VALORACION OFERTAS LICITACION SUMINISTRO V GAMA

DULCINEA:

*.- Cantidad y variedad de platos:

No presenta platos ni en número ni en variedad suficiente para poder conformar un buffet según los requerimientos de nuestra Empresa.

*.- Capacidad de respuesta para atender peticiones urgentes o imprevistos:

Plantea la entrega de "bandejas de emergencia" que permanecerán en nuestras instalaciones para ser consumidas una vez llegado el caso.

No detalla las cantidades por lo que desconocemos si dichas barquetas, lo serán en cantidad suficiente como para atender un mínimo de 50 pax.

Esta medida puede resultar complicada en algunas de nuestras instalaciones debido al tamaño de las cámaras.

*.- Días de reparto:

Dos días semanales

*.- Plan de Autocontrol:

Explica cual es el procedimiento de trazabilidad

Carece de protocolo específico para alérgenos

Presenta un Plan de Formación adecuado

Relaciona correctamente la normativa de aplicación

*.- Cercanía a nuestros establecimientos:

El suministro se realizaría desde Ciudad Real a cualquier punto en un plazo de 48 horas.

*.- Relación de vehículos a disposición de Inturjoven:

No consta que disponga de flota propia.

Dispone de plataforma de distribución (Logifrío)

*.- Mejora en la calidad del suministro:

Aporta certificado de consumo de productos ecológicos si bien en el mismo no se incluyen los platos ofertados.

Aporta el asesoramiento de un nutricionista

Pone a disposición de Inturjoven determinada maquinaria, si bien en todos los centros esta ya existe.

Oferta 5 comidas especiales en épocas de fiestas. No determina a qué tipo de platos se refiere.

*.- Mejoras en aspectos medioambientales:

Esta adherida a Ecoembes y dispone de recogida de aceites usados

NOTA:

No creemos que este empresa sea idónea para prestar el servicio de suministro con los platos que oferta, ya que, como se ha expuesta anteriormente, no hay suficiente variedad como para componer un buffet sin que se repitan platos en un periodo excesivamente corto de tiempo

DULCINEA

VERDURAS	PESCADOS	ARROCES	CARNES	CREMAS/SOPAS	ENSALADAS	HUEVOS
Menestra de verduras Acelgas con patatas Porrusalda Espinacas a la crema Berenjena rellena Pisto manchego	Salmón a la naranja	Paella valenciana	Lomo braseado Magro con pisto Pollo con ciruelas	Crema de verduras y huevo Crema de marisco	Ensalada mixta	

GUISOS	PASTAS	SALSAS	POSTRES
Judias blancas estofadas	Espirales con verduras		

COOK:

*.- Cantidad y variedad de platos:

Presenta algo de variedad de paltos de legumbres, cremas y sopas y de carnes. En cambio, resulta muy escasa la oferta de pescados, no oferta platos a base de huevos, arroces, ensaladas y pastas con la caducidad o el formato requerido en el Pliego. En algunos casos la caducidad es solo de 12 días y en otros casos, el formato es de monorración.

Solo plantea la regeneración en el horno

*.- Capacidad de respuesta para atender peticiones urgentes o imprevistos:

No detalla la forma en que se producirá el servicio en caso de urgencia o imprevistos. Solo señala la capacidad de respuesta en 24 horas.

*.- Días de reparto:

Resulta farragoso el sistema de generación de pedidos. En un principio en la oferta se señala que diariamente se contactará con los albergues al objeto que formulen sus respectivos pedidos. Sin embargo posteriormente señala como días de reparto dos a la semana

*.- Plan de Autocontrol:

Explica cual es el procedimiento de trazabilidad

Carece de protocolo específico para alérgenos

Presenta un Plan de Formación adecuado

Relaciona correctamente la normativa de aplicación

*.- Certificaciones en Calidad:

ISO 22000

ISO 14001

*.- Cercanía a nuestros establecimientos:

El suministro se realizaría desde Langreo (Asturias) a cualquier punto en un plazo de 24 horas.

*.- Relación de vehículos a disposición de Inturjoven:

Dispone de flota propia.

Dispone de plataforma de distribución (Integra2)

NOTA:

De la lectura de la propuesta técnica se desprende que el suministro ha sido entendido como un servicio de catering, tal es así que plantean menús de verano y de invierno, ofreciendo menús completos compuestos por primer plato, segundo plato y guarnición.

Independientemente de lo anterior la oferta de platos resulta escasa.

