INFORME DE ASESORAMIENTO TÉCNICO DE LA COMISIÓN ASESORA RELATIVO A LOS CRITERIOS NO AUTOMÁTICOS DE LAS OFERTAS PRESENTADAS EN EL CONTRATO MIXTO PARA LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL Y DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS, ASÍ COMO EL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIA Y AUTORIZADO EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO TORRECÁRDENAS DE ALMERÍA, MEDIANTE PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO. Expt 1062/2023

1.- OBJETO DEL INFORME:

El presente informe tiene como objeto valorar los criterios de evaluación NO automáticos recogidos en el Sobre Nº 2 de la Comisión Técnica de las ofertas que han sido admitidas para la contratación del contrato mixto que tiene como objeto la prestación que se detalla en el encabezamiento, teniendo en cuenta las memorias técnicas presentadas por cada una de las empresas licitadoras tal como recoge la cláusula 9.2.2 del CAP.

2.- RELACIÓN DE EMPRESAS LICITADORAS:

Se ha recibido la documentación técnica correspondiente a los criterios de evaluación no automáticos presentados por las empresas y que han sido admitida que se mencionan a continuación:

- ARAMARK SERVICIOS DE CATERING SL - B60359726
- MEDITERRÁNEA CATERING SL - B30145775
- SERUNION SA - A59376574

3.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN NO AUTOMÁTICOS:

Los criterios de adjudicación fijados en el apartado 9.2.2. del PCAP para la valoración del objeto del presente informe son los siguientes:

Memoria Técnica de Ejecución del Servicio donde se reflejen las características técnicas de la oferta de la persona licitadora, y cualquier otra información que la persona licitadora estime oportuna para hacer más comprensiva su oferta en relación con el servicio objeto de la contratación y lo previsto en este Pliego, sus Anexos y el PPT. Con carácter imprescindible debe recoger de manera más amplia los aspectos que a continuación se detallan:

A).- <u>PLAN ORGANIZATIVO DEL SERVICIO</u>, donde se expresará:

A.1) Respecto al Personal: los licitadores deberán indicar en su oferta los siguientes extremos:

- La distribución del personal en los distintos turnos, que se propongan atendiendo a las necesidades que se planteen y atendiendo a los horarios con picos de demanda a fin de que sean atendidos con la máxima calidad posible.
- El responsable operativo del servicio que será el encargado en el local de trabajo.

- El responsable comercial del contratista a efectos de la prestación objeto de la presente contratación.

A.2) Libro de Menús y Productos: Un dossier que indique la calidad y variedad de los productos ofertados, desglose de los menús con especificación de su composición, variedad, frecuencia de rotación como mínimo quincenal y cualquier otro dato o circunstancias de interés que el licitador considere conveniente para una mejor comprensión de su oferta; con especial incidencia en los desayunos, menús del personal de guardia, menú del día. Cada plato del menú deberá contener al menos 3 opciones.

A.3) - Una declaración indicando los **materiales auxiliares** (maquinaria, mobiliario, vajilla, cristalería, lencería, cubertería, menaje, etc....) detallando Nº de unidades, descripción, características, etc.., así como el equipo técnico de soporte del que dispondrá el empresario para la prestación del servicio.

A.4) - Controles de calidad: como mínimo contendrá los controles de calidad que a continuación se detallan:

A.4.1).- -Encuestas de satisfacción: Con una periodicidad trimestral se realizarán las pertinentes encuestas dirigidas a los usuarios de ambas cafeterías, donde con mínimo se considerarán los siguientes aspectos a valorar: Atención del personal; Rapidez en la prestación del servicio; Variedad en la oferta; Calidad de la Materia prima servida; Observaciones, etc..

A.4.2).- -Control de calidad sobre los APPCC Y PGH: anualmente deberá acreditarse mediante entidad autorizada que el APPCC y PGH se cumplen en su integridad o en su caso la implantación de las medidas correctoras para garantizar su cumplimiento.

A.5) – Protocolo de Limpieza de locales e instalaciones: deberá especificarse en dicho protocolo el modo de efectuarse la limpieza de los siguientes elementos: Equipamiento de cocina; Instalaciones; Cámaras frigoríficas; Almacenes; Zona de residuos; Suelos(incluido el abrillantado); Aseos del personal; Cristales de ventanas y paredes de cristal desde el interior; Extractores, Difusores de aire y luminarias de techo; Paramentos verticales; mobiliario y Máquinas Expendedoras y elementos anexos a ellas, etc..

