

## INFORME TÉCNICO AL P.A. 50/2025 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 dos propuestas presentadas podemos resumir como sigue:

Cuadro resumen de puntuaciones:

### INFORME TÉCNICO PA 50/2023

I. PROGRAMA DE TRABAJO. (Hasta 10 puntos)	TECNOVE	ALBIE
<b>1.1-Medios materiales con los que contará. (Hasta 1 punto)</b>		
	1,00	1,00
<b>1.2 -Planes de mantenimiento. (Hasta 1 punto)</b>		
	1,00	0,80
<b>1.3- Procedimiento reglado de recepción, entrega y control de materias primas. (Hasta 1 punto)</b>		
	1,00	1,00
<b>1.4 Cualificación de los medios humanos puestos a disposición. (Hasta 1 punto)</b>		
	0,50	1,00
<b>1.5 Planes de formación específicos para el periodo contractual. (Hasta 1 punto)</b>		
	1,00	1,00
<b>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)</b>		
	2,66	4,73

**II- PROYECTO DE ADECUACIÓN Y MEJORA DE LOS EQUIPOS DE ABATIMIENTO DE TEMPERATURA Y LAVADO DE UTENSILIOS EXISTENTES EN EL HOSPITAL (Hasta 11 puntos)**

	TECNOVE	ALBIE
<b>2.1- Solución concreta propuesta de adecuación y mejora al pliego. (Hasta 9 puntos)</b>		
	7,86	9,00
<b>2.2-Planes de contingencia asociados. (Hasta 1 punto)</b>		
	1,00	1,00
<b>2.3-Cronograma de actuaciones. (Hasta 1 punto)</b>		
	1,00	1,00

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

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

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

	TECNOVE	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
<b>4.2-Sistema de inocuidad de los alimentos. (Hasta 1 punto)</b>		
	1,00	1,00
<b>4.3 Alcance del sistema, claridad y auditabilidad de los registros. (Hasta 1 punto)</b>		
	1,00	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
<b>4.5-Flexibilidad del sistema y adaptabilidad a cambios de los procesos que lo componen. (Hasta 1 punto)</b>		
	1,00	1,00
	<b>TECNOVE</b>	<b>ALBIE</b>

**Total puntos**

26,02

29,53

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

### • Resumen de las tres propuestas:

#### I. PROGRAMA DE TRABAJO. (Hasta 10 puntos)

TECNOVE

ALBIE

##### 1.1-Medios materiales con los que contará. (Hasta 1 punto)

Medios suficientes Físicos y Técnicos. Adecuados para el centro	SI	SI
Detalle, número y especificaciones de los mismos	SI	SI
Introduce mejoras sobre la situación actual	SI	SI

##### 1.2 -Planes de mantenimiento. (Hasta 1 punto)

Presenta Plan Preventivo y correctivo adecuado para el centro	SI	SI
Contrato de mantenimiento preventivo y correctivo	SI	SI
Tiempo de respuesta < 24h 24/7	SI	SI

##### 1.3- Procedimiento reglado de recepción, entrega y control de materias primas (Hasta 1 punto)

Plan detallado y específico válido para el centro de trabajo	SI	SI
Cubre todas las áreas del Procedimiento	SI	SI
Introduce mejoras sobre la situación actual	SI	SI

##### 1.4 Cualificación de los medios humanos puestos a disposición (Hasta 1 punto)

Aportan personal para todas las áreas necesarias	SI	SI
Detallan la implicación y puesta a disposición(CONCRETADA) del PERSONAL EN EL centro de trabajo	SI	SI
Aportan certificaciones	NO	SI
Introduce mejoras sobre la situación actual	NO	NO

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

Detalla cursos , horas y procedimientos de formación	SI	SI
--	----	----

Aporta mejoras, concreción al centro o imbricación con el personal

SI

SI

Plan abarca todas la necesidades formativas básicas y se ajustado al centro

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)**

## TECNOVE:

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

- 10 Palets de plástico (Oviplas) Euro H1
- 10 Cubetas perforadas gastro 1/1
- 10 Cajas de plástico
- 1 Bascula GX-15kg 4577 (sobremesa)
- 1 Bascula industrial RX 150L 150kg
- 1 Etiquetadora SUPVAN T750M PRO
- 1 Insectocaptor Matifi MS600 o similar, luz UV
- 2 Datalogger testo 174T (en el plan de compras y almacén, en la página 39, hablan de colocar un datalogger en cada una de las cámaras)
- 1 Termómetro infrarrojos TESTO 830-T1

### Programas informáticos

- Software interno (SIGES/SIGET/SIGAL)
- Trazatools para gestión de trazabilidad (compatible con nuestro programa de gestión de dietas Dietools)
- Software (CamSoft) para registrar temperaturas

### Apoyo logístico

- Flota propia de vehículos isotérmicos, hornos de regeneración y comida de quinta gama o cocinas en contenedores de 40 pies (de las que son fabricantes)
- La cocina central más cercana se encuentra en Herencia (Ciudad Real)

### 2. Planes de mantenimiento

- Plan de mantenimiento preventivo y correctivo.
- Revisión mensual de equipos.
- Si especifican un tiempo concreto de respuesta ante averías dependiendo de la gravedad de la avería, con tiempo de respuesta entre 30 minutos a 3 días.

No incluyen contrato de mantenimiento porque Tecnove cuenta con personal cualificado para ello.

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

Bien definido y detallado cada uno de los procesos.

Proponen horario de reparto de 7:30 a 13:00

Mantendrán un 20% de stock del consumo mínimo semanal.

Análítica mensual por laboratorio externo.

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

Presenta personal cualificado para las tareas y áreas necesarias.

