

## INFORME TÉCNICO AL P.A. 37/2023 HUP, PARA EL SERVICIO DE APROVISIONAMIENTO, ALMACENAJE Y GESTIÓN DE VIVERES PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA PRINCESA

Dentro del P.C.A.P. de dicho procedimiento, según lo indicado en el punto 9.2.2 de la cláusula 1 donde se fijan los puntos para valorar los criterios cualitativos de las propuestas, y una vez analizadas las tres propuestas presentadas podemos resumir como sigue:

Cuadro resumen de puntuaciones:

INFORME TÉCNICO PA 37/2023			
I. PROGRAMA DE TRABAJO. (Hasta 10 puntos)	SERUNION	MEDITERR.	ALBIE
1.1-Medios materiales con los que contará. (Hasta 1 punto)			
	0,83	0,50	1,00
1.2 -Planes de mantenimiento. (Hasta 1 punto)			
	0,83	0,33	1,00
1.3- Procedimiento reglado de recepción, entrega y control de materias primas. (Hasta 1 punto)			
	0,83	0,5	1,00
1.4 Cualificación de los medios humanos puestos a disposición. (Hasta 1 punto)			
	0,50	0,38	0,75
1.5 Planes de formación específicos para el periodo contractual. (Hasta 1 punto)			
	0,66	0,66	1,00
1.6- Desarrollo técnico de los contenidos de los componentes de las dietas (concisión, amplitud, adaptación e ilación y congruencia con lo especificado en los Anexos I al VIII del Pliego de prescripciones técnicas. (Hasta 5 puntos)			
	3,84	2,80	4,99

**II,- PROYECTO DE ADECUACIÓN Y MEJORA DE LOS EQUIPOS DE  
MANTENIMIENTO EN CALIENTE Y FRIO DEL SERVICIO DE COMIDA  
PREPARADA EN LA CINTA DE EMPLATADO EXISTENTE EN EL HOSPITAL  
(Hasta 11 puntos)**

	SERUNION	MEDITERR.	ALBIE
<b>2.1- Solución concreta propuesta de adecuación y mejora de los equipos de mantenimiento en caliente y frio del servicio de comida preparada en la cinta de emplatado y mejoras al pliego. (Hasta 9 puntos)</b>			
	7,92	8,42	9,00
<b>2.2-Planes de contingencia asociados. (Hasta 1 punto)</b>			
	0,5	0,5	1,00
<b>2.3-Cronograma de actuaciones. (Hasta 1 punto)</b>			
	1,00	1,00	1,00

**III,-SISTEMAS DE CONTROL Y SEGURIDAD (Hasta 4 puntos)**

	SERUNION	MEDITERR.	ALBIE
<b>3.1- Sistemas de calidad y excelencia en el servicio y asesoramiento en la implantación en cocina. (Hasta 2 puntos)</b>			
	1,65	2,00	2,00
<b>3.2- Seguridad y salud laboral. (Hasta 1 punto)</b>			
	0,75	0,75	1,00
<b>3.3-Gestión medioambiental. (Hasta 1 punto)</b>			
	0,75	1,00	1,00

**IV.-SEGURIDAD ALIMENTARIA (Hasta 5 Puntos)**

	SERUNION	MEDITERR.	ALBIE
<b>4.1. Explicitación de la adaptación y actualización del sistema a las normativas europea, nacional, comunitaria y local de acuerdo con lo establecido en el Pliego de prescripciones técnicas. (Hasta 1 punto)</b>			
	1,00	1,00	1,00
<b>4.2-Sistema de inocuidad de los alimentos. (Hasta 1 punto)</b>			
	0,75	0,75	1,00
<b>4.3 Alcance del sistema, claridad y auditabilidad de los registros. (Hasta 1 punto)</b>			
	0,75	0,50	1,00
<b>4.4-Imbricación con procesos productivos anteriores o posteriores que no son objeto del contrato. Y propuesta de asesoramiento técnico. (Hasta 1 punto)</b>			
	1,00	1,00	1,00
<b>4.5-Flexibilidad del sistema y adaptabilidad a cambios de los procesos que lo componen. (Hasta 1 punto)</b>			
	0,75	0,75	1,00

	SERUNION	MEDITERR.	ALBIE
<b>Total puntos</b>	24,31	22,84	29,74

## I. Programa de trabajo (0 a 10 Puntos)

### • Resumen de las tres propuestas:

I. PROGRAMA DE TRABAJO. (Hasta 10 puntos)	SERUNION	MEDITERR.	ALBIE
<b>1.1-Medios materiales con los que contará. (Hasta 1 punto)</b>			
Medios suficientes Físicos y Técnicos. Adecuados para el centro	SI	SI	SI
Detalle, número y especificaciones de los mismos	NO COMPLETO	NO COMPLETO	SI
Introduce mejoras sobre la situación actual	SI	NO COMPLETO	SI
<b>1.2 -Planes de mantenimiento. (Hasta 1 punto)</b>			
Presenta Plan Preventivo y correctivo adecuado para el centro	SI	SI	SI
Contrato de mantenimiento preventivo y correctivo	SI	SI	SI
Tiempo de respuesta > 24h 24/7	NO COMPLETO	NO	SI
<b>1.3- Procedimiento reglado de recepción, entrega y control de materias primas (Hasta 1 punto)</b>			
Plan detallado y específico válido para el centro de trabajo	SI	NO COMPLETO	SI
Cubre todas las áreas del Procedimiento	NO COMPLETO	NO	SI
Introduce mejoras sobre la situación actual	SI	SI	SI
<b>1.4 Cualificación de los medios humanos puestos a disposición (Hasta 1 punto)</b>			
Aportan personal para todas las áreas necesarias	SI	SI	SI
Detallan la implicación y puesta a disposición(CONCRETADA) del PERSONAL EN EL centro de trabajo	SI	NO COMPLETO	SI
Aportan certificaciones	NO	NO	SI
Introduce mejoras sobre la situación actual	NO	NO	NO

**1.5 Planes de formación específicos para el periodo contractual.  
(Hasta 1 punto)**

Detalla cursos , horas y procedimientos de formación	SI		SI	SI
Aporta mejoras, concreción al centro o imbricación con el personal	NO		NO	SI
Plan abarca todas la necesidades formativas básicas y se ajustado al centro	SI		SI	SI

**1.6- Desarrollo técnico de los contenidos de los componentes de las dietas (concisión, amplitud, adaptación e ilación y congruencia con lo especificado en los Anexos I al VIII del Pliego de prescripciones técnicas. (Hasta 5 puntos)**

--

## **SERUNION:**

### **1. Medios materiales con los que contará:**

Presentan auditorías externas para proveedores y MMPP, encuestas de satisfacción trimestrales y acta de valoración anual. Pallets europeos suficientes y 60 barquetas variadas para almacenaje.

Termómetro pincho y medidor de cloro sin especificar modelos.

Aportan insecto captor.

Incluyen 2 carros, 1 bascula (300kg/100g) (incluyen modelos) y alguna mejora al material ya existente.

Sistema AKO (monitorización en frio)

Tiene cocinas centrales en la Comunidad y plan de contingencia.

Programas informáticos compatibles con dietools.

### **2. Planes de mantenimiento**

Plan de mantenimiento preventivo y correctivo.

Revisión mensual de equipos y 2 revisiones anuales.

Si especifican un tiempo concreto de respuesta ante averías.

Mantenimiento correctivo de 4h a 7 días según prioridad.

Incluye contrato de mantenimiento.

### **3. Procedimiento reglado de recepción, entrega y control de MMPP**

Incluyen mejora en el reparto de alimentos extras muy útil.

Procedimiento detallado.

Proponen QTOTAL para gestionar incidencias.

Si sistemas de control de no conformidades por parte del hospital.

#### 4. Cualificación de los medios humanos puestos a disposición

Presenta personal cualificado para las tareas necesarias con programa presencia en el centro al ser en cierta medida muy genérico y no basado en las posibles necesidades detectadas. Ofertan una cobertura de absentismo por IT o vacaciones bien definida a través de Bolsa propia. Aporta horarios sobre la organización actual. Aportan una descripción genérica de funciones.

#### 5.-Planes de formación específicos

Aportan un plan de formación suficiente en horas basado en formación básica, específica del servicio y complementaria.

#### 6.- Desarrollo técnico de los contenidos de los componentes de las dietas (concisión, amplitud, adaptación e ilación y congruencia con lo especificado en los Anexos I al VIII del Pliego de prescripciones técnicas).

#### Puntuación obtenida en cuadro adjunto

Nº	ARTICULO	CATEGORÍA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS	FICHA	ALÉRG	2 PROVE
1	Carcasas de pollo		Limpias de grasa y vísceras	X	X	
2	Codillos de Jamón	Tercera	Textura compacta con hueso y piel	X	X	X
3	Conejo	Primera	Fresco y troceado. Limpio de vísceras y cabeza	X	X	X
4	Cuartos traseros de pollo	Primera	Peso ración 275-340g unidad. Exento de roturas de huesos o magulladuras. Piel desprovista de plumas y cañamones. Carne no viscosa.	X	X	X
5	Escalopines de ternera (Máximo 3 años)	Primera	Unidad de 60g. Procedentes de la cadera, tapa y babilla. Corte perpendicular a la fibra. Limpio de Nervio.	X	X	X
6	Filetes de ternera	Primera	Cadera, tapa y babilla de $\pm 125$ g. Corte perpendicular a la	X	X	X

			fibra. Limpio de nervio.			
7	Filetes de pollo	Primera	Contramuslo de $\pm 125$ g. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras	X	X	X
8	Filetes de pollo	Primera	Pechuga de $\pm 125$ g. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras	X	X	X
9	<b>Pechuga</b> de pavo cocido	Primera	Deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. <b>Sin Sal.</b>	X	X	X
10	Gallinas	Primera	Sin manchas en la piel ni roturas de huesos. Desprovistos de plumas y cañamones. Peso de 2 a 3 kg	X	X	X
11	Huevos	Clase M	De 53 a 65g	X	X	X
12	Jamón Cocido	Primera	Procedente del jamón entero, fresco, deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. <b>Sin Sal/con sal</b>	X	X	X
13	Jamón Serrano Curado Sin Hueso	Primera	Pierna trasera de cerdo, sometida a la acción prolongada del cloruro sódico, secada y curada al menos un 33%. Desprovista de los huesos de caña y cadera. Curación mínima 10 meses. Deberá llevar grabado el sello de la semana de comienzo de la salazón. Envasado al vacío	X	X	X
14	Lacón Fresco		Procedentes de paletillas de cerdo frescos	X	X	X
15	Rabo de toro	Primera				
16	Filetes de Pavo	Primera	Pechugas de pavo frescas fileteadas. De $\pm 125$ g	X	X	X
17	Salchichón	Extra	Embutido, S/Gluten en piezas de 1,50 kg aprox.	X	X	X
18	Chorizo	Extra	Embutido, S/ Gluten en piezas de 1,50 kg aprox.	X	X	

