RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN GERENCIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO "PUERTA DEL MAR" DE CÁDIZ, POR LA QUE SE DECLARA DESIERTA LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE PUERTO REAL DE PERSONAL Y PUBLICO, PREVIA ADECUACIÓN NECESARIA DE LAS INFRAESTRUCTURAS DE HOSTELERÍA Y DOTACIÓN DEL EQUIPAMIENTO PRECISO, ASÍ COMO LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL ÁREA HOSPITALARIA DE PUERTO REAL, MEDIANTE PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO.

EXPEDIENTE SIGLO 361/2021 (N.º INTERNO RG/321/21/O)

En Cádiz, a la fecha de su firma, se ha visto por la Dirección Gerencia del Hospital Universitario "PUERTA DEL MAR" de Cádiz, el expediente referenciado, resultando los siguientes:

ANTECEDENTES

Primero.- Con fecha 17 de marzo de 2021, mediante acuerdo de esta Dirección Gerencia del Hospital Universitario "PUERTA DEL MAR", se aprobó el presente expediente de contratación y se dispuso la apertura del procedimiento de adjudicación N.º SIGLO 361/2021 para la contratación de la Concesión del Servicio para la explotación del servicio de cafetería del Hospital Universitario de Puerto Real de personal y publico, previa adecuación necesaria de las infraestructuras de hostelería y dotación del equipamiento preciso, así como la instalación y explotación de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas en el Área Hospitalaria de Puerto Real, mediante procedimiento restringido. N.º INTERNO RG/321/21/O; CCA: +6.+8+A7FL .

Segundo.- El día 02 de agosto de 2021 se emite, por parte de la Asesoría Jurídica Provincial, el informe favorable 2021/30, respecto del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, Cuadro Resumen y sus Anexos, los cuales han de regir la contratación de la concesión del servicio de referencia.

Tercero.- El 25 de agosto de 2021 la Dirección General de Gestión Económica y Servicios, autoriza el Pliego Cláusulas Administrativas Particulares para la Concesión de Servicio para la explotación del servicio de cafetería de personal y público, previa adecuación necesaria de infraestructuras de hostelería y dotación de equipamiento preciso, así como la instalación y explotación de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas en el Hospital Universitario De Puerto Real.

Cuarto.- El 2 de septiembre de 2021 se acuerda por parte de esta Direccion Gerencia la aprobación de los pliegos, del expediente y la apertura del procedimiento de adjudicación restringido y tramitación del expediente ordinaria.

Quinto.- Con fecha 28 de septiembre de 2021 se publica anuncio de licitación en el Diario Oficial de la Unión Europea con referencia 2021/S 188-489138 y en el Perfil del Contratante con referencia de publicación 2021-0000128244. Fecha límite de presentación de solicitudes hasta el 22-10-2021.

Sexto.- Reunida válidamente el día 29 de octubre de 2021 la Mesa de Contratación del Hospital Universitario "Puerta del Mar" de Cádiz y de la entonces llamada Plataforma Logística Sanitaria, actualmente denominada "Central Provincial de Compras", de Cádiz, se procede al recuento de las empresas licitadoras presentadas y a la confrontación de las mismas con los datos que figuran en el certificado extendido por el encargado de la Oficina del Registro del Hospital, siendo las que a continuación se indican:

Código:	6hWMS820PFIRMA7hKqyen0ZF/QjvU1	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	SEBASTIAN QUINTERO OTERO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	1/19

ORDEN	*EMPRESAS LICITADORAS*
1	ALBIE, S.A.
2	BAROGA, S.A.
3	MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U
4	SERUNION, SA
5	SODEXO IBERIA, S.A.

Seguidamente se practica la apertura de los Sobres "1", comprensivos de la solicitud de participación y documentación acreditativa de los requisitos previos establecidos en el punto 9.2.1 del PCAP, a los efectos de determinar las empresas admitidas o rechazadas.

A continuación se procede a la valoración de los documentos presentados y observándose en la documentación presentada, por las siguientes empresas licitadoras, defectos subsanables, por unanimidad de los miembros de la Mesa de Contratación se acuerda que sean las mismas requeridas a los efectos establecidos en la clausula 10.3 del PCAP, por plazo de 3 días naturales:

N.º ORDEN		
2	BAROGA, S.A.	1º.- El DEUC aportado no incluye la información relativa al Apartado III. Debe aportar nuevo DEUC incluyendo tal información. 2º.- En relación a la acreditación de la Solvencia Técnica, deberá aportar un certificado expedido o visado por el órgano competente, que acredite los servicios o trabajos efectuados, de conformidad con el apartado 16.1 del Cuadro Resumen.
3	MEDITERRÁNEA DEL CATERING, S.L.U.	1º.- El DEUC aportado no incluye la información relativa al Apartado III. Debe aportar nuevo DEUC incluyendo tal información.
5	SODEXO IBERIA, S.A.	1º.- El DEUC aportado no incluye la información relativa al Apartado III. Debe aportar nuevo DEUC incluyendo tal información. 2º.- En relación a la acreditación de la Solvencia Económica y Técnica, deberá aportar los documentos que acrediten la misma de conformidad con lo establecido en el apartado 16.1 del Cuadro Resumen: 3º.- Dado que en el Apartado II-D del DEUC, indica que se ha previsto la intención de subcontratar con dos empresas, deberá aportar DEUC de los subcontratistas. 4º.- Ademas, deberá indicar el objeto de la subcontratación a los efectos de dar cumplimiento a lo establecido en el primer párrafo del apartado 22.4 del Cuadro Resumen.

Código:	6hWMS820PFIRMA7hKqyen0ZF/QjvU1	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	SEBASTIAN QUINTERO OTERO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	2/19

Séptimo.- En sesión celebrada el día 16 de noviembre de 2021, la Mesa de Contratación procede a la valoración de los documentos presentados por los licitadores requeridos para subsanación de la documentación administrativa, acordándose por unanimidad de sus miembros, lo siguiente:

N.º ORDEN		
2	BAROGA, S.A.	1º.- Se entiende subsanado el DEUC. 2º.- En relación a la acreditación de la Solvencia Técnica, se entiende suficiente el documento aportado, toda vez que la solvencia se refiere a una explotación de dominio publico, cuyo importe de ejecución se debe acreditar mediante declaración responsable del propio interesado conforme al art. 16 del CR, acompañada de la documentación acreditativa, no siendo relevante el certificado aportado toda vez que que se refiere a servicios de catering prestados, constando expresamente a la Dirección Económico Administrativa de la Plataforma Logística Sanitaria y Presidente de la Mesa Contratación, la vigencia de la concesión en relación a la documentación presentaba por el licitador requerido.
3	MEDITERRÁNEA DEL CATERING, S.L.U.	1º.- Se entiende subsanado el DEUC.
5	SODEXO IBERIA, S.A.	No presenta la documentación requerida, por lo que se acuerda la exclusión del proceso, no debiendo ser invitada.

