 10 del bloc blau ☐ NO	1 punts, si ho esmenten. Si no ho esmenten = 0	1 punt
D.2. Constància d'ús dels productes ecològics en els exemples dels menús basals o explicació detallada del seu ús. ☒ SI A la carpeta Annexos 2.3. ☐ NO	5 punts	5 punts
D.3. A la relació de proveïdors hi figuren els productes ecològics o s'adjunten certificats? Si Anna Ecològica	4 punts	4 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI D.- ECOLÒGIC	----- 10 punts	Total 10 punts
PUNTUACIÓ TOTAL (SOBRE B) QUE OBTÉ L'EMPRESA PELS CRITERIS : A+B+C+D	-----	


 Montserrat Solé
 CPEE
 Sant Rafael
 Directora

A: 10 punts
 B: 8 punts
 C: 2 punts
 D: 10 punts

30 punts

Núria Ribadulla Borràs
 Cap secció de Gestió de Genties



DIPUTACIÓ DE
 TARRAGONA
 SERVEI D'ASSISTÈNCIA
 AL CIUTADÀ - SAC


 5

Montserrat Solé
 Reg. cod. del CPEE Sant Rafael

EMPRESA JUAN CIBI, SL (eurocatering)

Núm. Plica de 13

PLANTILLA DE VALORACIÓ PER OBJECTIVAR ELS CRITERIS SUBJECTIUS DEL SOBRE B DE LES OFERTES DE MENJADOR ESCOLAR SANT RAFAEL. JULIOL- SETEMBRE. 2015

A.- CRITERI VARIETAT . Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
A.1.-Aporten menú basal o menús tardor-hivern i primavera-estiu i amb patró de rotació mínima de 4 setmanes. ☒ SI ☐ NO	1 punt	punt : 1
A.2.- Constància d'alternació setmanal de productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums i patates. Observacions: <u>SI</u>	2 punts	2 Punts
A.3.- Dietes especials Es valora: - Aporta relació dels tipus de dietes especials que pot oferir. ☒ SI Quantes? <u>6</u> ☐ NO - Aporta exemples de les dietes?: ☐ SI Quantes? <u>4+1</u> ☐ NO Observacions : Aporta 4 exemples de dietes especials però se li considera els 9 menús (de setembre a juny) i per això se li compta una variació més. total: 5	Puntuació màxima que es pot obtenir: 7 punts, Si desenvolupen: 8 o més variacions detallades : 7 punts 7 variacions detallades: 6 punts 6 variacions detallades: 5 punts 5 variacions detallades: 4 punts 4 variacions detallades: 3 punts - Si només esmenten o desenvolupen 3 o menys variacions detallades: 2 punts	punts : 4

Observacions: detall del nombre de dietes que pot fer i desenvolupar al dinar

Tipus de dieta especial	Marqueu les que indica pot fer	Marqueu les que presenta exemples
Astringent		
Hipocalòrica	X	
Per a celíacs		
Per a diabètics	X	
Intoler. Llet i derivats		
Intoler. A la vaca (PLV)	X	X
Intoler. ou		
Intoler. gluten	X	X
Intoler. lactosa		
Intoler. Fruites (kiwi.)		
Sense llegums		
Sense carns		
Sense porc		
Sense fruits secs		
Sense marisc		
Sense peix	X	X
Triturat		
Fàcil masticació		
Menú ou-lacti-vegetarià	X	X

PUNTUACIÓ TOTAL QUE S'OBTE: CRITERI A. VARIETAT

7

Punts

B.- CRITERI MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT. Puntuació màxima 10 punts

Conceptes	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa
B.1. Dietista/especialistes en dietètica i nutrició/certificacions homologades. Dietista: nom i número de col·legiat	2 punts	2 punts.
B.2. Freqüència d'àpats/consum, d'acord amb els plecs tècnics. Freqüència d'àpats/consum no es presenta. Al menú Basal compleix amb dificultat la freqüència.	5 punts	2 punts
B.3. Aporten taules de gramatges/fitxes nutricionals Si taula gramatges / Fitxes nutricionals no aporten.	3 punts	3 punts
PUNTUACIÓ TOTAL OBTINGUDA EN EL CRITERI B. MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT	----- 7 punts	

⊗ proposada als plecs tècnics (molts avaluats). No tots els dies hi ha acompanyament de verdura crua.

