

Fecha: 15 de septiembre de 2022

De: HOSTELERÍA

A: MESA DE CONTRATACIÓN

N/Ref.:

Asunto: Informe técnico PA 7/22

Se presentan en el procedimiento las siguientes firmas comerciales:

CAMPOFRÍO FOOD GROUP S.A.U.; CONGELADOS
ARIZA S.L.; CORPORACIÓN ALIMENTARIA GUISSONA
S.A.; DISTRIBUCIONES RODRIGO S.A.;
PROFESIONALES DE LA CARNE, S.L.

Los productos valorados cumplen con los requisitos mínimos exigidos.

Una vez estudiada la documentación (fichas técnicas y certificaciones de calidad de los productos), comprobar las muestras recibidas y una vez recibidas las aclaraciones solicitadas, se dan las puntuaciones expresadas en el documento adjunto.

TÉCNICO DE HOSTELERÍA
HOSPITAL
UNIVERSITARIO SAN JORGE

GOBERNANTE CRP
STO CRISTO DE LOS MILAGROS

Rosa Mª Guillén Mur

José Galindo Lasierra

CONCURSO PA SUM 7/22 VÍVERES 2023 VALORACIÓN SUBJETIVA	
LOTE 1	
COLONIALES	
CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	
CRITERIO 1: Características organolépticas de los productos ofertados, tales como color, textura, sabor, etc. DOCUMENTACIÓN A APORTAR: FICHA TÉCNICA Ponderación.- Hasta 34 puntos	
CRITERIO 2: Se valorará (Indicación geográfica protegida –IGP–; Denominación de origen –DOP–; Especialidad tradicional Garantizada –ETG–; Agricultura ecológica; Otras normas de gestión de calidad (de la empresa que fabrica el producto, no de la que lo distribuye)–ISO, BRC, IFS, etc.)	
DOCUMENTACIÓN: Presentación de certificaciones de calidad del producto o de la empresa fabricante del producto (no de la empresa distribuidora). Ponderación.- Hasta 15 puntos	
Ponderación Total.- Hasta 49 puntos	
OBSERVACIONES	NO HAY OFERTAS

CONCURSO PA SUM 7/22 VÍVERES 2023
VALORACIÓN SUBJETIVA

LOTE 2 CARNES	CORPORACIÓN ALIMENTARIA GUISSONA, S.A.	PROFESIONALES DE LA CARNE S.L
<p>CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN</p>		
<p>CRITERIO 1: Características organolépticas de los productos ofertados, tales como color, textura, sabor, pieza de la que proceden los filetes, tipo de corte, etc. DOCUMENTACIÓN A APORTAR: FICHA TÉCNICA Ponderación.- Hasta 34 puntos</p>	<p>20</p>	<p>20</p>
<p>CRITERIO 2: Se valorará (Indicación geográfica protegida –IGP-; Denominación de origen -DOP-; Especialidad tradicional Garantizada –ETG-; Agricultura ecológica; Otras normas de gestión de calidad (de la empresa que fabrica el producto, no de la que lo distribuye)–ISO, BRC, IFS, etc.) DOCUMENTACIÓN: Presentación de certificaciones de calidad del producto o de la empresa fabricante del producto (no de la empresa distribuidora). Ponderación.- Hasta 15 puntos</p>	<p>15</p>	<p>15</p>
<p>Ponderación Total.- Hasta 49 puntos</p>	<p>35</p>	<p>35</p>
<p>OBSERVACIONES</p>	<p>CRIT. 1: La composición de los productos y sus características organolépticas tienen la calidad idónea para las necesidades de los centros. CRIT. 2: Presenta certificados de calidad (Bienestar Animal WELFAIR, IFS, ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 de la mayor parte de los productos del lote.</p>	<p>CRIT. 1: La composición de los productos y sus características organolépticas tienen la calidad idónea para las necesidades de los centros. CRIT. 2: Presenta certificado de calidad ISO 14001:2015 de la mayor parte de los productos del lote.</p>