### 5.-Planes de formación específicos

Aportan un plan de formación suficiente y detallado 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	CATEGORIA/CALIDAD	CARACTERÍSTICAS	FICH A	ALER G	2 PRO VE	OBSERVACIONES
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		Presentan canal y no ficha específica de la pieza
3	Conejo	Primera	Fresco y troceado. Limpio de vísceras y cabeza	X	X		Segundo proveedor incluye cabeza
4	Cuartos traseros de pollo	Primera	Peso ración 275-340g unidad. Exento de roturas de huesos o magulladuras. Piel desprovista	X	X	X	

			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.	X	X		Presentan canal y no ficha específica de la pieza
6	Filetes de ternera	Primera	Cadera, tapa y babilla de $\pm 125$ g. Corte perpendicular a la fibra. Limpio de nervio.	X	X		Presentan canal y no ficha específica de la pieza
7	Filetes de pollo	Primera	Contramuslo de $\pm 125$ g. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras Presentados en modo compacto	X	X	X	
8	Filetes de pollo	Primera	Pechuga de $\pm 125$ g. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras	X	X		El segundo proveedor gramaje 100gr
9	<b>Pechuga</b> de pavo cocido	Primera	Deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. <b>Sin Sal.Sin Gluten y sin lactosa</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		Segundo proveedor categoría L
12	Jamón Cocido	Primera	Procedente del jamón entero, fresco, deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. <b>Sin</b>	X	X	X	

			Sal/con sal Sin Gluten ni lactosa				
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				Ninguna de las 2 fichas tiene tiempo de curación
14	Lacón Fresco		Procedentes de paletillas de cerdo frescos				
15	Rabo de toro	Primera					1 ficha de canal y otra ficha rabo de toro congelado
16	Filetes de Pavo	Primera	Pechugas de pavo frescas fileteadas. De $\pm 125g$	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		Presentan canal y no ficha específica de la pieza
20	Cinta de Lomo	Extra	Lomo deshuesado con cordón. Desprovisto de grasa y sebos innecesarios	X	X		Presentan canal y no ficha específica de la pieza
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		Segundo proveedor presenta hamburguesas
23	Magro de cerdo	primera	Troceado de aguja de tamaño uniforme.	X	X		Presentan canal y no ficha específica de la pieza
24	Solomillo cerdo	Primera	<b>Fresco</b>	X	X		Presentan canal y no ficha específica de la pieza
25	Redondo de Ternera	Primera	Entera, textura compacta, limpia.	X	X		Presentan canal y no ficha específica de la pieza
26	Morcillo de añojo	Primera	Procedente de cuartos traseros.				Presentan canal y no ficha específica de la pieza, segunda ficha con cuartos delanteros y traseros
27	Ragout, Añojo de 2ª	Segunda	Limpia de huesos y ternillas. Porcentaje de grasa admitido 20%	X	X		Presentan canal y no ficha específica de la pieza
28	Panceta	Primera	Tocino entreverado fresco.	X	X		Presentan canal y no ficha específica de la pieza
29	Pierna de Cordero Lechal	Primera	Ración $\pm 180g$ . Textura compacta, color blanco. Porcentaje de grasa admitido 1%	X	X		Presentan canal de ternera y no ficha específica de la pieza
30	Carrilleras de Ternera	Extra	Fresco	X	X	X	



31	Aceitunas		Verdes y Negras. Con hueso. Garrafas de 5 kg				Ficha 1 en lata y ficha 2 sin envase
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		
35	Albaricoques	Primera	Calibre 49-54mm	X	X		Segundo proveedor no cumple calibre
36	Almendras		Crudas y peladas	X	X	X	
37	Apio	Primera		X	X	X	
38	Berenjenas	Primera	DE 300 A 400 GR	X	X		Segundo proveedor presenta en granel
39	Calabaza	Primera	No congelada.	X	X	X	
40	Calabacín	Primera		X	X		Segundo proveedor presenta en granel
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				Ninguna de las 2 fichas cumple categorias
45	Champiñón Fresco	Primera					Ninguna de las 2 fichas cumple categorias
46	Escarola	Primera		X	X		2 proveedor no cumple categoria
47	Fresquillas	Extra	Calibre A 67- 80mm	X			2 proveedor no cumple categoria
48	Grelos	Primera		X	X	X	
49	Kiwis	Primera		X	X	X	

50	Laurel			X	X	X	
51	Lechugas	Primera	Iceberg.				1 ficha a granel y otra ficha sin categoría
52	Limones	Primera	Calibre mínimo 45mm	X	X		2 proveedor a granel
53	Mandarina	Primera	Clementina Calibre 1-x (63-74mm)				1 proveedor a granel y 2ª ficha solo del producto, sin proveedor
54	Manzana	Primera	Golden, Starky y reineta calibre 75-80				Proveedores a granel. De 6 fichas, solo cumple variedad Golden
55	Melocotón	Extra	Calibre A 75-80mm	X	X		2 proveedor a granel
56	Melón	Primera	Peso aproximado 2Kg	X	X		2 proveedor a granel
57	Nabos	Extra					1 proveedor a granel y 2ª ficha solo del producto, sin proveedor
58	Naranjas de Mesa	Primera	Calibre N.º 4, mínimo 53mm.	X	X		2 proveedor a granel
59	Naranjas de Zumo	Primera		X	X		2 proveedor a granel
60	Nectarinas	Extra	Calibre A				1 proveedor a granel y 2ª ficha solo del producto, sin proveedor
61	Patata entera	Primera	Entera Calibre 45-80mm. Para asar calibre inferior.	X	X		2 proveedor a granel
62	Patata pelada	Primera	Entera pelada. Calibre 45-80 mm. Para asar calibre inferior	X	X		2º proveedor sin gramaje
63	Paraguayas	Primera		X	X		2º proveedor con ficha del producto, sin proveedor