A.6) – Proyecto de Instalación y explotación de Máquinas expendedoras: características de máquinas a instalar, requisitos de instalación, productos incluidos y características, métodos de recaudación y rellenado, atención al usuario y cualquier otra característica o condición de la explotación que el licitador considere oportuno para la comprensión de la oferta. Asimismo, se relacionarán los productos y calidades a suministrar por dichas máquinas.

B).-<u>PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC):</u> que incluya:

- Diagrama de flujo del proceso
- Análisis de Peligros y Medidas de Control.
- Determinación de los PCC's (Puntos críticos de control).

- Establecimiento de los Límites Críticos para cada PCC.
- Establecimiento del sistema de vigilancia para cada PCC.
- Establecimiento de medidas correctoras.
- Establecimiento de procedimientos de comprobación del Sistema.
- Sistema de documentación y registro.

C). - **PLAN GENERAL DE HIGIENE (PGH),** que deberá contener:

- Control del agua potable: cloro residual, exámenes microbiológicos y físico-químicos
- Limpieza y desinfección (L+D)
- Control de Plagas: Desinsectación y Desratización (D+D)
- Mantenimiento de instalación, equipos y útiles
- Rastreabilidad, trazabilidad o loteado de productos.
- Formación de Manipuladores de Alimentos.
- Guía de Buenas Prácticas de Fabricación (GBPF o GBPF)
- Eliminación de residuos y aguas residuales.
- Especificaciones sobre suministros y Certificación a Proveedores. Deberá contener por cada proveedor: justificante de la última convalidación del NRS del proveedor, del distribuidor y del fabricante del producto y una relación de los productos (con la marca y peso) que va suministrar cada proveedor.

D). - **PLAN DE GESTIÓN AMBIENTAL**, que deberá identificar los protocolos específicos para la gestión de residuos, identificando el tratamiento y los circuitos desde el punto de generación, almacenaje y retirada. Deberá contemplar como mínimo los siguientes aspectos:

- Identificación de todos los residuos que puedan generarse como consecuencia de la actividad.
- Identificación puntos de generación de residuos
- Diseño y establecimiento de protocolos para su almacenaje y retirada.
- Establecimiento de Registros documentados para cada uno de los residuos identificando cantidades que se generan, y procedimiento de retirada. En caso de retirada del residuo por agente externo, deberá tener la autorización legal para la retirada de los mismos.
- El nivel de eficiencia energética de los equipos en condiciones normales y las posibles medidas de ahorro energético de que dispone (apagado automático, modo bajo consumo, etc..).

4.- RESUMEN PUTUACIÓN DE CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA NO AUTOMÁTICA:

A continuación, se detalla el resumen de la valoración de la propuesta técnica de los ofertantes, quedando como sigue:

ARAMARK SERVICIOS DE CATERING SL - B60359726	45 puntos
MEDITERRÁNEA CATERING SL - B30145775	30 puntos
SERUNION SA - A59376574	30 puntos

4.- VALORACIÓN DE LAS OFERTAS:

La justificación de la valoración de las ofertas se ha realizado a través de un estudio comparativo de cada uno de los apartados requeridos en los criterios de adjudicación y que estaban recogidos en las memorias técnicas presentadas, así como de los anexos adjuntos a las mismas. El estudio realizado por esta comisión queda recogido en el cuadro que se anexa a este informe.

