

SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS, FRUTAS Y VERDURAS DE 4ª GAMA, VERDURA CONGELADA Y COMPOTA DE FRUTAS Y PARA EL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO GREGORIO MARAÑÓN
EXPEDIENTE: A/SUM-044124/2022

INFORME TÉCNICO SOBRE CRITERIOS CUYA CUANTIFICACIÓN DEPENDAN DE UN JUICIO DE VALOR

Lote 1: FRUTAS FRESCAS

Licitadores:

1. VIFRUSA S.L.
2. FRUTÍCOLAS ATECA S.L.
3. HERMANOS RUIZ GÓMEZ S.L.

Evaluación técnica:

Licitador	Memoria técnica	Calidad de los productos	Total
1	0 puntos. No aporta: la memoria técnica está incompleta o insuficientemente detallada. Las fichas técnicas no aportan suficiente información: no indican variedad, no indican características de producto, no indican cualidades organolépticas, no indican micronutrientes de ningún tipo.	5 puntos. Suficiente: La calidad de los productos ofertados se ajusta lo exigido en el pliego de prescripciones técnicas y no aporta mejoras significativas a lo exigido en los pliegos	5 puntos

2	<p>0 puntos.</p> <p>No aporta: la memoria técnica está incompleta o insuficientemente detallada.</p> <p>Las fichas técnicas no aportan suficiente información: no indican variedad, no indican características de producto, no indican cualidades organolépticas, no indican micronutrientes de ningún tipo.</p> <p>Las fotografías aportadas de interior según el punto 4 del PPT no son las requeridas para los productos objeto de licitación (aparecen productos no perecederos como conservas y leche).</p> <p>Las fotografías solicitadas según el punto 4 del PPT y que servirán de base para la comprobación del mantenimiento de las características y calidades de los artículos durante la duración del contrato, no son del licitador, son fotografías copiadas de la biblioteca de imágenes de Google y otros.</p>	<p>5 puntos.</p> <p>Suficiente: La calidad de los productos ofertados se ajusta lo exigido en el pliego de prescripciones técnicas y no aporta mejoras significativas a lo exigido en los Pliegos.</p>	5 puntos
3	<p>5 puntos.</p> <p>Excelente ; La memoria técnica supera ampliamente al resto de las memorias presentadas y aporta mejoras significativas que hacen superar claramente al resto de ofertas.</p>	<p>15 puntos.</p> <p>Excelente: La calidad de los productos ofertados se ajusta lo exigido en el pliego de prescripciones técnicas y supera claramente la calidad del resto de las ofertas.</p> <p>Queda contrastada la calidad al coincidir la explicación de las características organolépticas que aparecen en la ficha técnica de cada artículo con la fotografía solicitada para la comprobación de dicha calidad, así mismo, aparece la variedad, además del nombre común, así como la explicación del etiquetado obligatorio para los productos de este lote.</p>	20 puntos

Lote 2: FRUTAS 4ª GAMA

Licitadores:

1. VIFRUSA S.L.

Excluido.

2. FRUTÍCOLAS ATECA S.L.

Excluido.

Lote 3: COMPOTA DE FRUTAS

Licitadores:

1. CAMPOFRIO FOOD GROUP S.A.

2. REPRESENTACIONES MAYORAL S.A.

3. FRUTÍCOLAS ATECA S.L.

Excluido.

Evaluación técnica:

Licitador	Memoria técnica	Calidad de los productos	Total
1	2 puntos. Suficiente ; La memoria técnica se ajusta a lo exigido en el pliego y no aporta mejoras significativas a lo exigido en los pliegos.	10 puntos. Notable: La calidad de los productos ofertados se ajusta lo exigido en el pliego de prescripciones técnicas y aporta mejoras significativas a lo exigido en los pliegos	12 puntos
2	2 puntos. Suficiente ; La memoria técnica se ajusta a lo exigido en el pliego y no aporta mejoras significativas a lo exigido en los pliegos.	10 puntos. Notable: La calidad de los productos ofertados se ajusta lo exigido en el pliego de prescripciones técnicas y aporta mejoras significativas a lo exigido en los pliegos	12 puntos

Lote 4: VERDURAS FRESCAS

Licitadores:

1. VIFRUSA S.L.

2. FRUTÍCOLAS ATECA S.L.

3. HERMANOS RUIZ GÓMEZ S.L.

Evaluación técnica:

Licitador	Memoria técnica	Calidad de los productos	Total
1	<p>0 puntos.</p> <p>No aporta: la memoria técnica está incompleta o insuficientemente detallada.</p> <p>Las fichas técnicas no aportan suficiente información: no indican variedad, no indican características de producto, no indican cualidades organolépticas, no indican micronutrientes de ningún tipo.</p>	<p>5 puntos.</p> <p>Suficiente: La calidad de los productos ofertados se ajusta lo exigido en el pliego de prescripciones técnicas y no aporta mejoras significativas a lo exigido en los pliegos</p>	5 puntos
2	<p>0 puntos.</p> <p>No aporta: la memoria técnica está incompleta o insuficientemente detallada.</p> <p>Las fichas técnicas no aportan suficiente información: no indican variedad, no indican características de producto, no indican cualidades organolépticas, no indican micronutrientes de ningún tipo.</p> <p>Las fotografías aportadas de interior según el punto 4 del PPT no son las requeridas para los productos objeto de licitación (aparecen productos no perecederos como conservas y leche).</p> <p>Las fotografías solicitadas según el punto 4 del PPT y que servirán de base para la comprobación del mantenimiento de las características y calidades de los artículos durante la duración del contrato, no son del licitador, son fotografías copiadas de la biblioteca de imágenes de Google y otros.</p>	<p>5 puntos.</p> <p>Suficiente: La calidad de los productos ofertados se ajusta lo exigido en el pliego de prescripciones técnicas y no aporta mejoras significativas a lo exigido en los Pliegos.</p>	5 puntos
3	<p>5 puntos.</p> <p>Excelente ; La memoria técnica supera ampliamente al resto de las memorias presentadas y aporta mejoras significativas que hacen superar claramente al resto de ofertas.</p>	<p>15 puntos.</p> <p>Excelente: La calidad de los productos ofertados se ajusta lo exigido en el pliego de prescripciones técnicas y supera claramente la calidad del resto de las ofertas.</p> <p>Queda contrastada la calidad al coincidir la explicación de las características</p>	20 puntos

		organolépticas que aparecen en la ficha técnica de cada artículo con la fotografía solicitada para la comprobación de dicha calidad, así mismo, aparece la variedad, además del nombre común, así como la explicación del etiquetado obligatorio para los productos de este lote.	
--	--	---	--

Lote 5: VERDURAS 4ª Gama

Licitadores:

1. HERMANOS RUIZ GÓMEZ S.L.
2. VIFRUSA S.L.

Excluido.

3. FRUTÍCOLAS ATECA S.L.

Excluido.

Evaluación técnica:

Licitador	Memoria técnica	Calidad de los productos	Total
1	2 puntos. Suficiente ; La memoria técnica seajusta a lo exigido en el pliego y no aporta mejoras significativas a lo exigido en los pliegos.	10 puntos. Notable: La calidad de los productos ofertados se ajusta lo exigido en el pliego de prescripciones técnicas y aporta mejoras significativas a lo exigido en los pliegos	12 puntos

Lote 6: VERDURAS CONGELADAS

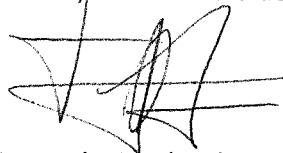
Licitadores:

1. G. REVILLA S.L.

Evaluación técnica:

Licitador	Memoria técnica	Calidad de los productos	Total
1	2 puntos. Suficiente ; La memoria técnica se ajusta a lo exigido en el pliego y no aporta mejoras significativas a lo exigido en los pliegos.	10 puntos. Notable: La calidad de los productos ofertados se ajusta lo exigido en el pliego de prescripciones técnicas y aporta mejoras significativas a lo exigido en los pliegos	12 puntos

Madrid, 20 de Enero de 2023



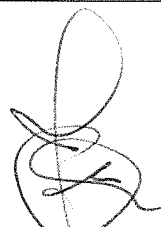
Fernando García Gómez

Jefe de Sección de Cocina HGUGM



Cristina Labajo Rodríguez

Dep. Nutrición Clínica y Dietética HGUGM



Jose Luis Rodríguez Sánchez

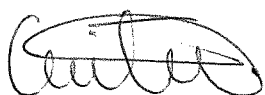
Jefe de Cocina HGUGM



Cristina Velasco Gimeno

Tecnóloga de Alimentos

Unidad de Nutrición HGUGM



Cristina Pérez Maestro

Jefe Unidad Nutrición Clínica y Dietética.