64	Pepinos	Primera	Diámetro 4-7cm. Peso mínimo 180g	X	X		2 proveedor a granel
65	Peras	Primera	De agua: Calibre 60-65mm; Parquesana: 80- 85mm; Limonera y de San Juan	X			Sin alergen y sin 2º proveedor
66	Perejil			X	X	X	
67	Pimientos verdes	Primera		X	X		2 proveedor a granel
68	Pimientos rojos	Primera		X	X		2 proveedor a granel
69	Piña Fresca	Primera		X	X		2º proveedor sin categoria
70	Piñones		Pelados	X	X	X	
71	Plátanos	Extra	Longitud mín. 14cm. Calibre mínimo 29mm.	X	X		2 proveedor a granel
72	Puerros	Primera	Parte blanca debe tener 1/3 de la longitud total	X	X		2 proveedor a granel
73	Rabanitos	Primera		X	X		2 proveedor a granel
74	Repollo	Primera					Sin categoria los 2 proveedores
75	Sandía	Primera	Peso medio aproximado 4 kg	X	X	X	
76	Setas	Extra					1 proveedor a granel, 1 ficha de producto sin proveedor
77	Tomates ensalada	Extra		X	X		2 proveedor a granel
78	Tomate para asar	Extra	Peso aproximado 90g/unidad	X	X		2 proveedor a granel
79	Tomillo	Primera		X	X	X	
80	Uvas Blancas	Primera		X	X		2 proveedor a granel
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)				Los 2 proveedores sin categoria

						ni especificación de variedad
84	Atún	Primera	(Thunnus thynnus Sin ventresca. Limpio y filetado $\pm 150g$			Las dos fichas son de atun congelado
85	Boquerón	Primera	(Engraulis encrasicolus )10-17cm. Peso 50-90g. Eviscerado, limpio y sin la cabeza.	X	X	2º proveedor presenta ficha de boqueron congelado
86	Bacaladilla	Primera	(Micromesistius poutassou.) +/- 15 cm.Eviscerado.	X	X	X
87	Cangrejo de mar	Primera	Vivo	X	X	2º proveedor presenta ficha de boqueron congelado
88	Caballa	Primera	(Escomber escombrus)+/- 20cm. Eviscerada, limpia con aletas recortadas y sin cabeza, peso $\pm 150g$	X	X	Solo presentan un proveedor
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	2º proveedor presenta ficha de boqueron congelado
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			Peso minimo de 300gr en los 2 proveedores

			y sin cabeza, peso entre 150-180g				ademas de cabeza y visceras
95	Trucha Fileteada	Primera	(Oncorhynchus mykiss) Eviscerada, limpia con aletas recortadas y sin cabeza, peso $\pm$ 150g	X	X		2º proveedor presenta ficha de trucha entera
96	Atún	Primera	Sin ventresca. Limpio y fileteado $\pm$ 150g (Thunnus thynnus Sin ventresca. Limpio y fileteado $\pm$ 150g				Las dos fichas son de otra variedad de atun
97	Filete abadejo	extra	(Pollachius Pollachius) Peso $\pm$ 150 g- 20-25% glaseado. Filetes				Las dos fichas son de otra variedad de abadejo
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		2º proveedor presenta dados de cabeza
101	Calamar tubo prensado	Primera	(Loligo spp) 0-5% glaseo. Eviscerado y limpio. En anillas	X	X		2º proveedor es Pota
102	Calamar	Nº4	(Loligo spp) Eviscerado y limpio.				los dos proveedores presentan ficha de Pota
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 $\pm$ 150 g	X	X		2ª ficha es de caella y no de cazon
106	Chirlas	Primera	(Venus gallina)	X	X		Presentan 2ª ficha de almeja

							blanca de Vietnam
107	Espinas de pescado						No presentan ficha
108	Dorada		Sparus aurata fileteada sin piel origen atlántico norte	X	X	X	
109	Fletan		Reinhardtius hyppoglossoide s, filetes de fletan negro sin piel	X	X		2ª ficha es de halibut del pacifico
110	Fogonero/carbo nero	Primera	(Pollanchius virens) fileteado sin piel ni espinas.- +/- 150 g.				Las 2 fichas son con piel y supera el peso
111	Gamba arroceras	Calibre nº 3	0% glaseado	X	X		La segunda ficha no presenta ni glaseado, ni calibre
112	Gamba Pelada	Gamba Pelada	Calibre 70/90 20% de glaseo	X	X	X	2ª ficha no presenta % de glaseado
113	Hoki		Macruronus novaezelandiae sin piel y sin espinas				Presentan fichas de otro tipo de pescado
114	Lampuga		Coryphaena hippurus ,Suprema de Lampuga con piel	X	X		No presentan 2º proveedor
115	Langostinos	Extra	Calibre 60/70.	X	X		2º proveedor los presenta cocidos
116	Langostinos	Primera	Colas de langostino peladas.	X	X	X	
117	Atún		Thunnus obesus, Suprema de atún sin piel y sin espinas				Las 2 fichas son de otra variedad de atun
118	Limanda	Extra	Pleuronectes ferruginea	X	X	X	
119	Merluza filetes	Extra	Merluccius spp.- En filetes. Env individualmente.	X	X	X	

			Peso +- 130-160 g				
120	Pargo		(Lutjanus malabaricus), Supremas de Pargo con piel				En los 2 proveedores no coincide la variedad
121	Perca		Lates niloticus filetes de 500-1000 gr.	X	X	X	
122	Pez platino oriental		Neo salanx tangkahkeii taillensis, 5-7 cm				Presentan ficha generica del pez platino
123	Rape		(Lophius americanus), filete de rape americano sin piel				En los 2 proveedores no coincide la variedad
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.				No coincide la presentacion en ninguna de las 2 fichas
131	Guisantes	Primera		X	X		2º proveedor con ficha sin calibrar
132	Judías Verdes	Extra		X	X	X	No indican categoria
133	Lasaña o canelones de carne o pescado	Extra	Caja de 12 unidades. Peso de ración ±150g. Con Sal y Sin Sal				Solo presentan un proveedor de carne y con 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	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.				Los 2 proveedores no cumplen gramaje, son de 70ml
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				Solo presentan ficha tecnica de 1L
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		2 proveedor no especifica tipo de aceite vegetal
146	Mantequilla		Bloque de 1 kg	X	X		2 proveedor presenta de 250gr
148	Mazapán	Extra	Figuritas envasadas individualmente.	X	X	X	
149	Mousse de Chocolate		Tarrina de $\pm 80g$ .				No hay fichas
150	Mouse de Yogur		Tarrina 100-150gr. Sabores natural, limón y fresa.				Solo presentan ficha de yogurt natural y el resto es en polvo
151	Nata en spray			X	X	X	
152	Natillas		Tarrina de sabor vainilla y chocolate. Peso $\pm 140g$ .	X	X	X	



