Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD

MPEG/EMM/ALCG/MAPS/JEL

RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN GERENCIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DE LAS NIEVES DE GRANADA, DE ADJUDICACIÓN DEL ACUERDO MARCO PARA EL SUMINISTRO DE VÍVERES Y MEDIOS DE PRODUCCIÓN NECESARIOS PREVISTOS EN EL APARTADO 1.1.2. DEL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS EXTRAORDINARIAS, PARA LOS CENTROS VINCULADOS A LA PLATAFORMA LOGÍSTICA SANITARIA DE GRANADA, EXPEDIENTE AMSU021 2018/50713, 570/2018.

ANTECEDENTES

PRIMERO.- Por Acuerdo de esta Dirección Gerencia de fecha 23/07/2018, se autorizó la iniciación del referido expediente por TRAMITACIÓN ORDINARIA de acuerdo con lo establecido en el artículo 120.2. de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, y un precio de licitación de: //8.736.089,68// € más 10% de IVA en Agrupación 1(lotes 1, 2, 3, y 4) y lote 5, e incrementando el 4% de IVA en el lote 6.

SEGUNDO.- Por Resolución de esta Dirección Gerencia de fecha 24/08/2018, se aprobó el citado Expediente.

TERCERO.- En fecha 14/09/2018 se publica en DOUE y Perfil del Contratante el anuncio de licitación, siendo la fecha de vencimiento para la presentación de ofertas el día 16/10/2018.

CUARTO.- Con fecha 23/10/2018, la Unidad de Registro emite certificado en el que constan como empresas oferentes y habiendo entregado la documentación dentro de plazo:

- JUAN BULLEJOS
- MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.U.
- SERUNION, S.A.
- TECNOVE

QUINTO.- Reunida la Mesa de Contratación el día 26/10/2018, con objeto de calificar la documentación contenida en los sobres nº 1 (Documentación Personal), acuerda:

I. ADMITIR al expediente a todas las empresas señaladas anteriormente por haber aportado la documentación requerida.

II. A continuación se procede a la apertura del sobre nº 2 (Documentación Técnica para su valoración conforme a criterios de evaluación no automática), acordando remitir la documentación a la Comisión Técnica para la confección del preceptivo Informe Técnico.

SEXTO.- La Mesa de Contratación, en sesión de fecha 18/12/2018, comprueba que se ha realizado el Informe Técnico, relativo a los criterios de evaluación no automática. Posteriormente, se procede a la apertura del sobre nº 3 (Documentación económica) y del sobre nº 4 (Documentación Técnica de valoración

CS - 7/1 (Serv Reprog. Fidb)

automática) de las empresas admitidas.

Por último, y una vez acumulados los resultados obtenidos a las respectivas valoraciones, la Mesa de Contratación acuerda, por unanimidad, proponer al órgano de contratación ADJUDICAR este expediente por importe de 8.959.074,91 € (IVA incluido), a JUAN BULLEJOS, S.L., previa acreditación del cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 83 LCSP.

Se adjunta:
- ANEXO PUNTUACIÓN TOTAL con el Informe de Criterios Automáticos de fecha 18/12/2018.
- ANEXO VALORACIÓN TÉCNICA.

SÉPTIMO.- Esta Dirección Gerencia en fecha 20/12/2018, por haber presentado la oferta más ventajosa, acuerda requerir a la empresa propuesta como adjudicataria para que en el plazo de DIEZ DIAS hábiles a contar desde el siguiente a aquél en que recibiese el requerimiento, presentasen la documentación necesaria para contratar, habiéndose recibido ésta en tiempo y forma.

FUNDAMENTOS DE DERECHO

PRIMERO.- Que la Dirección Gerencia del Hospital Universitario Virgen de las Nieves de Granada por delegación de competencias de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud mediante Resolución de 2 de abril de 2013, BOJA nº 69 de 11 de abril, modificada por Resolución de 26 de enero de 2015, como órgano de contratación de la Plataforma de Logística Sanitaria de Granada, tiene la facultad de celebrar contratos administrativos con el límite de los créditos que se les asignen en sus respectivos presupuestos y en el ámbito provincial.

SEGUNDO.- Que de acuerdo con lo determinado en el artículo 156 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, de 8 de noviembre, la forma de adjudicación del presente expediente es el PROCEDIMIENTO ABIERTO.

TERCERO.- Que el art. 151.1. de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, de 8 de noviembre, determina que "la resolución de adjudicación deberá ser motivada y se notificará a los candidatos y licitadores, debiendo ser publicada en el perfil de contratante".

En base a estos Hechos y Fundamentos de Derecho, esta Dirección-Gerencia adopta la siguiente

R E S O L U C I Ó N

ADJUDICAR el EXPEDIENTE Nº AMSU021 2018/50713, 570/2018, ACUERDO MARCO PARA SUMINISTRO DE VÍVERES Y MEDIOS DE PRODUCCIÓN NECESARIOS PREVISTOS EN EL APARTADO 1.1.2. DEL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS EXTRAORDINARIAS, PARA LOS CENTROS VINCULADOS A LA PLATAFORMA LOGÍSTICA SANITARIA DE GRANADA, y con el detalle que recoge el ANEXO DE ADJUDICACIÓN a la siguiente empresa:

CS - 7/1 (Serv. Reprog. Pjdo)

MPEG/EMM/ALCG/MAPS/JEL

EMPRESA	LOTES	IMPORTE €	IVA	IMPORTE € IVA INCLUIDO
JUAN BULLEJOS, S.L.	1, 2, 3, 4, 5	7.758.206,38	775.820,63 (10%)	8.534.027,01
	6	408.699,90	16.347,99 (4%)	425.047,89
TOTAL IMPORTE ADJUDICADO	.....	8.166.906,28	792.168,62	**8.959.074,91**

Contra la presente Resolución, que agota la vía administrativa, cabe interponer potestativamente el recurso especial en materia de contratación a que se refiere el artículo 44 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, de 8 de noviembre, ante el Tribunal Administrativo de Recursos Contractuales de la Junta de Andalucía en el plazo de quince días hábiles a contar a partir del día siguiente a aquel en que se remita la notificación de esta Resolución. En todo caso, el escrito de interposición del recurso se presentará necesariamente en el registro del órgano de contratación o en el registro del Tribunal Administrativo de Recursos Contractuales de la Junta de Andalucía. Todo ello sin perjuicio de interponer directamente recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente a aquel en que se reciba la notificación de esta Resolución, de acuerdo con el artículo 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Granada, 15 ENE. 2019
LA DIRECTORA GERENTE

CONSEJERÍA DE SALUD
Servicio Andaluz de Salud
JUNTA DE ANDALUCIA
Hospital Universitario
Virgen de las Nieves
C.I.F. Q-9150013-B
17

Fdo.: María Pilar Espejo Guerrero

CS - 7/1 (Serv. Reprog. Fjdb)

AM SUMINISTRO DE VÍVERES Y MEDIOS DE PRODUCCIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS Y ALIMENTOS EXTRAS, CENTROS PLS GRANADA