COOK

VERDURAS	PESCADOS	ARROCES	CARNES	CREMAS/SOPAS	ENSALADAS	HUEVOS
Guisantes con jamón Menestra de verduras Pisto	Albondigas de merluza salsa Tilapia a la sidra		Albondigas a la Jardinera Algondigas con tomate Albondigas de pollo en salsa Cerdo gobernado Lomo con pisto Pollo al limón Pollio guisado Pechuga con guisantes	Crema de calabacin Crema de calabaza Crema de champiñones Crema de guisantes Crema de puerros Gazpacho Salmorejo Sopa de ave Sopa de cocido Sopa minestrone	Ensalada de pollo Ensalada rusa	
		GUISOS			PASTAS	SALSAS
		Alubias con chorizo Alubias estofadas Cocido de garbanzos Fabada Fabes con gallina Fabes con repollo Garbanzos con atún Garbanzos con bacalao Garbanzos con espinacas Lentejas con chorizo Lentejas con morcilla Lentejas estofadas Pote asturiano			Lasaña de carne Lasaña vegetal	
				POSTRES		

DIETETICA ESCOLAR:

*.- Cantidad y variedad de platos:

Dispone de una amplia gama de platos, tanto en número como en variedad y variantes de un mismo plato base

*.- Capacidad de respuesta para atender peticiones urgentes o imprevistos:

No detalla las medidas exactas que adoptará para solucionar estas situaciones. Solo señala la capacidad de respuesta en 4 horas máximo.

*.- Días de reparto:

Un día a la semana (jueves en Granada y Viznar y viernes en el resto de los centros)

*.- Plan de Autocontrol:

Explica ampliamente el procedimiento de trazabilidad

Dispone de protocolo específico para alérgenos

Presenta un Plan de Formación adecuado

No relaciona la normativa de aplicación

*.- Certificaciones en Calidad:

ISO 9001

*.- Cercanía a nuestros establecimientos:

El suministro se realizaría desde Escuzar (Granada) a cualquier punto en un plazo de 4 horas máximo.

*.- Relación de vehículos a disposición de Inturjoven:

Dispone de flota propia.

Dispone de plataforma de distribución (Integra2 y Logifrío)

DIETETICA ESCOLAR, S.L.

VERDURAS	PESCADOS	ARROCES	CARNES	CREMAS/SOPAS	ENSALADAS	HUEVOS
Acelgas rehogadas	Abadejo al limón	Arroz blanco vegetariano	Albondigas en salsa rubia	Crema de legumbres	Ensalada americana	H. rotos con jamón
Alcachofas con jamón	Atún con tomate	Arroz abanda	Albondigas en salsa	Crema de calabaza	Ens. de pastas y ahumados	H. revueltos con ajetes
Asadillo de verduras	Atún a la riojana	Arroz caldoso	Caldereta de ternera	Crema de espinacas	Ensalada de cangrejo	Tortilla de calabacin
Brócoli con zanahorias	Bacalao vizcaina	Arroz con magro y verduras	Carne en salsa de hortalizas	Crema de guisantes	Ensalada de col	Tortilla de espinacas
Brócoli salterado con aceite de oliva	Bacalao al pil pil	Arroz al curry y pollo	Carrillera con verduras	Crema de esparragos	Ensalada de patatas y atun	Tortilla de patatas
Berengena al horno	Bacalao con tomate	Arroz al curry	Chuletas cerdo con pisto	Crema de calabacin	Ensalada de pollo	Tortilla francesa
Brócoli con patatas	Bacalao con pisto	Arroz negro	Estofado de cerdo	Crema de zanahoria	Ensalada italiana	
Calabacín rellenos de atún	Bacalao mozarabe	Arroz negro con sepia y gambas	Estofado ternera jardinera	Crema reina de ave	Ensalada de pimientos	
Calabaza a la parrilla	Calamares en su tinta	Arroz milanesa	Hamburguesa a la plancha	Crema de puerros	Ensalada rusa	
Calabaza en salsa	Calamares en salsa americana	Arroz tres delicias	Fricando de ternera	Crema de verduras	Patata ali oli	
Champiñon salteado con jamón	Calamares riojana	Paella de carne	Goulash hungaro	Crema parmentier	Ensalada surimi y gambas	
Coles de bruselas con champiñones	Caldereta de pescado	Paella marinera	Lomo al ajillo	Gazpacho		
Coliflor al ajo dorado	Carbonero riojana	Paella de pollo	Lomo sajonia al oporto	Salmorejo		
Coliflor y brócoli	Chipirón en su tinta	Paella vegetal	Hamburguesa enceboliada	Sopa castellana		
Coliflor gran duque	Choco a la americana	Paella mixta	Magro con verduras	Sopa de cocido		
Espinacas a la crema	Choco marinera		Manitas cerdo con almendras	Sopa de esparragos		
Espinacas a la catalana	Gambas al pil pil		Muslo pollo pepitoria	Sopa de gallina con berza		
Guisantes salteados	Fogonero ajoarriero		Muslo pollo con hortalizas	Sopa de marisco		
Judias verdes a la española	Fogonero encebollado		Muslos de pollo al ajiilo	Sopa de pescado		
Judias verdes con jamón	Merluza koskera		Lomo asado a la pimienta	Sopa de picadillo		
Judias verdes salteadas	Merluza marinera		Jamón asado en su jugo	Sopa de rape		
Lombarda marinada	Merluza a la roteña		Magro de cerdo con tomate	Sopa de verduras		
Judias verdes con tomate	Merluza en salsa almendras		Pechuga pollo pimienta	Sopa juliana		
Menestra imperial	Merluza al romesco		Pechuga pollo c ava	Sopa maravilla		
Habas con jamón	Marmitako		Pechuga pollo chilindron	Sopa minestrone		
Musaka	Merluza salsa mostaza		Pechuga pollo al curry	Crema de marisco		
Guisantes parisinos	Merluza en salsa vasca		Ragout de ternera	Sopa de cebolla		
Judias verdes rehogadas	Pescado en caldo corto		Redondo de ternera española	Sopa de pollo con arroz		
Pimientos piquillo con bacalao	Salmón al cava		Roty de pavo con ciruelas	Sopa de pollo con fideos		
Pisto manchego	Salmón en salsa cardinal		Pavo al ajillo			
Panache de verduras	Tilapia con ajada		Pechuga de pollo a la plancha			
Patatas panaderas	Tilapia riojana		Pollo con pimientos			
Pisto	Trucha rellena de jamón		Cuartos de pollo asado			
Salteado de setas y esparragos	Choco a la riojana		Ragout de pavo con piña			
Wok de verduras	Limanda en salsa verde		Redondo de pavo con champiñones			
Tomate al horno con ajo y aceite	Merluza a la riojana		Salchichas ave salsa española			
Tomate relleno de carne	Panga en salsa marinera		Albondigas con pisto			
Verduras salteadas	Panga a la riojana		Albondigas con tomate			
Verduras al vapor	Tilapai en salsa marinera		Bacon			
Zanahoria baby al vapor			Chorizo a la brasa			
Guisantes con jamón			Contramuslo a la bordalesa			
Patatas al horno			Contramuslo al chilindron			
			Estofado de pollo			
			Hamburguesa con tomate			
			Hamburguesa salsa española			
			Muslo de pollo al curry			
			Muslo de pollo con mostaza			
			Muslos de pollo al chilindron			
			Pechuga de pollo bordalesa			
			Pechuga de pollo a la mostaza			
			Alitas de pollo barbacoa			
			Salchichas ave con cebolla			
			Salchichas cerdo con cebolla			
			Salchichas ave con tomate			
			Salchichas cerdo con tomate			