15 3	Pan		En barritas o alcachofas de 70g Con sal y Sin sal. Envasadas individualmente.	X	X		2º proveedor con peso de 50gr
15 4	Pan integral		En barrita o forma alcachofa de unos 50 gr envasada individualmente.	X	X	X	
15 5	Pan Molde		Paquetes de 1kg Rebanada peso 25g. Sin Lactosa.				En los 2 proveedores no especifica el peso de la rebanada
15 6	Pan Molde Integral		Rebanadas de 25g.				1 proveedor no especifica peso y 2º proveedor 35gr/rebanada
15 7	Pan rallado			X	X	X	
15 8	Roscón de Reyes			X	X	X	
15 9	Queso de Burgos		Sin Sal. De 2 kg aproximadamente . Y en formato Individual +- 70 GR S/SAL	X	X		2º proveedor con sal
16 0	Queso Manchego Semicurado						Las 2 fichas son semicurado pero no Manchego
16 1	Queso Rallado		<b>Tipo Emmental</b>	X	X		2º proveedor es Mozzarella
16 2	Queso porciones		Cajitas. MG. Mínimo 45%.	X	X	X	
16 3	Queso Lonchas		Para sándwich. Envasado en lonchas individuales.	X	X		Misma ficha 2 veces
16 4	<b>Bandeja Turrón y Sidra</b>		Bandeja de dulces variados para 1 ración con <b>1 botellín de sidra</b> .				Fichas distintos tipos de turrón, solo porción, no bandeja

16 5	Bandeja Turrón Blando		Bandeja de dulces variados de fácil masticación para 1 ración				Fichas distintos tipos de turrón, solo porción, no bandeja
16 6	Bandeja Turrón Diabético		Bandeja de dulces variados Sin azúcar apto para diabéticos para 1 ración				Fichas distintos tipos de turrón, solo porción, no bandeja
16 7	Yogur		Natural, sabores, con trozos de fruta. Desnatado Natural sabor edulcorado +/- 120gr	X	X	X	
16 8	Yogur Líquido		Peso $\pm 180$ g. Sabores. Natural azucarado. Desnatado edulcorado.	X			Solo presentan 1 ficha
	Tarrina de tomate		Tomate natural triturado	X	X	X	
16 9	Galletas		Sin Gluten Ni Lactosa	X	X	X	
17 0	Pan sin gluten		Sin Gluten Ni Lactosa	X	X	X	
17 1	Pastas		Sin Gluten Ni lactosa. Fideos, lluvia, macarrones, espaguetis.	X	X	X	
17 2	Postres Lácteos de la casa comercial Danone		Arroz con leche, yogures, flan de huevo	X	X	X	
17 3	Turrones		Marca comercial: La Bruja o El Lobo.	X	X	X	
17 4	Aceite de Oliva Virgen Extra	Extra	1º en garrafas de 5 litros.				Fichas con mezcla de aceites refinados
17 5	Aceite de Oliva Virgen Extra	Extra	0,4º en garrafas de 5 litros.				Fichas con mezcla de aceites refinados
17 6	Aceite Oliva Virgen	Extra	Monodosis	X	X	X	

17 7	Atún en conserva		En aceite en vegetal. Latas de 1 kg	X	X	X	
17 8	Arroz	Extra	Bolsas de 1 o de 5 kg.	X	X	X	
17 9	Arroz Basmati	Primera	Bolsas de 1 o de 5 kg.	X	X	X	
18 0	Azafrán			X	X	X	
18 1	Azúcar	Primera	Blanca. Sobres de 10 g con anagrama del Hospital.				Fichas técnicas de 7-8gr y sin anagrama del hospital
18 2	Azúcar	Primera	Paquetes de 1 kg	X	X	X	
18 3	Café soluble normal		Sobres de 2g.	X	X	X	
18 4	Café soluble descafeinado		Sobres de 2g.	X	X	X	
18 5	Cacao en polvo azucarado		Sobres de 15-20 g.	X	X	X	
18 6	Canela		En rama y Molida.	X	X	X	
18 7	Canelones		Laminas en paquetes de 10-12 láminas.	X	X	X	
18 8	Cereales para adultos con disfagia		Exentos en azucars añadidos con fibra Caja de 600 g. Sabores: 8 Cereales con miel y Multifrutas. Sin colorantes ni conservantes.	X	X	X	
18 9	Cerveza Rubia		Botellas de 1 Litro.	X	X	X	
19 0	Cava seco		Botellas de 1 Litro.	X	X		2ª ficha de cava semiseco
19 1	Champiñón en conserva	Primera	Laminado. Latas de 2 kg	X	X	X	
19 2	Chocolate		En forma de virutas.				En los 2 proveedores no especifica que sean virutas
19 3	Clavo		En grano. Bote de 1 kg	X	X	X	
19 4	Colorante artificial		Botes de 1 kg	X	X	X	

195	Cominos en grano			X	X		2º proveedor es ficha de comino molido
196	Dulce de Membrillo	Primera	Porciones de $\pm$ 20g	X	X	X	
197	Edulcorante		En polvo. Composición: Ciclamato o Aspartamo.				No presentan fichas
198	Eneldo		Fresco.				1 proveedor lo presenta molido y 2º proveedor lo presenta desecado
199	Espárragos Blancos	Extra	Enlatados. Latas de $\pm$ 2,5 kg				Presentan fichas de tallos de esparrago
200	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	
201	Garbanzos	Extra	Castellano.				No especifican variedad de garbanzo castellano
202	Gelatina		Neutra y de sabores variados. <b>Envasada en 125g</b>	X	X	X	Presentan de sabores, pero, no presentan gelatina neutra
203	Harina de Garbanzo	Extra					No presentan fichas con categoría extra
204	Harina de Avena	Extra					Las 2 fichas son de avena integral
205	Harina de Maíz	Extra	Sin gluten ni trazas.	X	X	X	

