

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
1.1-Medios materiales con los que contará. (Hasta 1 punto)		
	1,00	1,00
1.2 -Planes de mantenimiento. (Hasta 1 punto)		
	1,00	0,80
1.3- Procedimiento reglado de recepción, entrega y control de materias primas. (Hasta 1 punto)		
	1,00	1,00
1.4 Cualificación de los medios humanos puestos a disposición. (Hasta 1 punto)		
	0,50	1,00
1.5 Planes de formación específicos para el periodo contractual. (Hasta 1 punto)		
	1,00	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)		
	2,68	4,74

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

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

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

IV.-SEGURIDAD ALIMENTARIA (Hasta 5 Puntos)

	TECNOVE	ALBIE
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)		
	1,00	1,00
4.2-Sistema de inocuidad de los alimentos. (Hasta 1 punto)		
	1,00	1,00
4.3 Alcance del sistema, claridad y auditabilidad de los registros. (Hasta 1 punto)		
	1,00	1,00
4.4-Imbricación con procesos productivos anteriores o posteriores que no son objeto del contrato. Y propuesta de asesoramiento técnico. (Hasta 1 punto)		
	1,00	1,00
4.5-Flexibilidad del sistema y adaptabilidad a cambios de los procesos que lo componen. (Hasta 1 punto)		
	1,00	1,00
	TECNOVE	ALBIE

Total puntos

26,04

29,54

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 ± 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 ± 125 g. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras Presentados en modo compacto	X	X	X	
8	Filetes de pollo	Primera	Pechuga de ± 125 g. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras	X	X		El segundo proveedor gramaje 100gr
9	Pechuga de pavo cocido	Primera	Deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. Sin Sal. Sin Gluten y sin lactosa	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. Sin	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	Fresco	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 ±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

			y sin cabeza, peso entre 150- 180g				proveedores 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	(Pollachus Pollachius)Peso +/-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 +/- 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 hypoglossoides, filetes de fletan negro sin piel	X	X		2ª ficha es de halibut del pacífico
110	Fogonero/carbón	Primera	(Pollanchius virens) fileteado sin piel ni espinas.- +/- 150 g.				Las 2 fichas son con piel y supera el peso
111	Gamba arrocer	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		Macrurus 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 atún
118	Limanda	Extra	Pleuronectes ferruginea	X	X	X	

11 9	Merluza filetes	Extra	Merluccius spp.- En filetes. Env individualmente. Peso +- 130-160 g	X	X	X	
12 0	Pargo		(Lutjanus malabaricus), Supremas de Pargo con piel				En los 2 proveedores no coincide la variedad
12 1	Perca		Lates niloticus filetes de 500- 1000 gr.	X	X	X	
12 2	Pez platino oriental		Neo salanx tangkahkeii taillensis, 5-7 cm				Presentan ficha generica del pez platino
12 3	Rape		(Lophius americanus), filete de rape americano sin piel				En los 2 proveedores no coincide la variedad
12 4	Acelgas de penca	Extra	Beta vulgaris.- Var. cicla	X	X	X	
12 5	Brócoli	Extra		X	X	X	
12 6	Coliflor	Extra		X	X	X	
12 7	Croquetas		De Pollo con trozos	X	X	X	
12 8	Ensaladilla vegetal	Extra		X	X	X	
12 9	Empanadillas		De atún con tomate	X	X	X	
13 0	Espinacas	Extra	En forma de Bolas.				No coincide la presentacion en ninguna de las 2 fichas
13 1	Guisantes	Primera		X	X		2º proveedor con ficha sin calibrar
13 2	Judías Verdes	Extra		X	X	X	No indican categoría
13 3	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
13 4	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
147	Mazapán	Extra	Figuritas envasadas individualmente.	X	X	X	
148	Mousse de Chocolate		Tarrina de $\pm 80g$.				No hay fichas
149	Mouse de Yogur		Tarrina 100-150gr. Sabores natural, limón y fresa.				Solo presentan ficha de yogurt natural y el resto es en polvo
150	Nata en spray			X	X	X	
151	Natillas		Tarrina de sabor vainilla y chocolate. Peso $\pm 140g$.	X	X	X	

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

16 4	Bandeja Turrón Blando		Bandeja de dulces variados de fácil masticación para 1 ración				Fichas distintos tipos de turrón, solo porción, no bandeja
16 5	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 6	Yogur		Natural, sabores, con trozos de fruta. Desnatado Natural sabor edulcorado +/- 120gr	X	X	X	
16 7	Yogur Líquido		Peso ± 180 g. Sabores. Natural azucarado. Desnatado edulcorado.	X			Solo presentan 1 ficha
16 8	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	Turrónes		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 azúcares 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. En paquetes de 4-5 unidades mínimo	X	X	X	
201	Garbanzos	Extra	Castellano.				No especifican variedad de garbanzo castellano
202	Gelatina		Neutra y de sabores variados. Envasada en 125g	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	