GUISOS	POSTRES	PASTAS	SALSAS
Callos con garbanzos	Arroz con leche	Canelones de carne	Alfredo
Cocido de garbanzos		Cazuela de fideos	Carbonara
Fabada asturiana		Cintas cocidas	Funghi
Garbanzos estofados		Espaguetis cocidos	Marsala
Lentejas riojanas		Espaguetis s/ glutn cocidos	Pesto
Lentejas vegetales		Fideua	Primavera
Judias blancas riojanas		Lasaña de carne	Siciliana
Patatas riojanas		Macarrones cocidos	Boloñesa
Patatas con chocos		Penne rigate cocidos	Fiorentina
Patatas riojanas con costillas		Ravioli a la crema	Gorgonzola
Patatas con magro		Tallarines cocidos	Peppone
Alubias con arroz y sepia			Pizzaiola
Potage garbanzos y bacalao			Putanesca
Pote gallego con lacon			Sorrentina
			Vongole
			Chorizo y jamón
			Crema
			4 quesos
			Marinera tallarines
			Mostaza
			Mozarella
			Oporto
			Riojana
			Sanfaina
			Verde

PROPUESTA TECNICA	Puntuacion máxima	DULCINEA	COOK	DIETETICA ESCOLAR
Cantidad y variedad de platos	15	0	2	15
Respuesta ante pedidos urgentes	3	1	0	2
Número de dias de reparto a la semana	5	5	5	3
Garantía de funcionamiento ante imprevistos	2	1	0	2
Plan de Autocontrol	9	6	6	8
Certificaciones en gestión medioambiental o de la calidad	3	0	2	1
Cercania de establecimientos a los Albergues	3	1	2	3
Relación de vehículos puestos a disposición del contrato	2	1	1,5	2
Mejoras en calidad del suministro	1,5	1	0	0
Mejoras en aspectos mediambientales	1,5	1	0	0
TOTAL >>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>	45	17	18,5	36

Fdo.: Mª JOSÉ LÓPEZ LEÓN
Área de Equipamiento
Fecha: 31.03.16