



SG/CA/42/2019

**ACTA DE APERTURA DEL SOBRE N° 3**  
**(Criterios de adjudicación evaluables mediante fórmulas)**

**PRESIDENTA:**  
**D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> Pilar Moreno Hellín.**  
Vicesecretaria.

**VOCALES:**  
**D Juan Ignacio Navarro Corchón.**  
Interventora Delegada.

**D<sup>a</sup>. Lorena Rubio Riera.**  
Asesoría Jurídica.

**D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> del Carmen Hernández Gil**  
Jefa de Servicio de Promoción Educativa.

**SECRETARIA:**  
**D<sup>a</sup>. Alicia Pérez Grau.**  
Jefa de Servicio de Contratación.

En la Ciudad de Murcia, siendo las 10:00 horas del día 26 de julio de 2019, en las dependencias de la Consejería de Educación, Juventud y Deportes, se reúnen las personas al margen mencionadas, componentes de la Mesa de Contratación para **la apertura del sobre n° 3, denominado “Criterios de adjudicación evaluables mediante fórmulas”**, presentado por las empresas licitadoras para la contratación por procedimiento ABIERTO de la contratación del **“SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR DE 3 CENTROS EDUCATIVOS DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA (CURSOS ESCOLARES 2019-20 Y 2020-21”**. Expte. SG/CA/42/2019.

*A la vista de las empresas que han concurrido a la licitación, los integrantes de la Mesa declaran expresamente la ausencia de conflicto de intereses, de conformidad con lo previsto en el artículo 64 de la LCSP y, en caso de financiación con fondos europeos, con el artículo 61 del Reglamento Financiero de la UE (Reglamento 2018/1046 del Parlamento Europeo y del Consejo de 18 de julio de 2018 sobre las normas europeas aplicables al presupuesto general de la Unión).*

Se inicia el acto público (al que asisten los licitadores que constan en el Anexo a este acta) por la Sra. Presidenta, procediéndose a la lectura del informe del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública y Adicciones, relativo a los criterios cuya evaluación depende de juicio de valor, y comprobándose que las cuatro empresas licitadoras obtienen la máxima puntuación (40 puntos) Se anexa igualmente este informe al acta.

A continuación se procede a la apertura del sobre n° 3, que contiene la documentación relativa a los criterios de adjudicación evaluables mediante fórmulas. Los precios ofertados por cada una de las empresas son los siguientes (en precios unitarios, IVA incluido):

**1.- RESTAURANTE CASA ORENES, S.L.: 4,46.-€**

29/07/2019 11:48:28

NAVARRO CORCHON, JUAN IGNACIO

29/07/2019 10:4

29/07/2019 12:4

19 RUBIO RIERA, LORENA

29/07/2019

29/07/2019

PÉREZ GRAU, ALICIA

HERNÁNDEZ GIL, MARÍA CARMEN



Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-6917154-b1ed-4e23-b5cc-0050566b6280



Región de Murcia  
Consejería de Educación,  
Juventud y Deportes

Secretaría General



2.- DILOA, S.L.: 4,30.-€

3.- CATERING ANTONIA NAVARRO, S.L.: 4,38.-€

4.- CATERING SERUNIÓN, S.A.: 4,90.-€

Tras el examen de la documentación contenida en este sobre nº3 los miembros de la Mesa reunidos, deciden, una vez se compruebe la inexistencia de ofertas anormales, recabar informe técnico de valoración de los critérios de adjudicación evaluables mediante fórmulas, contenidos en el sobre nº 3, así como informe final y, a tal efecto, se hace entrega a la Jefa de Servicio de Promoción Educativa de tales sobres.

No habiendo más asuntos que tratar se da por finalizada la sesión, levantándose la presente Acta que firman todos los presentes en prueba de conformidad.

**PRESIDENTA**

Fdo.: M<sup>a</sup> Pilar Moreno Hellín.

**SECRETARIA**

Fdo.: Alicia Pérez Grau.

**VOCALES**

Fdo.: Juan Ignacio Navarro Corchón.

Fdo.: Lorena Rubio Riera.