20 6	Harina de Trigo	Extra	Saco de 25 kg	X	X	X	
20 7	Huevo líquido		Huevo líquido pasteurizado envase litro	X	X	X	
20 8	Huevo yema		Yema de huevo liquida pasteurizada envase litro	X	X	X	
20 9	Jerez		Dulce y Seco.	X	X	X	
21 0	Judías Blancas	Extra		X	X	X	
21 1	Judías Pintas	Extra		X	X	X	
21 2	Judías Pochas	Extra	Botes de \pm 2,5 kg	X	X	X	
21 3	Lentejas	Extra		X	X	X	
21 4	Macedonia de Frutas en almíbar	Extra	Latas de \pm 3 kg	X	X	X	
21 5	Manzanilla		Infusiones de 1,3 g	X	X	X	
21 6	Melocotón en almíbar	Extra	Latas de \pm 3 kg Mitades de peso mínimo de 55g.	X	X	X	
21 7	Mermelada	Extra	Porciones de 20- 25 g s/azúcar para diabéticos. Sabores variados.	X	X	X	
21 8	Mermelada	Extra	Porciones de 25g: sabores variados.	X	X	X	
21 9	Mosto		Envase de 1 litro	X	X	X	
22 0	Flan de frutas		Manzana- Vainilla. Libre de lactosa, sin colorantes ni conservantes, tarrinas de 100 gr.	X	X		
22 1	Nuez moscada		En polvo. Bote de 1 kg	X	X	X	
22 2	Ñoras Secas	Primera		X	X	X	
22 3	Orégano			X	X	X	
22 4	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 ± 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 ± 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 ± 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 ± 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/Tipo Pedro X			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 3	Botella de agua 50cl			X		X	Falta alergen
25 4	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 ± 125 g. Corte perpendicular a la fibra. Limpio de nervio.	X		X	
7	Filetes de pollo	Primera	Contramuslo de ± 125 g. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras Presentados en modo compacto	X		X	
8	Filetes de pollo	Primera	Pechuga de ± 125 g. Limpios de huesos y piel. Exenta de magulladuras	X		X	
9	Pechuga de pavo cocido	Primera	Deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. Sin Sal.Sin Gluten y sin lactosa	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. Sin Sal/con sal Sin Gluten ni lactosa	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	Fresco	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	Carrilleras de Ternera	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		De Pollo con trozos	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 ± 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 ± 140 g.	X		X	
13 9	Leche sin lactosa		UHT brik de 1 litro	X		X	
14 0	Flan de vainilla		Tarrina. Peso ± 110 g.	X		X	
14 1	Helados		Copitas de ración peso ± 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	

147	Mazapán	Extra	Figuritas envasadas individualmente.	X		X	
148	Mousse de Chocolate		Tarrina de $\pm 80g$.	X		X	
149	Mouse de Yogur		Tarrina 100-150gr. Sabores natural, limón y fresa.	X		X	
150	Nata en spray			X		X	
151	Natillas		Tarrina de sabor vainilla y chocolate. Peso $\pm 140g$.	X		X	
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	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	
157	Roscón de Reyes			X		X	
158	Queso de Burgos		Sin Sal. De 2 kg aproximadamente. Y en formato Individual $\pm 70 GR S/SAL$	X		X	
159	Queso Manchego Semicurado			X		X	
160	Queso Rallado		Tipo Emmental	X		X	
161	Queso porciones		Cajitas. MG. Mínimo 45%.	X		X	
162	Queso Lonchas		Para sándwich. Envasado en lonchas individuales.	X		X	
163	Bandeja Turrón y Sidra		Bandeja de dulces variados para 1 ración con 1 botellín de sidra .	X		X	
164	Bandeja Turrón Blando		Bandeja de dulces variados de fácil masticación para 1 ración	X		X	
165	Bandeja Turrón Diabético		Bandeja de dulces variados Sin azúcar	X		X	

			apto para diabéticos para 1 ración				
16 6	Yogur		Natural, sabores, con trozos de fruta. Desnatado Natural sabor edulcorado +- 120gr	X		X	
16 7	Yogur Líquido		Peso ±180g. Sabores. Natural azucarado. Desnatado edulcorado.	X		X	
16 8	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 10 g 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. En paquetes de 4-5 unidades mínimo	X		X	
20 1	Garbanzos	Extra	Castellano.	X		X	
20 2	Gelatina		Neutra y de sabores variados. Envasada en 125g	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 ± 3 kg	X		X	
215	Manzanilla		Infusiones de 1,3 g	X		X	
216	Melocotón en almíbar	Extra	Latas de ± 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, caracolillos, 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/ Tipo Pedro X			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 azúcares añadidos.	X		X	
24 7	Zumos		En Brik de 200c.c. Sabores: piña, manzana, melocotón y naranja, sin azúcares añadidos.	X		X	
24 8	Puré de frutas		Sores: pera, manzana, melocotón-manzana, macedonia, sin azúcares 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 3	Botella de agua 50cl			X		X	
25 4	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
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)		
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
2.2-Planes de contingencia asociados. (Hasta 1 punto)		
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
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)		
Presentan los procedimientos para la adaptabilidad del sistema	SI	SI
4.2-Sistema de inocuidad de los alimentos. (Hasta 1 punto)		
Presenta certificado ISO 22000 2005	SI	SI
Presenta sistema de gestión de la inocuidad	SI	SI
4.3 Alcance del sistema, claridad y auditabilidad de los registros. (Hasta 1 punto)		
Claridad en la accesibilidad de los registros	SI	SI
Acuerdo laboratorio (Documento)	SI	SI
4.4-Imbricación con procesos productivos anteriores o posteriores que no son objeto del contrato. Y propuesta de asesoramiento técnico. (Hasta 1 punto)		
Auditoria/ verificación del sistema mensual a la cocina	SI	SI
Propuesta de asesoramiento técnico/mejora sobre situación actual	SI	SI
4.5-Flexibilidad del sistema y adaptabilidad a cambios de los procesos que lo componen. (Hasta 1 punto)		
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 254 productos, con un resultado de 0.0197 puntos por producto.

El color rojo puntúa a 0 por no corresponderse con las necesidades del hospital y, el color amarillo, puntúa a 0.0187 por haber pequeñas deficiencias.

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

En Madrid a 16 de agosto del 2025

ESTEBAN SANCHEZ
DAVID -  Firmado digitalmente por
ESTEBAN SANCHEZ DAVID -
Fecha: 2025.08.16 15:14:28 +02'00'

Fdo.: David Esteban Sánchez
Jefe Sección Hostelería