En atención a lo expuesto se acuerda remitir invitación a los siguientes licitadores:

ORDEN	*EMPRESAS LICITADORAS INVITADAS*
1	ALBIE, S.A.
2	BAROGA, S.A.
3	MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U
4	SERUNION, S.A.

Octavo.- En sesión de 22 de diciembre de 2021, reunidos los miembros de la Mesa de Contratación, se procede a la comprobación de la remisión de invitación a las empresas que resultaron admitidas, según consta en el acta de la sesión anterior y se comprueba que de las empresas invitadas, la única que ha presentado oferta ha sido la mercantil BAROGA, S.A., aportándose por la Sra. Secretaria certificado del Registro en el que consta la presentación dentro del plazo señalado al efecto.

Seguidamente se procede a la apertura de los sobres correspondientes a la documentación técnica para su valoración conforme a criterios de evaluación no automática.

Por último se acuerda efectuar la entrega de las ofertas presentadas para su valoración a la comisión técnica.

Código:	6hWMS820PFIRMA7hKqyen0ZF/QjvU1	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	SEBASTIAN QUINTERO OTERO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	3/19

Noveno.- En sesión de 28 de enero de 2022, reunidos los miembros de la Mesa de Contratación, se procede a la lectura de correo electrónico remitido por la Subdirección Económico-Administrativo y de Servicios Generales del Hospital Universitario de Puerto Real, miembro de la Comisión Técnica designada por la Mesa de Contratación, en el que eleva consulta sobre la posible concurrencia de revelación del secreto de la oferta al haberse incluido en la oferta del sobre 2, en el documento cronograma información relativa a uno de los criterios automáticos.

Por unanimidad de los miembros de la Mesa de Contratación, se acuerda que, de conformidad con la doctrina sentada en las Resoluciones del Tribunal Administrativo de Contratos Públicos de Navarra, de fecha 4-11-2020, n.º 102/2020 y del Tribunal Administrativo de Contratación Pública de la Comunidad de Madrid, de 19-12-2019, n.º 525/2019, el hecho de que se haya incluido la información que se discute, no va a influir, en ningún sentido, en que por la Comisión Técnica se pueda otorgar una puntuación mayor o menor, que pueda influir en el orden de la puntuación final, dado que tal orden no existe cuando hay un solo licitador. En definitiva, no puede existir vulneración del principio de igualdad y por tanto, la empresa licitadora debe continuar en el procedimiento de licitación.

Décimo.- En sesión de 1 de abril de 2022, reunida la Mesa de Contratación, se procede al examen del Informe Técnico de fecha 17 de marzo de 2022 emitido por la Comisión Técnica designada al efecto. En dicho informe se valora la oferta técnica presentada por BAROGA, S.A. como deficiente, obteniendo una puntuación total de 12 puntos.

El umbral mínimo de los criterios evaluables de forma no automática (juicio de valor) está establecido, de conformidad con el apartado 12.1. del cuadro resumen y el Anexo XII del Pliego de Clausulas Administrativas Particulares, en 20 puntos (50% de la puntuación técnica no automática).

Por unanimidad de los miembros de la Mesa de Contratación se acuerda la aprobación de dicho informe que se anexa a la presente Resolución.

En consecuencia con lo anterior, por unanimidad de los miembros de la Mesa de Contratación se acuerda la exclusión de la licitación de la oferta presentada por la mercantil BAROGA, S.A., por no superar el umbral mínimo y no existiendo otra oferta admisible, se acuerda proponer al órgano de contratación la declaración de desierto del expediente.

FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero.- Es competente el Director Gerente del Hospital Universitario "Puerta del Mar" de Cádiz", en cuanto Órgano de Contratación, en virtud de las facultades delegadas que le confiere la Resolución de 20 de enero de 2022, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, por la que se delegan competencias en diferentes órganos (BOJA n°22, de 2 de febrero de 2022).

Segundo.- El segundo párrafo del apartado tercero del artículo 146 de la LCSP 9/2017, expresa que "*En el caso de que el procedimiento de adjudicación se articule en varias fases, se indicará igualmente en cuales de ellas se irán aplicando los distintos criterios, estableciendo un umbral mínimo del 50 por ciento de la puntuación en el conjunto de los criterios cualitativos para continuar en el proceso selectivo*".

Código:	6hWMS820PFIRMA7hKqyen0ZF/QjvU1	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	SEBASTIAN QUINTERO OTERO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	4/19

Tercero.- Procede la aplicación, "a sen su contrario", del artículo 150.3 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público que establece que "el órgano de contratación no podrá declarar desierta una licitación cuando exista alguna oferta o proposición que sea admisible de acuerdo con los criterios que figuren en el pliego. Del citado precepto se desprende que el órgano de contratación podrá declarar desierta una licitación bien cuando no se hayan presentado ofertas, bien cuando éstas no sean admisibles conforme a los pliegos.

Visto los antecedentes expuestos, las disposiciones jurídicas expresadas y los demás preceptos legales y reglamentarios de general aplicación, esta Dirección Gerencia

RESUELVE

PRIMERO.- Declarar desierto el expediente 361/2021 para la contratación de la Concesión del Servicio para la explotación del servicio de cafetería del Hospital Universitario de Puerto Real de personal y publico, previa adecuación necesaria de las infraestructuras de hostelería y dotación del equipamiento preciso, así como la instalación y explotación de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas en el Área Hospitalaria de Puerto Real, mediante procedimiento restringido. N.º INTERNO RG/321/21/O; CCA: +6.+8+A7FL.

SEGUNDO.- Ordenar la publicación de dicha Resolución en el Perfil del Contratante de la Junta de Andalucía y en el Diario Oficial de la Unión Europea.