19	Babilla de ternera	Primera	Entera Textura compacta. Limpia de huesos y ternillas. Porcentaje admitido de grasas 1%	X	X	
20	Cinta de Lomo	Extra	Lomo deshuesado con cordón. Desprovisto de grasa y sebos innecesarios	X	X	
21	Huesos de Ternera	Congelados	Rodilla y caña	X	X	X
22	Jamón de Cerdo	Primera	Picada. Limpio de nervios, tendones y cartílagos	X	X	X
23	Magro de cerdo	primera	Troceado de aguja de tamaño uniforme.	X	X	X
24	Solomillo cerdo	Primera	Fresco	X	X	X
25	Redondo de Ternera	Primera	Entera, textura compacta, limpia.	X	X	X
26	Morcillo de añojo	Primera	Procedente de cuartos traseros.	X	X	X
27	Ragout, Añojo de 2ª	Segunda	Limpia de huesos y ternillas. Porcentaje de grasa admitido 20%	X	X	X
28	Panceta	Primera	Tocino entreverado fresco.	X	X	X
29	Pierna de Cordero Lechal	Primera	Ración $\pm 180g$ . Textura compacta, color blanco. Porcentaje de grasa admitido 1%			
30	<b>Carrilleras de Ternera</b>		Con ciruelas y pasas, cocido y ultra congelado	X	X	X
31	Aceitunas		Verdes y Negras. Con hueso. Garrafas de 5 kg	X	X	
32	Acelgas de penca	Primera	Beta vulgaris. Var. cicla	X	X	X
33	Ajetes	Extra		X	X	X
34	Ajos	Primera	Calibre mínimo 30mm. En cabeza con tallo cortado	X	X	X
35	Albaricoques	Primera	Calibre 49-54mm	X	X	X
36	Almendras		Crudas y peladas	X	X	X
37	Apio	Primera		X	X	X
38	Berenjenas	Primera	Diámetro sup. a 5mm y/o de un peso de menos de 10g al calibre mínimo	X	X	X
39	Calabaza	Primera	No congelada.	X	X	X

40	Calabacín	Primera		X	X	X
41	Castañas		Peladas			
42	Cebollas	Primera		X	X	X
43	Cerezas	Extra	Calibre mínimo 17mm	X	X	X
44	Ciruelas	Primera	Negras o Amarillas	X	X	X
45	Champiñón Fresco	Primera		X	X	X
46	Escarola	Primera		X	X	X
47	Fresquillas	Extra	Calibre A 67-80mm	X	X	X
48	Grelos	Primera		X	X	X
49	Kiwis	Primera		X	X	X
50	Laurel			X	X	X
51	Lechugas	Primera	Iceberg.	X	X	
52	Limonas	Primera	Calibre mínimo 45mm			
53	Mandarina	Primera	Clementina Calibre 1-x (63-74mm)			
54	Manzana	Primera	Golden, Starky y reineta calibre 75-80			
55	Melocotón	Extra	Calibre A 75-80mm			
56	Melón	Primera	Peso aproximado 2Kg			
57	Nabos	Extra		X	X	X
58	Naranjas de Mesa	Primera	Calibre N.º 4, mínimo 53mm.	X	X	X
59	Naranjas de Zumo	Primera		X	X	X
60	Nectarinas	Extra	Calibre A	X	X	
61	Patata entera	Primera	Entera Calibre 45-80mm. Para asar calibre inferior.	X	X	X
62	Patata pelada	Primera	Entera pelada. Calibre 45-80 mm. Para asar calibre inferior	X	X	X
63	Paraguayas	Primera				
64	Pepinos	Primera	Diámetro 4-7cm. Peso mínimo 180g	X	X	X
65	Peras	Primera	De agua: Calibre 60-65mm; Parquesana: 80-85mm; Limonera y de San Juan	X	X	X
66	Perejil			X	X	X
67	Pimientos verdes	Primera		X	X	X



68	Pimientos rojos	Primera		X	X	X
69	Piña Fresca	Primera		X	X	X
70	Piñones		Pelados	X	X	X
71	Plátanos	Extra	Longitud mín. 14cm. Calibre mínimo 29mm.	X	X	X
72	Puerros	Primera	Parte blanca debe tener 1/3 de la longitud total	X	X	X
73	Rabanitos	Primera		X	X	X
74	Repollo	Primera		X	X	
75	Sandía	Primera	Peso medio aproximado 4 kg	X	X	X
76	Setas	Extra		X	X	X
77	Tomates ensalada	Extra		X	X	X
78	Tomate para asar	Extra	Peso aproximado 90g/unidad	X	X	X
79	Tomillo	Primera		X	X	X
80	Uvas Blancas	Primera		X	X	X
81	Uvas Blancas	Primera	Envasadas en paquetes de 12 uvas	X	X	X
82	Zanahorias	Primera	20-40cm	X	X	X
83	Almejas	Primera	(Tapes semidecussatus)	X	X	X
84	Atún	Primera	(Thunnus thynnus Sin ventresca. Limpio y filetado $\pm 150$ g	X	X	
85	Boquerón	Primera	(Engraulis encrasicolus )10-17cm. Peso 50-90g. Eviscerado, limpio y sin la cabeza.	X	X	X
86	Bacaladilla	Primera	(Micromesistius poutassou.) +/- 15 cm.Eviscerado.	X	X	
87	Cangrejo de mar	Primera	Vivo	X	X	
88	Caballa	Primera	(Escomber escombrus)+/-20cm. Eviscerada, limpia con aletas recortadas y sin cabeza, peso $\pm 150$ g	X	X	X
89	chirlas			X	X	
90	Dorada		Sparus aurata de ración $\pm 230$ g	X	X	X
91	Lubina		(Dicentrarchus labrax) De ración $\pm 230$ g	X	X	X

92	Salmón		Salmon salar. Procedencia atlántico. Peso +/- 180 g	X	X	X
93	Sardinas	Primera	(Sardina pilchardus) Fileteada. 75-80g en limpio y crudo. Parrocha en temporada	X	X	X
94	Trucha de ración	Primera	(Oncorhynchus mykiss)Eviscerada, limpia con aletas recortadas y sin cabeza, peso entre 150-180g	X	X	
95	Trucha Fileteada	Primera	(Oncorhynchus mykiss )Eviscerada, limpia con aletas recortadas y sin cabeza, peso $\pm$ 150g	X	X	
96	Atún	Primera	Sin ventresca. Limpio y fileteado $\pm$ 150g (Thunnus thynnus Sin ventresca. Limpio y fileteado $\pm$ 150g	X	X	X
97	Filete abadejo	extra	(Pollachius Pollachius)Peso +/- 150 g- 20-25% glaseado. Filetes	X	X	X
98	Bacalao	Extra	(Gadus morhua- Gadidae) Lomos en su punto de sal	X	X	X
99	Bacalao	Segunda	Salado desmigado.	X	X	X
100	Cabezas de rape y mero			X	X	X
101	Calamar tubo prensado	Primera	(Loligo spp)0-5% glaseo. Eviscerado y limpio. En anillas	X	X	X
102	Calamar	Nº4	(Loligo spp)Eviscerado y limpio.	X	X	
103	Carbonero		(Pollachius Virens ), Filete con piel en su punto de sal	X	X	X
104	Carne de mejillones		Desconchado y limpio.	X	X	
105	Cazón	Primera	Galeorhinus galeus) presentado en trozos, (no tacos), sin piel. Peso ración +/- 150 g	X	X	X
106	Chirlas	Primera	(Venus gallina)	X	X	
107	Espinas de pescado					
108	Dorada		Sparus aurata fileteada sin piel origen atlántico norte	X	X	

109	Fletan		Reinhardtius hyppoglossoides, filetes de fletan negro sin piel	X	X	
110	Fogonero/carbonero	Primera	(Pollanchius virens) fileteado sin piel ni espinas.- +/- 150 g.	X	X	X
111	Gamba arrocera	Calibre nº 3	0% glaseado	X	X	
112	Gamba Pelada	Gamba Pelada	Calibre 70/90 20% de glaseo	X	X	
113	Hoki		Macruronus novaezelandiae sin piel y sin espinas	X		
114	Lampuga		Coryphaena hippurus ,Suprema de Lampuga con piel	X		
115	Langostinos	Extra	Calibre 60/70.	X	X	
116	Langostinos	Primera	Colas de langostino peladas.	X	X	
117	Atún		Thunnus obesus, Suprema de atún sin piel y sin espinas	X	X	
118	Limanda	Extra	Pleuronectes ferruginea	X		
119	Merluza filetes	Extra	Merluccius spp.-En filetes. Env individualmente. Peso +- 130-160 g	X	X	
120	Pargo		(Lutjanus malabaricus), Supremas de Pargo con piel			
121	Perca		Lates niloticus filetes de 500-1000 gr.	X	X	X
122	Pez platino oriental		Neo salanx tangkahkeii taillensis,5-7 cm			
123	Rape		(Lophius americanus), filete de rape americano sin piel	X		
124	Acelgas de penca	Extra	Beta vulgaris.-Var. cicla	X	X	
125	Brócoli	Extra		X	X	X
126	Coliflor	Extra		X	X	X
127	Croquetas		De Pollo tipo Casera	X	X	X
128	Ensaladilla vegetal	Extra		X	X	X
129	Empanadillas		De atún con tomate	X	X	X
130	Espinacas	Extra	En forma de Bolas.	X	X	X

131	Guisantes	Primera		X	X	X
132	Judías Verdes	Extra		X	X	X
133	Lasaña o canelones de carne o pescado	Extra	Caja de 12 unidades. Peso de ración $\pm 150$ g. Con Sal y Sin Sal	X		
134	Maíz	Primera	En granos.	X	X	X
135	Menestra de verduras	Extra		X	X	X
136	Zanahoria	Extra	Cortada en dados	X	X	
137	Zanahoria Baby	Extra		X	X	X
138	Arroz con leche		Tarrina. Peso $\pm 140$ g.	X		
139	Leche sin lactosa		UHT brik de 1 litro	X	X	X
140	Flan de vainilla		Tarrina. Peso $\pm 110$ g.	X	X	X
141	Helados		Copitas de ración peso $\pm 100$ ml. Sabores Nata, fresa o vainilla.	X	X	X
142	Leche desnatada		UHT brik de 1 litro.	X	X	X
143	Leche entera		UHT brik de 10 litros y UHT en brik de 1 litro	X	X	X
144	Leche de Soja		Brik de 1 litro.	X	X	X
145	Magdalenas		Envase individual de 40g. No aceite animal ni vegetal de coco y palma.	X		
146	Mantequilla		Bloque de 1 kg	X		
147	Mazapán	Extra	Figuritas envasadas individualmente.	X	X	X
148	Mousse de Chocolate		Tarrina de $\pm 80$ g.	X		
149	Mouse de Yogur		Tarrina 100-150gr. Sabores natural, limón y fresa.	X		
150	Nata en spray			X	X	X
151	Natillas		Tarrina de sabor vainilla y chocolate. Peso $\pm 140$ g.	X	X	
152	Pan		En barritas o alcachofas de 70g Con sal y Sin sal. Envasadas individualmente.	X		
153	Pan integral		En barrita o forma alcachofa de unos 50 gr envasada individualmente.	X		