LICITADOR	AGR	Lote	Descripción	Cantidad	P. Unitario	IVA	Presupuesto	Porcentaje bajada OFERTA	Precio unitario OFERTA	Propuesta económica	OFERTA ECONÓMICA Ponderación 50 puntos	Calidad productos (2 puntos)	Plan funcional (14 puntos)	Plan alternativo (4 puntos)	VALORACIÓN TÉCNICA Ponderación 20 puntos	Grado eficiencia	EFICIENCIA Ponderación 15 puntos	Aportación medios producción (total porcentaje)	MEDIOS PRODUCCIÓN Ponderación 5 puntos	Distribución de las dietas (5 puntos) SI/NO	Agua mineral almuerzo (5 puntos) SI/NO	MEJORAS Ponderación 10 puntos	PUNTUACIÓN TOTAL
JUAN BULLEJOS, S.L.	1	1	Desayuno paciente	1.354.299	0,715190 €	10 %	968.581,10 €	6,00 %	0,672279	910.466,23 €													
JUAN BULLEJOS, S.L.	1	2	Almuerzo paciente	1.354.299	2,349910 €	10 %	3.182.480,76 €	6,00 %	2,208915	2.991.531,91 €													
JUAN BULLEJOS, S.L.	1	3	Merienda paciente	1.354.299	0,664105 €	10 %	899.396,74 €	6,00 %	0,624259	845.432,94 €													
JUAN BULLEJOS, S.L.	1	4	Cena paciente	1.354.299	1,890145 €	10 %	2.559.821,48 €	6,00 %	1,776736	2.406.232,19 €													
			TOTAL DIETA				7.610.280,08 €			7.153.663,28 €	42,55												
JUAN BULLEJOS, S.L.	NO	5	Extra paciente	671.698	1,000000 €	10 %	671.698,15 €	10,00 %	0,900000	604.528,34 €	3,65												
JUAN BULLEJOS, S.L.	NO	6	Extra víveres	454.111	1,000000 €	4 %	454.111,45 €	10,00 %	0,900000	408.700,31 €	2,61												
JUAN BULLEJOS, S.L.							**8.736.089,68 €**			**8.166.891,92 €**	**48,81**	2,00	13,55	3,50	**19,05**	2,33259E-06	**15,00**	3,00	**5,00**	SI	SI	**10,00**	**97,86**
MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U.	1	1	Desayuno paciente	1.354.299	0,715190 €	10 %	968.581,10 €	1,768 %	0,702545	951.456,59 €													
MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U.	1	2	Almuerzo paciente	1.354.299	2,349910 €	10 %	3.182.480,76 €	1,768 %	2,308364	3.126.214,50 €													
MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U.	1	3	Merienda paciente	1.354.299	0,664105 €	10 %	899.396,74 €	1,768 %	0,652364	883.495,41 €													
MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U.	1	4	Cena paciente	1.354.299	1,890145 €	10 %	2.559.821,48 €	1,768 %	1,856727	2.514.563,84 €													
			TOTAL DIETA				7.610.280,08 €			7.475.730,33 €	40,72												
MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U.	NO	5	Extra paciente	671.698	1,000000 €	10 %	671.698,15 €	1,768 %	0,982320	659.822,53 €	3,34												
MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U.	NO	6	Extra víveres	454.111	1,000000 €	4 %	454.111,45 €	1,768 %	0,982320	446.082,76 €	2,39												
MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U.							**8.736.089,68 €**			**8.581.635,61 €**	**46,45**	1,11	6,31	3,05	**10,47**	1,22005E-06	**7,85**	3,00	**5,00**	SI	SI	**10,00**	**79,77**
SERUNION, S.A.	1	1	Desayuno paciente	1.354.299	0,715190 €	10 %	968.581,10 €	7,75 %	0,659763	893.516,06 €													
SERUNION, S.A.	1	2	Almuerzo paciente	1.354.299	2,349910 €	10 %	3.182.480,76 €	7,75 %	2,167792	2.935.838,50 €													
SERUNION, S.A.	1	3	Merienda paciente	1.354.299	0,664105 €	10 %	899.396,74 €	7,75 %	0,612637	829.693,49 €													
SERUNION, S.A.	1	4	Cena paciente	1.354.299	1,890145 €	10 %	2.559.821,48 €	7,75 %	1,743659	2.361.435,32 €													
			TOTAL DIETA				7.610.280,08 €			7.020.483,37 €	43,36												
SERUNION, S.A.	NO	5	Extra paciente	671.698	1,000000 €	10 %	671.698,15 €	0,00 %	1,000000	671.698,15 €	3,29												
SERUNION, S.A.	NO	6	Extra víveres	454.111	1,000000 €	[illegible] %	454.111,45 €	0,00 %	1,000000	454.111,45 €	2,35												
SERUNION, S.A.							**8.736.089,68 €**			**8.146.292,97 €**	**48,99**	1,11	5,67	3,55	**10,33**	1,26806E-06	**8,15**	3,00	**5,00**	SI	SI	**10,00**	**82,47**
TECNOVE, S.L.	1	1	Desayuno paciente	1.354.299	0,715190 €	10 %	968.581,10 €	8,56 %	0,653970	885.670,56 €													
TECNOVE, S.L.	1	2	Almuerzo paciente	1.354.299	2,349910 €	10 %	3.182.480,76 €	8,56 %	2,148758	2.910.060,41 €													
TECNOVE, S.L.	1	3	Merienda paciente	1.354.299	0,664105 €	10 %	899.396,74 €	8,56 %	0,607258	822.408,38 €													
TECNOVE, S.L.	1	4	Cena paciente	1.354.299	1,890145 €	10 %	2.559.821,48 €	8,56 %	1,728349	2.340.700,76 €													
			TOTAL DIETA				7.610.280,08 €			6.958.840,11 €	43,74												
TECNOVE, S.L.	NO	5	Extra paciente	671.698	1,000000 €	10 %	671.698,15 €	8,56 %	0,914400	614.200,79 €	3,59												
TECNOVE, S.L.	NO	6	Extra víveres	454.111	1,000000 €	4 %	454.111,45 €	8,56 %	0,914400	415.239,51 €	2,57												
TECNOVE, S.L.							**8.736.089,68 €**			**7.988.280,40 €**	**49,90**	1,11	6,97	3,55	**11,63**	1,45588E-06	**9,36**	3,00	**5,00**	SI	SI	**10,00**	**85,89**

ANEXO VALORACIÓN TÉCNICA

Expediente AMSU021-2018/50713 (570/2018)

INFORME TÉCNICO REFERENTE A LA VALORACIÓN DE LAS OFERTAS EN RELACIÓN A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN NO AUTOMÁTICOS DEL EXPEDIENTE "ACUERDO MARCO CON UNA ÚNICA EMPRESA PARA EL SUMINISTRO DE VÍVERES Y MEDIOS DE PRODUCCIÓN NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS Y ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS, PARA LOS CENTROS VINCULADOS A LA PLATAFORMA LOGÍSTICA SANITARIA DE GRANADA.

OBJETO.

El presente informe tiene como objeto evaluar técnicamente las ofertas presentadas (CRITERIOS NO AUTOMÁTICOS) para la adjudicación del expediente arriba indicado, según los criterios definidos en el Cuadro Resumen del Pliego Tipo de Cláusulas Administrativas particulares.

OFERTAS ADMITIDAS.

Las ofertas admitidas a informe técnico son de las empresas:

OF1. JUAN BULLEJOS.
OF2. TECNOVE.
OF3. SERUNION.
OF4. MEDITERRANEA DE CATERING.

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN NO AUTOMÁTICOS ESTABLECIDOS EN EL ANEXO 1 AL CUADRO RESUMEN:

Con carácter previo se procede a la explicación de la metodología de valoración:

En primer lugar fijar de manera motivada y debidamente justificada cuál es el reparto de puntos entre los distintos aspectos a valorar. Una vez realizado ello, se ha procedido a valorar las ofertas comparándolas entre sí de dos en dos, mediante el método del factor de utilidad. En cada comparación se les ha establecido una puntuación de 0 a 1 siguiendo la siguiente escala:

CS - 7/1 (Serv. Reprog. Fdo)

A----------B
(1-0) A es mucho mejor que B
B es mucho peor que A.

A----------B
(0.75-0.25) A es mejor que B
B es peor que A.