TERCERO.- Notificar el contenido de esta Resolución a los licitadores de conformidad con lo establecido en el artículo 151 de la LCSP, y en el artículo 40.1 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas

Contra la presente resolución, que agota la vía administrativa, podrá interponerse recurso especial en materia de contratación, de conformidad con el artículo 44 y siguientes, de la Ley 9/2017 de 8 de Noviembre de Contratos del Sector Público el cual tiene carácter potestativo, y se presentará en el plazo de quince días hábiles contados a partir del siguiente a aquel en que se haya realizado la notificación de esta resolución de adjudicación o directamente recurso contencioso administrativo en el plazo de dos meses a contar a partir del día siguiente al de la notificación de la presente resolución de conformidad con lo establecido en la ley 29/1998 de 13 de julio, reguladora de la jurisdicción contenciosa Administrativa.

En caso de interposición de recurso especial en materia de contratación, el escrito de interposición podrá presentarse en los lugares establecidos en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. Asimismo, podrá presentarse en el registro del Órgano de Contratación (Registro General del Hospital Universitario "Puerta del Mar" de Cádiz) o en el del órgano competente para la resolución del recurso, Tribunal Administrativo de Recursos Contractuales de la Junta de Andalucía (Registro General de la Consejería de Hacienda y Administración Pública, sito en C/Juan Antonio de Vizarrón, s/n, de Sevilla o Registro Auxiliar en la C/Inca Garcilaso nº 3, Edificio Expo. Isla de la Cartuja, Sevilla), dentro del plazo referenciado en el párrafo anterior.

En Cádiz, en el día de su firma

EL DIRECTOR GERENTE DEL
HOSPITAL UNIVERSITARIO PUERTA DEL MAR

Código:	6hWMS820PFIRMA7hKqyen0ZF/QjvU1	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	SEBASTIAN QUINTERO OTERO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	5/19

INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN DE CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DE LA

CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL HOSPITAL UNIVERSTIARIO PUERTO REAL DE PERSONAL Y PÚBLICO, PREVIA ADECUACIÓN NECESARIA DE LAS INFRAESTRUCTURAS DE HOSTELERÍA Y DOTACIÓN DEL EQUIPAMIENTO PRECISO, ASÍ COMO LA INSTLACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL ÁREA HOSPITALARIA DE PUERTO REAL, MEDIANTE PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO.

REFERENCIA DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN: EXPEDIENTE SIGLO 361/2021 (Nº INTERNO RG/321/21/0)

La Comisión Técnica del Hospital Universitario Puerto Real (HUPR) elabora el presente informe para la valoración de los criterios de adjudicación valorados mediante un juicio de valor (SOBRE 2) de las ofertas presentadas para este contrato, en función de los aspectos técnicos detallados en las mismas, y del análisis de la documentación presentada por las empresas licitadoras, de acuerdo con los criterios de adjudicación establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Los criterios de adjudicación, así como los baremos atribuidos a los mismos, que se tienen en cuenta para la valoración de las proposiciones, son los siguientes:

Nº Orden	CRITERIOS DE VALORACIÓN	Ponderación
	Criterios de adjudicación valorados mediante un juicio de valor (SOBRE 2)	**40**
	Se valorarán cada uno de los subcriterios que se detallan a continuación conforme a la siguiente escala: Escala de puntuación NIVEL DE LA VALORACIÓN FUNCIONAL **-MUY BUENA:** la oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y presenta mejor programa y mayor número de actuaciones válidas concretas en cuanto a los aspectos a valorar. **Superior a 70% de la ponderación establecida** **-BUENA:** la oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y presenta un buen programa y un buen número de actuaciones válidas concretas en cuanto a los aspectos a valorar, si bien su oferta en conjunto es inferior a la valorada como muy buena. **Superior a 50% e inferior a 70% de la ponderación establecida** **-ADECUADA:** La oferta cumple las características técnicas solicitadas y no presenta ventajas significativas en cuanto a los aspectos técnico-funcionales objeto de valoración. **50% de la ponderación establecida** **-DEFICIENTE:** Las características técnicas de la oferta presenta deficiencias en los programas y actuaciones concretas en cuanto a propuestas organizativas y medios técnicos de cada uno de los apartados objeto de valoración. **Inferior a 50% de la ponderación establecida** **UMBRAL MÍNIMO: 50% de la ponderación total (suma de todos los apartados a valorar).** Justificación de no superar el umbral: - La oferta presenta deficiencias en cuanto a los aspectos técnico-funcionales objeto de valoración, por lo que dicha oferta no podrá continuar en el proceso selectivo de determinación de la oferta económicamente más ventajosa.	

Amaya Fortis Serra
Raúl Barrena Oliva

Código:	6hWMS820PFIRMA7hKqyen0ZF/QjvU1	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	SEBASTIAN QUINTERO OTERO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	6/19

	- La oferta presentada no cumple las características técnicas recogidas en el Cuadro Resumen, el PCAP o el PPT, por lo que dicha oferta no podrá continuar en el proceso selectivo de determinación de la oferta económicamente más ventajosa.	
4	**4.1. APARTADO 1 DE LA MEMORIA TÉCNICA: Programa de trabajo, organización y explotación del servicio.** Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al punto 1 del ANEXO VIII del PCAP, con las características y requisitos establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas.	**10**
	4.2. APARTADO 2 DE LA MEMORIA TÉCNICA: Proyecto de reforma, implementación e instalación de las zonas Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al punto 2 del Anexo VIII del PCAP, con las características y requisitos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas	**20**
	4.3. APARTADO 3 DE LA MEMORIA TÉCNICA: VARIEDAD Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al punto 3 del Anexo VIII del PCAP, con las características y requisitos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Además de los parámetros contenidos en los Pliegos, se valorará la oferta de productos ecológicos, saludables y de comercio justo.	**5**
	4.4. APARTADO 4 DE LA MEMORIA TÉCNICA: PLAN DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al apartado 4 del Anexo VIII del PCAP, con las características y requisitos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas	**5**

Amaya Fortis Serra

Raúl Barrena Oliva

Código:	6hWMS820PFIRMA7hKqyen0ZF/QjvU1	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	SEBASTIAN QUINTERO OTERO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	7/19

I. ANTECEDENTES.

Al objeto de valorar los criterios de adjudicación se reúnen los miembros de la Comisión Técnica del HUPR, con los siguientes integrantes:

Orden	Miembros de la Comisión
1	Amaya Fortis Serra
2	Raúl Barrena Oliva

Amaya Fortis Serra

Raúl Barrena Oliva

II. EMPRESAS LICITADORAS ADMITIDAS.

Las empresas que han concurrido a la licitación y que tienen capacidad para contratar son:

Nº	EMPRESA	ALIAS
1	BAROGA S.A.	BAROGA

III. VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS.

Teniendo en cuenta los criterios definidos, se procede a valorar la oferta de BAROGA S.A.:

4.1. APARTADO 1 DE LA MEMORIA TÉCNICA: Programa de trabajo, organización y explotación del servicio (10 PUNTOS)

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al punto 1 del ANEXO VIII del PCAP, con las características y requisitos establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Para la evaluación de la documentación presentada en este apartado, se ha distinguido entre la descripción del servicio de cafetería y la del servicio de vending. Teniendo en cuenta la complejidad de la organización del primero con respecto al segundo, así como el mayor volumen de actividad generado, se considera adecuado ponderar ambos servicios con un 80% - 20% respectivamente.