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

22 5	Pastas		Tipos: lluvia, estrella, letras, fideo cabellín, fideuá, tornillos, caracolillos, macarrones, espaguetis y tallarines. Envases de $\pm 5 - 10$ Kg	X	X	X	
22 6	Pepinillos en vinagre	Segunda		X	X	X	
22 7	Pera en almíbar	Extra	Latas de $\pm 3$ kg Mitades de peso mínimo de 55g.	X	X	X	
22 8	Pimentón dulce		Envase de 1kg	X	X	X	
22 9	Pimienta Blanca		Botes de 1 kg	X	X	X	
23 0	Pimiento Morrón	Primera	Entero pelado. Latas de $\pm 3$ kg	X	X	X	
23 1	Poleo		Infusión de 1,3 g	X	X	X	
23 2	Puré de patata		En escamas. Sacos de 15 kg	X	X	X	
23 3	Sal fina		Yodada. Sacos de 25 kg				Las fichas no son de sal yodada
23 4	Sal fina		Sobres monodosis de 1g.	X	X	X	
23 5	Sirope de Caramelo			X	X	X	
23 6	Té		Infusión de 1,3g	X	X	X	
23 7	Tila		Infusión de 1,3g	X	X	X	
23 8	Tomate en conserva	Primera	Natural Triturado. Latas de $\pm 4$ kg	X	X	X	
23 9	Vinagre de vino		En sobres de 5 – 10 ml.	X	X	X	
24 0	Vinagre de vino		En garrafas de $\pm 5$ litros	X	X	X	
24 1	Vino Blanco		Brik de 1 litro	X	X	X	
24 2	Vino Blanco seco			X		X	Falta alergenicos
24 3	Vino Oporto			X	X	X	
24 4	Vino tinto dulce/ <b>Tipo Pedro X</b>			X		X	Falta alergenicos
24 5	Vino Tinto		Brik de 1 litro	X	X	X	

24 6	Zumos		En Brik de 1 litro. Sabores: piña, manzana, melocotón y naranja, sin azúcares añadidos.	X	X	X	
24 7	Zumos		En Brik de 200c.c. Sabores: piña, manzana, melocotón y naranja, sin azúcares añadidos.	X	X	X	
24 8	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		2º proveedor no especifica que sea apto para disfagia
24 9	Puré de frutas		Manzana plátano sin azúcares añadidos, conservantes ni colorantes; envases de 100 gr.	X	X		2º proveedor contiene naranja
25 0	Curri		En polvo,	X	X	X	
25 1	Yogur Más Proteínas						No existen fichas
25 2	Prodefen			X			
25 4	Botella de agua 50cl			X		X	Falta alérgenos
25 5	Detalle Cumpleaños						Presentan kinder bueno o tableta de chocolate

## **ALBIE:**

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

Compromiso de colaboración activa para reposición de carros de servicio (en caso de desgaste o necesidad de sustitución)

Envases de toma de muestras

Equipo completo de dosificadores para productos de limpieza y desinfección e higienización de suelos.

Lector de códigos de barras

Ozonizador

Barquetas de plástico y embalajes desechables

Kit para medición de cloro

Etiquetadora y DYMO

Contenedores para orgánico, papel y plástico.

Mini termómetro

Termómetro infrarrojos

Termómetro polisonda (inmersión, congelados, envases al vacío)

### **Programas informáticos**

Presentan software de gestión CONTROLIZA.

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

Presentan software de gestión de RRHH.

Proponen sistema para gestión de dietas (Nutriplaner) el hospital utiliza Dietools.

## **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**

Bien definido y detallado cada uno de los procesos.

Proponen ampliar capacidad a un mínimo de 25 días (actualmente 15 días).

Mantendrán un 25% de stock del consumo medio semanal.

Horario de reparto según pliego, de 7:30 a 11:30.

Proponen escalabilidad total de trazabilidad hasta pie de cama.

Analítica quincenal por laboratorio externo.

## **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 en horas basado en formación básica, específica del servicio y complementaria.

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	
2	Codillos de Jamón	Tercera	Textura compacta con hueso y piel	X		X	
3	Conejo	Primera	Fresco y troceado. Limpio de vísceras y cabeza	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	
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	

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 Presentados en modo compacto	X		X	
8	Filetes de pollo	Primera	Pechuga de $\pm 125$ g. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras	X		X	
9	<b>Pechuga</b> de pavo cocido	Primera	Deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. <b>Sin Sal.Sin Gluten y sin lactosa</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	
11	Huevos	Clase M	De 53 a 65g	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 Sin Gluten ni lactosa</b>	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	
14	Lacón Fresco		Procedentes de paletillas de cerdo frescos	X		X	
15	Rabo de toro	Primera		X		X	

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	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	
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	
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	<b>Fresco</b>	X		X	
25	Redondo de Ternera	Primera	Entera, textura compacta, limpia.	X		X	
26	Morcillo de añojo	Primera	Procedente de cuartos traseros.	X		X	
27	Ragout, Añojo de 2ª	Segunda	Limpia de huesos y ternillas. Porcentaje de grasa admitido 20%	X		X	
28	Panceta	Primera	Tocino entreverado fresco.	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>	Extra	Fresco	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	
33	Ajetes	Extra		X	X	X	
34	Ajos	Primera	Calibre mínimo 30mm. En cabeza con tallo cortado	X		X	
35	Albaricoques	Primera	Calibre 49-54mm	X		X	

36	Almendras		Crudas y peladas	X		X	
37	Apio	Primera		X		X	
38	Berenjenas	Primera	DE 300 A 400 GR	X		X	
39	Calabaza	Primera	No congelada.	X		X	
40	Calabacín	Primera		X		X	
41	Castañas		Peladas	X		X	
42	Cebollas	Primera		X		X	
43	Cerezas	Extra	Calibre mínimo 17mm	X		X	
44	Ciruelas	Primera	Negras o Amarillas	X		X	
45	Champiñón Fresco	Primera		X		X	
46	Escarola	Primera		X		X	
47	Fresquillas	Extra	Calibre A 67-80mm	X		X	
48	Grelos	Primera		X		X	
49	Kiwis	Primera		X		X	
50	Laurel			X		X	
51	Lechugas	Primera	Iceberg.	X		X	
52	Limonos	Primera	Calibre mínimo 45mm	X		X	
53	Mandarina	Primera	Clementina Calibre 1-x (63-74mm)	X		X	
54	Manzana	Primera	Golden, Starky y reineta calibre 75-80	X		X	
55	Melocotón	Extra	Calibre A 75-80mm	X		X	
56	Melón	Primera	Peso aproximado 2Kg	X		X	
57	Nabos	Extra		X		X	
58	Naranjas de Mesa	Primera	Calibre N.º 4, mínimo 53mm.	X		X	
59	Naranjas de Zumo	Primera		X		X	
60	Nectarinas	Extra	Calibre A	X		X	
61	Patata entera	Primera	Entera Calibre 45-80mm. Para asar calibre inferior.	X		X	
62	Patata pelada	Primera	Entera pelada. Calibre 45-80 mm. Para asar calibre inferior	X		X	
63	Paraguayas	Primera		X		X	
64	Pepinos	Primera	Diámetro 4-7cm. Peso mínimo 180g	X		X	

