

ACUERDO MARCO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR EN LOS CENTROS DOCENTES PÚBLICOS NO UNIVERSITARIOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID (A/SER-049037/2022)

INFORME DE VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA POR APLICACIÓN DE FÓRMULAS

Nombre empresa: AL Y ES, RESTAURACION SOCIAL,SL.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	12
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	1,5
Subtotal	28,5
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	58,5

Nombre empresa: **ALBIE, S.A.**

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	1
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	18
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	59

Nombre empresa: **ALGADI ALIMENTACIÓN Y DISTRIBUCIÓN SAU**

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	9
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	30
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	60

Nombre empresa: ALIM. Y REST. CENTROS ENSEÑANZA ARCE

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	1,5
Subtotal	29,5
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	59,5

Nombre empresa: ALIMENTACION DE COLEGIOS INFANTILES SL

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	9
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	1,5
Subtotal	28,5
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	58,5

Nombre empresa: ALIMENTACION INDUSTRIALREUNIDA ALIRSA,SL

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: AMG GLOBAL RESTORATION S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	1
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	18
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	1,5
Subtotal	29,5
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	57,5

Nombre empresa: ANDOVER COMEDORES Y LIMPIEZA S.L

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: ARALDA VALLE, S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: ARAMARK SERVICIOS DE CATERING, S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: ARAYMA COLECTIVIDADES, S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	12
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	1,5
Subtotal	28,5
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	58,5

Nombre empresa: ARTESANIA GASTRONOMICA ALCARREÑA, S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: AVICOLA RICFRISA, S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: AYRE A COLECTIVIDADES S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: CATASA CATERING CATALUNYA,S.L

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: CATERGEST, S.A.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: CATERING ANTONIA NAVARRO SL

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	0
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	7
TOTAL	58

Nombre empresa: CATERING CATASA MADRID,S.L

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: **CENTRAL DE CATERING SERVICATERING S.L.**

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: **COCINAS CENTRALES, S.A.**

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: COLECTIVIDADES BEDMAR, S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	5
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	1
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	0
Subtotal	15
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	10,5
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	9
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	27,5
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	2,5
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	1,5
Subtotal	7
TOTAL	49,5

Nombre empresa: COLECTIVIDADES CHABE,S.L

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	11,5
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	29,5
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	59,5

Nombre empresa: COLECTIVIDADES M.MAESTRO S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: COLECTIVIDADES MADRID, S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: COLECTIVIDADES SHERCO, SL

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: COMAIBEL, S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: COMEDORES BLANCO, S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	12
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	1,5
Subtotal	28,5
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	58,5

Nombre empresa: COMEDORES FUENTES RIAÑO, S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: COMER BIEN, S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	0
Subtotal	18
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	11,5
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	1,5
Subtotal	28
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	56

Nombre empresa: CUTASA, S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: DELICOLECT S.L

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	11,5
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	29,5
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	59,5

Nombre empresa: DUO COLECTIVIDADES, S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: EDUCATER S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: EMPRESA DE COMEDORES Y SERVICIOS EMCOYSE

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	12
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	1,5
Subtotal	28,5
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	58,5

Nombre empresa: ENASUI, S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: EUREST COLECTIVIDADES, S.L.U.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: GASTRONOMIA LAS MURALLAS, S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: GASTRONOMIA Y SERVICIOS COMEDORES COLECT

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	3
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	2,5
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	16,5
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	57,5

Nombre empresa: **GASTRONOMIC .S.A.**

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: GASTROSER, S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	3
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	2,5
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	16,5
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	57,5

Nombre empresa: GLOBAL PLAN INTEGRAL DE SERVICIOS

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	2
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	0
Subtotal	14
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	10,5
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	28,5
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	52,5

Nombre empresa: **GOEAT SERVICIOS A COLECTIVIDADES S.L.**

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: HOSTELERIA Y COLECTIVIDADES, S.A.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: **HOSTUR COLECTIVIDADES Y TURISMO, S.L.**

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: HOTAZA COLECTIVIDADES,S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: HOTELMA S.A

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: LA MADRIGALEÑA, S.A.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	9
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	30
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	60

Nombre empresa: LAURENTINO GARCIA GARCIA, S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: MAIZONADA RESTAURACION COLECTIVA CALIDAD

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: MAWERSA SLU

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: **MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.**

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	1
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	18
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	59