CONCURSO PA SUM 7/22 VÍVERES 2023
VALORACIÓN SUBJETIVA

LOTE 3 CONGELADOS	CONGELADOS ARIZA S.L.	DISTRIBUCIONES RODRIGO
<p>CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN</p>		
<p>CRITERIO 1: Características organolépticas de los productos ofertados, tales como color, textura, sabor, tipo de corte, etc. DOCUMENTACIÓN A APORTAR: Ficha técnica Ponderación.- Hasta 33 puntos</p>	17	20
<p>CRITERIO 2: Se valorará (Indicación geográfica protegida -IGP-; Denominación de origen -DOP-; Especialidad tradicional Garantizada -ETG-; Agricultura ecológica; Otras normas de gestión de calidad (de la empresa que fabrica el producto, no de la que lo distribuye)-ISO, BRC, IFS, etc.) DOCUMENTACIÓN: Presentación de certificaciones de calidad del producto o de la empresa fabricante del producto (no de la empresa distribuidora). Ponderación.- Hasta 4 puntos</p>	4	4
<p>CRITERIO 4: Método de congelación utilizado. DOCUMENTACIÓN: Ficha técnica del producto Si utiliza IQF en 4 productos: 4 puntos. No IQF en 4 productos: 0 puntos. Ponderación.- Hasta 4 puntos</p>	4	4
<p>CRITERIO 5: Porcentaje de glaseado para los pescados congelados: Media del resultado de multiplicar el porcentaje de glaseado de cada producto por el total de kilogramos de cada producto solicitado. Menos de 15%.- 8 puntos Entre 15 y 20%.- 4 puntos Entre 20 y 25%.- 2 puntos Mayor de 25%.- 0 puntos Ponderación.- Hasta 8 puntos</p>	4	8
<p>Ponderación Total.- Hasta 49 puntos</p>	29	36
<p>OBSERVACIONES</p>	<p>CRIT. 1: La composición de los productos y sus características organolépticas tienen la calidad idónea para las necesidades de los centros. CRIT. 2: Aporta certificados de calidad: IFS, BRC, KOSHER, HALAL, ECO, IP, ISO 14001:2015, 45001 y de ISO 9001 que engloban a la mayoría de los productos del lote. CRIT. 4: Utiliza método de congelación IQF en más de 4 productos. CRIT. 5: Promedio de glaseado 15,79 %.</p>	<p>CRIT. 1: La composición de los productos y sus características organolépticas tienen la calidad idónea para las necesidades de los centros. Destaca el producto "Merluza en filetes de lomo, con piel, congelada" por el tamaño de la pieza. CRIT. 2: Aporta certificados de calidad: IFS, BRC, ISO 9001:2015, ISO 45001 que engloban a la mayoría de los productos del lote. CRIT. 4: Utiliza método de congelación IQF en más de 4 productos. CRIT. 5: Promedio de glaseado 13,17 %.</p>

<p>CONCURSO PA SUM 7/22 VÍVERES 2023 VALORACIÓN SUBJETIVA</p>			
<p>LOTE 4</p>	<p>CAMPOFRIO FOOD GROUP S.A</p>		<p>DISTRIBUCIONES RODRIGO S.A</p>
<p>EMBUTIDOS</p>			
<p>CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN</p>			
<p>CRITERIO 1: Características organolépticas de los productos ofertados, tales como color, textura, sabor, ingredientes de los productos, cantidad de materia grasa, etc.</p>	<p>20</p>	<p>20</p>	<p>20</p>
<p>DOCUMENTACIÓN A APORTAR: FICHA TÉCNICA Ponderación.- Hasta 34 puntos</p>			
<p>CRITERIO 2: Se valorará (Indicación geográfica protegida –IGP–; Denominación de origen –DOP–; Especialidad tradicional Garantizada –ETG–; Agricultura ecológica; Otras normas de gestión de calidad (de la empresa que fabrica el producto, no de la que lo distribuye)–ISO, BRC, IFS, etc.)</p>	<p>15</p>	<p>15</p>	<p>15</p>
<p>DOCUMENTACIÓN: Presentación de certificaciones de calidad del producto o de la empresa fabricante del producto (no de la empresa distribuidora). Ponderación.- Hasta 15 puntos</p>			
<p>Ponderación Total.- Hasta 49 puntos</p>	<p>35</p>	<p>35</p>	<p>35</p>
<p>OBSERVACIONES</p>	<p>CRIT. 1: La composición de los productos y sus características organolépticas tienen la calidad idónea para las necesidades de los centros.</p> <p>CRIT. 2: Todas las plantas de producción tienen sistemas de gestión de la seguridad alimentaria con certificación BRC, IFS y FSSC 22000.</p>	<p>CRIT. 1: La composición de los productos y sus características organolépticas tienen la calidad idónea para las necesidades de los centros.</p> <p>CRIT. 2: Presenta certificados de calidad BRC, IFS y ETG que corresponden a la mayor parte de los productos del lote.</p>	