65	Peras	Primera	De agua: Calibre 60-65mm; Parquesana: 80-85mm; Limonera y de San Juan	X		X	
66	Perejil			X		X	
67	Pimientos verdes	Primera		X		X	
68	Pimientos rojos	Primera		X		X	
69	Piña Fresca	Primera		X		X	
70	Piñones		Pelados	X		X	
71	Plátanos	Extra	Longitud mín. 14cm. Calibre mínimo 29mm.	X		X	
72	Puerros	Primera	Parte blanca debe tener 1/3 de la longitud total	X		X	
73	Rabanitos	Primera		X		X	
74	Repollo	Primera		X		X	
75	Sandía	Primera	Peso medio aproximado 4 kg	X		X	
76	Setas	Extra		X		X	
77	Tomates ensalada	Extra		X		X	
78	Tomate para asar	Extra	Peso aproximado 90g/unidad	X		X	
79	Tomillo	Primera		X		X	
80	Uvas Blancas	Primera		X		X	
81	Uvas Blancas	Primera	Envasadas en paquetes de 12 uvas	X		X	
82	Zanahorias	Primera	20-40cm	X		X	
83	Almejas	Primera	(Tapes semidecussatus)	X		X	
84	Atún	Primera	(Thunnus thynnus Sin ventresca. Limpio y filetado $\pm 150g$	X		X	
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	
88	Caballa	Primera	(Escomber escombrus)+/-20cm. Eviscerada, limpia	X		X	

			con aletas recortadas y sin cabeza, peso $\pm 150g$				
89	chirlas			X		X	
90	Dorada		Sparus aurata de ración $\pm 230g$	X		X	
91	Lubina		(Dicentrarchus labrax) De ración $\pm 230g$	X		X	
92	Salmón		Salmon salar. Procedencia atlántico. Peso +/- 180 g	X		X	
93	Sardinas	Primera	(Sardina pilchardus) Fileteada. 75-80g en limpio y crudo. Parrocha en temporada	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	
97	Filete abadejo	extra	(Pollachius Pollachius) Peso +/- 150 g- 20-25% glaseado. Filetes	X		X	
98	Bacalao	Extra	(Gadus morhua-Gadidae) Lomos en su punto de sal	X		X	
99	Bacalao	Segunda	Salado desmigado.	X		X	
100	Cabezas de rape y mero			X		X	
101	Calamar tubo prensado	Primera	(Loligo spp) 0-5% glaseo. Eviscerado y limpio. En anillas	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	

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	
106	Chirlas	Primera	(Venus gallina)	X		X	
107	Espinas de pescado			X		X	
108	Dorada		Sparus aurata fileteada sin piel origen atlántico norte	X		X	
109	Fletan		Reinhardtius hypoglossoides, filetes de fletan negro sin piel	X		X	
110	Fogonero/carbonero	Primera	(Pollanchius virens) fileteado sin piel ni espinas.- +/- 150 g.	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		X	
114	Lampuga		Coryphaena hippurus ,Suprema de Lampuga con piel	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	
118	Limanda	Extra	Pleuronectes ferruginea	X		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	X		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	X		X	

			de rape americano sin piel				
12 4	Acelgas de penca	Extra	Beta vulgaris.-Var. cicla	X		X	
12 5	Brócoli	Extra		X		X	
12 6	Coliflor	Extra		X		X	
12 7	Croquetas		<b>De Pollo con trozos</b>	X		X	
12 8	Ensaladilla vegetal	Extra		X		X	
12 9	Empanadillas		De atún con tomate	X		X	
13 0	Espinacas	Extra	En forma de Bolas.	X		X	
13 1	Guisantes	Primera		X		X	
13 2	Judías Verdes	Extra		X		X	
13 3	Lasaña o canelones de carne o pescado	Extra	Caja de 12 unidades. Peso de ración $\pm 150$ g. Con Sal y Sin Sal	X		X	
13 4	Maíz	Primera	En granos.	X		X	
13 5	Menestra de verduras	Extra		X	X	X	
13 6	Zanahoria	Extra	Cortada en dados	X		X	
13 7	Zanahoria Baby	Extra		X		X	
13 8	Arroz con leche		Tarrina. Peso $\pm 140$ g.	X		X	
13 9	Leche sin lactosa		UHT brik de 1 litro	X		X	
14 0	Flan de vainilla		Tarrina. Peso $\pm 110$ g.	X		X	
14 1	Helados		Copitas de ración peso $\pm 100$ ml. Sabores Nata, fresa o vainilla.	X		X	
14 2	Leche desnatada		UHT brik de 1 litro.	X		X	
14 3	Leche entera		UHT brik de 10 litros y UHT en brik de 1 litro	X		X	
14 4	Leche de Soja		Brik de 1 litro.	X		X	
14 5	Magdalenas		Envase individual de 40g. No aceite animal ni vegetal de coco y palma.	X		X	
14 6	Mantequilla		Bloque de 1 kg	X		X	