A----------B
(0.5-0.5) A es similar a B
B es similar a A.

A----------B
(0.25-0.75) A es peor que B
B es mejor que A.

A----------B
(0.00-1.00) A es mucho peor que B
B es mucho mejor que A

De esta manera, cada comparación entre ofertas debe sumar 1. Sumadas todas las comparaciones, a la oferta que más puntuación haya obtenido se le asigna la máxima puntuación y al resto de manera proporcional mediante una regla de tres. Para mayor claridad mostramos un ejemplo de un hipotético criterio que hubiera tenido 10 puntos:

La oferta 1 es mejor que la 2, y por tanto la oferta 2 es peor que la 1. Debidamente justificado ello provoca que la oferta 1 tenga 75 y la oferta 2 tenga 25. (0.75+0.25 = 1.00)

CRITERIO EJEMPLO		
	OF1	**OF2**
OF1	X	0.25
OF2	0.75	X
Suma:	**0.75**	**0.25**
PUNTOS	**10,00 puntos**	**3,33 puntos**

Para todos los criterios el proceso de valoración de las ofertas debe ser el mismo: comprobando en primer lugar que cumplen las exigencias mínimas de los Pliegos y que por tanto las ofertas garantizan la prestacion del servicio que es objeto del contrato. A continuación proceder a la valoración de las ofertas mediante la comparación entre ellas en los términos expuestos anteriormente.

ANÁLISIS Y VALORACIÓN DE LAS OFERTAS:

CS - 7/1 (Serv. Reprog. Fjdo)

Criterio de adjudicación 2.1 "Calidad de los productos. (Ponderación de 0 a 2 puntos. Umbral mínimo 1 punto).

Se tendrán en cuenta la calidad de los artículos ofertados, que superen tanto las características mínimas exigidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas como las normas de calidad alimenticia y comercial. En particular, se valorarán las características organolépticas de los productos; las características higiénico sanitarias y microbiológicas aplicables a los contenidos, continentes, embalajes, equipos de dispensación y vehículos de transporte.

Los aspectos destacados de las ofertas presentados son:

OF1: **Bullejos**.

- Presenta información detallada de todos y cada uno de los artículos a suministrar, características organolépticas, envasado y presentación, características microbiológicas y transporte.
- Cumple con todas las especificaciones técnicas de los productos, mejorando la calidad de algunos de los productos como el glaseado de productos congelados, el grado de acidez máximo del aceite de oliva virgen extra 0,8 a 0,5.
- Se valora satisfactoriamente, la creación de una Plataforma de Lanzamiento de productos locales en las dependencias de MercaGranada, con la finalidad de aunar proveedores hortofrutícolas y de productos frescos de procedencia local, que cumplen no sólo con las calidades estandarizadas de los pliegos sino que además redundan en una minimización del impacto ambiental, disminuyendo las emisiones de CO2 generadas en el transporte y por tanto disminuyendo la huella de carbono.

OF2: **Tecnove**.

- Cumple con las especificaciones técnicas de los productos.
- Mejora el glaseado de productos congelados.

OF3: **Serunión**.

- Cumple con las especificaciones técnicas de los productos.
- No se observan mejoras respecto a las características mínimas exigidas.

OF4: **Mediterránea**.

- Cumple con las especificaciones técnicas de los productos.
- No se observan mejoras respecto a las características mínimas exigidas.

	OF1	OF2	OF3	OF4
OF1	X	0.25	0.25	0.25
OF2	0.75	X	0.50	0.50
OF3	0.75	0.50	X	0.50
OF4	0.75	0.50	0.50	X

CS - 7/1 (Serv. Reprog. Fjdb)

Suma:	**2.25**	**1.25**	**1.25**	**1.25**
PUNTOS	**2.00 puntos**	**1.11 puntos**	**1.11 puntos**	**1.11 puntos**

Criterio de adjudicación 2.2. Plan funcional/Memoria Técnica (Ponderación de 0 a 14 puntos – Umbral mínimo 7 puntos).

Se valorará el Plan Funcional/Memoria Técnica incluido en el apartado 4 del Pliego de Prescripciones Técnicas en relación a los siguientes aspectos:

a) Propuesta de organización y procedimientos de trabajo. En especial lo relativo a la homologación de proveedores y materias primas más habituales, los productos de temporada y procedencia de los mismos, así como el tratamiento y gestión de los residuos. De 0 a 3.0 puntos.

Los aspectos destacados de las ofertas presentados son:

OF1: **Bullejos**.

- **Homologación de proveedores**. Proceso de homologación conforme a los requisitos de la ISO 22000: el procedimiento está recogido en una **Instrucción Técnica de Evaluación de Proveedores**, auditoria previa en las instalaciones del proveedor, hay 4 niveles de clasificación en función de los resultados, pérdida de la condición de proveedor homologado, incorpora listado de proveedores con certificaciones de calidad, auditorías de seguimiento.
- **Productos de temporada y procedencia**. Tiene un proyecto de "Consumo Local Sostenible" desde 2014; acuerdos comerciales con pequeños productores de la zona; aporta relación de productores locales y productos que suministra, relación de productos de temporada suministrados (frutas y hortalizas); garantizando 50% del total del suministro.
- **Tratamiento y gestión de residuos**. Retirará de las cocinas centrales hospitalarias los residuos derivados de envasado y embalado; retirada de alimentos no conformes (Instrucción técnica "Innovación y retirada de producto no conforme"; aporta programa de gestión de residuos de JBSL; retirada de aceite usado en las cocinas hospitalarias (Reciclados La Estrella); aplica la logística inversa;
- Otras aspectos a destacar: Línea de atención personalizada y gestión de no conformidades las 24 horas. Compromiso de implantación del Sistema EDI (intercambio de documentación normalizada).

OF2: **Tecnove**.

- **Homologación de proveedores.** El proceso refiere la documentación solicitada al proveedor, auditoría a las instalaciones y al sistema APPCC del proveedor que

CS - 7/1 (Serv. Rodrog. jfdb)

suministran materias primas críticas, se realiza revisión del producto, evaluaciones de seguimiento.

- **Productos de temporada y procedencia**. Afirma que los productos alimenticios como carne, pescado, pan, fruta y verdura se adquirirán a proveedores locales previamente homologados (no desarrolla este aspecto).
- **Tratamiento y gestión de residuos**. Es básico y poco desarrollado, no hace referencia a la retirada de aceites usados.

OF3 : **Serunión**.

- **Homologación de proveedores**. Proceso de homologación: incluye visita técnica (auditoría inicial presencial), documentación exigida al proveedor (autorizaciones sanitarias, fichas técnicas, gestión de alérgenos, certificaciones voluntarias), análisis de materias primas y auditorías de seguimiento.
- **Productos de temporada y procedencia.** Afirman que ofertarán productos frescos y de temperada que se cultiven en las zonas próximas y de forma sostenible (no desarrolla como hacerlo)
- **Tratamiento y gestión de residuos**. En el Anexo VII incorpora el Plan de control de residuos (básico y poco desarrollado).

OF4: **Mediterránea**.

- **Homologación de proveedores:** no realiza descripción acerca de la propuesta organizativa y procedimientos de trabajo en cuanto a homologación de proveedores y materias primas. Incorpora una relación de proveedores, y otra específica de proveedores locales, con sus correspondientes certificados de calidad.
- **Productos de temporada y procedencia: n**o menciona ninguna propuesta ni ningún procedimiento de trabajo relativo a este punto de valoración.
- **Tratamiento y gestión de residuos**. En este apartado, no incorpora ningún programa de tratamiento y gestión de residuos

	OF1	**OF2**	**OF3**	**OF4**
OF1	X	0.25	0.25	0.00
OF2	0.75	X	0.50	0.25
OF3	0.75	0.50	X	0.25
OF4	1.00	0.75	0.75	X
Suma:	**2.50**	**1.50**	**1.50**	**0.50**
PUNTOS	**3.00 puntos**	**1.80 puntos**	**1.80 puntos**	**0.60puntos**

b) Aspectos tecnológicos que incorpore el licitador y que pudieran repercutir en la mejora de las condiciones del trabajo, calidad y seguridad alimentaria. En especial lo relativo a los productos ofertados de "cuarta gama", inclusión de dietas ecológicas y análisis bacteriológicos a realizar sobre las muestras. De 0 a 3.0 puntos.