154	Pan Molde		Paquetes de 1kg Rebanada peso 25g. Sin Lactosa.	X	X	
155	Pan Molde Integral		Rebanadas de 25g.	X	X	X
156	Pan rallado			X	X	X
157	Roscón de Reyes					
158	Queso de Burgos		Sin Sal. De 2 kg aproximadamente.	X	X	
159	Queso Manchego Semicurado			X	X	X
160	Queso Rallado			X		
161	Queso porciones		Cajitas. MG. Mínimo 45%.	X	X	X
162	Queso Lonchas		Para sándwich. Envasado en lonchas individuales.	X	X	X
163	Bandeja Turrón y Sidra		Bandeja de dulces variados para 1 ración con 1 botellín de sidra.			
164	Bandeja Turrón Blando y Sidra		Bandeja de dulces variados de fácil masticación para 1 ración con 1 botellín de sidra.			
165	Bandeja Turrón Diabético y Sidra		Bandeja de dulces variados Sin azúcar apto para diabéticos para 1 ración con 1 botellín de sidra.			
166	Yogur		Tarrina: natural, sabores y con trozos de fruta	X	X	X
167	Yogur Líquido		Peso $\pm 180g$ . Sabores. Natural azucarado. Desnatado edulcorado.	X	X	X
168	Galletas		Sin Gluten Ni Lactosa			
169	Pan sin gluten		Sin Gluten Ni Lactosa			
170	Pastas		Sin Gluten Ni lactosa. Fideos, lluvia, macarrones, espaguetis.			
171	Postres Lácteos de la casa comercial Danone		Arroz con leche, yogures, flan de huevo			
172	Turrónes		Marca comercial: La Bruja o El Lobo.			
173	Aceite de Oliva Virgen Extra	Extra	1º en garrafas de 5 litros.	X	X	
174	Aceite de Oliva Virgen Extra	Extra	0,4º en garrafas de 5 litros.	X	X	

175	Aceite Oliva Virgen	Extra	Monodosis	X	X	
176	Atún en conserva		En aceite en vegetal. Latas de 1 kg	X	X	X
177	Arroz	Extra	Bolsas de 1 o de 5 kg.	X	X	X
178	Arroz Basmati	Primera	Bolsas de 1 o de 5 kg.	X	X	X
179	Azafrán			X	X	X
180	Azúcar	Primera	Blanca. Sobres de <b>10 g</b> con anagrama del Hospital.			
181	Azúcar	Primera	Paquetes de 1 kg	X	X	
182	Café soluble normal		Sobres de 2g.	X	X	X
183	Café soluble descafeinado		Sobres de 2g.	X	X	
184	Cacao en polvo azucarado		Sobres de 15-20 g.	X	X	
185	Canela		En rama y Molida.	X	X	X
186	Canelones		Laminas en paquetes de 10-12 láminas.	X	X	X
187	Cereales para adultos con disfgia		Caja de 600 g. Sabores: 8 Cereales con miel y Multifrutas. Sin colorantes ni conservantes.	X	X	X
188	Cerveza Rubia		Botellas de 1 Litro.	X	X	X
189	Cava seco		Botellas de 1 Litro.	X	X	X
190	Champiñón en conserva	Primera	Laminado. Latas de 2 kg	X	X	X
191	Chocolate		En forma de virutas.	X	X	X
192	Clavo		En grano. Bote de 1 kg	X	X	
193	Colorante artificial		Botes de 1 kg	X	X	
194	Cominos en grano			X	X	X
195	Dulce de Membrillo	Primera	Porciones de $\pm$ 20g	X	X	X
196	Edulcorante		En polvo. Composición: Ciclamato o Aspartamo.	X	X	X
197	Eneldo		Fresco.	X	X	
198	Espárragos Blancos	Extra	Enlatados. Latas de $\pm$ 2,5 kg	X	X	X
199	Galletas tostadas	Extra	Tipo "María". Paquete de 25g sin grasas animales, aceites de coco y/o palma.			

200	Garbanzos	Extra	Castellano.	X	X	
201	Gelatina		Neutra y de sabores variados.	X	X	X
202	Harina de Garbanzo	Extra		X	X	
203	Harina de Avena	Extra				
204	Harina de Maíz	Extra	Sin gluten ni trazas.	X	X	X
205	Harina de Trigo	Extra	Saco de 25 kg	X	X	
206	Huevo líquido		Huevo líquido pasteurizado envase litro	X	X	X
207	Huevo yema		Yema de huevo líquida pasteurizada envase litro	X	X	X
208	Jerez		Dulce y Seco.	X	X	
209	Judías Blancas	Extra		X		
210	Judías Pintas	Extra		X	X	X
211	Judías Pochas	Extra	Botes de $\pm$ 2,5 kg	X	X	
212	Lentejas	Extra		X	X	X
213	Macedonia de Frutas en almíbar	Extra	Latas de $\pm$ 3 kg	X		
214	Manzanilla		Infusiones de 1,3 g	X	X	X
215	Melocotón en almíbar	Extra	Latas de $\pm$ 3 kg Mitades de peso mínimo de 55g.	X	X	
216	Mermelada	Extra	Porciones de 20-25 g s/azúcar para diabéticos. Sabores variados.	X	X	X
217	Mermelada	Extra	Porciones de 25g: sabores variados.	X	X	X
218	Mosto		Envase de 1 litro	X	X	X
219	Flan de frutas		Manzana-Vainilla. Libre de lactosa, sin colorantes ni conservantes, tarrinas de 100 gr.	X		
220	Nuez moscada		En polvo. Bote de 1 kg	X	X	X
221	Ñoras Secas	Primera		X		X
222	Orégano			X	X	X
223	Pan Tostado		Paquete de 15g. Con sal y Sin sal.	X	X	
224	Pastas		Tipos: lluvia, estrella, letras, fideo cabellín, fideuá, tornillos,			

			caracolillos, macarrones, espaguetis y tallarines. Envases de $\pm 5 - 10$ Kg			
225	Pepinillos en vinagre	Segunda		X	X	X
226	Pera en almíbar	Extra	Latas de $\pm 3$ kg Mitades de peso mínimo de 55g.	X	X	X
227	Pimentón dulce		Envase de 1kg	X	X	X
228	Pimienta Blanca		Botes de 1 kg	X	X	X
229	Pimiento Morrón	Primera	Entero pelado. Latas de $\pm 3$ kg	X	X	
230	Poleo		Infusión de 1,3 g	X		X
231	Puré de patata		En escamas. Sacos de 15 kg	X	X	X
232	Sal fina		Yodada. Sacos de 25 kg	X	X	
233	Sal fina		Sobres monodosis de 1g.	X	X	X
234	Sirope de Caramelo			X	X	X
235	Té		Infusión de 1,3g	X		
236	Tila		Infusión de 1,3g	X		
237	Tomate en conserva	Primera	Natural Triturado. Latas de $\pm 4$ kg	X	X	
238	Vinagre de vino		En sobres de 5 – 10 ml.	X	X	X
239	Vinagre de vino		En garrafas de $\pm 5$ litros	X	X	X
240	Vino Blanco		Brik de 1 litro	X	X	
241	Vino Blanco seco			X	X	
242	Vino Oporto			X	X	X
243	Vino tinto dulce/ <b>Tipo Pedro X</b>			X	X	X
244	Vino Tinto		Brik de 1 litro	X	X	
245	Zumos		En Brik de 1 litro. Sabores: piña, manzana, melocotón y naranja, sin azúcares añadidos.	X	X	X
246	Zumos		En Brik de 200c.c. Sabores: piña, manzana, melocotón y naranja, sin azúcares añadidos.	X	X	X



247	Puré de frutas		Sores: pera, manzana, melocotón-manzana, macedonia, sin azucares añadidos ni conservantes ni colorantes y en envases de 100 gr. Aptos para pacientes con disfagia	X	X	
248	Puré de frutas		Manzana plátano sin azucares añadidos, conservantes ni colorantes; envases de 100 gr.			
249	Curri		En polvo,	X	X	X
250	Yogur Más Proteínas					
251	Prodefen			X	X	
252	Tarrina Tomate			X	X	
253	Botella de agua 50cl			X	X	
254	Detalle Cumpleaños					

## **MEDITERRANEA DE CATERING:**

### **1. Medios materiales con los que contará:**

Presentan un programa informático de gestión TRAZATOOLS compatible con DIETOOLS.

Incluyen bascula (15kg/5gr), material de envasado, cajas de descongelación, contenedores para almacenaje de fruta y verdura, no especifican números.

Aportan etiquetadora.

Aportan insecto captadores.

No oferta cocinas centrales alternativas en la Comunidad. (Toledo es la más cercana)

### **2. Planes de mantenimiento**

Preventivo:

Incluye para cámaras y congeladoras un plan suficiente en periodicidad.

Correctivo:

Lo incluye para cámaras y congeladoras.

Plan genérico pero incluye contrato de mantenimiento.

### 3. Procedimiento reglado de recepción, entrega y control de MMPP

Incluyen un procedimiento genérico, bien desarrollado, pero centrado en la gestión de compra y no el desarrollo de la actividad en el hospital.

Tiempo elevado en "evaluación de proveedores" para caso grave cuando el retraso en la entrega sea superior a 3 días.

No incluye horarios de reparto, ni soluciones en caso de rotura de stock.

Incluye procedimiento para rechazo de mercancía.

### 4.-Cualificación de los medios humanos puestos a disposición

Ofertan una estructura suficiente.

Aportan una descripción genérica de funciones.

Aportan una descripción de funciones suficiente desarrollada aunque genérica.

No explica la forma de mantener la cobertura por incidencias de IT o vacaciones o cualquier circunstancia.

No mejoras sobre la organización actual.

### 5.-Planes de formación específicos

Aportan un plan de formación suficiente en horas y necesidades formativas.

### 6.- Desarrollo técnico de los contenidos de los componentes de las dietas (concisión, amplitud, adaptación e ilación y congruencia con lo especificado en los Anexos I al VIII del Pliego de prescripciones técnicas.