Fdo.: M<sup>a</sup> del Carmen Hernández Gil

29/07/2019 11:46:28

29/07/2019 11:46:28 NAVARRO CORCHON, JUAN IGNACIO

29/07/2019 12:42:36

29/07/2019 12:42:36

29/07/2019 12:42:36

29/07/2019 12:42:36

29/07/2019 12:42:36

29/07/2019 12:42:36

29/07/2019 12:42:36

29/07/2019 12:42:36

29/07/2019 12:42:36

29/07/2019 12:42:36

29/07/2019 12:42:36



PEREZ GRAU, ALICIA  
HERNANDEZ GIL, MARIA CARMEN

RUBIO RIERA, LORENA  
MORENO HELLIN, MARIA PILAR

29/07/2019 12:42:36

29/07/2019 12:42:36

29/07/2019 12:42:36

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.d) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-49117154-b1ed-6e23-b5c-00505696280







## INFORME DEL SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ZONOSIS RELATIVO A LA VALORACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS QUE OPTAN A LA ADJUDICACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR DE 3 CENTROS EDUCATIVOS DE LA CARM (CURSO ESCOLAR 2019-2020 Y 2020-2021).

**SOBRE Nº2 DENOMINADO: "CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA  
EVALUACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR (DOCUMENTACIÓN  
TÉCNICA)" SEGÚN PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS  
PARTICULARES Y PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS  
PARTICULARES QUE RIGEN LOS CONTRATOS DE GESTIÓN DEL  
SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR. EXPEDIENTE NÚMERO:  
SG/CA/42/2019**

En los siguientes Anexos se detallan las valoraciones de los expedientes que nos han sido facilitados por la Consejería de Educación, Juventud y Deportes, según el baremo de los pliegos de cláusulas y prescripciones para las que se han establecido como parámetros de corte los porcentajes de energía, grasa, proteína e hidratos de carbono. La siguiente tabla expresa dichos parámetros para la valoración del punto K Criterios de adjudicación; "Criterios de adjudicación cuya evaluación depende de un juicio de valor" puntuación máxima 40 puntos: 1) La calidad de los menús (20 puntos), otorgándose un máximo de 12 puntos sobre 20, adjudicando los 8 puntos restantes para la valoración del grado de cumplimiento de las recomendaciones exigidas según el pliego: 1 punto por cada recomendación que se cumpla y penalización de 1 punto por cada incumplimiento y 2) La oferta de menús adaptados al perfil del alumnado (20 puntos).

23.07.2019 12:41:00

RODRIGUEZ CAPTEAN, FRANCISCO ALONSO

23.07.2019 11

ESTERAS PEREZ, PATRICIA

Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 77.3.d) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificadores> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-6a022389-ae39-7357-6697-005056934e7





**Región de Murcia**  
 Consejería de Salud  
 Dirección General de Salud Pública y  
 Adicciones  
 Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis

Ronda Levante 11  
 30008 Murcia  
 Tlf. 968.362247

	MENÚ BASE	
	Desviación	Penalización
<b>ENERGÍA</b> (Desviación permitida respecto del valor medio del 35 % es $\pm 2$ %)	> 3 %	2 ptos.
	> 10 %	3 ptos.
<b>GRASA</b> (No se permite desviación respecto del valor máximo del 33%)	>1 % < 3 %	2 ptos.
	> 3%	3 ptos.
<b>PROTEÍNA</b> (Desviación permitida respecto del valor medio del 12-18 % es $\pm 2$ %)	> 3 %	2 ptos.
	> 10 %	3 ptos.
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b> (Desviación permitida respecto del valor medio del 50-60 % es - 2 %)	< 3 %	2 ptos.
	< 10 %	3 ptos.

Murcia, a 22 de julio de 2019

Vº. Bº.