Nombre empresa: MONCASAN S.L

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: PARGA Y LOPEZ,S.L

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: PROALEH PROMOTORA DE ALIMENTACION Y EXPL

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: PROYECTO LABOR, S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	11,5
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	29,5
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	59,5

Nombre empresa: RESTAURANTES Y COLECTIVIDADES, S.A.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: RIAÑO VILLALON,SL.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: RUIZOLVE,SL.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	11,5
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	29,5
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	59,5

Nombre empresa: **SANTILLAN SERVICIOS A COLECTIVIDADES S.L**

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: SCL COESPA

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	11,5
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	29,5
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	59,5

Nombre empresa: SECOE,S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: SERCAIB CATERING IBERICA,S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: SERUNION, S.A.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	1,5
Subtotal	29,5
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	59,5

Nombre empresa: **SERVICIOS HOSTELEROS A COLECTIVIDADES S.**

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: **SERVICIOS HOSTELEROS MARIN,S.L.**

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	3
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	0
Subtotal	15
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	12
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	30
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	55

Nombre empresa: **SERVICIOS INTEGRALES PARA COLECTIVIDADES**

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: SODEXO IBERIA,S.A.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	10
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	31
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	61

Nombre empresa: UNION CASTELLANA DE ALIMENTACION UCALSA,

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	9
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	3
Subtotal	30
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	60

Nombre empresa: VERDEJO GRUPO EMPRESARIAL S.L.

	Puntuación
B1. Aspectos básicos, requisitos nutricionales	
B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	9
B1.2 Perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos y resto hidratos de carbono)	6
B1.3 Perfil lipídico (7-8% del menú como AGS)	3
B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	2
Subtotal	20
B2. Composición y variedad de los menús	
B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	13
B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	9
B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	5
B2.4 Variedad de recetas	1,5
Subtotal	28,5
C. Mejoras en la prestación del servicio	
C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	4
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	3
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	3
Subtotal	10
TOTAL	58,5

Empresa	B1.1 Aporte calórico a la ingesta calórica diaria	B1.2 Perfil calórico	B1.3 Perfil lipídico	B1.4 Información sobre el contenido de micronutrientes	TOTAL B1	B2.1 Frecuencia de alimentos por grupo	B2.2 Variedad de alimentos de cada grupo	B2.3 Procesos culinarios de cada grupo	B2.4 Variedad de recetas	TOTAL B2	C.1 Utilización de productos integrales	C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos	TOTAL C	TOTAL SOBRE 3
AL Y ES, RESTAURACION SOCIAL,SL.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	12,00	10,00	5,00	1,50	28,50	4,00	3,00	3,00	10,00	58,50
ALBIE, S.A.	9,00	6,00	1,00	2,00	18,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	59,00
ALGADI ALIMENTACIÓN Y DISTRIBUCIÓN SAU	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	9,00	5,00	3,00	30,00	4,00	3,00	3,00	10,00	60,00
ALIM. Y REST. CENTROS ENSEÑANZA ARCE	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	1,50	29,50	4,00	3,00	3,00	10,00	59,50
ALIMENTACION DE COLEGIOS INFANTILES SL	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	9,00	5,00	1,50	28,50	4,00	3,00	3,00	10,00	58,50
ALIMENTACION INDUSTRIALREUNIDA ALIRSA,SL	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
AMG GLOBAL RESTORATION S.L.	9,00	6,00	1,00	2,00	18,00	13,00	10,00	5,00	1,50	29,50	4,00	3,00	3,00	10,00	57,50
ANDOVER COMEDORES Y LIMPIEZA S.L	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
ARALDA VALLE, S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
ARAMARK SERVICIOS DE CATERING, S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
ARAYMA COLECTIVIDADES, S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	12,00	10,00	5,00	1,50	28,50	4,00	3,00	3,00	10,00	58,50
ARTESANIA GASTRONOMICA ALCARREÑA, S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
AVICOLA RICFRISA, S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
AYRE A COLECTIVIDADES S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
CATASA CATERING CATALUNYA,S.L	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
CATERGEST, S.A.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
CATERING ANTONIA NAVARRO SL	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	0,00	3,00	7,00	58,00
CATERING CATASA MADRID,S.L	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
CENTRAL DE CATERING SERVICATERING S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
COCINAS CENTRALES, S.A.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
COLECTIVIDADES BEDMAR, S.L.	9,00	5,00	1,00	0,00	15,00	10,50	9,00	5,00	3,00	27,50	2,50	3,00	1,50	7,00	49,50
COLECTIVIDADES CHABE,S.L	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	11,50	10,00	5,00	3,00	29,50	4,00	3,00	3,00	10,00	59,50
COLECTIVIDADES M.MAESTRO S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
COLECTIVIDADES MADRID, S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
COLECTIVIDADES SHERCO, SL	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
COMAIBEL, S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
COMEDORES BLANCO, S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	12,00	10,00	5,00	1,50	28,50	4,00	3,00	3,00	10,00	58,50
COMEDORES FUENTES RIAÑO, S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
COMER BIEN, S.L.	9,00	6,00	3,00	0,00	18,00	11,50	10,00	5,00	1,50	28,00	4,00	3,00	3,00	10,00	56,00
CUTASA, S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
DELICOLECT S.L	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	11,50	10,00	5,00	3,00	29,50	4,00	3,00	3,00	10,00	59,50
DUO COLECTIVIDADES, S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
EDUCATER S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
EMPRESA DE COMEDORES Y SERVICIOS EMCOYSE	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	12,00	10,00	5,00	1,50	28,50	4,00	3,00	3,00	10,00	58,50
ENASUI, S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
EUREST COLECTIVIDADES, S.L.U.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
GASTRONOMIA LAS MURALLAS, S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
GASTRONOMIA Y SERVICIOS COMEDORES COLECT	9,00	3,00	2,50	2,00	16,50	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	57,50
GASTRONOMIC .S.A.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
GASTROSER, S.L.	9,00	3,00	2,50	2,00	16,50	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	57,50
GLOBAL PLAN INTEGRAL DE SERVICIOS	9,00	2,00	3,00	0,00	14,00	10,50	10,00	5,00	3,00	28,50	4,00	3,00	3,00	10,00	52,50
GOEAT SERVICIOS A COLECTIVIDADES S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
HOSTELERIA Y COLECTIVIDADES, S.A.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
HOSTUR COLECTIVIDADES Y TURISMO, S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
HOTAZA COLECTIVIDADES,S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
HOTELMA S.A	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
LA MADRIGALEÑA, S.A.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	9,00	5,00	3,00	30,00	4,00	3,00	3,00	10,00	60,00
LAURENTINO GARCIA GARCIA, S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
MAIZONADA RESTAURACION COLECTIVA CALIDAD	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
MAWERSA SLU	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.	9,00	6,00	1,00	2,00	18,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	59,00
MONCASAN S.L	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
PARGA Y LOPEZ,S.L	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00