### Puntuación obtenida en cuadro adjunto

Nº	ARTICULO	CATEGORIA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS	FICHA	ALERG	2 PROVE
1	Carcasas de pollo		Limpas de grasa y vísceras	X	X	X
2	Codillos de Jamón	Tercera	Textura compacta con hueso y piel	X	X	
3	Conejo	Primera	Fresco y troceado. Limpio de vísceras y cabeza			
4	Cuartos traseros de pollo	Primera	Peso ración 275-340g unidad. Exento de roturas de huesos o			

			magulladuras. Piel desprovista de plumas y cañamones. Carne no viscosa.			
5	Escalopines de ternera (Máximo 3 años)	Primera	Unidad de 60g. Procedentes de la cadera, tapa y babilla. Corte perpendicular a la fibra. Limpio de Nervio.			
6	Filetes de ternera	Primera	Cadera, tapa y babilla de $\pm 125$ g. Corte perpendicular a la fibra. Limpio de nervio.	X	X	
7	Filetes de pollo	Primera	Contramuslo de $\pm 125$ g. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras			
8	Filetes de pollo	Primera	Pechuga de $\pm 125$ g. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras			
9	<b>Pechuga</b> de pavo cocido	Primera	Deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. <b>Sin Sal.</b>	X	X	X
10	Gallinas	Primera	Sin manchas en la piel ni roturas de huesos. Desprovistos de plumas y cañamones. Peso de 2 a 3 kg	X	X	X
11	Huevos	Clase M	De 53 a 65g	X	X	X
12	Jamón Cocido	Primera	Procedente del jamón entero, fresco, deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. <b>Sin Sal/con sal</b>	X	X	X
13	Jamón Serrano Curado Sin Hueso	Primera	Pierna trasera de cerdo, sometida a la acción prolongada del cloruro sódico, secada y curada al menos un 33%. Desprovista de los huesos de caña y cadera. Curación mínima 10 meses. Deberá llevar grabado el sello de la semana de comienzo de la salazón. Envasado al vacío			

14	Lacón Fresco		Procedentes de paletillas de cerdo frescos	X	X	
15	Rabo de toro	Primera				
16	Filetes de Pavo	Primera	Pechugas de pavo frescas fileteadas. De $\pm 125g$	X	X	
17	Salchichón	Extra	Embutido, S/Gluten en piezas de 1,50 kg aprox.	X	X	
18	Chorizo	Extra	Embutido, S/ Gluten en piezas de 1,50 kg aprox.	X	X	
19	Babilla de ternera	Primera	Entera Textura compacta. Limpia de huesos y ternillas. Porcentaje admitido de grasas 1%	X	X	X
20	Cinta de Lomo	Extra	Lomo deshuesado con cordón. Desprovisto de grasa y sebos innecesarios	X	X	
21	Huesos de Ternera	Congelados	Rodilla y caña	X	X	X
22	Jamón de Cerdo	Primera	Picada. Limpio de nervios, tendones y cartílagos	X	X	
23	Magro de cerdo	primera	Troceado de aguja de tamaño uniforme.	X	X	
24	Solomillo cerdo	Primera	Piezas congeladas. Hidratado	X		
25	Redondo de Ternera	Primera	Entera, textura compacta, limpia.	X		
26	Morcillo de añojo	Primera	Procedente de cuartos traseros.	X	X	X
27	Ragout, Añojo de 2ª	Segunda	Limpia de huesos y ternillas. Porcentaje de grasa admitido 20%	X		
28	Panceta	Primera	Tocino entreverado fresco.	X	X	X
29	Pierna de Cordero Lechal	Primera	Ración $\pm 180g$ . Textura compacta, color blanco. Porcentaje de grasa admitido 1%	X	X	
30	<b>Carrilleras de Ternera</b>		Con ciruelas y pasas, cocido y ultra congelado	X	X	
31	Aceitunas		Verdes y Negras. Con hueso. Garrafas de 5 kg	X	X	
32	Acelgas de penca	Primera	Beta vulgaris. Var. cicla	X	X	X
33	Ajetes	Extra		X	X	X

34	Ajos	Primera	Calibre mínimo 30mm. En cabeza con tallo cortado			
35	Albaricoques	Primera	Calibre 49-54mm			
36	Almendras		Crudas y peladas	X	X	X
37	Apio	Primera		X	X	X
38	Berenjenas	Primera	Diámetro sup. a 5mm y/o de un peso de menos de 10g al calibre mínimo			
39	Calabaza	Primera	No congelada.	X	X	X
40	Calabacín	Primera		X	X	X
41	Castañas		Peladas			
42	Cebollas	Primera		X	X	X
43	Cerezas	Extra	Calibre mínimo 17mm			
44	Ciruelas	Primera	Negras o Amarillas			
45	Champiñón Fresco	Primera		X	X	X
46	Escarola	Primera		X		
47	Fresquillas	Extra	Calibre A 67-80mm	X	X	
48	Grelos	Primera		X	X	X
49	Kiwis	Primera		X	X	X
50	Laurel			X	X	X
51	Lechugas	Primera	Iceberg.	X	X	X
52	Limonos	Primera	Calibre mínimo 45mm			
53	Mandarina	Primera	Clementina Calibre 1-x (63-74mm)	X		
54	Manzana	Primera	Golden, Starky y reineta calibre 75-80			
55	Melocotón	Extra	Calibre A 75-80mm	X	X	
56	Melón	Primera	Peso aproximado 2Kg			
57	Nabos	Extra				
58	Naranjas de Mesa	Primera	Calibre N.º 4, mínimo 53mm.	X	X	
59	Naranjas de Zumo	Primera		X	X	X
60	Nectarinas	Extra	Calibre A			
61	Patata entera	Primera	Entera Calibre 45-80mm. Para asar calibre inferior.	X	X	X

62	Patata pelada	Primera	Entera pelada. Calibre 45-80 mm. Para asar calibre inferior	X	X	
63	Paraguayas	Primera				
64	Pepinos	Primera	Diámetro 4-7cm. Peso mínimo 180g			
65	Peras	Primera	De agua: Calibre 60-65mm; Parquesana: 80-85mm; Limonera y de San Juan			
66	Perejil			X	X	X
67	Pimientos verdes	Primera		X	X	X
68	Pimientos rojos	Primera		X	X	X
69	Piña Fresca	Primera		X	X	X
70	Piñones		Pelados	X	X	X
71	Plátanos	Extra	Longitud mín. 14cm. Calibre mínimo 29mm.			
72	Puerros	Primera	Parte blanca debe tener 1/3 de la longitud total	X	X	X
73	Rabanitos	Primera		X	X	X
74	Repollo	Primera		X	X	X
75	Sandía	Primera	Peso medio aproximado 4 kg	X	X	X
76	Setas	Extra		X	X	X
77	Tomates ensalada	Extra		X	X	X
78	Tomate para asar	Extra	Peso aproximado 90g/unidad			
79	Tomillo	Primera		X	X	X
80	Uvas Blancas	Primera		X	X	X
81	Uvas Blancas	Primera	Envasadas en paquetes de 12 uvas	X	X	
82	Zanahorias	Primera	20-40cm			
83	Almejas	Primera	(Tapes semidecussatus)			
84	Atún	Primera	(Thunnus thynnus Sin ventresca. Limpio y filetado $\pm 150$ g)			
85	Boquerón	Primera	(Engraulis encrasicolus )10-17cm. Peso 50-90g. Eviscerado, limpio y sin la cabeza.	X	X	

86	Bacaladilla	Primera	(Micromesistius poutassou.) +/- 15 cm.Eviscerado.	X	X	
87	Cangrejo de mar	Primera	Vivo	X	X	X
88	Caballa	Primera	(Escomber escombrus)+/-20cm. Eviscerada, limpia con aletas recortadas y sin cabeza, peso $\pm 150$ g	X	X	
89	chirlas			X	X	
90	Dorada		Sparus aurata de ración $\pm 230$ g	X	X	X
91	Lubina		(Dicentrarchus labrax) De ración $\pm 230$ g	X	X	X
92	Salmón		Salmon salar. Procedencia atlántico. Peso +/- 180 g			
93	Sardinas	Primera	(Sardina pilchardus) Fileteada. 75-80g en limpio y crudo. Parrocha en temporada			
94	Trucha de ración	Primera	(Oncorhynchus mykiss)Eviscerada, limpia con aletas recortadas y sin cabeza, peso entre 150-180g			
95	Trucha Fileteada	Primera	(Oncorhynchus mykiss )Eviscerada, limpia con aletas recortadas y sin cabeza, peso $\pm 150$ g			
96	Atún	Primera	Sin ventresca. Limpio y fileteado $\pm 150$ g (Thunnus thynnus Sin ventresca. Limpio y fileteado $\pm 150$ g	X	X	
97	Filete abadejo	extra	(Pollachius Pollachius)Peso +/- 150 g- 20-25% glaseado. Filetes			
98	Bacalao	Extra	(Gadus morhua-Gadidae) Lomos en su punto de sal	X	X	
99	Bacalao	Segunda	Salado desmigado.			
100	Cabezas de rape y mero			X	X	X
101	Calamar tubo prensado	Primera	(Loligo spp)0-5% glaseo. Eviscerado y limpio. En anillas			
102	Calamar	Nº4	(Loligo spp)Eviscerado y limpio.	X	X	

103	Carbonero		(Pollachius Virens ), Filete con piel en su punto de sal	X	X	X
104	Carne de mejillones		Desconchado y limpio.	X	X	X
105	Cazón	Primera	Galeorhinus galeus) presentado en trozos, (no tacos), sin piel. Peso ración +/- 150 g			
106	Chirlas	Primera	(Venus gallina)			
107	Espinas de pescado					
108	Dorada		Sparus aurata fileteada sin piel origen atlántico norte	X	X	
109	Fletan		Reinhardtius hyppoglossoides, filetes de fletan negro sin piel	X	X	X
110	Fogonero/carbonero	Primera	(Pollanchius virens) fileteado sin piel ni espinas.- +/- 150 g.	X	X	X
111	Gamba arrocerá	Calibre nº 3	0% glaseado			
112	Gamba Pelada	Gamba Pelada	Calibre 70/90 20% de glaseo			
113	Hoki		Macruronus novaezelandiae sin piel y sin espinas	X	X	
114	Lampuga		Coryphaena hippurus ,Suprema de Lampuga con piel	X	X	X
115	Langostinos	Extra	Calibre 60/70.	X	X	
116	Langostinos	Primera	Colas de langostino peladas.	X	X	
117	Atún		Thunnus obesus, Suprema de atún sin piel y sin espinas	X	X	X
118	Limanda	Extra	Pleuronectes ferruginea	X	X	X
119	Merluza filetes	Extra	Merluccius spp.-En filetes. Env individualmente. Peso +- 130-160 g			
120	Pargo		(Lutjanus malabaricus), Supremas de Pargo con piel	X		
121	Perca		Lates niloticus filetes de 500-1000 gr.	X	X	
122	Pez platino oriental		Neo salanx tangkahkeii taillensis,5-7 cm	X	X	



123	Rape		(Lophius americanus), filete de rape americano sin piel			
124	Acelgas de penca	Extra	Beta vulgaris.-Var. cicla	X	X	X
125	Brócoli	Extra		X	X	X
126	Coliflor	Extra		X	X	X
127	Croquetas		De Pollo tipo Casera	X	X	X
128	Ensaladilla vegetal	Extra		X	X	X
129	Empanadillas		De atún con tomate	X	X	X
130	Espinacas	Extra	En forma de Bolas.	X	X	
131	Guisantes	Primera		X	X	X
132	Judías Verdes	Extra		X	X	X
133	Lasaña o canelones de carne o pescado	Extra	Caja de 12 unidades. Peso de ración $\pm 150$ g. Con Sal y Sin Sal			
134	Maíz	Primera	En granos.	X	X	X
135	Menestra de verduras	Extra		X	X	X
136	Zanahoria	Extra	Cortada en dados	X	X	X
137	Zanahoria Baby	Extra		X	X	
138	Arroz con leche		Tarrina. Peso $\pm 140$ g.	X		
139	Leche sin lactosa		UHT brik de 1 litro	X	X	X
140	Flan de vainilla		Tarrina. Peso $\pm 110$ g.	X	X	X
141	Helados		Copitas de ración peso $\pm 100$ ml. Sabores Nata, fresa o vainilla.			
142	Leche desnatada		UHT brik de 1 litro.	X	X	X
143	Leche entera		UHT brik de 10 litros y UHT en brik de 1 litro			
144	Leche de Soja		Brik de 1 litro.	X	X	X
145	Magdalenas		Envase individual de 40g. No aceite animal ni vegetal de coco y palma.			
146	Mantequilla		Bloque de 1 kg	X		
147	Mazapán	Extra	Figuritas envasadas individualmente.			
148	Mousse de Chocolate		Tarrina de $\pm 80$ g.			