EL JEFE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ZONOSIS

P.A. EL TECNICO RESPONSABLE  
 Firmado electrónicamente

Fdo. Francisco A. Rodríguez Capitán

EL TÉCNICO DE APOYO

Fdo. Patricia Esteras Pérez

23/07/2019 12:41:07

23/07/2019 11:56:26 RODRIGUEZ CAPITAN, FRANCISCO ALONSO

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.4.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificadocuments> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-b0a22389-0d39-7357-6d97-0050569b34e7





**“CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA EVALUACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR (DOCUMENTACIÓN TÉCNICA)” SEGÚN PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES Y PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGEN LOS CONTRATOS DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR.” SG/CA/42/2019**

**K CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN**

<b>1) CALIDAD DE LOS MENUS (máximo 20 puntos)</b>	
<i>CRITERIOS</i>	ptos
<b>- Calidad y equilibrio nutricional (20 pts máximo) 12+8</b>	<b>20</b>
<b>Total puntos apartado a</b>	<b>20</b>
<b>2) MENÚS DIFERENCIADOS SEGÚN PERFIL DEL ALUMNADO (máximo 20 puntos)</b>	
<i>CRITERIOS</i>	
<b>- Oferta de un vaso de leche o producto lácteo (10 pts máximo)</b>	<b>10</b>
<b>- Oferta de menús adecuados a patologías (10 pts máximo)</b>	<b>10</b>
<b>Total puntos apartado b</b>	<b>20</b>
<b>Total puntos suma de apartados a + b</b>	
	<b>40</b>

**COMPOSICIÓN DEL MENÚ**

Con respecto al cumplimiento de las **recomendaciones generales**:

<i>RECOMENDACIÓN</i>	<i>CUMPLE (si/no)</i>	<i>Ptos</i>
a) Limitar productos pre-cocinados máximo dos veces al mes	si	+1
b) No utilizar margarinas ni mantequillas, solo aceite de oliva o girasol	si	+1
c) Incluir de una a tres veces por semana carne con el menor contenido posible en grasa. Preparados cárnicos máximo dos veces al mes.	si	+1
d) Incluir al menos una vez a la semana pescado como ingrediente principal.	si	+1
e) No utilizar el huevo como ingrediente principal del segundo plato más de una vez a la semana.	si	+1
f) Fruta fresca 4 veces por semana	si	+1
g) Verduras y hortalizas todos los días (ensalada preferentemente)	si	+1
h) Leche 1 vez por semana o yogur	si	+1

ESTERAS PEREZ, PATRICIA 23/07/2019 11:07  
 RODRIGUEZ CAPITAN, FRANCISCO ALONSO 23/07/2019 12:41:07  
 Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y los ficheros de firma se muestran en los recuadros.  
 Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-baa23189-aa59-7357-6497-005056964e7





**“CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA EVALUACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR (DOCUMENTACIÓN TÉCNICA)” SEGÚN PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES Y PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGEN LOS CONTRATOS DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR.”  
 SG/CA/42/2019**

**K CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN**

<b>SERUNION, S.A.</b>	
<b>1) CALIDAD DE LOS MENUS (máximo 20 puntos)</b>	
<i>CRITERIOS</i>	
- Calidad y equilibrio nutricional (20 pts máximo) <b>12+8</b>	ptos 20
<b>Total puntos apartado a</b>	<b>20</b>
<b>2) MENÚS DIFERENCIADOS SEGÚN PERFIL DEL ALUMNADO (máximo 20 puntos)</b>	
<i>CRITERIOS</i>	
- Oferta de un vaso de leche o producto lácteo (10 pts máximo)	10
- Oferta de menús adecuados a patologías (10 pts máximo)	10
<b>Total puntos apartado b</b>	<b>20</b>
<b>Total puntos suma de apartados a + b</b>	
<b>40</b>	

**COMPOSICIÓN DEL MENÚ**

Con respecto al cumplimiento de las recomendaciones generales:

<i>RECOMENDACIÓN</i>	<i>CUMPLE (si/no)</i>	<i>Ptos</i>
a) Limitar productos pre-cocinados máximo dos veces al mes	si	+1
b) No utilizar margarinas ni mantequillas, solo aceite de oliva o girasol	si	+1
c) Incluir de una a tres veces por semana carne con el menor contenido posible en grasa. Preparados cárnicos máximo dos veces al mes.	si	+1
d) Incluir al menos una vez a la semana pescado como ingrediente principal.	si	+1
e) No utilizar el huevo como ingrediente principal del segundo plato más de una vez a la semana.	si	+1
f) Fruta fresca 4 veces por semana	si	+1
g) Verduras y hortalizas todos los días (ensalada preferentemente)	si	+1
h) Leche 1 vez por semana o yogur	si	+1
<b>TOTAL PUNTOS</b>		<b>8</b>