Los aspectos destacados de las ofertas presentados son:

CS - 7/1 (Serv. Reprog. Fjdo)

OF1: **Bullejos**.

- **Aspectos tecnológicos que incorpore el licitador.** Dispositivos para la implantación del menú a la carta (tablets, bandejas gastronorm y baños maría). Desarrollo de una web de información al usuario. Desarrollo de una web de información al paciente. Equipamiento de pequeños electrodomésticos y menaje (batidoras, microondas, horno eléctrico, tostador pan, frigoríficos), mobiliario, puesta a punto de equipos (afilado utensilios de corte, calibrado de termómetros, verificación de balanzas, guantes de malla), equipos y menaje para el transporte intrahospitalario (cambros, gastronorm, bandejas). Gestión y mantenimiento del programa informático ARINKA. Pedidos urgentes de productos de consumo habitual en tiempo máximo de 30 minutos. Incorporación de alimentos libres de aditivos (etiqueta limpia). Menús para dietas especiales, para pacientes oncológicos, para días de fiesta, para inmunodeprimidos, dietas libres de alérgenos, menú para profesionales sanitarios. Incorpora minicarta de pan caliente, chocolate para pacientes de psiquiatría, ensaladas para los menús de médicos de guardia, combi de aceite y sal para las ensaladas de los pacientes, desayuno especial de fin de semana. Reducción del consumo de bollería, sustitución de leche entera por leche semidesnatada. Servicio de catering.
- **Productos ofertados de IV GAMA.** Relación de productos de IV gama: fruta variada, ensaladas y patatas con distintos tipos de corte.
- **Inclusión de dietas ecológicas.** Aporta relación de productos ecológicos y de comercio justo, así como una relación de proveedores para el suministro de estos productos. Oferta a los enfermos con dieta vegana y ovolacteovegetariana basal la opción de productos totalmente ecológicos en las 4 ingestas.
- **Análisis bacteriológicos sobre muestras.** Análisis físico-químicos para detección de agentes contaminantes a materias primas que suministra (Laboratorio acreditado COEXPHAL). Análisis microbiológicos para la detección del sistema de autocontrol de higiene en las cocinas hospitalarias. Las analíticas a realizar serían las siguientes: comidas contratamiento térmico, comidas sin tratamiento térmico o comidas que lleven ingredientes no sometidos a tratamiento térmico, en las superficies en contacto con los alimentos, en manos o guantes de manipuladores. Aporta plan de muestreo en los distintos centros hospitalarios. Control sobre el agua de consumo (calidad bacteriológica y fisico-química). Plan de mejora del procedimiento de limpieza y desinfección. Todas las analíticas serían **mensualmente**.

OF2: **Tecnove**.

- **Aspectos tecnológicos que incorpore el licitador.** Plan de prevención de riesgos laborales y plan de prerrequisitos y APPCC para el almacén. Plan de limpieza y desinfección.
- **Productos ofertados de IV GAMA.** Se compromete a suministrar cualquier producto de IV gama que los centros requieran o soliciten. No especifica productos ni proveedores.
- **Inclusión de dietas ecológicas.** Afirma introducir productos ecológicos y de comercio justo entre las materias primas que utiliza, pero no refiere que productos serían, ni dietas.
- **Análisis bacteriológicos sobre muestras.** Laboratorio BIOTECNAL, con frecuencia **mensual**. Las analíticas serían de alimentos elaborados; de materias primas; de instalaciones, superficies y utensilios; de contaminación ambiental en la cocina; control

CS - 7/1 (Serv. Reprog. Fjdb)

de manipuladores; análisis de riesgos y control de puntos críticos. No especifica plan de muestreo.

OF3 :**Serunión**.

- **Aspectos tecnológicos que incorpore el licitador.** Robot coupe de cocina. Alimentium connect (aplicación para la gestión informatizada en entorno web de toda la información de las fichas técnicas)
- **Productos ofertados de IV GAMA.** Relación de artículos de IV gama (ajo, cebolla, patatas de distinto corte, canónigos, rúcula, calabacin, zanahoria, escarola, espinacas, remolacha y berro.
- **Inclusión de dietas ecológicas.** No hace propuesta alguna de alimentos ecológicos.
- **Análisis bacteriológicos sobre muestras.** Análisis microbiológicos y fisico-químicos de materias primas ampliable a semielaboradas. Análisis de superficies y utensilios. Análisis microbiológico de manipuladores (nariz, boca, manos). La frecuencia será **trimestral** por parte de un laboratorio independiente.

OF4: **Mediterránea**.

- **Aspectos tecnológicos que incorpore el licitador.** Proponen incorporar como mejoras tecnológicas las siguientes: Esterilizadores de manos (ya disponemos de dichos esterilizadores en nuestras instalaciones, por lo que no se valora tal mejora), fregadora aspiradora (tenemos subcontratado el servicio con empresa de limpieza y no precisamos dicho equipamiento), insectocutores (es de obligado cumplimiento disponer de insectocutores en todas las instalaciones, por lo que disponemos de ellos y por lo tanto no necesitamos tal mejora), material de cámaras y control de temperaturas (ya tenemos informatizadas las cámaras) y desinfección por ozono de utensilios de cocina (en nuestros planes generales de higiene y en nuestro APPCC, no utilizamos el ozono como método de desinfección, por lo que no lo valoramos).
- **Productos ofertados de IV GAMA:** Se comprometen a suministrar productos de IV gama
- **Inclusión de dietas ecológicas.** Se compromete a suministrar dietas ecológicas
- **Análisis bacteriológicos sobre muestras.** Incorporan programa detallado de plan de muestreo mensual (14 alimentos, 10 superficies, 4 ambiente, 4 manipuladores) y 2 aguas / año. No especifica si el laboratorio está certificado o acreditado, no lo identifica.

	OF1	**OF2**	**OF3**	**OF4**
OF1	X	0.00	0.00	0.25
OF2	1.00	X	0.50	0.75
OF3	1.00	0.50	X	0.75
OF4	0.75	0.25	0.25	X
Suma:	**2.75**	**0.75**	**0.75**	**1.75**
PUNTOS	**3.00 puntos**	**0.81 puntos**	**0.81 puntos**	**1.90 puntos**

CS - 7/1 (Serv. Reprog. Fjdb)

c) Planificación del servicio de provisión de víveres y sistema de trabajo en los procedimientos de recepción, almacenamiento y entrega de alimentos. En especial lo relativo al programa para la gestión y control de las dietas prescritas, al circuito de entrega de los víveres, el horario, las medidas de control en el suministro de las cantidades necesarias, trazabilidad de los productos y controles de calidad en la trazabilidad del proceso, así como las medidas tendentes a asegurar el abastecimiento. De 0 a 3.0 puntos.

Los aspectos destacados de las ofertas presentados son:

OF1: **Bullejos**.