149	Mouse de Yogur		Tarrina 100-150gr. Sabores natural, limón y fresa.			
150	Nata en spray			X	X	X
151	Natillas		Tarrina de sabor vainilla y chocolate. Peso $\pm$ 140g.			
152	Pan		En barritas o alcachofas de 70g Con sal y Sin sal. Envasadas individualmente.	X	X	
153	Pan integral		En barrita o forma alcachofa de unos 50 gr envasada individualmente.	X	X	
154	Pan Molde		Paquetes de 1kg Rebanada peso 25g. Sin Lactosa.	X	X	
155	Pan Molde Integral		Rebanadas de 25g.			
156	Pan rallado			X	X	X
157	Roscón de Reyes			X	X	X
158	Queso de Burgos		Sin Sal. De 2 kg aproximadamente. Y en formato indiv.			
159	Queso Manchego Semicurado			X	X	X
160	Queso Rallado			X	X	
161	Queso porciones		Cajitas. MG. Mínimo 45%.	X	X	X
162	Queso Lonchas		Para sándwich. Envasado en lonchas individuales.			
163	Bandeja Turrón y Sidra		Bandeja de dulces variados para 1 ración con 1 botellín de sidra.			
164	Bandeja Turrón Blando y Sidra		Bandeja de dulces variados de fácil masticación para 1 ración con 1 botellín de sidra.			
165	Bandeja Turrón Diabético y Sidra		Bandeja de dulces variados Sin azúcar apto para diabéticos para 1 ración con 1 botellín de sidra.			
166	Yogur		Tarrina: natural, sabores y con trozos de fruta	X	X	X
167	Yogur Líquido		Peso $\pm$ 180g. Sabores. Natural azucarado. Desnatado edulcorado.			

168	Galletas		Sin Gluten Ni Lactosa	X	X	
169	Pan sin gluten		Sin Gluten Ni Lactosa	X	X	X
170	Pastas		Sin Gluten Ni lactosa. Fideos, lluvia, macarrones, espaguetis.			
171	Postres Lácteos de la casa comercial Danone		Arroz con leche, yogures, flan de huevo	X		
172	Turrone		Marca comercial: La Bruja o El Lobo.			
173	Aceite de Oliva Virgen Extra	Extra	1º en garrafas de 5 litros.			
174	Aceite de Oliva Virgen Extra	Extra	0,4º en garrafas de 5 litros.	X	X	
175	Aceite Oliva Virgen	Extra	Monodosis	X	X	X
176	Atún en conserva		En aceite en vegetal. Latas de 1 kg	X	X	X
177	Arroz	Extra	Bolsas de 1 o de 5 kg.	X	X	X
178	Arroz Basmati	Primera	Bolsas de 1 o de 5 kg.	X	X	X
179	Azafrán			X	X	X
180	Azúcar	Primera	Blanca. Sobres de <b>10 g</b> con anagrama del Hospital.			
181	Azúcar	Primera	Paquetes de 1 kg	X	X	X
182	Café soluble normal		Sobres de 2g.	X	X	
183	Café soluble descafeinado		Sobres de 2g.	X		
184	Cacao en polvo azucarado		Sobres de 15-20 g.			
185	Canela		En rama y Molida.	X	X	X
186	Canelones		Laminas en paquetes de 10-12 láminas.			
187	Cereales para adultos con disfgia		Caja de 600 g. Sabores: 8 Cereales con miel y Multifrutas. Sin colorantes ni conservantes.	X	X	X
188	Cerveza Rubia		Botellas de 1 Litro.	X		X
189	Cava seco		Botellas de 1 Litro.			
190	Champiñón en conserva	Primera	Laminado. Latas de 2 kg	X	X	X
191	Chocolate		En forma de virutas.	X	X	X
192	Clavo		En grano. Bote de 1 kg	X	X	X

193	Colorante artificial		Botes de 1 kg	X	X	X
194	Cominos en grano			X	X	X
195	Dulce de Membrillo	Primera	Porciones de $\pm 20g$	X	X	
196	Edulcorante		En polvo. Composición: Ciclamato o Aspartamo.			
197	Eneldo		Fresco.	X	X	X
198	Espárragos Blancos	Extra	Enlatados. Latas de $\pm 2,5$ kg			
199	Galletas tostadas	Extra	Tipo "María". Paquete de 25g sin grasas animales, aceites de coco y/o palma.			
200	Garbanzos	Extra	Castellano.	X	X	
201	Gelatina		Neutra y de sabores variados.			
202	Harina de Garbanzo	Extra		X	X	
203	Harina de Avena	Extra				
204	Harina de Maíz	Extra	Sin gluten ni trazas.	X	X	
205	Harina de Trigo	Extra	Saco de 25 kg			
206	Huevo líquido		Huevo líquido pasteurizado envase litro	X	X	X
207	Huevo yema		Yema de huevo líquida pasteurizada envase litro	X	X	
208	Jerez		Dulce y Seco.			
209	Judías Blancas	Extra		X	X	X
210	Judías Pintas	Extra		X	X	X
211	Judías Pochas	Extra	Botes de $\pm 2,5$ kg	X	X	
212	Lentejas	Extra		X	X	X
213	Macedonia de Frutas en almíbar	Extra	Latas de $\pm 3$ kg	X	X	X
214	Manzanilla		Infusiones de 1,3 g	X	X	
215	Melocotón en almíbar	Extra	Latas de $\pm 3$ kg Mitades de peso mínimo de 55g.	X	X	X
216	Mermelada	Extra	Porciones de 20-25 g s/azúcar para diabéticos. Sabores variados.			
217	Mermelada	Extra	Porciones de 25g: sabores variados.			

218	Mosto		Envase de 1 litro			
219	Flan de frutas		Manzana-Vainilla. Libre de lactosa, sin colorantes ni conservantes, tarrinas de 100 gr.			
220	Nuez moscada		En polvo. Bote de 1 kg	X	X	
221	Ñoras Secas	Primera		X	X	
222	Orégano			X	X	X
223	Pan Tostado		Paquete de 15g. Con sal y Sin sal.	X		
224	Pastas		Tipos: lluvia, estrella, letras, fideo cabellín, fideuá, tornillos, caracolillos, macarrones, espaguetis y tallarines. Envases de $\pm 5 - 10$ Kg			
225	Pepinillos en vinagre	Segunda		X	X	X
226	Pera en almíbar	Extra	Latas de $\pm 3$ kg Mitades de peso mínimo de 55g.	X	X	X
227	Pimentón dulce		Envase de 1kg	X	X	X
228	Pimienta Blanca		Botes de 1 kg			
229	Pimiento Morrón	Primera	Entero pelado. Latas de $\pm 3$ kg			
230	Poleo		Infusión de 1,3 g	X	X	
231	Puré de patata		En escamas. Sacos de 15 kg	X	X	
232	Sal fina		Yodada. Sacos de 25 kg			
233	Sal fina		Sobres monodosis de 1g.	X	X	
234	Sirope de Caramelo					
235	Té		Infusión de 1,3g	X	X	
236	Tila		Infusión de 1,3g	X	X	
237	Tomate en conserva	Primera	Natural Triturado. Latas de $\pm 4$ kg	X	X	X
238	Vinagre de vino		En sobres de 5 – 10 ml.	X	X	X
239	Vinagre de vino		En garrafas de $\pm 5$ litros			
240	Vino Blanco		Brik de 1 litro	X	X	X
241	Vino Blanco seco					

242	Vino Oporto			X	X	X
243	Vino tinto dulce/ <b>Tipo Pedro X</b>			X		X
244	Vino Tinto		Brik de 1 litro	X	X	X
245	Zumos		En Brik de 1 litro. Sabores: piña, manzana, melocotón y naranja, sin azúcares añadidos.	X		
246	Zumos		En Brik de 200c.c. Sabores: piña, manzana, melocotón y naranja, sin azúcares añadidos.	X		
247	Puré de frutas		Sores: pera, manzana, melocotón-manzana, macedonia, sin azúcares añadidos ni conservantes ni colorantes y en envases de 100 gr. Aptos para pacientes con disfagia			
248	Puré de frutas		Manzana plátano sin azúcares añadidos, conservantes ni colorantes; envases de 100 gr.	X	X	
249	Curri		En polvo,	X	X	X
250	Yogur Más Proteínas					
251	Prodefen					
252	Tarrina Tomate			X	X	X
253	Botella de agua 50cl					
254	Detalle Cumpleaños					

## **ALBIE:**

### **1. Medios materiales con los que contará:**

Presentan un programa informático de gestión CONTROLIZA.

Presentan software de gestión para el control de temperatura y humedad de las cámaras.

Presentan un lector de códigos de barras para automatización de procesos.

Incluyen material de envasado, etiquetadora y dymo, pack limpieza y contenedores separadores de residuos.

Termómetro Impermeable CHT-275 y KIT de cloro.

Incluyen Ozonizador.

Presentan barquetas para la entrega de mercancías, no especifican número.

No oferta cocinas centrales alternativas en la Comunidad. (Ávila es la más cercana)

## **2. Planes de mantenimiento**

Preventivo y correctivo:

Incluye para cámaras, congeladoras, equipos termógrafos, informáticos y demás material como carros y estanterías. Incluye un inventario inicial con fichas por máquinas.

Cuenta con experto en gestión de mantenimiento.

Como mejora, se compromete a reparar cámaras y congeladores en menos de 12h.

Incluye contrato de mantenimiento.

## **3. Procedimiento reglado de recepción, entrega y control de MMPP**

Incluyen un procedimiento completo que incluye todo el de la actividad en el hospital como mejora el control de no conformidades hospital/ PU.

Planificación y definición del servicio.

Proveedores.

Realización de pedidos.

Sistema de distribución al Hospital Universitario de La Princesa.

Recepción de Materias Primas.

Almacenamiento y conservación de los alimentos.

Preparación MMPP.

Entrega.

Evacuación de Residuos y Limpieza.

Proponen un libro de incidencias digital basado en la metodología de no conformidades de la norma ISO 9001.

Registro y seguimiento de incidencias relevantes.

