

Informe relativo al cumplimiento de requisitos exigidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas del contrato “Servicio de catering en el servicio de salud mental Hospital de día del adolescente de Vallecas, adscrito al Hospital Universitario Infanta Leonor. 2024-0-005 (A/SER-044481/2023)

Tras la celebración de la correspondiente Mesa de Contratación, el 2 de enero de 2024, a las 10:15 horas, y vista la documentación técnica presentada por las empresas licitantes, Cocinas Centrales S.A. y Catering Catasa Madrid S.L., se informa de lo siguiente:

Examinada la documentación técnica aportada por la empresa **Cocinas Centrales S.A.**, se concluye que cumple con los requisitos expuestos en los pliegos, ofreciendo un menú variado, con un perfil de grasas saludable, siguiendo las condiciones prescritas en el pliego y recomendaciones detalladas en este.

EMPRESA	DECLARACIÓN DE LOS MEDIOS PARA LA ELABORACION Y DISTRIBUCIÓN DE LAS COMIDAS, DESCRIBIENDO LOS PROCESOS DE ELABORACION, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	ELABORACION DE LOS MENUS	CATÁLOGO DE CALIDADES Y MATERIAS PRIMAS	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PLATOS	EMPRESA INSCRITA EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS	CUMPLE: SI/NO
COCINAS CENTRALES S.A.	SI	SI	SI	SI	SI	SI

Por otra parte, examinada la documentación técnica aportada por la empresa **Catering Catasa Madrid S.L.**, se concluye que la empresa no cumple con los requisitos recogidos en los pliegos, por los siguientes motivos:

La media porcentual de grasas en una muestra de 8 días del menú propuesto como ejemplo por la empresa (selección consecutiva de días), es de un 35,5%, por encima de las especificaciones solicitadas en el pliego. Un perfil lipídico por encima de las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS), tal y como se recoge en la tabla anexa.

Por otro lado, se observa que hay una gran diferencia en carga calórica entre diferentes días, incluso superando las 470 kcal de diferencia entre un día y otro, independientemente del balance semanal (día 6 y día 17).

El consumo de verduras enteras de primer plato (y no trituradas en crema) es muy escaso, siendo su consumo solo de un día a lo largo del menú mensual propuesto por la empresa. Las recomendaciones para esta población es incluir verduras en diferentes formatos y técnicas culinarias para aumentar la variedad del menú.

EMPRESA	DECLARACIÓN DE LOS MEDIOS PARA LA ELABORACION Y DISTRIBUCIÓN DE LAS COMIDAS, DESCRIBIENDO LOS PROCESOS DE ELABORACION, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	ELABORACION DE LOS MENUS	CATÁLOGO DE CALIDADES Y MATERIAS PRIMAS	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PLATOS	EMPRESA INSCRITA EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS	CUMPLE: SI/NO
CATERING CATASA	SI	NO	SI	SI	SI	NO

En Madrid, a día de la fecha

Fdo.: Ana García y García-Alcañiz

Firmado digitalmente por: GARCIA GARCIA ALCANIZ ANA MARIA
 Fecha: 2024.01.03 09:16

Subdirectora de Gestión y Servicios Generales

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación:

ANEXO

MENÚ BASAL MENSUAL PROPUESTO POR LA EMPRESA CATASA								
DIA	PLATOS	KCAL TOTAL (kcal)	PROTEINA TOTAL (g)	% PROTEINA	LIPIDOS TOTALES (g)	% LÍPIDOS	HIDRATOS DE CARBONO (g)	% HIDRATOS DE CARBONO
1	Judías pintas con arroz Hamburguesa mixta con verduras Yogur Pan	822	44	21.4	24	26.2	94	45.7
2	Crema de zanahoria Tortilla guisada Fruta Pan	691	22	12.7	32	41.6	73	42.2
3	Macarrones a la boloñesa Pollo asado con verduras Fruta Pan	831	47	22.6	31	33.5	86	41.3
6	Judías verdes con tomate Lomo a la plancha con patatas Fruta Pan	564	25,2	17.8	20,4	32.5	68,8	48.7
7	Sopa de cocido Cocido completo Fruta Pan	785	40,3	20.5	35,4	40.5	61	31
8	Crema de calabaza Merluza al horno con ensalada Yogur Pan	729	33	18.1	30	37	76	41.7
9	Arroz con verduras Pollo al chilindrón con tomate y pimientos Fruta Pan	722	32	17.7	24	29.9	83	45.9
10	Lentejas estofadas con verduras Tortilla francesa de jamón con aros de cebolla Gelatina Pan	786	26,9	13.6	37,6	43	73	37