1.1. Descripción del servicio de cafetería (máximo 8 puntos)

El licitador presenta una memoria técnica que describe el servicio según los apartados establecidos en el punto 1.1. del anexo VIII del PCAP: aprovisionamiento, almacenamiento y conservación, venta, cobro, limpieza, gestión de residuos, mantenimiento, horarios de apertura y cierre sobre los mínimos exigidos en el PPT, características de la uniformidad y organización de los recursos humanos. Se procede a continuación a analizar individualmente cada uno de ellos.

Código:	6hWMS820PFIRMA7hKqyen0ZF/QjvU1	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	SEBASTIAN QUINTERO OTERO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	8/19

- *Aprovisionamiento*

  Menciona exclusivamente la intención de realizar una conveniente selección de proveedores y que el encargado general será el responsable de realizar este servicio utilizando un software para control de existencias.

  El contenido es muy somero lo que provoca que no se pueda deducir de su lectura el grado de garantía que va a proporcionar sobre el aprovisionamiento de los productos y materiales necesarios para la prestación del servicio en aspectos como calidad, cantidades, plazos de entrega, etc...

  No especifica nada sobre qué criterios de selección de proveedores utilizará para garantizar los criterios imprescindibles que menciona.

  Tampoco menciona nada sobre metodología a utilizar para el control de existencias (salvo un software sin dar detalle) y evitar roturas de stock.

- *Almacenamiento y conservación*

  No se incluye ni una sola indicación sobre la manera en que se va a llevar a cabo el almacenamiento de los artículos, limitándose la memoria a indicar al respecto que "el almacenamiento consiste en guardar de forma correcta los alimentos hasta que se vayan a utilizar".

  En lo que respecta a la conservación, realiza una redacción descriptiva/didáctica de los modos de conservación de los alimentos, sin indicar cómo lo va a ejecutar y garantizar en el Servicio de Cafetería del HUPR. Solo menciona que para esta labor se encargarán los dos cocineros.

- *Venta*

  Presenta poco detalle, no quedando del todo claro cómo va a prestar esta parte del servicio.

  Aspecto importante es que no menciona nada sobre cómo va a organizar la atención al público para evitar colas y minimizar tiempos de espera. Sobre todo, en lo referente a los profesionales del hospital que disponen de un tiempo limitado para el uso de este servicio.

- *Cobro*

  Expone que para esta parte del servicio dispondrá de tres líneas de cajas, aumentando una sobre las existentes actualmente, y que el proyecto permitiría ampliar a una cuarta línea en caso de necesidad que de antemano se prevé innecesaria.

  Propone un circuito de cola única con dos cajas de cobro para público y otra cola única para personal hospitalario con una tercera caja de cobro que podrá también ser utilizada para público cuando no haya clientes de personal hospitalario.

Amaya Portis Serra
Raúl Barrena Oliva

Código:	6hWMS820PFIRMA7hKqyen0ZF/QjvU1	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	SEBASTIAN QUINTERO OTERO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	9/19

Respecto a la forma de cobro expone que será mediante efectivo y tarjeta (datáfono) y que las cajas estarán dotadas de suficiente cambio para atender la demanda que pueda existir en cada momento.
No obstante, salvo la posibilidad de disponer de cajas de cobro diferenciadas para público y profesionales no especifica ningún procedimiento organizativo de cómo asignará las cajas para público y personal, ni de la cuarta caja que propone. Importante toda esta cuestión de cara a agilizar esta parte del Servicio con el objeto minimizar pérdidas de tiempo innecesarias sobre todo para los profesionales que disponen de un tiempo limitado para acudir a la cafetería. Tampoco propone posibles sistemas de cobro alternativos al convencional que aporten comodidad y agilidad a éste.

- *Limpieza*

Presenta un programa de limpieza para las dependencias de la cafetería mencionando de forma poco detallada las frecuencias y métodos de limpieza de zonas, máquinas e instalaciones de cada una de ellas.

Salvo algunas menciones no exhaustivas, no define los métodos de limpiezas a aplicar ni los materiales ni productos a utilizar de manera que se pueda valorar la eficacia del programa de limpieza.

Respecto a los productos de limpieza a utilizar solo indica que se emplearan detergentes comerciales de primera calidad y abrillantadores de alta calidad. Exclusivamente para superficies de trabajo aporta alguna información adicional indicando que empleará Dinamine de Bayer, alternando con lejía. No obstante, en ningún momento presenta marca, referencia comercial, composición y lo que es más importante la ficha técnica y de seguridad de los productos a utilizar.

A su vez se observa que respecto a las frecuencias de limpieza expone que la limpieza de la campana extractora la realizará con carácter mensual cuando en el punto f) de las normas higiénicas mínimas del apartado 3.3. del Pliego de Prescripciones Técnicas se indica que la limpieza de campanas y extractores de humos se realizará de forma semanal.

No realiza mención alguna sobre los programas de desinfección y desratización a implantar tal y como se solicita en el punto g) de las normas higiénicas mínimas del apartado 3.3. del PPT.

Respecto a los recursos humanos asignados no especifica el nivel de dedicación de éstos a cada una de las tareas, con lo que no es posible conocer ni quien ni cuándo ni cómo estará dedicado a estas labores.

- *Gestión de residuos*

En relación a la gestión de los residuos generados por la actividad de la cafetería exclusivamente indica que depositará los residuos orgánicos y el vidrio en los contenedores municipales ubicados en el exterior del recinto hospitalario. Respecto al cartonaje refiere que lo almacenará en lugar adecuado para su recogida por empresa de reciclaje tres veces a la semana.