## **4.-Cualificación de los medios humanos puestos a disposición**

Ofertan una estructura detallada y suficiente para las funciones a desarrollar.

Incluyen certificaciones de la cualificación del personal.

Como mejora incluye el asesoramiento técnico por parte de la contrata.

Aportan una descripción de funciones suficiente desarrollada y adaptada al centro muy desglosada.

Ofertan una cobertura de absentismo por IT o vacaciones bien definida utilizando fuentes de reclutamiento propias y contrato de prestación de servicios de ETT.

### **5.-Planes de formación específicos**

Aportan un plan de formación suficiente y detallado.  
Aumento considerable de la oferta.

### **6.- Desarrollo técnico de los contenidos de los componentes de las dietas (concisión, amplitud, adaptación e ilación y congruencia con lo especificado en los Anexos I al VIII del Pliego de prescripciones técnicas.**

### **Puntuación obtenida en cuadro adjunto**

Nº	ARTICULO	CATEGORIA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS	FICHA	ALERG	2 PROVE
1	Carcasas de pollo		Limpias de grasa y vísceras	X	X	X
2	Codillos de Jamón	Tercera	Textura compacta con hueso y piel	X	X	X
3	Conejo	Primera	Fresco y troceado. Limpio de vísceras y cabeza	X	X	X
4	Cuartos traseros de pollo	Primera	Peso ración 275-340g unidad. Exento de roturas de huesos o magulladuras. Piel desprovista de plumas y cañamones. Carne no viscosa.	X	X	X
5	Escalopines de ternera (Máximo 3 años)	Primera	Unidad de 60g. Procedentes de la cadera, tapa y babilla. Corte perpendicular a la fibra. Limpio de Nervio.	X	X	X
6	Filetes de ternera	Primera	Cadera, tapa y babilla de $\pm 125$ g. Corte perpendicular a la fibra. Limpio de nervio.	X	X	X
7	Filetes de pollo	Primera	Contramuslo de $\pm 125$ g. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras	X	X	X



8	Filetes de pollo	Primera	Pechuga de $\pm 125$ g. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras	X	X	X
9	<b>Pechuga</b> de pavo cocido	Primera	Deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. <b>Sin Sal.</b>	X	X	X
10	Gallinas	Primera	Sin manchas en la piel ni roturas de huesos. Desprovistos de plumas y cañamones. Peso de 2 a 3 kg	X	X	X
11	Huevos	Clase M	De 53 a 65g	X	X	X
12	Jamón Cocido	Primera	Procedente del jamón entero, fresco, deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. <b>Sin Sal/con sal</b>	X	X	X
13	Jamón Serrano Curado Sin Hueso	Primera	Pierna trasera de cerdo, sometida a la acción prolongada del cloruro sódico, secada y curada al menos un 33%. Desprovista de los huesos de caña y cadera. Curación mínima 10 meses. Deberá llevar grabado el sello de la semana de comienzo de la salazón. Envasado al vacío	X	X	X
14	Lacón Fresco		Procedentes de paletillas de cerdo frescos	X	X	X
15	Rabo de toro	Primera		X	X	X
16	Filetes de Pavo	Primera	Pechugas de pavo frescas fileteadas. De $\pm 125$ g	X	X	X
17	Salchichón	Extra	Embutido, S/Gluten en piezas de 1,50 kg aprox.	X	X	X
18	Chorizo	Extra	Embutido, S/ Gluten en piezas de 1,50 kg aprox.	X	X	X
19	Babilla de ternera	Primera	Entera Textura compacta. Limpia de huesos y ternillas. Porcentaje admitido de grasas 1%	X	X	X
20	Cinta de Lomo	Extra	Lomo deshuesado con cordón. Desprovisto	X	X	X

			de grasa y sebos innecesarios			
21	Huesos de Ternera	Congelados	Rodilla y caña	X	X	X
22	Jamón de Cerdo	Primera	Picada. Limpio de nervios, tendones y cartílagos	X	X	X
23	Magro de cerdo	primera	Troceado de aguja de tamaño uniforme.	X	X	X
24	Solomillo cerdo	Primera	<b>Fresco</b>	X	X	X
25	Redondo de Ternera	Primera	Entera, textura compacta, limpia.	X	X	X
26	Morcillo de añejo	Primera	Procedente de cuartos traseros.	X	X	X
27	Ragout, Añejo de 2ª	Segunda	Limpia de huesos y ternillas. Porcentaje de grasa admitido 20%	X	X	X
28	Panceta	Primera	Tocino entreverado fresco.	X	X	X
29	Pierna de Cordero Lechal	Primera	Ración $\pm 180g$ . Textura compacta, color blanco. Porcentaje de grasa admitido 1%	X	X	X
30	<b>Carrilleras de Ternera</b>	Extra	Fresco	X	X	X
31	Aceitunas		Verdes y Negras. Con hueso. Garrafas de 5 kg	X	X	X
32	Acelgas de penca	Primera	Beta vulgaris. Var. cicla	X	X	X
33	Ajetes	Extra		X	X	X
34	Ajos	Primera	Calibre mínimo 30mm. En cabeza con tallo cortado	X	X	X
35	Albaricoques	Primera	Calibre 49-54mm	X	X	X
36	Almendras		Crudas y peladas	X	X	X
37	Apio	Primera		X	X	X
38	Berenjenas	Primera	Diámetro sup. a 5mm y/o de un peso de menos de 10g al calibre mínimo	X	X	X
39	Calabaza	Primera	No congelada.	X	X	X
40	Calabacín	Primera		X	X	X
41	Castañas		Peladas	X	X	X
42	Cebollas	Primera		X	X	X
43	Cerezas	Extra	Calibre mínimo 17mm	X	X	X
44	Ciruelas	Primera	Negras o Amarillas	X	X	X

45	Champiñón Fresco	Primera		X	X	X
46	Escarola	Primera		X		X
47	Fresquillas	Extra	Calibre A 67-80mm	X	X	X
48	Grellos	Primera		X	X	X
49	Kiwis	Primera		X	X	X
50	Laurel			X	X	X
51	Lechugas	Primera	Iceberg.	X	X	X
52	Limones	Primera	Calibre mínimo 45mm	X	X	X
53	Mandarina	Primera	Clementina Calibre 1-x (63-74mm)	X	X	X
54	Manzana	Primera	Golden, Starky y reineta calibre 75-80	X	X	X
55	Melocotón	Extra	Calibre A 75-80mm	X	X	X
56	Melón	Primera	Peso aproximado 2Kg	X	X	X
57	Nabos	Extra		X	X	X
58	Naranjas de Mesa	Primera	Calibre N.º 4, mínimo 53mm.	X	X	X
59	Naranjas de Zumo	Primera		X	X	X
60	Nectarinas	Extra	Calibre A	X	X	X
61	Patata entera	Primera	Entera Calibre 45-80mm. Para asar calibre inferior.	X	X	X
62	Patata pelada	Primera	Entera pelada. Calibre 45-80 mm. Para asar calibre inferior	X	X	X
63	Paraguayas	Primera		X	X	X
64	Pepinos	Primera	Diámetro 4-7cm. Peso mínimo 180g	X	X	X
65	Peras	Primera	De agua: Calibre 60-65mm; Parquesana: 80-85mm; Limonera y de San Juan	X	X	X
66	Perejil			X	X	X
67	Pimientos verdes	Primera		X	X	X
68	Pimientos rojos	Primera		X	X	X
69	Piña Fresca	Primera		X	X	X
70	Piñones		Pelados	X	X	X
71	Plátanos	Extra	Longitud mín. 14cm. Calibre mínimo 29mm.	X	X	X

72	Puerros	Primera	Parte blanca debe tener 1/3 de la longitud total	X	X	X
73	Rabanitos	Primera		X	X	X
74	Repollo	Primera		X	X	X
75	Sandía	Primera	Peso medio aproximado 4 kg	X	X	X
76	Setas	Extra		X	X	X
77	Tomates ensalada	Extra		X	X	X
78	Tomate para asar	Extra	Peso aproximado 90g/unidad	X	X	X
79	Tomillo	Primera		X	X	X
80	Uvas Blancas	Primera		X	X	X
81	Uvas Blancas	Primera	Envasadas en paquetes de 12 uvas	X	X	X
82	Zanahorias	Primera	20-40cm	X	X	X
83	Almejas	Primera	(Tapes semidecussatus)	X	X	X
84	Atún	Primera	(Thunnus thynnus Sin ventresca. Limpio y filetado $\pm 150g$	X	X	X
85	Boquerón	Primera	(Engraulis encrasicolus )10-17cm. Peso 50-90g. Eviscerado, limpio y sin la cabeza.	X	X	X
86	Bacaladilla	Primera	(Micromesistius poutassou.) +/- 15 cm.Eviscerado.	X	X	X
87	Cangrejo de mar	Primera	Vivo	X	X	X
88	Caballa	Primera	(Escomber escombrus)+/-20cm. Eviscerada, limpia con aletas recortadas y sin cabeza, peso $\pm 150g$	X	X	X
89	chirlas			X	X	X
90	Dorada		Sparus aurata de ración $\pm 230g$	X	X	X
91	Lubina		(Dicentrarchus labrax) De ración $\pm 230g$	X	X	X
92	Salmón		Salmon salar. Procedencia atlántico. Peso +/- 180 g	X	X	X
93	Sardinas	Primera	(Sardina pilchardus) Fileteada. 75-80g en limpio y crudo. Parrocha en temporada	X	X	X

94	Trucha de ración	Primera	(Oncorhynchus mykiss)Eviscerada, limpia con aletas recortadas y sin cabeza, peso entre 150-180g	X	X	X
95	Trucha Fileteada	Primera	(Oncorhynchus mykiss )Eviscerada, limpia con aletas recortadas y sin cabeza, peso $\pm$ 150g	X	X	X
96	Atún	Primera	Sin ventresca. Limpio y fileteado $\pm$ 150g (Thunnus thynnus Sin ventresca. Limpio y fileteado $\pm$ 150g	X	X	X
97	Filete abadejo	extra	(Pollachius Pollachius)Peso +/- 150 g- 20-25% glaseado. Filetes	X	X	X
98	Bacalao	Extra	(Gadus morhua-Gadidae) Lomos en su punto de sal	X	X	X
99	Bacalao	Segunda	Salado desmigado.	X	X	X
100	Cabezas de rape y mero			X	X	X
101	Calamar tubo prensado	Primera	(Loligo spp)0-5% glaseo. Eviscerado y limpio. En anillas	X	X	X
102	Calamar	Nº4	(Loligo spp)Eviscerado y limpio.	X	X	X
103	Carbonero		(Pollachius Virens ), Filete con piel en su punto de sal	X	X	X
104	Carne de mejillones		Desconchado y limpio.	X	X	X
105	Cazón	Primera	Galeorhinus galeus) presentado en trozos, (no tacos), sin piel. Peso ración +/- 150 g	X	X	X
106	Chirlas	Primera	(Venus gallina)	X	X	X
107	Espinas de pescado			X	X	X
108	Dorada		Sparus aurata fileteada sin piel origen atlántico norte	X	X	X
109	Fletan		Reinhardtius hyppoglossoides, filetes de fletan negro sin piel	X	X	X
110	Fogonero/carbonero	Primera	(Pollanchius virens) fileteado sin piel ni espinas.- +/- 150 g.	X	X	X