- Utiliza el ARINKA como programa informático de gestión de dietas. El sistema de gestión de pedidos consta de 3 fases: generación de la previsión de dietas y platos a suministrar; conversión de estos a materia prima para la composición de los carros de suministro a entregar en las diferentes cocinas; entrega de víveres solicitados en las cocinas de cada centro hospitalario.
- Medidas de control para el suministro de las cantidades necesarias: cada entrega se someterá a un control exhaustivo de trazabilidad, temperatura, otros parámetros de calidad. Ante posibles desajustes de cantidades en los documentos de recepción se recogerán las incidencias y medidas a adoptar y el tiempo en ejecutarlas, dando máxima prioridad.
- Sistema de trabajo en los procedimientos de recepción, almacenamiento y entrega de alimentos: inspección del estado de vehículos, pautas en la inspección de la materia prima (control de temperatura, condiciones de almacenamiento, almacenamiento de productos no perecederos, medidas de seguridad en el transporte de víveres)
- Horario. La entrega del producto se realizará adaptándose a las necesidades de cada centro. La propuesta que hace se adapta perfectamente a lo requerido en cada cocina central.
- Medidas para asegurar el abastecimiento de víveres: stock mínimo del 20% de consumo medio semanal, los productos perecederos estarán en stock 48 horas antes de su consumo, el abastecimiento de víveres se realizará de lunes a domingo en el horario pactado, plan alternativo en caso de avería de vehículos (asistencia técnica y mecánica las 24 horas, vehículos de sustitución en plaza 2 horas, 1 vehículo adicional en las instalaciones para disponer en caso de necesidad).
- Gestión de la trazabilidad. Basado en 3 niveles: hacia adelante, hacia atrás y trazabilidad interna. Los controles de calidad en la trazabilidad se hacen sobre productos recepcionados, almacenados, y expedidos y suministrados. Certificado en la ISO 22000. Dispone de un plan de trazabilidad integrado para productores locales.
- Medidas de seguridad alimentaria frente a sabotajes: certificación Food Defense

OF2: **Tecnove**.

- Utilizaría programa ARINKA para la provisión de víveres.
- Plan de trazabilidad y transporte. Establece el proceso de control de recepción y calidades de los productos (temperatura, embalajes y etiquetado, lotes y fecha de caducidad, correspondencia con el pedido realizado)
- En la gestión de no conformidades no hace referencia a la falta de cantidades necesarias para la elaboración de dietas.

CS - 7/1 (Serv. Reprog. Fjdb)

- Horario. Hace una propuesta de entrega que se ajusta a las necesidades de las distintas cocinas hospitalarias. Define las rutas pero no hace referencia a los tiempos estimados.
- No hace referencia a medidas específicas para asegurar el abastecimiento.

OF3: **Serunión**.

- Para planificar el servicio de provisión de víveres disponen de 4 herramientas informáticas de gestión: COOKIN (comprar y gestionar los consumos y stocks); NUTRIPLAN (vincula los pacientes con los menús, permite el registro de dietas opcionales); EVAN (fichas técnicas, menús, valores nutricionales) y PORTAL COMPRAS.
- Realizan controles de calidad: en la recepción del producto en la plataforma, en la preparación del producto para cada centro, en la recepción del centro.
- "El horario de entrega de plataforma al centro será el adecuado en cada uno de los casos. Siempre de lunes a viernes entre las 8 y las 10 horas. Pudiendo resolver urgencias e incidencias en horario de tarde, en caso necesario"
- No especifica rutas, ni tiempos, ni refiere medidas específicas para asegurar el abastecimiento.

OF4: **Mediterránea**.

- No queda claro el procedimiento de trabajo que es lo fundamental en la valoración de este punto. El modelo de planificación del servicio que proponen no deja claro cuál va a ser el procedimiento de trabajo: suministran desde la central logística de IBAGAR todas las necesidades alimenticias o lo hacen a través de multiprovvedores gestionando los almacenes de cada centro? No concreta frecuencia ni horarios. Aparece el nombre de otro Hospital en toda la memoria, no desarrollando las necesidades de este expediente.
- Proponen ARINKA como herramienta informática, con la ampliación de dos módulos (biberonería y alimentación parenteral), módulos que en nuestros centros, los gestiona Farmacia con otros programas informáticos, por lo que no aportan valor.
- Desarrollan de una manera muy básica y poco orientada a nuestro actual modelo de gestión, las medidas de control para el suministro en plan de trazabilidad.

	OF1	**OF2**	**OF3**	**OF4**
OF1	X	0.00	0.00	0.00
OF2	1.00	X	0.25	0.25
OF3	1.00	0.75	X	0.25
OF4	1.00	0.75	0.75	X
Suma:	**3.00**	**1.50**	**1.00**	**0.50**
PUNTOS	**3.00 puntos**	**1.50 puntos**	**1.00 puntos**	**0.50puntos**

d) Propuesta de transporte desde el lugar de elaboración hasta el destino final, así como número y características de los vehículos que aporta. De 0 a 2.0 puntos.

Los aspectos destacados de las ofertas presentados son:

CS - 7/1 (Serv. Reprog. Fajdo)

OF1: **Bullejos**.

- Medios de transporte: 6 vehículos homologados y certificados, refrigerados, dispondrán de contenedores apropiados, bandejas o barquetas isotermicas, equipados con un sistema de geolocalización.
- Plan de ejecución los 365 días del año, circuitos itinerarios rutas, tiempos de respuesta estimados. Todo muy detallado.
- Aporta carros isotermicos tipo cambros, medidas de seguridad en el transporte de víveres (food defense), plan alternativo de transporte (acuerdo con la empresa COVEY, alquiler de vehículo refrigerado a disposición en el plazo máximo de 1 hora).
- Cercanía del centro logísticoo de abastecimiento y suministro.
- Trazado informático de rutas que ayudan a la mejora en cuanto a la eficiencia energética así como en la minimización del impacto ambiental.
- Medidas de seguidad alimentaria: "Food defense", precintado de camiones durante el transporte hasta la llegada a muelles de recepción destino.
- Tabla con tiempos de respuesta estimados ante cualquier incidencia de los vehículos.

OF2: **Tecnove**.

- Medios de transporte: 5 vehículos con cabina isotérmica.
- Define rutas y horarios adaptándose a las necesidades de los centros hospitalarios.

OF3: **Serunión**.

- Su propuesta de transporte hace referencia al reparto de víveres desde la plataforma hasta los distintos centros. No responde a lo solicitado en este apartado.
- Medios de transporte: 3 camiones más 1 de reserva. Total 4 camiones.

OF4: **Mediterránea**.

- Medios de transporte: 3 vehículos isotérmicos.
- Aportan contenedores y elevadores con ruedas.
- Define rutas hacia los diferentes centros hospitalarios.
- Aporta un plan de transporte alternativo con la empresa COVEY.

	OF1	**OF2**	**OF3**	**OF4**
OF1	X	0.25	0.00	0.25
OF2	0.75	X	0.25	0.50
OF3	1.00	0.75	X	0.75
OF4	0.75	0.50	0.25	X
Suma:	**2.50**	**1.50**	**0.50**	**1.50**
PUNTOS	**2.00 puntos**	**1.20 puntos**	**0.4 puntos**	**1.20 puntos**

CS - 7/1 (Serv. Ratprog. Fjdb)

e) Recursos propios que aporta al servicio, detallando separadamente los correspondientes a recursos humanos y a recursos materiales. De 0 a 2.0 puntos.

Los aspectos destacados de las ofertas presentados son:

OF1: **Bullejos**.

- Recursos materiales. Dispone de centro logístico en MERCAGRANADA. Recursos humanos. Organigrama de la empresa con las responsabilidades y funciones, perfil profesional, plan de formación.
- Destacamos el compromiso de Responsabilidad Social Corporativa, en donde define su organigrama haciendo efectiva la Igualdad de hombres y mujeres (50%) de la plantilla, así como la incorporación de un 5% de profesionales con discapacidad no invalidante.