148	Mazapán	Extra	Figuritas envasadas individualmente.	X		X	
149	Mousse de Chocolate		Tarrina de $\pm 80g$ .	X		X	
150	Mouse de Yogur		Tarrina 100-150gr. Sabores natural, limón y fresa.	X		X	
151	Nata en spray			X		X	
152	Natillas		Tarrina de sabor vainilla y chocolate. Peso $\pm 140g$ .	X		X	
153	Pan		En barritas o alcachofas de 70g Con sal y Sin sal. Envasadas individualmente.	X		X	
154	Pan integral		En barrita o forma alcachofa de unos 50 gr envasada individualmente.	X	X	X	
155	Pan Molde		Paquetes de 1kg Rebanada peso 25g. Sin Lactosa.	X	X	X	
156	Pan Molde Integral		Rebanadas de 25g.	X	X	X	
157	Pan rallado			X		X	
158	Roscón de Reyes			X		X	
159	Queso de Burgos		Sin Sal. De 2 kg aproximadamente. Y en formato Individual $\pm 70 GR S/SAL$	X		X	
160	Queso Manchego Semicurado			X		X	
161	Queso Rallado		<b>Tipo Emmental</b>	X		X	
162	Queso porciones		Cajitas. MG. Mínimo 45%.	X		X	
163	Queso Lonchas		Para sándwich. Envasado en lonchas individuales.	X		X	
164	<b>Bandeja Turrón y Sidra</b>		Bandeja de dulces variados para 1 ración con <b>1 botellín de sidra</b> .	X		X	
165	Bandeja Turrón Blando		Bandeja de dulces variados de fácil masticación para 1 ración	X		X	
166	Bandeja Turrón Diabético		Bandeja de dulces variados Sin azúcar	X		X	

			apto para diabéticos para 1 ración				
16 7	Yogur		Natural, sabores, con trozos de fruta. Desnatado Natural sabor edulcorado +- 120gr	X		X	
16 8	Yogur Líquido		Peso ±180g. Sabores. Natural azucarado. Desnatado edulcorado.	X		X	
	Tarrina de tomate		Tomate natural triturado	X		X	
16 9	Galletas		Sin Gluten Ni Lactosa	X		X	
17 0	Pan sin gluten		Sin Gluten Ni Lactosa	X		X	
17 1	Pastas		Sin Gluten Ni lactosa. Fideos, lluvia, macarrones, espaguetis.	X		X	
17 2	Postres Lácteos de la casa comercial Danone		Arroz con leche, yogures, flan de huevo	X		X	
17 3	Turrone		Marca comercial: La Bruja o El Lobo.	X		X	
17 4	Aceite de Oliva Virgen Extra	Extra	1º en garrafas de 5 litros.	X		X	
17 5	Aceite de Oliva Virgen Extra	Extra	0,4º en garrafas de 5 litros.	X		X	
17 6	Aceite Oliva Virgen	Extra	Monodosis	X		X	
17 7	Atún en conserva		En aceite en vegetal. Latas de 1 kg	X		X	
17 8	Arroz	Extra	Bolsas de 1 o de 5 kg.	X		X	
17 9	Arroz Basmati	Primera	Bolsas de 1 o de 5 kg.	X		X	
18 0	Azafrán			X		X	
18 1	Azúcar	Primera	Blanca. Sobres de <b>10 g</b> con anagrama del Hospital.	X		X	
18 2	Azúcar	Primera	Paquetes de 1 kg	X		X	
18 3	Café soluble normal		Sobres de 2g.	X		X	
18 4	Café soluble descafeinado		Sobres de 2g.	X		X	
18 5	Cacao en polvo azucarado		Sobres de 15-20 g.	X		X	
18 6	Canela		En rama y Molida.	X		X	

18 7	Canelones		Laminas en paquetes de 10-12 láminas.	X		X	
18 8	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	
18 9	Cerveza Rubia		Botellas de 1 Litro.	X		X	
19 0	Cava seco		Botellas de 1 Litro.	X		X	
19 1	Champiñón en conserva	Primera	Laminado. Latas de 2 kg	X		X	
19 2	Chocolate		En forma de virutas.	X		X	
19 3	Clavo		En grano. Bote de 1 kg	X		X	
19 4	Colorante artificial		Botes de 1 kg	X		X	
19 5	Cominos en grano			X		X	
19 6	Dulce de Membrillo	Primera	Porciones de $\pm$ 20g	X		X	
19 7	Edulcorante		En polvo. Composición: Ciclamato o Aspartamo.	X		X	
19 8	Eneldo		Fresco.	X		X	
19 9	Espárragos Blancos	Extra	Enlatados. Latas de $\pm$ 2,5 kg	X		X	
20 0	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	
20 1	Garbanzos	Extra	Castellano.	X		X	
20 2	Gelatina		Neutra y de sabores variados. <b>Envasada en 125g</b>	X		X	
20 3	Harina de Garbanzo	Extra		X		X	
20 4	Harina de Avena	Extra		X		X	
20 5	Harina de Maíz	Extra	Sin gluten ni trazas.	X		X	
20 6	Harina de Trigo	Extra	Saco de 25 kg	X		X	

207	Huevo líquido		Huevo líquido pasteurizado envase litro	X		X	
208	Huevo yema		Yema de huevo líquida pasteurizada envase litro	X		X	
209	Jerez		Dulce y Seco.	X		X	
210	Judías Blancas	Extra		X		X	
211	Judías Pintas	Extra		X		X	
212	Judías Pochas	Extra	Botes de $\pm 2,5$ kg	X		X	
213	Lentejas	Extra		X		X	
214	Macedonia de Frutas en almíbar	Extra	Latas de $\pm 3$ kg	X		X	
215	Manzanilla		Infusiones de 1,3 g	X		X	
216	Melocotón en almíbar	Extra	Latas de $\pm 3$ kg Mitades de peso mínimo de 55g.	X		X	
217	Mermelada	Extra	Porciones de 20-25 g s/azúcar para diabéticos. Sabores variados.	X		X	
218	Mermelada	Extra	Porciones de 25g: sabores variados.	X		X	
219	Mosto		Envase de 1 litro	X		X	
220	Flan de frutas		Manzana-Vainilla. Libre de lactosa, sin colorantes ni conservantes, tarrinas de 100 gr.	X		X	
221	Nuez moscada		En polvo. Bote de 1 kg	X		X	
222	Ñoras Secas	Primera		X		X	
223	Orégano			X		X	
224	Pan Tostado		Paquete de 15g. Con sal y Sin sal.	X		X	
225	Pastas		Tipos: lluvia, estrella, letras, fideo cabellín, fideuá, tornillos, caracillos, macarrones, espaguetis y tallarines. Envases de $\pm 5 -10$ Kg	X		X	
226	Pepinillos en vinagre	Segunda		X		X	