PROALEH PROMOTORA DE ALIMENTACION Y EXPL	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
PROYECTO LABOR, S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	11,50	10,00	5,00	3,00	29,50	4,00	3,00	3,00	10,00	59,50
RESTAURANTES Y COLECTIVIDADES, S.A.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
RIAÑO VILLALON,SL.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
RUIZOLVE,SL.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	11,50	10,00	5,00	3,00	29,50	4,00	3,00	3,00	10,00	59,50
SANTILLAN SERVICIOS A COLECTIVIDADES S.L	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
SCL COESPA	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	11,50	10,00	5,00	3,00	29,50	4,00	3,00	3,00	10,00	59,50
SECOE,S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
SERCAIB CATERING IBERICA,S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
SERUNION, S.A.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	1,50	29,50	4,00	3,00	3,00	10,00	59,50
SERVICIOS HOSTELEROS A COLECTIVIDADES S.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
SERVICIOS HOSTELEROS MARIN,S.L.	9,00	3,00	3,00	0,00	15,00	12,00	10,00	5,00	3,00	30,00	4,00	3,00	3,00	10,00	55,00
SERVICIOS INTEGRALES PARA COLECTIVIDADES	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
SODEXO IBERIA,S.A.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	10,00	5,00	3,00	31,00	4,00	3,00	3,00	10,00	61,00
UNION CASTELLANA DE ALIMENTACION UCALSA,	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	9,00	5,00	3,00	30,00	4,00	3,00	3,00	10,00	60,00
VERDEJO GRUPO EMPRESARIAL S.L.	9,00	6,00	3,00	2,00	20,00	13,00	9,00	5,00	1,50	28,50	4,00	3,00	3,00	10,00	58,50

DIRECTOR GENERAL DE EDUCACIÓN INFANTIL, PRIMARIA Y ESPECIAL

Firmado digitalmente por: MARTIN BLASCO JOSE IGNACIO
Fecha: 2023.05.09 11:49