OF2: **Tecnove**.

- Recursos materiales. Centro logístico en Atarfe, polígono Sierra Elvira. Define rutas, kms y tiempo estimado. Dispone de DATALOGER TESTO 174T, dispositivo que controla la temperatura de sus productos.
- Recursos humanos. Organigrama de la empresa con las responsabilidades y funciones, plan de formación para el personal.

OF3: **Serunión**.

- Recursos materiales. Plataforma de Serunión Granada en los Ogijares. Define rutas, km y tiempo estimado.
- Recursos humanos. Estructura organizativa de la división de sanidad en Andalucía, responsabilidades y funciones. Plan de formación.

OF4: **Mediterránea**.

- Recursos materiales. Cocina central y oficinas en Málaga. Contrato de colaboración con la empresa granadina de catering IBAGAR. Define rutas, km y tiempo estimado.
- Recursos humanos. Estructura organizativa, responsabilidades y funciones. Plan de formación y de PRRLL.

	OF1	**OF2**	**OF3**	**OF4**
OF1	X	0.25	0.25	0.25
OF2	0.75	X	0.50	0.50
OF3	0.75	0.50	X	0.50
OF4	0.75	0.50	0.50	X
Suma:	**2.25**	**1.25**	**1.25**	**1.25**
PUNTOS	**2.00 puntos**	**1.11 puntos**	**1.11 puntos**	**1.11 puntos**

CS - 7/1 (Serv. Reprog. Fjdb)

f) Propuesta de caducidades en los suministros en relación al tiempo, con al menos el 50% de vida útil de los mismos, relativa a su fecha de caducidad o consumo preferente. De 0 a 1.0 punto. Los aspectos destacados de las ofertas presentados son:

OF1: **Bullejos**.

- Proveerá alimentos cuyas fechas de caducidad o consumo tengan un margen de vida útil de al menos el 50%.
- Presenta una tabla de caducidades de todos los productos que suministra que tienen fecha de caducidad, (figura el producto, fecha de caducidad, fecha máxima de suministro, vida útil mínima hasta su consumo).

OF2: **Tecnove**.

- Se compromete a que todos los artículos suministrados tengan al menos 50% de vida útil

OF3: **Serunión**.

- Se compromete a entregar el producto con un mínimo de 1 día anterior a su fecha prevista de consumo. Distingue entre productos perecederos y producto seco y congelado (en este último caso garantiza la caducidad al menos 50% de su vida útil.

OF4: **Mediterránea**.

- Proveerá alimentos cuyas fechas de caducidad o consumo tengan un margen de vida útil de al menos el 60%.

	OF1	**OF2**	**OF3**	**OF4**
OF1	X	0.50	0.5	0.75
OF2	0.50	X	0.5	0.75
OF3	0.50	0.50	X	0.75
OF4	0.25	0.25	0.25	X
Suma:	**1.25**	**1.25**	**1.25**	**2.25**
PUNTOS	**0.55 puntos**	**0.55 puntos**	**0.55 puntos**	**1.00 puntos**

Criterio de adjudicación 2.3. Plan alternativo para situaciones extraordinarias (Ponderación de 0 a 4 puntos-Umbral mínimo 2 puntos).

Se valorará el Plan Alternativo para Situaciones Extraordinarias incluido en el apartado 3 del Pliego de Prescripciones Técnicas en relación a los siguientes aspectos:

- Menús alternativos para cada ingesta y tipo de dieta. De 0 a 1.0 punto.

OF1: **Bullejos**.

CS - 7/1 (Sanz, Reprog. F.jdb)

- Presenta menú de emergencia que no necesite elaboración para todos los pacientes. Tabla con el listado de productos propuestos para el menú de seguridad

OF2: **Tecnove**.

- Presenta un anexo con menús alternativos para cada tipo de dietas en situaciones extraordinarias.

OF3: **Serunión**.

- En el anexo VI presenta menús alternativos para situaciones extremas.

OF4: **Mediterránea**.

- Presenta un menú de emergencia que no necesita elaboración de la ingesta almuerzo. No se ha encontrado en los anexos la composición de los menús alternativos para cada tipo de dieta.

	OF1	**OF2**	**OF3**	**OF4**
OF1	X	0.75	0.75	0.50
OF2	0.25	X	0.50	0.25
OF3	0.25	0.50	X	0.25
OF4	0.50	0.75	0.75	X
Suma:	**1.00**	**2.00**	**2.00**	**1.00**
PUNTOS	**0.50 puntos**	**1.00 puntos**	**1.00 puntos**	**0.50 puntos**

- Elaboración de los menús en instalaciones externas. De 0 a 1.0 punto.

OF1: **Bullejos**.

- Acuerdo con Catering Velázquez (capacidad 6000 dietas).
- El personal de cocina del centro afectado podrá permanecer en las instalaciones durante la elaboración de los menús.
- Recoge protocolo de actuación.
- El departamento de calidad realizará un exhaustivo control de todo el proceso, auditorías internas y tomas de muestras testigo de todos los platos.
- Pondrá a disposición de este servicio los recursos humanos necesarios de JBSL, catering Velázquez, jefe de cocina hospital y Tecnóloga.

OF2: **Tecnove**.

- Acuerdo con colaborador "La Borraja Torre del Rey" (capacidad para 1000 dietas)

OF3: **Serunión**.

CS - 7/1 (Serv Reprog. Fjdb)

- Dispone de cocina central en Málaga, con capacidad para 30000 dietas diarias.

OF4: **Mediterránea**.

- Dispone de cocina central en Málaga o acuerdo con Catering IBAGAR y descripción del protocolo de actuación.

	OF1	OF2	OF3	OF4
OF1	X	0.25	0.25	0.25
OF2	0.75	X	0.50	0.50
OF3	0.75	0.50	X	0.50
OF4	0.75	0.50	0.50	X
Suma:	**2.25**	**1.25**	**1.25**	**1.25**
PUNTOS	**1.00 puntos**	**0.55 puntos**	**0.55 puntos**	**0.55 puntos**

- Plan logístico para el transporte y servicio a los centros. De 0 a 1.0 punto.

OF1: **Bullejos**.

- Dispone de una flota de vehículos refrigerados y todos disponen de un sistema de control y registro de temperatura y sistema de geolocalización. Procedimiento: gastronorm y carros isotérmicos tipo cambros.

OF2: **Tecnove**.

- Dispone de vehículos necesarios para el transporte de dietas a los centros.

OF3: **Serunión**.

- Realizaría el traslado de comidas a través del operador logístico y flota de transporte de la plataforma desde Málaga.

OF4: **Mediterránea**.

- Dispone de vehículos necesarios para el transporte de dietas a los centros.

	OF1	OF2	OF3	OF4
OF1	X	0.50	0.50	0.50
OF2	0.50	X	0.50	0.50
OF3	0.50	0.50	X	0.50
OF4	0.50	0.50	0.50	X
Suma:	**1.50**	**1.50**	**1.50**	**1.50**
PUNTOS	**1.00 puntos**	**1.00 puntos**	**1.00 puntos**	**1.00 puntos**

CS - 7/1 (Serv. Reprog. Fjdb)

- Higienización de vajilla y menaje. De 0 a 1.0 punto.

OF1: **Bullejos**.

- La vajilla y menaje será retirado por el personal JBSL de las instalaciones y traslado hasta las cocinas del catering para la higienización. El proceso de limpieza y desinfección seguirán los procedimientos establecidos en el centro hospitalario.

OF2: **Tecnove**.

- Se procederá a recoger la vajilla y menaje para su higienización y posterior retorno a los centros. Dispone de tren de lavado.

OF3: **Serunión**.

- Se compromete a recoger la vajilla y menaje para su higienización y posterior retorno a los centros.