111	Gamba arroceras	Calibre nº 3	0% glaseado	X	X	X
112	Gamba Pelada	Gamba Pelada	Calibre 70/90 20% de glaseo	X	X	X
113	Hoki		Macrurus novaezelandiae sin piel y sin espinas	X	X	X
114	Lampuga		Coryphaena hippurus „Suprema de Lampuga con piel	X	X	X
115	Langostinos	Extra	Calibre 60/70.	X	X	X
116	Langostinos	Primera	Colas de langostino peladas.	X	X	X
117	Atún		Thunnus obesus, Suprema de atún sin piel y sin espinas	X	X	X
118	Limanda	Extra	Pleuronectes ferruginea	X	X	X
119	Merluza filetes	Extra	Merluccius spp.-En filetes. Env individualmente. Peso +- 130-160 g	X	X	X
120	Pargo		(Lutjanus malabaricus), Supremas de Pargo con piel	X	X	X
121	Perca		Lates niloticus filetes de 500-1000 gr.	X	X	X
122	Pez platino oriental		Neo salanx tangkahkeii taillensis, 5-7 cm	X	X	X
123	Rape		(Lophius americanus), filete de rape americano sin piel	X	X	X
124	Acelgas de penca	Extra	Beta vulgaris.-Var. cicla	X	X	X
125	Brócoli	Extra		X	X	X
126	Coliflor	Extra		X	X	X
127	Croquetas		<b>De Pollo con trozos</b>	X	X	X
128	Ensaladilla vegetal	Extra		X	X	X
129	Empanadillas		De atún con tomate	X	X	X
130	Espinacas	Extra	En forma de Bolas.	X	X	X
131	Guisantes	Primera		X	X	X
132	Judías Verdes	Extra		X	X	X
133	Lasaña o canelones de carne o pescado	Extra	Caja de 12 unidades. Peso de ración ±150g. Con Sal y Sin Sal	X	X	X

134	Maíz	Primera	En granos.	X	X	X
135	Menestra de verduras	Extra		X	X	X
136	Zanahoria	Extra	Cortada en dados	X	X	X
137	Zanahoria Baby	Extra		X	X	X
138	Arroz con leche		Tarrina. Peso $\pm 140g$ .	X	X	X
139	Leche sin lactosa		UHT brik de 1 litro	X	X	X
140	Flan de vainilla		Tarrina. Peso $\pm 110g$ .	X	X	X
141	Helados		Copitas de ración peso $\pm 100ml$ . Sabores Nata, fresa o vainilla.	X	X	X
142	Leche desnatada		UHT brik de 1 litro.	X	X	X
143	Leche entera		UHT brik de 10 litros y UHT en brik de 1 litro	X	X	X
144	Leche de Soja		Brik de 1 litro.	X	X	X
145	Magdalenas		Envase individual de 40g. No aceite animal ni vegetal de coco y palma.	X	X	X
146	Mantequilla		Bloque de 1 kg	X	X	X
147	Mazapán	Extra	Figuritas envasadas individualmente.	X	X	X
148	Mousse de Chocolate		Tarrina de $\pm 80g$ .	X	X	X
149	Mouse de Yogur		Tarrina 100-150gr. Sabores natural, limón y fresa.	X	X	X
150	Nata en spray			X	X	X
151	Natillas		Tarrina de sabor vainilla y chocolate. Peso $\pm 140g$ .	X	X	X
152	Pan		En barritas o alcachofas de 70g Con sal y Sin sal. Envasadas individualmente.	X	X	X
153	Pan integral		En barrita o forma alcachofa de unos 50 gr envasada individualmente.	X	X	X
154	Pan Molde		Paquetes de 1kg Rebanada peso 25g. Sin Lactosa.	X	X	X
155	Pan Molde Integral		Rebanadas de 25g.	X	X	X
156	Pan rallado			X	X	X

157	Roscón de Reyes			X	X	X
158	Queso de Burgos		Sin Sal. De 2 kg aproximadamente. <b>Y en formato Individual</b>	X	X	X
159	Queso Manchego Semicurado			X	X	X
160	Queso Rallado		<b>Tipo Emmental</b>	X	X	X
161	Queso porciones		Cajitas. MG. Mínimo 45%.	X	X	X
162	Queso Lonchas		Para sándwich. Envasado en lonchas individuales.	X	X	X
163	Bandeja Turrón y Sidra		Bandeja de dulces variados para 1 ración con 1 botellín de sidra.	X	X	X
164	Bandeja Turrón Blando y Sidra		Bandeja de dulces variados de fácil masticación para 1 ración con 1 botellín de sidra.	X	X	X
165	Bandeja Turrón Diabético y Sidra		Bandeja de dulces variados Sin azúcar apto para diabéticos para 1 ración con 1 botellín de sidra.	X	X	X
166	Yogur		Natural, sabores, con trozos. Desnatado Natural sabor edulcorado	X	X	X
167	Yogur Líquido		Peso $\pm 180g$ . Sabores. Natural azucarado. Desnatado edulcorado.	X	X	X
168	Galletas		Sin Gluten Ni Lactosa	X	X	X
169	Pan sin gluten		Sin Gluten Ni Lactosa	X	X	X
170	Pastas		Sin Gluten Ni lactosa. Fideos, lluvia, macarrones, espaguetis.	X	X	X
171	Postres Lácteos de la casa comercial Danone		Arroz con leche, yogures, flan de huevo	X	X	X
172	Turrónes		Marca comercial: La Bruja o El Lobo.	X	X	X
173	Aceite de Oliva Virgen Extra	Extra	1º en garrafas de 5 litros.	X	X	X
174	Aceite de Oliva Virgen Extra	Extra	0,4º en garrafas de 5 litros.	X	X	X
175	Aceite Oliva Virgen	Extra	Monodosis	X	X	X
176	Atún en conserva		En aceite en vegetal. Latas de 1 kg	X	X	X



177	Arroz	Extra	Bolsas de 1 o de 5 kg.	X	X	X
178	Arroz Basmati	Primera	Bolsas de 1 o de 5 kg.	X	X	X
179	Azafrán			X	X	X
180	Azúcar	Primera	Blanca. Sobres de <b>10 g</b> con anagrama del Hospital.	X	X	X
181	Azúcar	Primera	Paquetes de 1 kg	X	X	X
182	Café soluble normal		Sobres de 2g.	X	X	X
183	Café soluble descafeinado		Sobres de 2g.	X	X	X
184	Cacao en polvo azucarado		Sobres de 15-20 g.	X	X	X
185	Canela		En rama y Molida.	X	X	X
186	Canelones		Laminas en paquetes de 10-12 láminas.	X	X	X
187	Cereales para adultos con disfagia		Exentos en azúcares añadidos con fibra Caja de 600 g. Sabores: 8 Cereales con miel y Multifrutas. Sin colorantes ni conservantes.	X	X	X
188	Cerveza Rubia		Botellas de 1 Litro.	X	X	X
189	Cava seco		Botellas de 1 Litro.	X	X	X
190	Champiñón en conserva	Primera	Laminado. Latas de 2 kg	X	X	X
191	Chocolate		En forma de virutas.	X	X	X
192	Clavo		En grano. Bote de 1 kg	X	X	X
193	Colorante artificial		Botes de 1 kg	X	X	X
194	Cominos en grano			X	X	X
195	Dulce de Membrillo	Primera	Porciones de $\pm$ 20g	X	X	X
196	Edulcorante		En polvo. Composición: Ciclamato o Aspartamo.	X	X	X
197	Eneldo		Fresco.	X	X	X
198	Espárragos Blancos	Extra	Enlatados. Latas de $\pm$ 2,5 kg	X	X	X
199	Galletas tostadas	Extra	Tipo "María". Paquete de 25g sin grasas animales, aceites de coco y/o palma. <b>En paquetes de 4-5 unidades mínimo</b>	X	X	X

200	Garbanzos	Extra	Castellano.	X	X	X
201	Gelatina		Neutra y de sabores variados. <b>Envasada en 125g</b>	X	X	X
202	Harina de Garbanzo	Extra		X	X	X
203	Harina de Avena	Extra		X	X	X
204	Harina de Maíz	Extra	Sin gluten ni trazas.	X	X	X
205	Harina de Trigo	Extra	Saco de 25 kg	X	X	X
206	Huevo líquido		Huevo líquido pasteurizado envase litro	X	X	X
207	Huevo yema		Yema de huevo líquida pasteurizada envase litro	X	X	X
208	Jerez		Dulce y Seco.	X	X	X
209	Judías Blancas	Extra		X	X	X
210	Judías Pintas	Extra		X	X	X
211	Judías Pochas	Extra	Botes de $\pm 2,5$ kg	X	X	X
212	Lentejas	Extra		X	X	X
213	Macedonia de Frutas en almíbar	Extra	Latas de $\pm 3$ kg	X	X	X
214	Manzanilla		Infusiones de 1,3 g	X	X	X
215	Melocotón en almíbar	Extra	Latas de $\pm 3$ kg Mitades de peso mínimo de 55g.	X	X	X
216	Mermelada	Extra	Porciones de 20-25 g s/azúcar para diabéticos. Sabores variados.	X	X	X
217	Mermelada	Extra	Porciones de 25g: sabores variados.	X	X	X
218	Mosto		Envase de 1 litro	X	X	X
219	Flan de frutas		Manzana-Vainilla. Libre de lactosa, sin colorantes ni conservantes, tarrinas de 100 gr.	X	X	X
220	Nuez moscada		En polvo. Bote de 1 kg	X	X	X
221	Ñoras Secas	Primera		X	X	X
222	Orégano			X	X	X
223	Pan Tostado		Paquete de 15g. Con sal y Sin sal.	X	X	X