C.- CRITERI DIETA MEDITERRÀNIA

Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts

CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir = 10	Puntuació que obté l'empresa licitadora
C.1.- Utilització d'oli d'oliva. (element bàsic de la dieta mediterrània) Ho indica de forma explícita i demostrable? -Per amanir ? NO - Per cuinar ? NO Observacions qualitatives:	6 punts	0 punts
C.2. – Queda reflectit en els menús basals que es presenten, que efectivament se segueix la dieta mediterrània?, és a dir que hi ha presència de productes de la dieta mediterrània? Si (NO) No peix blau i poc peix en general Poca verdura. Presència precuinats S'ha valorat presència segons les següents freqüències mínimes: Fruita i fruits secs: mínim 3 cops per setmana ; cereals: 2 cops per setmana Verdura, llegums, peix blau: 1 cop per setmana cadascun d'ells. Es té en compte si s'inclou també algun producte integral en el menú basal mensual.	4 punts	2 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI C.- DIETA MEDITERRÀNIA		2 punts

D.- CRITERI: US DE PRODUCTES ECOLÒGIC EN ELS MENÚS		
Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
D.1.- Esmenten que utilitzen productes ecològics? ☒ SÍ NO	1 punts, si ho esmenten. Si no ho esmenten = 0	1 punt
D.2. Constància d'ús dels productes ecològics en els exemples dels menús basals o explicació detallada del seu ús. ☒ SÍ En menús NO	5 punts	5 punts
D.3. A la relació de proveïdors hi figuren els productes ecològics o s'adjunten certificats? <i>Si</i> <i>Apartat: Productes emprats. La Fageda Eco i Fruïtes Segura Eco</i>	4 punts	4 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI D.- ECOLÒGIC	----- 10 punts	Total: 10 punts
PUNTUACIÓ TOTAL (SOBRE B) QUE OBTÉ L'EMPRESA PELS CRITERIS : A+B+C+D	-----	



DIPUTACIÓ DE TARRAGONA

SERVEI D'ASSISTÈNCIA AL CIUTADÀ - SAC

A : 7 punts

B : 7 punts

C : 2 punts

D : 10 punts

26 punts

Núria Ribadulla Borràs
Cap de secció de Gestió de Centres

Monherat Sola Soms
Resp. adm. CPEE St.
D. 10/11

[Signature]
Directora CPEE
Sant Rafael

EMPRESA INSTALACIONES TURÍSTICAS COSTERAS, SA
 Núm. Plica 14 (INTUR)

PLANTILLA DE VALORACIÓ PER OBJECTIVAR ELS CRITERIS SUBJECTIUS DEL SOBRE B DE LES
 OFERTES DE MENJADOR ESCOLAR SANT RAFAEL. JULIOL- SETEMBRE. 2015

A.- CRITERI VARIETAT . Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
A.1.-Aporten menú basal o menús tardor-hivern i primavera-estiu i amb patró de rotació mínima de 4 setmanes. SI NO	1 punt	punt : 1
A.2.- Constància d'alternació setmanal de productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums i patates. Observacions: SI	2 punts	2 Punts
A.3.- Dietes especials Es valora: - Aporta relació dels tipus de dietes especials que pot oferir. SI Quantes? <u>11</u> NO - Aporta exemples de les dietes?: SI Quantes? <u>2</u> NO	Puntuació màxima que es pot obtenir: 7 punts, Si desenvolupen: 8 o més variacions detallades : 7 punts 7 variacions detallades: 6 punts 6 variacions detallades: 5 punts 5 variacions detallades: 4 punts 4 variacions detallades: 3 punts - Si només esmenten o desenvolupen 3 o menys variacions detallades: 2 punts	punts : 2

INTUR

Observacions: detall del nombre de dietes que pot fer i desenvolupar al dinar

Tipus de dieta especial	Marqueu les que indica pot fer	Marqueu les que presenta exemples
Astringent	X	
Hipocalòrica	X	
Per a celíacs		
Per a diabètics		
Intoler. Llet i derivats		
Intoler. A la vaca		
Intoler. ou	X	
Intoler. gluten	X	X
Intoler. lactosa	X	
Intoler. Fruites (kiwi.)		
Sense llegums	X	
Sense carns		
Sense porc	X	
Sense fruits secs		
Sense marisc	X	
Sense peix	X	
Triturat	X	X
Fàcil masticació		
Menú ou-lacti-vegetarià	X	