OF4: **Mediterránea**.

- Se procederá a recoger la vajilla y menaje para su higienización y posterior retorno a los centros. Dispone de tren de lavado.

	OF1	**OF2**	**OF3**	**OF4**
OF1	X	0.50	0.50	0.50
OF2	0.50	X	0.50	0.50
OF3	0.50	0.50	X	0.50
OF4	0.50	0.50	0.50	X
Suma:	**1.50**	**1.50**	**1.50**	**1.50**
PUNTOS	**1.00 puntos**	**1.00 puntos**	**1.00 puntos**	**1.00 puntos**

CS - 7/1 (Serv. Reprog. Fpdb)

PUNTUACIÓN TOTAL CRITERIOS NO AUTOMÁTICOS:

	OF1 JUAN BULLEJOS	OF2 TECNOVE	OF3 SERUNION	OF4 MEDITERRANEA
Criterio				
2.1	2.00	1.11	1.11	1.11
2.2a	3.00	1.80	1.80	0.60
2.2b	3.00	0.81	0.81	1.90
2.2c	3.00	1.50	1.00	0.50
2.2d	2.00	1.20	0.40	1.20
2.2e	2.00	1.11	1.11	1.11
2.2f	0.55	0.55	0.55	1.00
2.3 a	0.50	1.00	1.00	0.50
2.3 b	1.00	0.55	0.55	0.55
2.3 c	1.00	1.00	1.00	1.00
2.3 d	1.00	1.00	1.00	1.00
TOTAL	**19.05**	**11.63**	**10.33**	**10.47**

CS - 7/1 (Sanz, Reprog. Fjdb)

INFORME SOBRE LOS CRITERIOS AUTOMÁTICOS DE ADJUDICACIÓN DEL ACUERDO MARCO PARA EL SUMINISTRO DE VÍVERES Y MEDIOS DE PRODUCCIÓN NECESARIOS PREVISTOS EN EL APARTADO 1.1.2. DEL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS EXTRAORDINARIAS, PARA LOS CENTROS VINCULADOS A LA PLATAFORMA LOGÍSTICA SANITARIA DE GRANADA, EXPEDIENTE AMSU021 2018/50713, 570/2018.

OBJETO.

El presente informe tiene como objeto evaluar técnicamente las ofertas presentadas (CRITERIOS AUTOMÁTICOS) del Expediente referenciado, según los criterios definidos en el Cuadro Resumen de los Pliegos Reguladores:

1. OFERTA ECONÓMICA – CRITERIO DE VALORACIÓN AUTOMÁTICA (Ponderación de 0 a 50 puntos).

El licitador deberá hacer su oferta mediante el porcentaje de bajada de precio respecto del precio de licitación que aplicado, dicho porcentaje de bajada, a los precios unitarios de licitación se obtendrán los precios unitarios de oferta.

Para la valoración del criterio se otorgará la máxima puntuación a la propuesta que resulte más económica conforme al porcentaje de bajada ofertado, aplicando la proporcionalidad inversa para el resto de ofertas mediante la siguiente expresión algebraica:

$P_i = 50 * \frac{O_m}{O_i}$, siendo ($i$ = 1, 2, ..., n) las ofertas de los licitadores, donde: P_i = Puntuación económica de la oferta a valorar; O_m = Oferta más económica respecto del precio de licitación; O_i = Oferta económica a valorar.

La ponderación total de valoración del criterio será dividida en función de la ponderación económica que del presupuesto de licitación le corresponde a cada uno de los conceptos siguientes:

- DIETAS ALIMENTICIAS 87,48%
- EXTRAS PACIENTE 7,30%
- EXTRAS COCINA 5,22%

Para obtener el importe de licitación del concepto "DIETAS ALIMENTICIAS", que agrupan el desayuno, el almuerzo, la merienda y la cena, se tendrá en cuenta el sumatorio resultante de multiplicar el precio unitario de oferta, obtenido según el porcentaje de bajada que se haya ofertado y aplicado de manera lineal a todos los componentes de la dieta por las cantidades estimadas de consumo.

CS - 7/1 (Serv. Reprog. Fjdb)

2. GRADO DE EFICIENCIA – CRITERIO DE VALORACIÓN AUTOMÁTICA (Ponderación máxima 15 puntos).

El grado de eficiencia se entiende como la relación entre la "VALORACIÓN TÉCNICA" y la "OFERTA ECONÓMICA", obtenido mediante la fórmula:

$G_i = \frac{T_i}{O_i}$, siendo (i = 1, 2, ..., n) las ofertas de los licitadores, donde: G_i = Grado de eficiencia de la oferta a valorar; T_i = Valoración Técnica Global (calidad de los productos y plan de trabajo) de la oferta a valorar; y O_i = Oferta Económica de la oferta a valorar.

Se dará el máximo valor a la oferta que mayor grado de eficiencia obtenga, y al resto se le asignará la puntuación proporcionalmente:

$P_i = 15 * \frac{G_i}{G_M}$, siendo ($i$ = 1, 2, ..., n) las ofertas de los licitadores, donde: P_i = Puntuación de eficiencia de la oferta a valorar; G_i = Grado de eficiencia de la oferta a valorar; G_M = Grado de eficiencia Mayor.

3. APORTACIÓN DE LOS MEDIOS DE PRODUCCIÓN NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIETAS – CRITERIO DE VALORACIÓN AUTOMÁTICA (Ponderación de 0 a 5 puntos).

Se otorgarán de 0 a 5 puntos, al licitador que oferte la aportación de los siguientes medios de producción indicados en el apartado 1.1.2 del Pliego de Prescripciones Técnicas para la elaboración de las dietas, y cuya valoración no superará el 3% del presupuesto de licitación. En concreto:

- Si aporta 1 lavavajillas valorado como máximo en un 0.45% del presupuesto de licitación se le otorgarán 0.75 puntos. Si no lo aporta se le otorgarán 0 puntos.
- Si aporta 2 carros isotérmicos para transporte y distribución de las dietas valorados como máximo en un 1.20% del presupuesto de licitación se le otorgarán 2.00 puntos. Si no los aporta se le otorgarán 0 puntos.
- Si aporta 2 marmitas valoradas como máximo en un 0.30% del presupuesto de licitación se le otorgarán 0.50 puntos. Si no las aporta se le otorgarán 0 puntos.
- Si aporta 2 cintas de distribución valoradas como máximo en el 0.45% del presupuesto de licitación se le otorgaran 0.75 puntos. Si no las aporta se le otorgarán 0 puntos.
- Si aporta 2 sartenes basculantes valoradas como máximo en el 0.30% del presupuesto de licitación se le otorgarán 0.50 puntos. Si no las aporta se le otorgarán 0 puntos.
- Si aporta 4 planchas para asado valoradas como máximo en el 0.30% del presupuesto de licitación se le otorgarán 0.50 puntos. Si no las aporta se le otorgarán 0 puntos.

La ejecución de estos medios de producción se llevará a cabo una vez iniciado el contrato. El adjudicatario, a petición del órgano de contratación, deberá aportar tres

CS - 7/1 (Serv. Reprog. Fijo)

presupuestos contradictorios, con detalle de las características de cada medio de producción que se haya comprometido a aportar. Ninguno de los presupuestos podrá superar los porcentajes máximos del presupuesto de licitación establecidos para cada medio de producción. El órgano de contratación será quien seleccione las marcas y modelos en función de sus características. Una vez aportados los medios de producción se firmará un acta por el contratista y por el órgano de contratación documentando su ejecución.