ESTERAS PÉREZ, PATRICIA 23.07.2019 11:56:26 RODRIGUEZ CAPITAN, FRANCISCO ALONSO 23.07.2019 12:41:07  
 Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y los hechos de firma se muestran en los recuadros.  
 Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificadocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-Juac23389-0cd39-7357-6d07-0050569b34e7





## SERUNION, S.A. (RGSEAA 26.00618-MU)

### 1) CALIDAD DE LOS MENUS

#### VALORACIÓN NUTRICIONAL DEL MENÚ

Presenta una propuesta de menú escolar basal de seis semanas. Una vez valorado nutricionalmente con el programa informático Alimentación y Salud (AyS) versión 2.0 de la Universidad de Granada. Los datos arrojados del menú indican que es FAVORABLE:

Menú escolar

- Energía: 31% de la energía total diaria (623.86 Kcal)
- Proteínas: 18.80%
- Hidratos de Carbono: 55.10%
- Grasa: 26.09%

#### COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Con respecto al cumplimiento de las recomendaciones generales, en la documentación aportada, presenta compromiso de cumplimiento de todo lo pactado y la aceptación de las condiciones de servicio que rigen el presente pliego. Por lo que se la da la puntuación **8**.

### 2) MENÚS DIFERENCIADOS SEGÚN PERFIL DEL ALUMNADO

#### - Oferta de un vaso de leche o producto lácteo

Se le otorgan los **10** puntos de este apartado pues presentan en la documentación el compromiso de ofrecer un vaso de leche o un lácteo (además de la obligatoria fruta diaria) todos los días de la semana en los centros donde se considere la conveniencia de reforzar el menú debido a las carencias nutricionales del alumnado (cuando así lo decida en Consejo Escolar).

#### - Oferta de menús adecuados a patologías

Se le otorgan los **10** puntos de este apartado, presenta en la documentación compromiso de atender la amplitud y calidad de la oferta de menús adecuados para todos los alumnos celíacos o que sufran patologías o intolerancias de tipo alimentario que hayan sido debidamente diagnosticadas. Además de adjuntar 11 dietas terapéuticas modificadas sobre el menú basal (Celiacos, sin lactosa, sin proteína de leche de vaca, sin huevo, sin frutos secos, sin cerdo, sin carne, sin pescado, sin legumbres, hipocalórica, diabética, astringente).





**“CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA EVALUACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR (DOCUMENTACIÓN TÉCNICA)” SEGÚN PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES Y PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGEN LOS CONTRATOS DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR.” SG/CA/42/2019**

**K CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN**

<b>ANTONIA NAVARRO CATERING</b>	
<b>1) CALIDAD DE LOS MENUS (máximo 20 puntos)</b>	
<i>CRITERIOS</i>	
<b>- Calidad y equilibrio nutricional (20 pts máximo) 12+8</b>	<b>20</b>
<b>Total puntos apartado a 20</b>	
<b>2) MENÚS DIFERENCIADOS SEGÚN PERFIL DEL ALUMNADO (máximo 20 puntos)</b>	
<i>CRITERIOS</i>	
<b>- Oferta de un vaso de leche o producto lácteo (10 pts máximo)</b>	<b>10</b>
<b>- Oferta de menús adecuados a patologías (10 pts máximo)</b>	<b>10</b>
<b>Total puntos apartado b 20</b>	
<b>Total puntos suma de apartados a + b 40</b>	

**COMPOSICIÓN DEL MENÚ**

Con respecto al cumplimiento de las recomendaciones generales:

<i>RECOMENDACIÓN</i>	<i>CUMPLE (si/no)</i>	<i>Ptos</i>
a) Limitar productos pre-cocinados máximo dos veces al mes	si	+1
b) No utilizar margarinas ni mantequillas, solo aceite de oliva o girasol	si	+1
c) Incluir de una a tres veces por semana carne con el menor contenido posible en grasa. Preparados cárnicos máximo dos veces al mes.	si	+1
d) Incluir al menos una vez a la semana pescado como ingrediente principal.	si	+1
e) No utilizar el huevo como ingrediente principal del segundo plato más de una vez a la semana.	si	+1
f) Fruta fresca 4 veces por semana	si	+1
g) Verduras y hortalizas todos los días (ensalada preferentemente)	si	+1
h) Leche 1 vez por semana o yogur	si	+1
<b>TOTAL PUNTOS</b>		<b>8</b>

ESTERAS PEREZ, PATRICIA 23/07/2019 11:56:26 RODRIGUEZ CAPITAN, FRANCISCO ALONSO 23/07/2019 12:41:07  
 Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y los hechos de firma se muestran en los recuadros.  
 Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-bao22389-aa39-7357-6697-005056934e7





## ANTONIA NAVARRO CATERING, S.L. (RGSEAA 26.08569-MU)

### 1) CALIDAD DE LOS MENUS

#### VALORACIÓN NUTRICIONAL DEL MENÚ

Presenta un menú basal, así como los distintos menús adaptados a las distintas patologías (menú especial sin gluten, astringente, sin lactosa, sin huevo, sin legumbres, sin carne y menú diabético).

Una vez valorado nutricionalmente con el programa informático Alimentación y Salud (AyS) versión 2.0 de la Universidad de Granada. Los datos arrojados indican que el menú es FAVORABLE y se le otorgan todos los puntos:

#### Menú tipo Basal

- Energía: 34% de la energía total diaria (694.78 Kcal)
- Proteínas: 18.59%
- Hidratos de Carbono: 51.27%
- Grasa: 30.14%

#### COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Con respecto al cumplimiento de las recomendaciones generales, en la documentación presentada, no recoge ningún requisito del PPT. Los puntos que se le otorgan en este apartado son los que se han observado en el menú presentado. **8**.

### 2) MENÚS DIFERENCIADOS SEGÚN PERFIL DEL ALUMNADO

#### - Oferta de un vaso de leche o producto lácteo

Se le otorgan **10** puntos en este apartado. Aportan en el sobre 2: Criterios de adjudicación dependientes de un juicio de valor, punto oferta de menús adaptados al perfil del alumno: compromiso de "oferta de un vaso de leche u otro producto lácteo (además de la obligatoria fruta diaria)" algún día o todos los días de la semana en los centros donde se considere la conveniencia de reforzar el menú debido a las carencias nutricionales del alumnado (a decidir por Consejo Escolar).

#### - Oferta de menús adecuados a patologías

Se le otorgan **10** puntos en este apartado. Aportan en el sobre 2: Criterios de adjudicación dependientes de un juicio de valor, en el apartado punto oferta de menús adaptados al perfil del alumno: la empresa se compromete a la amplitud y calidad de la oferta de menús adecuados para todos los alumnos celíacos o que sufran patologías o intolerancias de tipo alimentario que hayan sido debidamente diagnosticadas. Aporta los menús adaptados: sin gluten, astringente, sin lactosa, sin huevo, sin legumbres, sin carne y menú diabético.





**“CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA EVALUACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR (DOCUMENTACIÓN TÉCNICA)” SEGÚN PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES Y PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGEN LOS CONTRATOS DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR.” SG/CA/42/2019**

**K CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN**

<b>RESTAURANTE ORENES S.L</b>	
<b>1) CALIDAD DE LOS MENUS (máximo 20 puntos)</b>	
<i>CRITERIOS</i>	
<b>- Calidad y equilibrio nutricional (20 pts máximo) 12+8</b>	<b>20</b>
<b>Total puntos apartado a</b>	<b>20</b>
<b>2) MENÚ DIFERENCIADOS SEGÚN PERFIL DEL ALUMNADO (máximo 20 puntos)</b>	
<i>CRITERIOS</i>	
<b>- Oferta de un vaso de leche o producto lácteo (5 pts máximo)</b>	<b>10</b>
<b>- Oferta de menús adecuados a patologías (5 pts máximo)</b>	<b>10</b>
<b>Total puntos apartado b</b>	<b>20</b>
<b>Total puntos suma de apartados a + b</b>	<b>40</b>

