

Nº	CRITERIOS	o1	o2	o3	o4
Criterio 1	MEJORAS CALIDAD MENÚS				
Criterio 1.1	Por la utilización del 100 % de la legumbre ecológica, arroz semiintegral ecológico y el uso en el menú mensual de al menos 5 variedades de verdura de procedencia ecológica. 10 puntos	0	0	0	0
Criterio 1.2	Por la utilización del 100 % de la verdura fresca. 5 puntos	0	0	0	0
Criterio 1.3	Por la utilización variada de al menos 5 tipos de frutas de temporada sobre el total de la fruta ofertada en el menú mensual. 5 puntos	0	0	0	0
Criterio 1.4	Por el compromiso de que la totalidad de los siguientes productos lácteos sean con certificación ecológica: leche, queso fresco y yogur. 10 puntos	0	0	0	0
Criterio 1.5	Por utilización de carne de vacuno con sello IGP 100 % ternera o con certificado ecológico y la utilización del 100 % de la carne magra de cerdo ecológico. 10 puntos	0	0	0	0
Criterio 1.6	Por la utilización de todo el pescado blanco fresco (ejem: merluza, ojito...) y por la utilización del pescado azul de tamaño pequeño, rico en Omega 3 (ejem: verdel, bonito...) 10 puntos	0	0	0	0
Criterio 1.7	Por la ausencia de productos precocinados, patatas fritas de bolsa y salsas no caseras en la oferta de menús diarios y la utilización en todos los platos del aceite de oliva virgen extra. 10 puntos	0	0	0	0
SUBTOTAL MEJORAS CALIDAD MENUS		0	0	0	0
Criterio 2	OTRAS MEJORAS				
Criterio 2.1	Por ser una organización de la economía social que reúna las características siguientes: Ser considerada de utilidad pública y disponer en plantilla con más del 50 % de trabajadores con al menos un 33 % de discapacidad, 5 puntos	0	0	0	0
Criterio 2.2	Aportar horno de regeneración. 5 puntos	0	0	0	0
Criterio 2.3	Aportación de personal de atención educativa por encima del obligatorio: Una persona extra diaria con jornada mínima de tres horas al día. 10 puntos				
SUBTOTAL OTRAS MEJORAS		0	0	0	0
Criterio 3	OFERTA ECONÓMICA				
	Precio unitario ofrecido por comida (PUC) - máximo ...	0	0	0	0
	PUNTUACIÓN SEGÚN FORMULA CONSEJERIA	0	0	0	0
	TOTAL PUNTUACIÓN - SUMA CRITERIOS 1, 2 Y 3	0	0	0	0

1. Las Propuestas deberán ajustarse exclusivamente a los criterios expresados en el presente Pliego.

2. Para puntuar en un criterio en el que figuren dos o más requisitos separados por una "y" se deben cumplir todos para obtener la puntuación.

--	--	--