No dando ninguna otra información, por lo que no menciona nada sobre procedimientos, métodos, frecuencias para residuos diferentes al cartonaje, ni materiales a utilizar para la

Amaya Fortis Serra
Raúl Barreiro Olivo

Código:	6hWMS820PFIRMA7hKqyen0ZF/QjvU1	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	SEBASTIAN QUINTERO OTERO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	10/19

recogida y tratamiento de los residuos hasta la entrega a gestor autorizado. Y por consiguiente no hace referencia a su adaptación al Plan de Gestión de Residuos del Hospital referido en el apartado 3.6.e. del PPT, ni al cumplimiento de las normas higiénicas mínimas respecto a gestión de residuos indicadas en los puntos l, j, k del apartado 3.3. del PPT.

En cuanto a la asignación de recursos, si bien habrá una persona responsable de esta cuestión, indica que se compatibilizará con el resto de sus tareas, sin explicitar cuáles.

- *Mantenimiento*

Menciona exclusivamente que para tal efecto se contrataran empresas externas especializadas en cada segmento, mencionando las instalaciones mediante un listado genérico e incompleto de las mismas.

No aporta protocolo alguno de mantenimiento preventivo, correctivo ni técnico-legal de ninguna de las instalaciones ni equipamiento de la cafetería. Por tanto, no es posible conocer programas de mantenimiento, periodicidades, métodos y por tanto, no es posible evaluar el grado de garantía del correcto funcionamiento y seguridad de las instalaciones y equipamiento.

- *Oferta de horarios de apertura y cierre del servicio de cafetería más amplios a los mínimos establecidos en el PPT*

Se limita a cumplir el horario mínimo exigido en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

- *Características y modelaje de la uniformidad del personal de cafetería*

Simplemente indica que el uniforme será el que se suele utilizar en el sector de la hostelería y restauración incluyendo a continuación imágenes de las prendas que compondrán la uniformidad sobre las que exclusivamente se puede deducir de forma no del todo clara los colores y modelos de éstas.

No aporta fichas técnicas ni ninguna especificación que defina la uniformidad de los profesionales. Tampoco menciona nada sobre como contemplará en la uniformidad la identificación de los profesionales que exige los pliegos.

En el punto 3.7.A del Pliego de Prescripciones Técnicas además de indicar que deberá incluir características y modelaje de la uniformidad, se menciona que el Hospital se reserva el derecho de elegir la uniformidad del personal de cafeterías entre las propuestas del adjudicatario. En este caso no es posible porque la propuesta es única, salvo para los pantalones, chaquetilla y gorra del cocinero, que ofrece dos colores.

- *Organización de los recursos humanos a emplear (clausula 3.7.A, apartados a - e del PPT)*

Respecto a la organización de los recursos humanos a emplear se limita **a transcribir literalmente lo establecido en los apartados a-e de la cláusula 3.7.A. del Pliego de Prescripciones Técnicas**, no aportando ninguna información adicional de la que se pueda deducir su propuesta de organización de los recursos humanos para garantizar la prestación del servicio de cafetería.

Amaya Fortis Serra
Raúl Barrena Oliva

Código:	6hWMS820PFIRMA7hKqyen0ZF/QjvU1	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	SEBASTIAN QUINTERO OTERO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	11/19

Es más, en referencia a lo solicitado en el apartado a de la cláusula 3.7.A. del PPT, sólo aporta un listado de puestos con categoría y jornada, sin expresar la distribución de turnos que mantendrá permanentemente en presencia física todos y cada uno de los días de la semana tal y como se solicita en el mencionado apartado.

Es por tanto imposible, con esta información, conocer la organización de los recursos humanos.

Por todo ello se asigna una puntuación de 2 puntos sobre el total de ocho.

1.2. Características de la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos (máximo 2 puntos)

Presenta una memoria técnica de explotación del servicio de máquinas expendedoras que contiene:

- Nº de máquinas a instalar por tipo y ubicaciones
- Propuesta de panelado de las máquinas
- Protocolo de reposición de productos
- Protocolo de mantenimiento preventivo y correctivo
- Protocolo de limpieza y conservación y gestión de residuos

Si bien el nivel de detalle se considera aceptable en líneas generales para captar la propuesta realizada por el licitador, no recoge todos los aspectos que se contemplan en el apartado 4 del PPT, tal como se solicita en el punto 1.2. del anexo VIII del PCAP. Entre ellos:

- No especifica las características técnicas de las maquinas, de manera que no se puede verificar el cumplimiento de determinadas características especificadas en el punto 4.1. del PPT como el sistema electrónico de fácil manejo para los usuarios, el número de selecciones, la disponibilidad de un sistema de refrigeración hermético, los canales de distribución, etc...
- No concreta el contenido de las islas saludables ni realiza propuesta de ubicación de éstas tal y como se solicita en el punto 4.1. del PPT
- En el punto 4.1. del PPT se indica que el concepto de "Isla Saludable" no podrá implicar un aumento de máquinas expendedoras inicialmente previsto que es de 24 máquinas. Respecto a esta cuestión, el licitador realiza una propuesta de 24 máquinas (22 máquinas + 2 islas saludables). Para garantizar el cumplimiento de este punto las islas saludables tendrían que estar compuestas por tanto por una sola máquina. Al no aportar el contenido de las mismas, como se ha indicado en el punto anterior, la única información que puede utilizarse para su valoración es la imagen de Isla saludable que aporta. En ésta se aprecia que la componen varias máquinas, lo que puede interpretarse que cada una de ellas ofrecerá contenidos distintos (bebidas frías, bebidas calientes, alimentos sólidos, ...). Esto supondría un incremento del número de máquinas expendedoras inicialmente previsto.
- No se detecta mención alguna sobre planificación ni plazo de instalación de las máquinas expendedoras

Amaya Fortis Sexra
Raúl Barrené Oliva

Código:	6hWMS820PFIRMA7hKqyen0ZF/QjvU1	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	SEBASTIAN QUINTERO OTERO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	12/19

- Tampoco sobre el compromiso de aportar máquinas expendedoras nuevas y de última generación tecnológica tal y como se expone en el punto 4.1. del PPT.
- En el modo de actuación del protocolo de mantenimiento correctivo expone los plazos de respuesta ante una avería, pero no indica cuál es el procedimiento de aviso de averías del que dispondrán los usuarios ni de atención de estas incidencias por parte del licitador

Por todo lo anterior se asigna una puntuación de 1 punto sobre el total de dos.