CONCURSO PA SUM 7/22 VÍVERES 2023
VALORACIÓN SUBJETIVA

LOTE 5	CORPORACIÓN ALIMENTARIA GUISSONA, S.A.	PROFESIONALES DE LA CARNE S.L
HUEVO Y HUEVO LÍQUIDO		
CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN		
CRITERIO 1: Características organolépticas de los productos ofertados, tales como color, textura, sabor, etc. DOCUMENTACIÓN A APORTAR: FICHA TÉCNICA Ponderación.- Hasta 34 puntos	30	30
CRITERIO 2: Se valorará (Indicación geográfica protegida –IGP–; Denominación de origen –DOP–; Especialidad tradicional Garantizada –ETG–; Agricultura ecológica; Otras normas de gestión de calidad (de la empresa que fabrica el producto, no de la que lo distribuye)–ISO, BRC, IFS, etc.) DOCUMENTACIÓN: Presentación de certificaciones de calidad del producto o de la empresa fabricante del producto (no de la empresa distribuidora). Ponderación.- Hasta 15 puntos	15	15
Ponderación Total.- Hasta 49 puntos	45	45
OBSERVACIONES	CRIT. 1: En el producto "Huevo líquido" destaca su composición, sus características organolépticas presentan una gran calidad, muy buen sabor, buena textura y buen manejo en la sartén a la hora de trabajarlo. CRIT. 2: Presenta certificados de calidad HALAL, IFS, ISO 14001 en los productos del lote.	CRIT. 1: En el producto "Huevo líquido" destaca su composición, sus características organolépticas presentan una gran calidad, muy buen sabor, buena textura y buen manejo en la sartén a la hora de trabajarlo. CRIT. 2: Los productos ofertados poseen certificados de calidad HALAL, IFS, Responsabilidad Social.

CONCURSO PA SUM 7/22 VÍVERES 2023 VALORACIÓN SUBJETIVA	
LOTE 6	
LEGUMBRES Y ARROCES	
CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	
CRITERIO 1: Características organolépticas de los productos ofertados, tales como color, textura, sabor, etc. DOCUMENTACIÓN A APORTAR: FICHA TÉCNICA Ponderación.- Hasta 34 puntos	
CRITERIO 2: Se valorará (Indicación geográfica protegida –IGP–; Denominación de origen -DOP–; Especialidad tradicional Garantizada –ETG–; Agricultura ecológica; Otras normas de gestión de calidad (de la empresa que fabrica el producto, no de la que lo distribuye)–ISO, BRC, IFS, etc.)	
DOCUMENTACIÓN: Presentación de certificaciones de calidad del producto o de la empresa fabricante del producto (no de la empresa distribuidora). Ponderación.- Hasta 15 puntos	
Ponderación Total.- Hasta 49 puntos	
OBSERVACIONES	NO HAY OFERTAS

CONCURSO PA SUM 7/22 VÍVERES 2023 VALORACIÓN SUBJETIVA		DISTRIBUCIONES RODRIGO, S.A.
LOTE 7		
LÁCTEOS		
CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN		
CRITERIO 1: Características organolépticas de los productos ofertados, tales como color, textura, sabor, ingredientes y composición de los productos, etc. DOCUMENTACIÓN A APORTAR: FICHA TÉCNICA Ponderación.- Hasta 34 puntos	20	
CRITERIO 2: Se valorará (Indicación geográfica protegida –IGP–; Denominación de origen –DOP–; Especialidad tradicional Garantizada –ETG–; Agricultura ecológica; Otras normas de gestión de calidad (de la empresa que fabrica el producto, no de la que lo distribuye)–ISO, BRC, IFS, etc.) DOCUMENTACIÓN: Presentación de certificaciones de calidad del producto o de la empresa fabricante del producto (no de la empresa distribuidora). Ponderación.- Hasta 15 puntos	15	
Ponderación Total.- Hasta 49 puntos	35	
OBSERVACIONES		<p>CRIT. 1: La composición de los productos y sus características organolépticas tienen la calidad idónea para las necesidades de los centros.</p> <p>CRIT. 2: Presenta certificados de calidad IFS que corresponden a la mayor parte de los productos del lote.</p>