Para el supuesto de prórroga del contrato deberá mantenerse el compromiso de aportación de medios de producción, que en ningún caso podrá superar el 3% del importe de la prórroga, debiendo ser el mismo porcentaje que se haya aportado para la duración inicial del contrato, para los siguientes medios de producción:

- 4 carros isotérmicos para transporte y distribución de las dietas, valorados como máximo en el 2,40% del presupuesto de la prórroga.
- 2 hornos de convección, valorados como máximo en el 0,40% del presupuesto de la prórroga.
- 2 cocinas de gas, valorados como máximo en el 0,20% del presupuesto de la prórroga.

La ejecución de estos medios de producción se llevará a cabo una vez iniciada la prórroga. El adjudicatario, a petición del órgano de contratación, deberá aportar tres presupuestos contradictorios, con detalle de las características de cada medio de producción. Ninguno de los presupuestos podrá superar los porcentajes máximos del presupuesto de licitación establecidos para cada medio de producción. El órgano de contratación será quien seleccione las marcas y modelos en función de sus características. Una vez aportados los medios de producción se firmará un acta por el contratista y por el órgano de contratación documentando su ejecución.

4. MEJORAS RELACIONADAS CON EL OBJETO DEL CONTRATO (CRITERIO DE VALORACION AUTOMATICA . PONDERACION 10 PUNTOS):

4.1.- DISTRIBUCIÓN DE LAS DIETAS – CRITERIO DE VALORACIÓN AUTOMÁTICA (Ponderación 0 ó 5 puntos):

Aquellos licitadores que presenten en sus proposiciones la mejora consistente en asumir el compromiso, durante la vigencia del contrato y sus prórrogas, de la distribución de las dietas ya elaboradas a los distintos centros de consumo que se relacionan en el Pliego de Prescripciones Técnicas, se le otorgarán 5 puntos y cero puntos a las empresas licitadoras que no lo asuman.

4.2.- AGUA MINERAL EN ALMUERZO – CRITERIO DE VALORACIÓN AUTOMÁTICA (Ponderación 0 ó 5 puntos).

Se otorgará la máxima puntuación (5 puntos) a las ofertas que adopten el compromiso de suministrar en el almuerzo una botella de agua mineral de 33 cl.; asignándose cero puntos a las empresas licitadoras que no adopten dicho compromiso.

CS - 7/1 (Serv. Reprog. Fijo)

OFERTAS ADMITIDAS, que cumplen los requisitos exigidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas:

JUAN BULLEJOS, S.L.
MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U.
SERUNION, S.A.
TECNOVE

1.- **OFERTA ECONOMICA.-**

Los resultados en puntos obtenidos por los distintos licitadores tras aplicar la fórmula correspondiente son los siguientes:

EMPRESA	OFERTA ECONÓMICA	PUNTOS De 0 a 50
JUAN BULLEJOS, S.L.	8.166.891,92 €	**48,81**
MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.U.	8.581.635,61 €	**46,45**
SERUNION, S.A.	8.146.292,97	**48,99**
TECNOVE	7.988.280,40	**49,90**

2.- GRADO DE EFICIENCIA.-

Los resultados en puntos obtenidos por los distintos licitadores tras aplicar la fórmula correspondiente son los siguientes:

EMPRESA	GRADO DE EFICIENCIA	PUNTOS De 0 a 15
JUAN BULLEJOS, S.L.	2,33259E-06	**15**
MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.U.	1,22005E-06	**7,85**
SERUNION, S.A.	1,26806E-06	**8,15**
TECNOVE	1,45588E-06	**9,36**

CS - 7/1 (Serv. Reprog. Fjdb)

3.- APORTACIÓN DE LOS MEDIOS DE PRODUCCIÓN NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIETAS.-

Los resultados en puntos obtenidos por los distintos licitadores tras aplicar la fórmula correspondiente son los siguientes:

EMPRESA	APORTACIÓN MEDIOS DE PRODUCCIÓN (Total porcentaje)	PUNTOS De 0 a 5
JUAN BULLEJOS, S.L.	3	5
MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.U.	3	5
SERUNION, S.A.	3	5
TECNOVE	3	5

4.- MEJORAS RELACIONADAS CON EL OBJETO DEL CONTRATO.-

Los resultados en puntos obtenidos por los distintos licitadores tras aplicar la fórmula correspondiente son los siguientes:

EMPRESA	Distribución de dietas y agua mineral almuerzo	PUNTOS De 0 a 10
JUAN BULLEJOS, S.L.	SI	10
MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.U.	SI	10
SERUNION, S.A.	SI	10
TECNOVE	SI	10

CS - 7/1 (Serv. Reprog. Fjdo)

PUNTUACION TOTAL:

EMPRESA	PUNTUACIÓN
JUAN BULLEJOS, S.L.	**97,86**
MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.U	**79,77**
SERUNION, S.A.	**82,47**
TECNOVE	**85,89**

CS - 7/1 (Serv. Reprog. Fjdo)

Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD

DATOS ADJUDICACION POR EMPRESA ADJUDICATARIA

Código Contrato Administrativo: +6.6L3LVFR

Centro: Plataforma Logística Sanitaria de Granada

Nº de expediente: 0000570/2018

EMPRESA: JUAN BULLEJOS, S.L. - CIF: B18930644

Lote	Código Gc	Denominacion	Código SAS	Referencia	Imp. Prórroga Imp. Modif Imp.Opc.Event. VME	CIP	Cantidad	Precio	Importe
1	E36156	Alimentación, restauración y catering-Desayuno paciente		E36156- Desayuno paciente CHT-AGSNA	968.581,10 € 193.716,22 € 0,00 € 2.130.878,42 €		1.354.299,	0,672280 € IVA %10 **0,739508 €**	910.468,13 € IVA %10 **1.001.514,94**
2	E36165	Alimentación, restauración y catering-Almuerzo paciente		E36165- Almuerzo paciente CHT-AGSNA	3.182.480,76 € 636.496,15 € 0,00 € 7.001.457,67 €		1.354.299,	2,208920 € IVA %10 **2,429812 €**	2.991.538,15 IVA %10 **3.290.691,96**
3	E36167	Alimentación, restauración y catering-Merienda paciente		E36167- Merienda paciente CHT-AGSNA	899.396,74 € 179.879,35 € 0,00 € 1.978.672,83 €		1.354.299,	0,624260 € IVA %10 **0,686686 €**	845.434,69 € IVA %10 **929.978,16 €**
4	E36168	Alimentación, restauración y catering-Cena paciente		E36168- Cena paciente CHT-AGSNA	2.559.821,48 € 511.964,30 € 0,00 € 5.631.607,26 €		1.354.299,	1,776740 € IVA %10 **1,954414 €**	2.406.237,21 IVA %10 **2.646.860,93**

EMPRESA: JUAN BULLEJOS, S.L. - CIF: B18930644

5	E36169	Alimentación, restauración y catering-Productos alimenticios extra paciente		E54309- Alimenticios extra paciente y complementos CHT-AGSNA	671.698,15 € 134.339,63 € 0,00 € 1.477.735,93 €	**671.698,00**	0,900000 € IVA %10 **0,990000 €**	604.528,20 € IVA %10 **664.981,02 €**
6	E27712	Extra víveres primerísima necesidad (pan, leche, huevos, frutas, verduras, hortalizas, cereales)-GC	PA.VARS.00.00	E27712- VIVERES PRIMERISIMA NECESIDAD CHT-AGSNA	454.111,45 € 90.822,29 € 0,00 € 999.045,19 €	**454.111,00**	0,900000 € IVA %4 **0,936000 €**	408.699,90 € IVA %4 **425.047,90 €**

TOTAL EMPRESA	IVA excluido:	8.166.906,28 €	IVA incluido:	8.959.074,91 €
TOTAL:	IVA excluido:	8.166.906,28 €	IVA incluido:	8.959.074,91 €