Almería, 12 Agosto de 2024

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	EMPRESAS LICITADORAS		
	ARAMARK	**MEDITERRÁNEA DE CATERIG**	**SERUNIÓN**
A. PLAN ORGANIZATIVO DEL SERVICIO			
A.1) RESPECTO AL PERSONAL	La propuesta presentada es muy detallada, incluida cronocrama con diagramas de fluidez y horas punta a fin de reforzar el personal en las franjas de horario necesarias. Aporta resumen de efectivos por turno de M y T que cubrirán el servicio y que se resume en que tanto en cafetería de personal como en la de público se contará con 4 presencias de mañana y 2 de tarde de L-V, en público S-D 2M -1T Y EN PERSONAL S-D 2M-2T. Plantea la posibilidad de atender a eventos que se requieran incluso fuera de la propia cafetería. Se compromete la cobertura total de plantilla en caso de cualquier incidente que surgiera.	La propuesta presentada se enfoca más a turnos de trabajo y categorías profesionales. No aporta resumen de efectivos por turno de M y T que cubrirán el servicio pero tras el estudio del cuadrante deducimos que de L-V habrá 3 M camareros tanto en la cafetería de personal como en la de público , 1T en público y 2T en personal . S-D mañanas 1 público, 1 Personal y 1 Compartido y por las tardes 1 compartido y 1 Personal (solo hasta las 19h). Garantiza la cobertura de las ausencias de los trabajadores de forma inmediata	Presenta cronograma de turnos y trabajadores sin especificar los efectivos dedicados a la parte de personal y/o público. No aporta estudio de flujo de necesidades en distintos tramos horarios. No hace alusión a la forma de cobertura del personal en caso de incidencia para garantizar la cobertura del personal cada momento.
A.2) LIBRO DE MENUS Y PRODUCTOS	Especifica calidades de productos, con marcas comerciales y proveedor. Presenta la composición de menús diarios con una frecuencia de rotación mínima de 15 días, ademas, de los 15 días de rotación aporta menús de cada 28 días. Ofrece menú de verano e invierno, recoge información muy detallada de LAS INTOLERANCIAS Y ALÉRGENOS. En el menú del personal de guardia ofrece doble opción. En el menú diario amplia la oferta a 4 platos de primeros, 4 platos de segundos 3 postres y pan; las bebidas ofertadas son agua, refresco, cerveza o vino. Además ofrece la posibilidad de MEDIO MENÚ, lo que facilitará el cumplimiento de la nueva ley de despilfarro alimentario. La presentación de las fichas técnicas con el gramaje incluido está muy bien descrito. Detalla claramente el plan de menú de contigencias. Ofrece la posibilidad de elaboración de MENÚ PARA LLEVAR.	NO Especifica calidades de productos, con marcas comerciales y proveedor. NO Presenta la composición de menús diarios aunque sí la rotación mínima de 15 días. Ofrece menú de verano e invierno, recoge solo información de las intolerancias y otros pero no hace referencia concreta a alérgenos. NO especifica el menú del personal de guardia. NO ofrece la posibilidad de MEDIO MENÚ, lo que facilitará el cumplimiento de la nueva ley de despilfarro alimentario. No concreta el menú diario almuerzo-cena; las bebidas ofertadas son agua, refresco, cerveza sin alcohol. La presentación de las fichas técnicas con el gramaje incluido está muy bien descrito, aunque no especifica calidades. Detalla claramente el plan de menú de contigencias. NO Ofrece la posibilidad de elaboración de MENÚ PARA LLEVAR.	Especifica calidades de productos, con marcas comerciales y proveedor. Presenta la composición de menús diarios con una frecuencia de rotación mínima de 15 días, . Ofrece menú de verano e invierno, recoge información muy detallada de LAS INTOLERANCIAS Y ALÉRGENOS. NO especifica el menú del personal de guardia. En el menú diario se limita a lo exigido en el PPT. ; las bebidas ofertadas son agua de 50 cl. NO ofrece la posibilidad de MEDIO MENÚ, lo que facilitará el cumplimiento de la nueva ley de despilfarro alimentario. La presentación de las fichas técnicas con el gramaje incluido está muy bien descrito. Detalla claramente el plan de menú de contigencias. Ofrece la posibilidad de elaboración de MENÚ PARA LLEVAR pero sin aclarar si es solo en cafetería