22 7	Pera en almíbar	Extra	Latas de $\pm$ 3kg Mitades de peso mínimo de 55g.	X		X	
22 8	Pimentón dulce		Envase de 1kg	X		X	
22 9	Pimienta Blanca		Botes de 1 kg	X		X	
23 0	Pimiento Morrón	Primera	Entero pelado. Latas de $\pm$ 3kg	X		X	
23 1	Poleo		Infusión de 1,3 g	X		X	
23 2	Puré de patata		En escamas. Sacos de 15 kg	X		X	
23 3	Sal fina		Yodada. Sacos de 25 kg	X		X	
23 4	Sal fina		Sobres monodosis de 1g.	X		X	
23 5	Sirope de Caramelo			X		X	
23 6	Té		Infusión de 1,3g	X		X	
23 7	Tila		Infusión de 1,3g	X		X	
23 8	Tomate en conserva	Primera	Natural Triturado. Latas de $\pm$ 4kg	X		X	
23 9	Vinagre de vino		En sobres de 5 – 10 ml.	X		X	
24 0	Vinagre de vino		En garrafas de $\pm$ 5 litros	X		X	
24 1	Vino Blanco		Brik de 1 litro	X		X	
24 2	Vino Blanco seco			X		X	
24 3	Vino Oporto			X		X	
24 4	Vino tinto dulce/ <b>Tipo Pedro X</b>			X		X	
24 5	Vino Tinto		Brik de 1 litro	X		X	
24 6	Zumos		En Brik de 1 litro. Sabores: piña, manzana, melocotón y naranja, sin azucars añadidos.	X		X	
24 7	Zumos		En Brik de 200c.c. Sabores: piña, manzana, melocotón y naranja, sin azucars añadidos.	X		X	
24 8	Puré de frutas		Sores: pera, manzana, melocotón-manzana, macedonia, sin azucars añadidos ni	X		X	

			conservantes ni colorantes y en envases de 100 gr. Aptos para pacientes con disfagia				
24 9	Puré de frutas		Manzana plátano sin azúcares añadidos, conservantes ni colorantes; envases de 100 gr.	X		X	
25 0	Curri		En polvo,	X		X	
25 1	Yogur Más Proteínas						
25 2	Prodefen			X		X	
25 4	Botella de agua 50cl			X		X	
25 5	Detalle Cumpleaños			X		X	

## II. PROYECTO DE ADECUACIÓN Y MEJORA DE LOS EQUIPOS DE ABATIMIENTO DE TEMPERATURA Y LAVADO DE UTENSILIOS EXISTENTES EN EL HOSPITAL (HASTA 11 puntos)

- Resumen de las tres propuestas:**

### II-PROYECTO DE ADECUACIÓN Y MEJORA DE LOS EQUIPOS DE ABATIMIENTO DE TEMPERATURA Y LAVADO DE UTENSILIOS EXISTENTES EN EL HOSPITAL. (Hasta 11 puntos)

	TECNOVE	ALBIE
<b>2.1-Solución concreta propuesta de adecuación y mejora de los equipos de abatimiento de temperatura y lavado de utensilios y mejoras al pliego. (Hasta 9 puntos)</b>		
Inventario de la instalación y estudio de necesidades	1	1
Desarrollo del proyecto y equipos propuestos hasta 7	6	7
Solución válida para el centro	0,86	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
Planes alternativos	0,5	0,5

### 2.3-Cronograma de actuaciones. (Hasta 1 punto)

Presenta cronograma compatible con la actividad

1

1

## II.-Propuesta de adecuación y mejora de los equipos de abatimiento de temperatura y lavado de utensilios existentes en el hospital:

Las empresas proponen los siguientes equipos:

### TECNOVE

1 Abatidor Fagor Profesional ABC-102

1 Lavautensilios Fagor Profesional WLP-130

### Albie

1 Abatidor NUOVAIR P15.2

1 Lavautensilios HOBART PREMAX UXT-10B

Se han valorado la capacidad, necesidades del servicio, rendimiento, coste, mejora del abatimiento de temperatura de los alimentos e higienización de utensilios, adecuación al centro y consumo.

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)

TECNOVE

ALBIE

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

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

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

Presenta certificación Acreditativa	SI	SI
Planificación de actividades preventivas	SI	SI

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

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

## IV. Seguridad Alimentaria

IV.-SEGURIDAD ALIMENTARIA. (Hasta 5 puntos)	TECNOVE	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
<b>4.2-Sistema de inocuidad de los alimentos. (Hasta 1 punto)</b>		
Presenta certificado ISO 22000 2005	SI	SI
Presenta sistema de gestión de la inocuidad	SI	SI
<b>4.3 Alcance del sistema, claridad y auditabilidad de los registros. (Hasta 1 punto)</b>		
Claridad en la accesibilidad de los registros	SI	SI
Acuerdo laboratorio (Documento)	SI	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
Propuesta de asesoramiento técnico/mejora sobre situación actual	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	SI	SI

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

### TECNOVE:

	Las casillas marcadas con este color no especifican alérgenos		Ver columna de OBSERVACIONES
---	---	---	------------------------------

### Albi:

	Las casillas marcadas con este color no especifican alérgenos		La casilla con este color no presentan ficha
---	---	---	--

Para hacer el cálculo de este apartado se ha tenido en cuenta que son 5 puntos a repartir entre 255 productos, con un resultado de 0.0196 puntos por producto.

El color rojo puntúa a 0 por no corresponderse con las necesidades del hospital y, el color amarillo, puntúa a 0.0186 por haber pequeñas deficiencias.

Así, el resultado es el obtenido en el cuadro superior.



**En Madrid a 30 de Julio del 2025**

**ESTEBAN SANCHEZ** Firmado digitalmente por ESTEBAN  
**DAVID -** SANCHEZ DAVID -  
Fecha: 2025.07.30 18:00:13 +02'00'

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