**COMPOSICIÓN DEL MENÚ**

Con respecto al cumplimiento de las **recomendaciones generales**:

<i>RECOMENDACIÓN</i>	<i>CUMPLE (si/no)</i>	<i>Ptos</i>
a) Limitar productos pre-cocinados máximo dos veces al mes	si	+1
b) No utilizar margarinas ni mantequillas, solo aceite de oliva o girasol	si	+1
c) Incluir de una a tres veces por semana carne con el menor contenido posible en grasa. Preparados cárnicos máximo dos veces al mes.	si	+1
d) Incluir al menos una vez a la semana pescado como ingrediente principal.	si	+1
e) No utilizar el huevo como ingrediente principal del segundo plato más de una vez a la semana.	si	+1
f) Fruta fresca 4 veces por semana	si	+1
g) Verduras y hortalizas todos los días (ensalada preferentemente)	si	+1
h) Leche 1 vez por semana o yogur	si	+1
<b>TOTAL PUNTOS</b>		<b>8</b>

ESTERAS PEREZ, PATRICIA | 73/07/2019 11:56:26 | RODRIGUEZ CAPITAN, FRANCISCO ALONSO | 73/07/2019 12:41:07  
 Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.d) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-buo22389-aa59-7357-6407-005056963447





## RESTAURANTE ORENES S.L (RGSEAA 26.12844-MU)

### 1) CALIDAD DE LOS MENUS

#### VALORACIÓN NUTRICIONAL DEL MENÚ

Presenta una propuesta de menú escolar basal de seis semanas. Una vez valorado nutricionalmente con el programa informático Alimentación y Salud (AyS) versión 2.0 de la Universidad de Granada. Los datos arrojados del menú indican que es FAVORABLE:

#### Menú escolar

- Energía: 30% de la energía total diaria (604.48 Kcal)
- Proteínas: 16.91%
- Hidratos de Carbono: 54.58%
- Grasa: 28.51%

#### COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Con respecto al cumplimiento de las recomendaciones generales, en el punto 2 Elaboración de menús indican que siempre cumplirán con los requisitos establecidos por la Consejería de Educación, Cultura y Universidades, por lo que se la da la máxima puntuación **8**.

### 2) MENÚS DIFERENCIADOS SEGÚN PERFIL DEL ALUMNADO

#### - Oferta de un vaso de leche o producto lácteo

Se le otorgan los puntos de este apartado pues en el apartado 2.1. en el párrafo postre aparte de la pieza de fruta diaria se complementará con un lácteo preferentemente yogurt o leche. Así como un compromiso explícito firmado por el administrador de la empresa **10**.

#### - Oferta de menús adecuados a patologías

Se le otorgan los puntos de este apartado pues en el apartado 2.4. Menús necesidades especiales indican la elaboración menús para celíacos, intolerantes al huevo, lactosa, proteína de vacuno, frutos secos y frutas rosáceas, así como un compromiso explícito firmado por el administrador de la empresa. **10**

23/07/2019 12:41:11

RODRIGUEZ CAPTAN, FRANCISCO ALONSO

23/07/2019 11

ESTERAS PEREZ, PATRICIA

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-b0a22389-ad09-7357-6d97-0050569634e7





**“CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA EVALUACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR (DOCUMENTACIÓN TÉCNICA)” SEGÚN PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES Y PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGEN LOS CONTRATOS DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR.”  
 SG/CA/42/2019**