PUNTUACIÓ TOTAL QUE S'OBTÉ: CRITERI A. VARIETAT

5

Punts

INTUR

B.- CRITERI MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT. Puntuació màxima 10 punts

Conceptes	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa
B.1. Dietista/especialistes en dietètica i nutrició/certificacions homologades. Dietista amb número de col·legiat pàg. 1/6.	2 punts	2 punts
B.2. Freqüència d'àpats/consum, d'acord amb els plecs tècnics. Pàg. 2 freqüència d'àpats molt indefinit. plans del menú base pàg. 1/6 indefinits ⊕	5 punts	1 punt
B.3. Aporten taules de gramatges/fitxes nutricionals Taula gramatge/fitxa nutricional. Al menú base però no queda clar veure pàg. 1/6.	3 punts	1 punt
PUNTUACIÓ TOTAL OBTINGUDA EN EL CRITERI B. MENÚS EQUILIBRATS NUTRICIONALMENT	----- 4 punts	

Crema pastisseria? enteneses variades? Jaman y queso, surtido de enteneses, olla de la pluma, etc. Al menú nutritiuat, sempre el postre és "pan y lácteo" (com a exemple, però n'hi ha més) pàg. 6/6.

C.- CRITERI DIETA MEDITERRÀNIA

Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts

CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir = 10	Puntuació que obté l'empresa licitadora
C.1.- Utilització d'oli d'oliva. (element bàsic de la dieta mediterrània) Ho indica de forma explícita i demostrable? -Per amanir ? NO - Per cuinar ? NO Observacions qualitatives:	6 punts	0 punts
C.2. – Queda reflectit en els menús basals que es presenten, que efectivament se segueix la dieta mediterrània?, és a dir que hi ha presència de productes de la dieta mediterrània? Si (NO) Presència de : Ketchup, Frankfurts, donuts de lluç i san Jacobo (procurats) S'ha valorat presència segons les següents freqüències mínimes: Fruita i fruits secs: mínim 3 cops per setmana ; cereals: 2 cops per setmana Verdura, llegums, peix blau: 1 cop per setmana cadascun d'ells. Es té en compte si s'inclou també algun producte integral en el menú basal mensual.	4 punts	2 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI C.- DIETA MEDITERRÀNIA		2 punts

D.- CRITERI: US DE PRODUCTES ECOLÒGIC EN ELS MENÚS		
Puntuació màxima que es pot obtenir : 10 punts		
CONCEPTES QUE INCLOU	Puntuació màxima que es pot obtenir	Puntuació que obté l'empresa licitadora
D.1.- Esmenten que utilitzen productes ecològics? ☒ SÍ ☐ NO	1 punts, si ho esmenten. Si no ho esmenten = 0	1 punt
D.2. Constància d'ús dels productes ecològics en els exemples dels menús basals o explicació detallada del seu ús. ☐ SI ☒ NO	5 punts	0 punts
D.3. A la relació de proveïdors hi figuren els productes ecològics o s'adjunten certificats? NO $\leftarrow$ proveïdors certificats	4 punts	0 punts
PUNTUACIÓ TOTAL CRITERI D.- ECOLÒGIC	----- 10 punts	Total: 1 punt
PUNTUACIÓ TOTAL (SOBRE B) QUE OBTÉ L'EMPRESA PELS CRITERIS : A+B+C+D	-----	

A : 5 punts
 B : 4 punts
 C : 2 punts
 D : 1 punt

12 punts

Núria Ribadulla Borràs
 Cap secció de Gestió de Centres



DIPUTACIÓ DE
 TARRAGONA
 SERVEI D'ASSISTÈNCIA
 AL CIUTADÀ - SAC

[Signature]

Montserrat Solé Sam
 Rep. adu. del CPET
 Si Noel.

[Signature]
 Directora
 CPET Sant Rafael
 Maria Sureda Vellve