LOTE 8

CONCURSO PA SUM 7/22 VÍVERES 2023 VALORACIÓN SUBJETIVA	
LOTE 8	CONGELADOS ARIZA, S.L.
LECHE	
CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	
<p>CRITERIO 1: Características organolépticas de los productos ofertados, tales como color, textura, sabor, etc. DOCUMENTACIÓN A APORTAR: FICHA TÉCNICA Ponderación.- Hasta 34 puntos</p>	20
<p>CRITERIO 2: Se valorará (Indicación geográfica protegida –IGP-; Denominación de origen –DOP-; Especialidad tradicional Garantizada –ETG-; Agricultura ecológica; Otras normas de gestión de calidad (de la empresa que fabrica el producto, no de la que lo distribuye)–ISO, BRC, IFS, etc.) DOCUMENTACIÓN: Presentación de certificaciones de calidad del producto o de la empresa fabricante del producto (no de la empresa distribuidora). Ponderación.- Hasta 15 puntos</p>	15
Ponderación Total.- Hasta 49 puntos	35
OBSERVACIONES	<p>CRIT. 1: La composición de los productos y sus características organolépticas tienen la calidad idónea para las necesidades de los centros.</p> <p>CRIT. 2: La leche semidesnatada sin lactosa posee certificado de Bienestar Animal.</p>

<p align="center">CONCURSO PA SUM 7122 VÍVERES 2023 VALORACIÓN SUBJETIVA</p>	
<p align="center">LOTE 9</p>	
<p align="center">MERMELADAS, MIEL...</p>	
<p align="center">CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN</p>	
<p>CRITERIO 1: Características organolépticas de los productos ofertados, tales como color, textura, sabor, etc. DOCUMENTACIÓN A APORTAR: FICHA TÉCNICA Ponderación.- Hasta 34 puntos</p>	
<p>CRITERIO 2: Se valorará (Indicación geográfica protegida –IGP-; Denominación de origen -DOP-; Especialidad tradicional Garantizada –ETG-; Agricultura ecológica; Otras normas de gestión de calidad (de la empresa que fabrica el producto, no de la que lo distribuye)–ISO, BRC, IFS, etc.)</p> <p>DOCUMENTACIÓN: Presentación de certificaciones de calidad del producto o de la empresa fabricante del producto (no de la empresa distribuidora). Ponderación.- Hasta 15 puntos</p>	
<p>Ponderación Total.- Hasta 49 puntos</p>	
<p align="center">OBSERVACIONES</p>	<p align="center">NO HAY OFERTAS</p>

<p align="center">CONCURSO PA SUM 7/22 VÍVERES 2023 VALORACIÓN SUBJETIVA</p>	
<p align="center">LOTE 10</p>	
<p align="center">PAN</p>	
<p align="center">CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN</p>	
<p>CRITERIO 1: Características organolépticas de los productos ofertados, tales como color, textura, sabor, etc. DOCUMENTACIÓN A APORTAR: FICHA TÉCNICA Ponderación.- Hasta 34 puntos</p>	
<p>CRITERIO 2: Se valorará (Indicación geográfica protegida –IGP-; Denominación de origen -DOP-; Especialidad tradicional Garantizada –ETG-; Agricultura ecológica; Otras normas de gestión de calidad (de la empresa que fabrica el producto, no de la que lo distribuye)–ISO, BRC, IFS, etc.)</p> <p>DOCUMENTACIÓN: Presentación de certificaciones de calidad del producto o de la empresa fabricante del producto (no de la empresa distribuidora). Ponderación.- Hasta 15 puntos</p>	
<p>Ponderación Total.- Hasta 49 puntos</p>	
<p align="center">OBSERVACIONES</p>	<p align="center">NO HAY OFERTAS</p>

<p align="center">CONCURSO PA SUM 7/22 VÍVERES 2023 VALORACIÓN SUBJETIVA</p>	
<p align="center">LOTE 11</p>	
<p align="center">ZUMOS</p>	
<p align="center">CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN</p>	
<p>CRITERIO 1: Características organolépticas de los productos ofertados, tales como color, textura, sabor, ingredientes y composición de los productos, etc.</p>	
<p>DOCUMENTACIÓN A APORTAR: FICHA TÉCNICA Ponderación.- Hasta 34 puntos</p>	
<p>CRITERIO 2: Se valorará (Indicación geográfica protegida –IGP-; Denominación de origen -DOP-; Especialidad tradicional Garantizada –ETG-; Agricultura ecológica; Otras normas de gestión de calidad (de la empresa que fabrica el producto, no de la que lo distribuye)–ISO, BRC, IFS, etc.)</p>	
<p>DOCUMENTACIÓN: Presentación de certificaciones de calidad del producto o de la empresa fabricante del producto (no de la empresa distribuidora). Ponderación.- Hasta 15 puntos</p>	
<p>Ponderación Total.- Hasta 49 puntos</p>	
<p align="center">OBSERVACIONES</p>	<p align="center">NO HAY OFERTAS</p>