**K CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN**

<b>DILOA, ALIMENTACIÓN, CATERING Y LIMPIEZA</b>	
<b>a) CALIDAD DE LOS MENUS (máximo 20 puntos)</b>	
<i>CRITERIOS</i>	
- Calidad y equilibrio nutricional (20 pts máximo) <b>12+8</b>	ptos 20
<b>Total puntos apartado a</b>	<b>20</b>
<b>b) MENÚS DIFERENCIADOS SEGÚN PERFIL DEL ALUMNADO (máximo 10 puntos)</b>	
<i>CRITERIOS</i>	
- Oferta de un vaso de leche o producto lácteo (10 pts máximo)	10
- Oferta de menús adecuados a patologías (10 pts máximo)	10
<b>Total puntos apartado b</b>	<b>20</b>
<b>Total puntos suma de apartados a + b</b>	
	<b>40</b>

**COMPOSICIÓN DEL MENÚ**

Con respecto al cumplimiento de las recomendaciones generales:

<i>RECOMENDACIÓN</i>	<i>CUMPLE (si/no)</i>	<i>Ptos</i>
a) Limitar productos pre-cocinados máximo dos veces al mes	si	+1
b) No utilizar margarinas ni mantequillas, solo aceite de oliva o girasol	si	+1
c) Incluir de una a tres veces por semana carne con el menor contenido posible en grasa. Preparados cárnicos máximo dos veces al mes.	si	+1
d) Incluir al menos una vez a la semana pescado como ingrediente principal.	si	+1
e) No utilizar el huevo como ingrediente principal del segundo plato más de una vez a la semana.	si	+1
f) Fruta fresca 4 veces por semana	si	+1
g) Verduras y hortalizas todos los días (ensalada preferentemente)	si	+1
h) Leche 1 vez por semana o yogur	si	+1
<b>TOTAL PUNTOS</b>		<b>8</b>

ESTERAZ, PÉREZ, PATRICIA 23.07.2019 11:56:26 RODRÍGUEZ, CARITAN, FRANCISCO ALONSO 23.07.2019 12:41:07  
 Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificadocuments> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-30a22389-aa039-7357-6a97-0050569134e7





## DILOA, ALIMENTACIÓN, CATERING Y LIMPIEZA (RGSEAA 26.08284-MU)

### a) CALIDAD DE LOS MENUS

#### VALORACIÓN NUTRICIONAL DEL MENÚ

Presentan dos modalidades de menús, así como los distintos menús adaptados a las distintas patologías (menú sin lactosa, sin gluten, musulmanes, sin caseína, astringente).

Una vez valorados nutricionalmente los menús con el programa informático Alimentación y Salud (AyS) versión 2.0 de la Universidad de Granada. Los datos arrojados indican que ambos menús son FAVORABLES:

##### Modalidad I

- Energía: 31% de la energía total diaria (636.94 Kcal)
- Proteínas: 17.24%
- Hidratos de Carbono: 53.31%
- Grasa: 29.46%

##### Modalidad II

- Energía: 32% de la energía total diaria (650.91 Kcal)
- Proteínas: 17.16%
- Hidratos de Carbono: 51.46%
- Grasa: 31.38%

En el transcurso de la valoración se ha observado que las fichas técnicas aparecen los ingredientes y la valoración por 100 gr de producto y no por ración servida, lo que supone un trabajo extra que no se realizará en sucesivas valoraciones.

#### COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Con respecto al cumplimiento de las recomendaciones generales, en el punto 4 Elaboración y diseño de los menús indican el cumplimiento con los requisitos establecidos en el PPT. Y también se comprueba en la planificación de los menús presentados, por lo que se le da la máxima puntuación **8**.

### b) MENÚS DIFERENCIADOS SEGÚN PERFIL DEL ALUMNADO

#### - Oferta de un vaso de leche o producto lácteo

Se le otorgan los **10** puntos de este apartado pues así lo definen en la página 9 el punto 4 Elaboración Calidad y diseño de los menús y en la oferta adicional de mejoras.

#### - Oferta de menús adecuados a patologías

Cumple con las exigencias del PPT referente a este apartado en el punto 6 Menús adaptados al perfil del alumnado. Diloa se compromete a elaborar menús especiales por intolerancias/alergias u otras enfermedades debidamente diagnosticadas página 11 y presenta los Menús adaptados (menú sin lactosa, sin gluten, musulmanes, sin caseína, diabéticos, hipocalórica, triturada o túrmix, triturado musulmán, alergia al huevo y astringente). **10**