A.3) MATERIALES AUXILIARES	Presenta información detallada con calidades y número de la maquinaria a utilizar, mobiliario, vajilla, cristalería, menaje, etc. Tal como exige el PPT. Además propone la instalación de pantallas en cada cafetería para información de los servicios. Instalación de TPV incluido en la cafetería de fuardia que permitirá el control de comensales de guardia. APP diponible que facilitará el acceso a toda la información de los servicios, así como la posibilidad de realizar pedidos sin tener que abonarlo después en caja. Lector de tarjetas identivficativas para comprobar las guardias autorizadas, así como uso de tarjeta monedero. Posibilidad de reserva de mesa para las guardias.	Presenta información detallada con calidades y número de la maquinaria a utilizar, mobiliario, vajilla, cristalería, menaje, etc. Tal como exige el PPT	Presenta información detallada con calidades y número de la maquinaria a utilizar, mobiliario, vajilla, cristalería, menaje, etc. Tal como exige el PPT
A.4) CONTROLES DE CALIDAD			
A.4.1) CONTROLES DE CALIDAD. Encuestas de satisfacción	Colocación de displays con QR para la herramienta ESCUCHAMOS TU VOZ, en todas las cafeterías con una valoración del 1 al 10. que recogerá: rapidez del servicio, variedad gastronómica, calidad productos, sabor, relación calidad precio, servicio recibido, amabilidad y limpieza instalaciones.	Encuestras trimestrales a través de la aplicación OPINATOR con puntuación del 1 al 10 y que recoge el tiempo de espera, atención al cliente del personal, limpieza de menaje e instalaciones y comodidad de los espacios	Buzón electrónico de sugerencias en la cafetería mediante un enlace. Sistema de opinición desde muy bien a muy mal. Recoge la opinión de productos, atención recibida, limpieza y orden de la cafetería y medida de satisfacción del 1 al 10
A.4.2) CONTROLES DE CALIDAD. Control de calidad sobre los APPCC Y PGH	Las observaciones de este punto se desarrollará toda la información en los apartados B y C de los criterios de adjuicación mediante juicio de valor	Las observaciones de este punto se desarrollará toda la información en los apartados B y C de los criterios de adjuicación mediante juicio de valor	Las observaciones de este punto se desarrollará toda la información en los apartados B y C de los criterios de adjuicación mediante juicio de valor
A.5) PROTOCOLO DE LIMPIEZA DE LOCALES E INSTALACIONES	Protocolo de limpieza bien definido tal como recoge el PPT. Detalla las superficies así como equipos a limpiar, con frecuencia y horaraios concretos de limpieza, asícomo la especificación de limpiezas a fondo y refuerzos y el modo de empleo de cada producto. Igualmente hace alusión alos tipos de productos a utilizar en cada limpieza, incluida marca comercial, presentando dichos productos, así como la dosificación necesaria a utilizar por cada producto. Incluye detalle de los productos y EPISs a utilizarfrecuencia y horaraios concretos de limpieza, asícomo la especificación de limpiezas a fondo y refuerzos.	Protocolo de limpieza bien definido tal como recoge el PPT. Detalla las superficies así como equipos a limpiar, con frecuencia y horaraios concretos de limpieza, asícomo la especificación de limpiezas a fondo y refuerzos y el modo de empleo de cada producto. Igualmente hace alusión alos tipos de productos a utilizar en cada limpieza, aunque NO indica la marca comercial, NO presenta dichos productos, aunque de forma muy generalizada detalla la dosificación necesaria a utilizar por cada producto. NO aporta detalle de los productos y EPISs a utilizarfrecuencia y horaraios concretos de limpieza, asícomo la especificación de limpiezas a fondo y refuerzos.	Protocolo de limpieza bien definido tal como recoge el PPT. Detalla las superficies así como equipos a limpiar, con frecuencia y horaraios concretos de limpieza, asícomo la especificación de limpiezas a fondo y refuerzos y el modo de empleo de cada producto. Igualmente hace alusión alos tipos de productos a utilizar en cada limpieza, aunque NO indica la marca comercial, NO presenta dichos productos, NO detalla la dosificación necesaria a utilizar por cada producto. NO aporta detalle de los productos y EPISs a utilizarfrecuencia y horaraios concretos de limpieza, asícomo la especificación de limpiezas a fondo y refuerzos.