<p align="center">CONCURSO PA SUM 7/22 VÍVERES 2023 VALORACIÓN SUBJETIVA</p>	
<p align="center">LOTE 12</p>	
<p align="center">PAN TOSTADO Y GALLETAS</p>	
<p align="center">CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN</p>	
<p>CRITERIO 1: Características organolépticas de los productos ofertados, tales como color, textura, sabor, etc. DOCUMENTACIÓN A APORTAR: FICHA TÉCNICA Ponderación.- Hasta 34 puntos</p>	
<p>CRITERIO 2: Se valorará (Indicación geográfica protegida –IGP-; Denominación de origen –DOP-; Especialidad tradicional Garantizada –ETG-; Agricultura ecológica; Otras normas de gestión de calidad (de la empresa que fabrica el producto, no de la que lo distribuye)–ISO, BRC, IFS, etc.)</p> <p>DOCUMENTACIÓN: Presentación de certificaciones de calidad del producto o de la empresa fabricante del producto (no de la empresa distribuidora). Ponderación.- Hasta 15 puntos</p>	
<p>Ponderación Total.- Hasta 49 puntos</p>	
<p align="center">OBSERVACIONES</p>	
<p align="center">NO HAY OFERTAS</p>	

CONCURSO PA SUM 7/22 VÍVERES 2023 VALORACIÓN SUBJETIVA		CONGELADOS ARIZA S.L.
LOTE 13		
ALIMENTOS SIN GLUTEN		
CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN		
<p>CRITERIO 1: Características organolépticas de los productos ofertados, tales como color, textura, sabor, ingredientes y composición de los productos, etc.</p> <p>DOCUMENTACIÓN A APORTAR: FICHA TÉCNICA Ponderación.- Hasta 34 puntos</p>	20	
<p>CRITERIO 2: Se valorará (Indicación geográfica protegida –IGP-; Denominación de origen -DOP-; Especialidad tradicional Garantizada –ETG-; Agricultura ecológica; Otras normas de gestión de calidad (de la empresa que fabrica el producto, no de la que lo distribuye)–ISO, BRC, IFS, etc.)</p> <p>DOCUMENTACIÓN: Presentación de certificaciones de calidad del producto o de la empresa fabricante del producto (no de la empresa distribuidora). Ponderación.- Hasta 15 puntos</p>	15	
Ponderación Total.- Hasta 49 puntos		35
OBSERVACIONES		<p>CRIT. 1: La composición de los productos y sus características organolépticas tienen la calidad idónea para las necesidades de los centros.</p> <p>CRIT. 2: Presenta certificado de calidad ISO 9001:2015 de la mitad de productos del lote.</p>

CONCURSO PA SUM 7/22 VÍVERES 2023
VALORACIÓN SUBJETIVA

LOTE 14	CORPORACIÓN ALIMENTARIA GUISSONA, S.A.	DISTRIBUCIONES RODRIGO, S.A.
OTROS DERIVADOS LÁCTEOS		
CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN		
CRITERIO 1: Características organolépticas de los productos ofertados, tales como color, textura, sabor, ingredientes y composición de los productos, etc.	20	20
DOCUMENTACIÓN A APORTAR: FICHA TÉCNICA Ponderación.- Hasta 34 puntos		
CRITERIO 2: Se valorará (Indicación geográfica protegida -IGP-; Denominación de origen -DOP-; Especialidad tradicional Garantizada -ETG-; Agricultura ecológica; Otras normas de gestión de calidad (de la empresa que fabrica el producto, no de la que lo distribuye)-ISO, BRC, IFS, etc.)	15	15
DOCUMENTACIÓN: Presentación de certificaciones de calidad del producto o de la empresa fabricante del producto (no de la empresa distribuidora). Ponderación.- Hasta 15 puntos		
Ponderación Total.- Hasta 49 puntos	35	35
OBSERVACIONES	<p>CRIT. 1: La composición de los productos y sus características organolépticas tienen la calidad idónea para las necesidades de los centros.</p> <p>CRIT. 2: Presenta certificados de calidad ISO 9001; ISO14001; ISO 22000 de los productos que oferta en este lote.</p>	<p>CRIT. 1: La composición de los productos y sus características organolépticas tienen la calidad idónea para las necesidades de los centros.</p> <p>CRIT. 2: Presenta certificados de calidad BRCGS, IFS correspondientes a la mayor parte de los productos del lote.</p>