224	Pastas		Tipos: lluvia, estrella, letras, fideo cabellín, fideuá, tornillos, caracolillos, macarrones, espaguetis y tallarines. Envases de $\pm 5 - 10$ Kg	X	X	X
225	Pepinillos en vinagre	Segunda		X	X	X
226	Pera en almíbar	Extra	Latas de $\pm 3$ kg Mitades de peso mínimo de 55g.	X	X	X
227	Pimentón dulce		Envase de 1kg	X	X	X
228	Pimienta Blanca		Botes de 1 kg	X	X	X
229	Pimiento Morrón	Primera	Entero pelado. Latas de $\pm 3$ kg	X	X	X
230	Poleo		Infusión de 1,3 g	X	X	X
231	Puré de patata		En escamas. Sacos de 15 kg	X	X	X
232	Sal fina		Yodada. Sacos de 25 kg	X	X	X
233	Sal fina		Sobres monodosis de 1g.	X	X	X
234	Sirope de Caramelo			X	X	X
235	Té		Infusión de 1,3g	X	X	X
236	Tila		Infusión de 1,3g	X	X	X
237	Tomate en conserva	Primera	Natural Triturado. Latas de $\pm 4$ kg	X	X	X
238	Vinagre de vino		En sobres de 5 – 10 ml.	X	X	X
239	Vinagre de vino		En garrafas de $\pm 5$ litros	X	X	X
240	Vino Blanco		Brik de 1 litro	X	X	X
241	Vino Blanco seco			X	X	X
242	Vino Oporto			X	X	X
243	Vino tinto dulce/ <b>Tipo Pedro X</b>			X	X	X
244	Vino Tinto		Brik de 1 litro	X	X	X
245	Zumos		En Brik de 1 litro. Sabores: piña, manzana, melocotón y naranja, sin azúcares añadidos.	X	X	X
246	Zumos		En Brik de 200c.c. Sabores: piña, manzana, melocotón y	X	X	X

			naranja, sin azúcares añadidos.			
247	Puré de frutas		Sores: pera, manzana, melocotón-manzana, macedonia, sin azúcares añadidos ni conservantes ni colorantes y en envases de 100 gr. Aptos para pacientes con disfagia	X	X	X
248	Puré de frutas		Manzana plátano sin azúcares añadidos, conservantes ni colorantes; envases de 100 gr.	X	X	X
249	Curri		En polvo,	X	X	X
250	Yogur Más Proteínas			X	X	X
251	Prodefen			X	X	X
252	Tarrina Tomate		Tarrina Tomate Natural Triturado	X	X	X
253	Botella de agua 50cl			X	X	X
254	Detalle Cumpleaños			X	X	X
255	<b>Espesante</b>			X	X	X

## II. PROYECTO DE ADECUACIÓN Y MEJORA DE LOS EQUIPOS DE MANTENIMIENTO EN CALIENTE Y FRIO DEL SERVICIO DE COMIDA PREPARADA EN LA CINTA DE EMPLATADO EXISTENTE EN EL HOSPITAL (HASTA 11 puntos)

- Resumen de las tres propuestas:**

### II.-PROYECTO DE ADECUACIÓN Y MEJORA DE LOS EQUIPOS DE MANTENIMIENTO EN CALIENTE Y FRIO DEL SERVICIO DE COMIDA PREPARADA EN LA CINTA DE EMPLATADO EXISTENTE EN EL HOSPITAL. (Hasta 11 puntos)

	SERUNION	MEDITERR.	ALBIE
<b>2.1-Solución concreta propuesta de adecuación y mejora de los equipos de mantenimiento en caliente y frio del servicio de comida preparada en la cinta de emplatado y mejoras al pliego. (Hasta 9 puntos)</b>			
Inventario de la instalación y estudio de necesidades	0,5	1	1
Desarrollo del proyecto y equipos propuestos hasta 7	6,5	6,5	7
Solución válida para el centro	0,92	0,92	1
<b>2.2-Planes de contingencia asociados. (Hasta 1 punto)</b>			
Desarrolla un plan de contingencia completo para el desarrollo del proyecto	0,5	0,5	0,5
Planes alternativos	0	0	0,5
<b>2.3-Cronograma de actuaciones. (Hasta 1 punto)</b>			
Presenta cronograma compatible con la actividad	1	1	1

## II.-Propuesta de adecuación y mejora de los equipos de mantenimiento en caliente y frio del servicio de comida preparada en la cinta de emplatado existente en el hospital:

Las empresas proponen los siguientes equipos:

### Serunión

6 Carros Baño María CHSAW· GERMANY  
 2 Carros Baño María CHSAW2 GERMANY  
 1 Carro NIV·CONS·CHNH5858GERMANY  
 1 Armario Frigorífico CHNAGB1402CR  
 1 Armario Frigorífico CHNINFAGB701CR (solo oferta 1 unidad)  
 2 Carros Frío de 3 pilas CHF0420502

### Mediterránea de catering

6 Carros Baño María CHSAW· GERMANY  
 3 Carros Baño María CHSAW2 GERMANY  
 1 Carro NIV·CONS·CHNH5858GERMANY  
 1 Armario Frigorífico CHNAGB1402CR  
 1 Armario Frigorífico CHNINFAGB701CR (solo oferta 1 unidad)

1 Carros Frío de 3 pilas CHF0420502 (solo oferta 1 unidad)

### Albie

6 Carros Baño María CHSAW- GERMANY  
2 Carros Baño María CHSAW2 GERMANY  
1 Carro NIV.CON.S.CHNH5858GERMANY  
1 Armario Frigorífico CHNAGB1402CR  
2 Armarios Frigorífico CHNINFAGB701CR  
6 Carros Fríos de 3 pilas CHF0420502

Se han valorado la capacidad, necesidades del servicio, rendimiento, coste, mejora de las temperaturas en el emplatado, adecuación al centro y consumo.

Así como su implantación en hospitales similares de la red y garantía ofertada.

Así como los planes de contingencia y cronogramas quedando como resume el cuadro superior.

## III. Sistemas de control y seguridad(0 a 4 Puntos)

### III.-SISTEMAS DE CALIDAD, CONTROL Y SEGURIDAD. (Hasta 4 puntos)

SERUNION

MEDITERR.

ALBIE

#### 3.1- Sistemas de calidad y excelencia en el servicio. (Hasta 2 puntos)

Cuenta con certificación ISO 9001	SI	SI	SI
Propone certificación ISO 9001 para el centro	SI	SI	SI
Presenta Plan de calidad	Generalista	SI	SI

#### 3.2- Seguridad y salud laboral. (Hasta 1 punto)

Presenta certificación Acreditativa	SI	SI	SI
Planificación de actividades preventivas	Generalista	Generalista	SI

#### 3.3-Gestión medioambiental. (Hasta 1 punto)

Presenta certificado ISO 14001	SI	SI	SI
Presenta Sistema de gestión medioambiental	Generalista	SI	SI

## IV. Seguridad Alimentaria

IV.-SEGURIDAD ALIMENTARIA. (Hasta 5 puntos)	SERUNION	MEDITERR.	ALBIE
<b>4.1. Explicitación de la adaptación y actualización del sistema a las normativas europea, nacional, comunitaria y local de acuerdo con lo establecido en el Pliego de prescripciones técnicas. (Hasta 1 punto)</b>			
Presentan los procedimientos para la adaptabilidad del sistema	SI	SI	SI
<b>4.2-Sistema de inocuidad de los alimentos. (Hasta 1 punto)</b>			
Presenta certificado ISO 22000 2005	SI	SI	SI
Presenta sistema de gestión de la inocuidad	Generalista	Generalista	SI
<b>4.3 Alcance del sistema, claridad y auditabilidad de los registros. (Hasta 1 punto)</b>			
Claridad en la accesibilidad de los registros	Generalista	SI	SI
Acuerdo laboratorio (Documento)	SI	NO	SI
<b>4.4-Imbricación con procesos productivos anteriores o posteriores que no son objeto del contrato. Y propuesta de asesoramiento técnico. (Hasta 1 punto)</b>			
Auditoria/ verificación del sistema mensual a la cocina	SI	SI	SI
Propuesta de asesoramiento técnico/mejora sobre situación actual	SI	SI	SI
<b>4.5-Flexibilidad del sistema y adaptabilidad a cambios de los procesos que lo componen. (Hasta 1 punto)</b>			
Presentan los procedimientos S Para la adaptabilidad del sistema	Generalista	Generalista	SI

## 6.- Desarrollo técnico de los contenidos de los componentes de las dietas (Aclaraciones).

Serunion:

1	2º Proveedor población destino población animal	158	Ficha técnica de producto congelado
3	Los dos proveedores incluyen cabeza y vísceras	164	No presentación de bandejas individuales
7	Un proveedor incluye hueso y piel	165	No presentación de bandejas individuales
29	Ficha técnica de pierna entera no vale	166	No presentación de bandejas individuales
41	Ficha técnica de castaña entera sin pelar	173	No son de marcas sin gluten
52	Ficha técnica no cumple calibre	181	No presentan con anagrama del hospital
53	Ficha técnica no cumple calibre	200	Contienen aceite de palma
54	Ficha técnica no cumple calibre	209	No presenta el tipo de jerez que se pide
55	Ficha técnica no cumple calibre	225	No presentan todos los tipos de pasta que se piden
56	Ficha técnica no cumple calibre		

### Mediterránea de catering:

3	Los dos proveedores incluyen cabeza y vísceras	146	No cumple peso
13	No incluye tiempo de curación	148	Sin azúcar y sin envase individual
34	No cumplen calibre	149	Presentación en polvo
35	No cumplen calibre	150	Presentación en polvo
38	No cumplen calibre	152	Solo ficha técnica de las de chocolate
41	Vienen con cáscara e indica peladas	156	No se ajusta gramaje
43	No cumplen calibre	159	Solo ficha presentación individual
44	Solo presentan ficha de negras, no amarillas	163	Loncheado pero no en lonchas individuales
52	No cumplen calibre	164	No es bandeja de dulces variados
54	No presentan ficha de starky ni reineta	165	No es bandeja de dulces variados
56	No incluyen peso	166	No es bandeja de dulces variados
60	No cumplen calibre	168	No presenta desnatado y, el normal, no vale tamaño
63	No cumplen calibre	171	Solo incluye fideo y espaguetis
64	No cumplen calibre	181	6g o 7g no indica que pueden poner anagrama del hospital
65	No incluyen todas las variedades	185	Presentación maleta 3kg
71	No incluye categoría ni gramaje	187	Presentación paquete de 360 unidades
78	No incluye categoría ni gramaje	190	Es cava semiseco, no seco
82	No incluye categoría ni gramaje (a granel)	197	Formato líquido o envase con pastillas
92	Presentación congelado cuando se pide fresco	199	No categoría y otro en formato cristal
93	No cumple gramaje	200	Unas sin azúcar y otras no indica gramaje del paquete
94	Presentación congelado cuando se pide fresco, traen cabeza	202	Solo presentan un sabor en polvo o tarrina
95	Presentación congelado cuando se pide fresco, traen cabeza	206	Especial para frituras
97	Tamaño muy superior, glaseado no cumplen	209	Fino y seco u otra variedad
111	No indican gramaje y glaseado superior	218	Solo un sabor
112	Glaseado 35-50%	225	No fichas de todos los tipo
119	No dan gramaje ni ponen que sean envasados individualmente	230	Presentación en tiras
120	No peso ni información	233	No yodada y otro en formato 1kg
123	Procedencia china	235	Presentan sirope de chocolate, no caramelo
133	Solo presentan ficha de lasaña de carne	240	Una no indica formato y la otra en botella de 1l
141	Solo presentan un sabor	246	No incluyen todas las variedades y las que presentan son mezcla de varios sabores
143	Solo presentación de 1 litro	247	No incluyen todas las variedades y las que presentan son mezcla de varios sabores
145	No cumple gramaje	248	No incluyen todas la variedades



**En Madrid a 24 de Julio del 2023**

**Fdo.: David Esteban Sánchez**  
**Jefe Sección Hostelería**