A.6) PROYECTO DE INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS	El proyecto presentado recoge todas las prescripciones técnicas exigidas en el PPT. Las máquinas que ofrece son de última generación con todos los requisitos de pago entre los que se encuentra la tarjeta de empleado. y atención a averias exigidas. Anexa además documento donde recoge todos los productos que oferta con detalle de su marca comercial y con la ficha técnica de cada uno de los productos.	El proyecto presentado recoge todas las prescripciones técnicas exigidas en el PPT. Las máquinas que ofrece son de última generación con todos los requisitos de pago, incluida APP para empleados y atención a averias exigidas. NO presenta las fichas técnicas de cada uno de los productos, aunque SÍ detalla productos y marcas comerciales.	El proyecto presentado recoge todas las prescripciones técnicas exigidas en el PPT. Las máquinas que ofrece son de última generación con todos los requisitos de pago y atención a averias exigidas, ofece sistema prepago para empleados a fin de beneficiarse de precios más económicos en cualquier lugar del hospital pero son de forma física y se recogerán en cafetería. NO presenta las fichas técnicas de cada uno de los productos, aunque SÍ detalla productos y marcas comerciales.
B).- PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC)	Presenta un plan con mucho detalle y especificación. La verificación del plan se basa en un número de controles analíticos de superficies de manipulación de alimentos, así como de comidas preparadas de forma exhaustiva, realizando un total de 12 determinaciones de superficies al año y 24 analíticas de comidas preparadas al año.	Presenta un plan adecuado. La verificación del plan se basa en un número de controles analíticos de superficies de manipulación de alimentos, así como de comidas preparadas , realizando un total de solo 2 determinaciones de superficies al año y 8 analíticas de comidas preparadas al año.	Presenta un plan adecuado. La verificación del plan se basa en un número de controles analíticos de superficies de manipulación de alimentos, así como de comidas preparadas, con solo un total de solo 4 determinaciones de superficies al año y 8 analíticas de comidas preparadas al año.
C).- PLAN GENERAL DE HIGIENE (PGH)	Presenta un plan con mucho detalle y especificación según las exigencias del PPT. Aportando las calidades de los productos, marcas comerciales y proveedor.	Presenta un plan con mucho detalle y especificación según las exigencias del PPT. NO APORTA las calidades de los productos con marcas comerciales y proveedor.	Presenta un plan con mucho detalle y especificación según las exigencias del PPT. NO APORTA las calidades de los productos con marcas comerciales y proveedor.
D).- PLAN DE GESTIÓN AMBIENTAL	Identifica todos los residuos posibles que puedan generarse como consecuencia de su actividad, así como los puntos de generación, con un protocolo de almacenaje de cada uno de ellos y retirada de los mismos. Por otro lado, hace un análisis y compromiso respecto al consumo energético, desglosando los tipos de energía que utiliza con cada equipo.	Identifica de forma escueta los tipos de residuos y puntos de generación de los mismos con un registro documentado, pero no hace mención de protocolos de almacenaje y retirada ni habla sobre la eficiencia energética de los equipos.	Habla de forma genérica de la gestión ambiental, pero sin aplicarlo a nada específico de la oferta. En el anexo de calidad, menciona un plan de gestión ambiental y energético genérico, pero también muy básico.
E).- PLAN PARA LA MEJORA, REFORMA Y ADECUACIÓN DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO			
<u>PROPUESTA DE DISTRIBUCIÓN ARQUITECTÓNICA</u>. PROPUESTA DE DISTRIBUCIÓN, INFOGRAFÍAS	Separación de la zona de personal y público muy detallada y bien delimitada, tanto a nivel de usuario como la zona de trabajo.. La separación entre el personal de guardia y personal está bien distribuida y aunque comunicada tiene dos lineas de servicios independientes que agilizaría mucho y no crearía tiempos de espera	Separación de la zona de personal y público detallada y bien delimitada, aunque la zona de trabajo es compartida para ambos locales. La separación entre el personal de guardia y personal no permite el paso de un lugar a otro teniendo entradas diferentes que dificultaría la comunicación entre ambas, aunque tiene dos lineas servicios independientes y los tiempos de espera se agilizarían	La zona de personal y público, aunque cuentan con entradas independieentes tiene puerta interior que las une lo que conllevaría a la comunicación de ambas interiormente. La separación de la zona de personal de guardia con el personal en general es muy amplia aunque mantiene la puerta de entrada independiente, pero no cuenta con una linea de servicio indicependiente lo que conllevaría a más tiempos de espera
<u>PROPUESTA DE DISTRIBUCIÓN ARQUITECTÓNICA</u>. DETALLES DEL PROYECTO, CRONOGRAMAS DE EJECUCIÓN, PROPUESTAS DE NUEVO EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES TÉCNICAS	Proyecto muy pormenorizado en cuanto a detalles materiales, equipamiento y distribución muy lógica de la cocina. Aporta presupuesto de inversión donde se detallada el importe individualizado de cada uno de los equipos a instalar. El cronograma de actuación para la puesta en marcha efectiva del servicio es conciso en el tiempo que detalla para efectuarlo.	No presenta un proyecto técnico pormenorizado en cuanto a detalles materiales y equipamiento. Presenta una memoria de ejecución demasiado genérica para la puesta en marcha. No presenta presupuesto del equipamiento ni se cuantifica los equipos a instalar. El cronograma de actuación, aunque es en el plazo más breve, no aporta el proyecto en sí.	No presenta un proyecto técnico pormenorizado en cuanto a detalles materiales y equipamiento. Presenta una memoria de ejecución demasiado genérica para la puesta en marcha. No presenta presupuesto del equipamiento ni se cuantifica, aunque sí cuantifica los equipos a instalar. El cronograma de actuación es el más desfavorable de los 3 presentados al ser el más largo: 16 semanas, además no aporta el proyecto en sí.