CONCURSO PA SUM 7/22 VÍVERES 2023 VALORACIÓN SUBJETIVA	
LOTE 15	DISTRIBUCIONES RODRIGO, S.A.
ACEITE	
CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	
<p>CRITERIO 1: Características organolépticas de los productos ofertados, tales como color, textura, sabor, etc. DOCUMENTACIÓN A APORTAR: FICHA TÉCNICA Ponderación.- Hasta 34 puntos</p> <p>CRITERIO 2: Se valorará (Indicación geográfica protegida –IGP-; Denominación de origen –DOP-; Especialidad tradicional Garantizada –ETG-; Agricultura ecológica; Otras normas de gestión de calidad (de la empresa que fabrica el producto, no de la que lo distribuye)–ISO, BRC, IFS, etc.)</p> <p>DOCUMENTACIÓN: Presentación de certificaciones de calidad del producto o de la empresa fabricante del producto (no de la empresa distribuidora). Ponderación.- Hasta 15 puntos</p>	20
Ponderación Total.- Hasta 49 puntos	35
OBSERVACIONES	<p>CRIT. 1: La composición de los productos y sus características organolépticas tienen la calidad idónea para las necesidades de los centros.</p> <p>CRIT. 2: Los productos del lote tienen los certificados de calidad IFS y BRC.</p>

MÉTODO CONGELACIÓN UTILIZADO

CONGELADOS

ARTICULO	CONGELADOS ARIZA S.L.	DISTRIBUCIONES RODRIGO
Alcachofa troceada congelada	ND	IQF
Almeja blanca congelada	IQF	IQF
Bacalao congelado sin espinas	IQF	ND
Borraja congelada	IQF	ND
Calamar en anillas congelado	IQF	ND
Canelón de carne	ND	ND
Cardo congelado	ND	ND
Coliflor congelada	IQF	IQF
Croquetas precocinadas	ND	ND
Empanadilla	ND	ND
Emperador congelado en filetes	IQF	IQF
Ensaladilla congelada	IQF	ND
Espinaca congelada	ND	ND
Filetes limpio de Fletán congelado	IQF	IQF
Filetes limpio de Perca congelado	IQF	ND
Gambas peladas, tamaño medio, congeladas	IQF	IQF
Guisante congelado	IQF	ND
Helado de vainilla	ND	ND
Judía verde plana troceada congelada	IQF	ND
Lomos de atún congelado sin piel	ND	ND
Lomos de salmón congelado	ND	IQF
Mejillón sin concha, congelado	ND	ND
Menestra especial (con espárragos) congelada	IQF	ND
Merluza en filetes de lomo, con piel congelada	IQF	ND
Palito de cangrejo	ND	IQF
Tarrina de helado para diabético	ND	ND
Tarta San Marcos	ND	ND
Tarta Selva Negra	ND	ND
Tubo vaina de calamar extra congelado	ND	ND
Verduritas salteadas para guarnición	IQF	ND
Productos congelados IQF	15	8

*ND: Dato no disponible. No consta en ficha técnica o no es IQF

PORCENTAJE GLASEADO PESCADO (CRITERIO 5)

CONGELADOS

CRITERIO 5

ARTICULO	CANTIDAD SOLICITADA EN CONCURSO
Almeja blanca congelada	132
Bacalao congelado sin espinas	5447
Calamar en anillas congelado	600
Emperador congelado en filetes	372
Filetes limpio de Fletán congelado	2140
Filetes limpio de Perca congelado	848
Gambas peladas, tamaño medio, congeladas	471
Lomos de atún congelado sin piel	488
Lomos de salmón congelado	1763
Mejillón sin concha, congelado	261
Merluza en filetes de lomo, con piel congelada	5127
Tubo vaina de calamar extra congelado	335
Promedio glaseado	
Puntuación Criterio 5 Lote 3	

Se tiene en cuenta el glaseado de cada producto y los Kg. solicitados. Con las cantidades se obtiene la cifra sobre la que :

CONGELADOS ARIZA S.L.	DISTRIBUCIONES RODRIGO
0	0
25	15
35	45
25	15
25	20
0	0
35	40
5	5
20	25
12	10
0	0
20	35
15,79	13,17
0	0

on el promedio de glaseado de todas las
se puntúa.