En base a lo expuesto se le otorga a la empresa BAROGA la puntuación de 3 PUNTOS en este apartado, que trasladado a la escala de puntuación establecida considera este subcriterio en un nivel de valoración funcional DEFICIENTE.

Amaya Fortis Serra

Raúl Barrena Oliva

4.2. APARTADO 2 DE LA MEMORIA TÉCNICA: Proyecto de reforma, implementación e instalación de las zonas (20 PUNTOS)

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al punto 2 del Anexo VIII del PCAP, con las características y requisitos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Según lo indicado en el punto 2 del Anexo VIII del PCAP el contenido de esta información debe dar respuesta al Anexo A del PPT llamado programa funcional de necesidades:

1) *Descripción textual y gráfica (planos, infografía y/o fotografías), cronogramas, etc...*
2) *Memoria de Calidades de materiales, mobiliario y equipos, con formato de relación detallada (equipo, marca, utilización, ubicación, valoración económica, etc.)*

Para la valoración de este apartado el licitador presenta una documentación que contiene:

- Memoria de obras e instalaciones
- Planimetría
- Imágenes que simulan el estado final de determinadas zonas de la cafetería tras la reforma propuesta
- Cronograma
- Presupuestos de obras, mobiliario salón, equipamiento, cafeteras y máquinas expendedoras

Respecto a la información indicada en los apartados 1) y 2) del punto 2 del anexo VIII del PCAP se aprecia que con la información presentada el licitador da respuesta a lo expuesto en el apartado 1). Sin embargo, respecto al apartado 2) hay que decir que en el desarrollo de la documentación (memoria, planos, presupuestos, ...) menciona determinados aspectos de los materiales, mobiliario y equipos a utilizar, pero no aporta una información exhaustiva sobre ninguno de ellos. Sirva de ejemplo el equipamiento, en el que aporta exclusivamente un listado de equipos para cada zona y su valoración económica totalizada por zonas. No aporta por tanto marca, modelo, características técnicas, valoración económica de cada equipo, etc., ni catálogo comercial para su adecuada identificación y valoración.

Código:	6hWMS820PFIRMA7hKqyen0ZF/QjvU1	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	SEBASTIAN QUINTERO OTERO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	13/19

En cuanto a la respuesta que el contenido de la documentación presentada por el licitador da al anexo A del PPT (Programa Funcional de Necesidades), mencionar lo siguiente:

- No realiza mención alguna a lo indicado en el punto 2 del anexo A del PPT referente a la obligación de tener en cuenta en la fase de diseño de los espacios y definición del equipamiento y mobiliario de las necesidades que se puedan producir en las instalaciones en posibles situaciones de pandemia (Ej.- pandemia Covid19). En concreto no realiza referencia alguna respecto a control de aforos, control de accesos, establecimiento de circuitos, mantenimiento de distancias, agrupaciones de mesas, ventilación, etc...
  Sin embargo, respecto a esta cuestión resulta llamativo que incluso propone un incremento de aforo respecto al de la actual cafetería en época pre-pandémica.
- No aporta determinada documentación mínima que se indica en el punto 2.A) del anexo A del PPT como, por ejemplo:
  - Avance del Plan de Mantenimiento de la cafetería, sus instalaciones y equipos
  - Plan de amortización previsto
- Respecto a lo indicado en el punto 2.A) del Anexo A del PPT sobre que en la memoria del proceso de ejecución deberá de definir de manera detallada la propuesta de solución que garantizará la prestación del servicio mientras se ejecutan las actuaciones ofertadas de las infraestructuras, se limita a presentar en el punto 12.-PROCESO DE EJECUCIÓN de la memoria descriptiva de obras e instalaciones un esquema gráfico con las fases de ejecución de la obra indicando que zonas se verán afectadas por la obra, así como, los posibles accesos a dichas zonas de forma independiente a las que estén en uso de la cafetería. A su vez realiza una diferenciación de zonas según su uso determinado dependiendo de los tiempos de ejecución en los que se encuentre el proceso y realiza cierta mención al aislamiento de las zonas de obras de las de uso en el punto 6.- DEMOLICIONES Y TRABAJOS PREVIOS de la memoria.
  Sin embargo, lo presentado adolece de falta de información trascendental e imprescindible para valorar que la propuesta garantizará el servicio durante la ejecución de las actuaciones, así como que se cumplirá la normativa establecida para este tipo de instalaciones y unos mínimos de confort para los usuarios del servicio. Por ejemplo:
  - No especifica en ningún momento cómo va a garantizar el servicio en las zonas no afectadas por la obra, sobre todo, cuando ésta afecte a las zonas denominadas como área de obrador, área profesional de autoservicio, área de lavado y cocina.
  - No indica nada de cómo va a ejecutar la reforma de la cocina ni de cómo va a garantizar este servicio mientras tanto.
  - La zona de carga/descarga prevista en plano para colocar las cubas para retirada de escombros o para la descarga de materiales de obra no parece adecuada ya que coincide con al acceso de víveres a la cocina de la cafetería. No indica si tiene prevista y resuelta esta situación.
  - No indica cómo tiene previsto el acceso de los operarios a la obra.
  - En la que denomina Zona ejecutada indica que es el área donde se ha procedido a la realización de los trabajos previos y que *puede ser* puesta a disposición de un uso abierto en su totalidad o con elementos de protección parcial siempre que se garantice la seguridad de los ocupantes. Este *puede ser* reafirma la falta de planteamiento ya indicado sobre cómo tiene previsto garantizar el servicio durante la ejecución de la obra
- A su vez se detectan determinadas cuestiones sobre el grado de definición de la documentación mínima obligatoria del estudio previo que se solicita en el punto 2.A) del Anexo A del PPT. Como, por ejemplo:

Amaya Fortis Serra
Raúl Barrena Oliva

Código:	6hWMS820PFIRMA7hKqyen0ZF/QjvU1	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	SEBASTIAN QUINTERO OTERO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	14/19

- Respecto a la reforma de la cocina simplemente aporta un plano de distribución con el listado de equipos y realiza una mención somera en la memoria técnica sobre el cumplimiento de las actuales exigencias normativas exclusivamente en cuanto a los revestimientos de superficies horizontales (solería y techos) y verticales (paredes), así como que se actuará sobre el circuito de alimentos mediante nuevos accesos desde las cámaras de refrigeración hasta la cocina a través de la sala fría.
  A su vez, en otros apartados de la memoria va realizando menciones a la cocina pero que a su lectura no queda del todo clara la propuesta de reforma de la cocina.
  Por ejemplo, en el apartado 8.-REVESTIMIENTOS menciona que las paredes de la zona de Cocina, aseos y cuartos de basura se encuentran alicatados no dejando claro si propone o no sustituirlos.
  No realiza mención específica de la normativa a cumplir para este tipo de instalación y como va a garantizar su cumplimiento.
  Salvo lo comentado en el circuito de alimentación, no menciona nada más sobre el cumplimiento de circuitos en evitación de cruces inadecuados (ej.- circuitos limpio y sucio).
  En caso de que el planteamiento de ejecución de la reforma de la cocina fuese por fases no menciona como lo resolvería para garantizar el adecuado procesado de los alimentos. Tampoco especifica como resolvería esta cuestión si la reforma de la cocina la abordase de forma integral en el mismo instante (ej.- mediante línea fría, catering externo, cocina provisional, ...).
- No se detecta mención alguna en la memoria ni proporciona plano concreto sobre el alcance de la reforma de las estancias de soporte a la actividad destinadas al uso del personal del Servicio de Cafetería (Vestuarios, Aseos, y Oficinas). Tampoco en los almacenes de Cocina
- No aporta plano ni información clara sobre propuesta de actuación en la terraza. Aún más teniendo en cuenta que al ser utilizada como zona de acopio de materiales y de trasiego de escombros sufrirá previsiblemente cierto deterioro
- Se detecta cierta información que no facilita la comprensión certera de la propuesta. Por ejemplo, en el plano 14 de la documentación técnica se menciona que el mobiliario de la sala es el existente, pero sin embargo en la valoración económica del mobiliario aparecen valoradas determinadas cantidades de mesa y sillas
- Respecto a la normativa de aplicación en la actuación se detectan algunas debilidades que generan ciertas dudas sobre su garantía de cumplimiento. Es el caso de la afirmación que al respecto se realiza en el punto 7.-PARTICIONES INTERIORES de la memoria técnica: "*Se entiende* que ninguna de las particiones previstas afectará a la sectorización de las zonas de riesgo de incendios que se requiera normativamente"
- En varios puntos de la memoria técnica se detecta la intención del licitador de conservar e incluso recuperar, reparar y sanear de determinadas instalaciones actuales (techos, puertas, luminarias, ...).
  Por ejemplo, en el punto 9.-CARPINTERIAS de la memoria técnica el licitador expone que las puertas de paso existentes serán nuevas cuando no sean recuperables, reparadas y saneadas, aplicándose en su caso nueva pintura plástica de primera calidad. Por tanto, se interpreta que su primera intención es conservar las existentes.
  Si bien es cierto que en el PPT se le deja al licitador determinada libertad para la definición del alcance de su propuesta de reforma respecto a la conservación o no de lo existente, debido al deteriorado estado en el que se encuentran las instalaciones se considera más adecuada la propuesta cuanto mayor sea su alcance.

Amaya Fortis Serra
Raúl Barrero Oliva

Código:	6hWMS820PFIRMA7hKqyen0ZF/QjvU1	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	SEBASTIAN QUINTERO OTERO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	15/19

- El punto 10.- INSTALACIONES de la memoria técnica que se considera de vital importancia para el correcto funcionamiento de la cafetería y su cocina es de contenido muy somero. Si bien es cierto que el detalle de la actuación sobre las instalaciones deberá desarrollarse en la redacción del proyecto técnico, al menos se considera importante que en la propuesta se definiera el compromiso del alcance. De esta manera, se podría valorar al menos el volumen de renovación de las instalaciones propuesto.
  En cambio, sobre esto se limita a decir que "Pueden verse afectadas las instalaciones de electricidad, fontanería y saneamiento, ..."

En base a lo expuesto se le otorga a la empresa BAROGA la puntuación de 5 PUNTOS, que trasladado a la escala de puntuación establecida considera este subcriterio en un nivel de valoración funcional DEFICIENTE.

Amaya Fortis Serra

Raúl Barrena Oliva

4.3. APARTADO 3 DE LA MEMORIA TÉCNICA: VARIEDAD Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS (5 PUNTOS)

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al punto 3 del Anexo VIII del PCAP, con las características y requisitos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Además de los parámetros contenidos en los Pliegos, se valorará la oferta de productos ecológicos, saludables y de comercio justo.

Según el punto 3 del Anexo VIII del PCAP se valorará la variedad y calidad de productos y menús ofertados, mediante relación detallada de los mismos:
Descripción de todos los productos ofertados, incluidos los que se oferten como "otros productos adicionales", relacionando marcas y calidades de los productos.
A tal efecto se deberá entregar debidamente cumplimentado el anexo B del PPT.
Las fichas técnicas e información adicional de los productos ofertados se incluirán como documentación adicional a la memoria técnica, para lo que deberán ser referenciadas en este apartado.

El proveedor presenta los correspondientes listados de productos de cafetería (distinguiendo entre Anexo B productos de cafetería, Variedad Take Away y Saludable, y Catálogo de Ensaladas) y de Vending (que separa entre Anexo B Productos de Vending y Productos Adicionales).

Del análisis de la documentación que presenta el licitador para la valoración de este criterio de adjudicación se desprenden las siguientes apreciaciones de carácter general:

- En el anexo B.1. Lista de productos de cafetería del PPT no es posible valorar la oferta de otros productos adicionales porque no en la documentación no se encuentra el anexo al que se hace referencia.
- Aporta una serie de fichas técnicas no referenciadas a los productos ofertados en el anexo B.1. por lo que no es posible conocer con garantías a que productos corresponde.
- En las fichas técnicas de los productos de cafetería que aporta, se contienen fichas de productos que contienen alcohol en contra de lo indicado en el punto 3.1.l) del PPT. Por ejemplo, cervezas

Código:	6hWMS820PFIRMA7hKqyen0ZF/QjvU1	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	SEBASTIAN QUINTERO OTERO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	16/19

de las marcas AMSTEL, CRUZCAMPO o HEINEKEN con vol% de alcohol comprendidos entre 5 y 5,7

De manera particular y utilizando para ello el contenido y la estructura del anexo B del PPT cumplimentado por el licitador sobre los productos ofertados se aprecia lo siguiente:

- Respecto al anexo B.1. Lista de productos de la Cafetería

  CAFÉ, LECHE E INFUSIONES:
  - Se aprecia poca variedad en Café, y en el vaso de leche teniendo en cuenta la cantidad de modalidades y referencias que existen actualmente y la variedad de gustos y preferencias que existen para estos productos
  - En el cacao no coincide la ficha técnica con la marca ofertada
  - No se localiza ficha técnica del chocolate
  - Respecto a infusiones solo aparecen en ficha técnica los tés verde y negro

  DESAYUNOS:
  - No se detecta ficha técnica de bollería y pastelería
  - No define los ingredientes y procedimiento de elaboración de los churros de elaboración propia
  - Se aprecia poca variedad en pan

  TAPAS, BOCADILLOS Y MENUS
  - No se describen en los sándwiches, bocadillos, tapas, montaditos y platos combinados de elaboración propia, los tipos y composición
  - Igualmente, tampoco de los menús diarios

  REFRESCOS ZUMOS Y OTRAS BEBIDAS
  - No se aportan fichas técnicas de los productos indicados en el anexo como: Refrescos, cola, naranja, limón, tónica, batidos, zumos enlatados, agua mineral 33 cl, agua mineral ½ l, etc.

  Respecto a productos take away y saludables aporta una aceptable variedad. Sin embargo, para la definición de éstos exclusivamente aporta unos folletos comerciales donde se ofrece imagen y tipos (surtidos de sándwiches, croissants, napolitanas, bocadillos, surtidos gourmet, snacks, yogures, fruta cortada, ensaladillas, tartas, cafés fríos, etc.) pero que carecen de fichas técnicas que permitan su exhaustivo conocimiento.
  La variedad de ensaladas saludables, que incluye snacks saludables, igualmente se justifica con un folleto descriptivo, sin fichas técnicas de los productos.

- Respecto al anexo B.2. Lista de productos de Máquinas Expendedoras

  En este listado de productos, no se aportan fichas técnicas.
  La variedad y productos saludables es amplia.

En resumen, se considera una oferta con aporte de variedad razonable, aunque deficitaria en determinados productos de alto consumo, y que tiene en cuenta los productos saludables. En cambio,

Amaya Fortis Serra
Raúl Barcena Oliva

Código:	6hWMS820PFIRMA7hKqyen0ZF/QjvU1	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	SEBASTIAN QUINTERO OTERO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	17/19

la falta de fichas técnicas o su adecuada referencia con los productos ofertados dificulta en algunos casos y en otros impide la valoración de la calidad de estos últimos.

En base a lo expuesto se le otorga a la empresa BAROGA la puntuación de 2 PUNTOS, que trasladado a la escala de puntuación establecida considera este subcriterio en un nivel de valoración funcional DEFICIENTE.

4.4. APARTADO 4 DE LA MEMORIA TÉCNICA: PLAN DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS (5 PUNTOS)

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al apartado 4 del Anexo VIII del PCAP, con las características y requisitos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

En dicho punto se valora la descripción de los recursos dedicados y los controles comprometidos para las materias primas, para la elaboración de alimentos e higiene en general.

Respecto al Plan de Calidad el licitador presenta un escueto documento en el que indica que el plan de calidad ofertado lo realizaría desde una doble perspectiva:

- Internamente: realizando encuestas a los usuarios con una periodicidad mínima semestral que evalúe tanto el servicio ofrecido como la calidad y variedad de los productos en base a la encuesta adjunta.

  Sobre esta cuestión resaltar que no indica nada sobre el método para la realización de la encuesta, ni los recursos que empleará para ello. Y lo que es más importante, que método de análisis de los resultados aplicará y de qué manera los explotará para la obtención de mejoras en el servicio y de la satisfacción de los usuarios

- Externamente: Mediante la acreditación de una Consultora autorizada en Seguridad e Higiene Alimentaria que certifique anualmente que el licitador aplica correctamente en el servicio de cafetería y de máquinas expendedoras sus controles de calidad sobre los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y Plan General de Higiene (PGH).

  Respecto a este aspecto indicar que no aporta información alguna sobre la consultora a utilizar para ello.

Por otro lado, expone que adjunta como información adicional el sistema de autocontrol basado en APPCC y el Programa General de Higiene donde se establecen todas las actuaciones a realizar en el servicio de cafetería y de máquinas expendedoras.

Del análisis de esta documentación se observa:

- Que se trata de una edición antigua del sistema de autocontrol de la actual cafetería del hospital y por tanto no válido en su totalidad para las nuevas instalaciones propuestas que

Amaya Fortis Serra
Raúl Barrena Oliva

Código:	6hWMS820PFIRMA7hKqyen0ZF/QjvU1	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	SEBASTIAN QUINTERO OTERO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	18/19

difieren en algunos aspectos a la actual. Diferencias y adaptaciones que deben ser contempladas en el sistema de autocontrol

- Que además de este aspecto, el sistema de autocontrol carece de determinada documentación. En concreto:
  - Sistemas de registros
  - Diagrama de flujos sobre plano
  - Anexos:
    - Ficha técnica de productos de limpieza
    - Plano de distribución agua apta consumo
    - Zonas según grado suciedad/riesgo

Por todo lo anterior, se considera deficiente la documentación presentada para la descripción de los recursos dedicados y los controles comprometidos para las materias primas, para la elaboración de alimentos e higiene en general.

En base a lo expuesto se le otorga a la empresa BAROGA la puntuación de 2 PUNTOS, que trasladado a la escala de puntuación establecida considera este subcriterio en un nivel de valoración funcional DEFICIENTE.

Amaya Fortis Serra
Raúl Barrena Oliva

CUADRO RESUMEN DE PUNTUACIONES:

LICITADOR	Programa de trabajo, organización y explotación del servicio	Proyecto de reforma, implementación e instalación de las zonas	Variedad y calidad de los productos ofertados	Plan de calidad de los productos ofertados	TOTAL Puntos (Nivel de Valoración Funcional)
BAROGA	3 (DEFICIENTE)	5 (DEFICIENTE)	2 (DEFICIENTE)	2 (DEFICIENTE)	**12 (DEFICIENTE)**

En Puerto Real, a 17 de marzo de 2022

Código:	6hWMS820PFIRMA7hKqyen0ZF/QjvU1	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	SEBASTIAN QUINTERO OTERO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	19/19