

INFORME TÉCNICO - CRITERIOS NO AUTOMÁTICOS

Expediente: PA 60/2024

OBJETO DEL CONTRATO: CONTRATO MIXTO DE SUMINISTRO DE VÍVERES CON PUESTA A DISPOSICIÓN PARA USO EXCLUSIVO POR LA ADJUDICATARIA DE LOCALES E INSTALACIONES, EL SERVICIO DE TRANSPORTE Y LOGÍSTICO CON DESTINO A LOS CENTROS ADSCRITOS AL ÁREA HOSPITALARIA VIRGEN MACARENA, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS

Las proposiciones técnicas entregadas por la Mesa de Contratación son valoradas por los componentes de la Mesa Técnica, firmantes de este informe.

COMISIÓN TÉCNICA DE VALORACIÓN

Los miembros de la Comisión Técnica de Valoración, de conformidad con lo previsto en el artículo 64 de la LCSP, declaran expresamente, firmando la declaración de ausencia de conflicto de intereses (DACI), a la vista de las empresas que han concurrido a la presente licitación.

ADECUACIÓN DE LAS OFERTAS A LO EXIGIDO EN LOS PLIEGOS

Presentaron ofertas dentro del plazo y obtuvieron un pronunciamiento favorable por la Mesa de Contratación, las siguientes empresas:

EMPRESA: SERUNION SA A59376574

EMPRESA: ALBIE SA A28861326

Para el análisis de las ofertas técnicas se ha tenido en cuenta la documentación incluida en el "sobre Nº 2", Referencias Técnicas del P.C.A.P, documentos donde se reflejan las características técnicas que ofrece el licitador en relación con la prestación del objeto del contrato, y que en todo caso, deberán ser suficientes para valorar la idoneidad y cumplimiento del mismo, y todo ello, en base a la documentación aportada por las empresas en sus ofertas.

En este punto hay que aclarar que el contenido de este informe no supone una valoración absoluta de la capacidad técnica de las empresas, sino exclusivamente de la documentación aportada, su adecuación a lo exigido en los Pliegos y su análisis en base a los criterios establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

De la lectura y análisis de la documentación aportada por las empresas licitadoras en sus ofertas, se concluye que todas aportan documentación suficiente para poder realizar un análisis técnico de las mismas y su posterior valoración de acuerdo a los criterios de adjudicación expresados en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, los cuales son los siguientes:





3	OFERTA TÉCNICA DE VALORACIÓN NO AUTOMÁTICA	0-40 puntos
3.1	Plan funcional/ memoria técnica	0-25 puntos
3.1.1	Propuesta de organización y procedimientos de trabajo	0-5 puntos
3.1.2	Aspectos tecnológicos	0-5 puntos
3.1.3	Planificación del servicio de provisión de víveres y sistemas de trabajo	0-5 puntos
3.1.4	Relación de productos alimentarios, marcas, calidad y variabilidad	0-10 puntos
3.2	Plan alternativo para situaciones extraordinarias	0-15 puntos
3.2.1	Instalaciones disponibles de forma inmediata	0-7 puntos
3.2.2	Menú listo para ser servido	0-8 puntos

VALORACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA

3. OFERTA TÉCNICA DE VALORACIÓN NO AUTOMÁTICA (hasta 40 puntos)

3.1. Plan funcional/ memoria técnica. (Hasta 25 puntos)

Las empresas licitadoras deberán presentar un “Plan Funcional o Memoria Técnica” que contenga la propuesta de organización de recursos humanos y materiales, así como aquellos aspectos técnicos relacionados con el objeto del contrato que sean susceptibles de ejecución por el adjudicatario, según se recoge en la cláusula 6 del Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT). La extensión de cada plan funcional o memoria técnica no podrá superar las 100 páginas en total, en formato A4, espaciado sencillo y lera Arial 11 o similar. Se valorará el grado de definición en base a los siguientes puntos

3.1.1.- Propuesta de organización y procedimientos de trabajo. (Hasta 5 puntos).

Esta propuesta deberá ser absolutamente compatible y permitir la interacción y coordinación entre el personal de la empresa licitadora y del servicio de alimentación de los hospitales. Se valorará los aspectos innovadores que se propongan en la organización y procedimientos de trabajo y los beneficios que aportan a la ejecución del contrato.

3.1.2.- Aspectos tecnológicos que incorpora el licitador y que pudieran repercutir en la mejora de las condiciones del trabajo, calidad y seguridad alimentaria (hasta 5 puntos).

Se valorará las innovaciones tecnológicas aportadas y su repercusión en las condiciones de trabajo y seguridad alimentaria.

3.1.3.- Planificación del suministro de provisión de víveres y sistema de trabajo en los procedimientos de recepción, almacenamiento y entrega de alimentos, trazabilidad, control de





alérgenos y control de stocks, así como medidas propuestas para reducir el desperdicio alimentario (hasta 5 puntos).

Se valorará la adecuación del servicio de provisión de víveres y sistema de trabajo a las necesidades de los centros, las medidas propuestas para reducir el desperdicio alimentario y si los proveedores del licitador están certificados mediante norma específica de seguridad alimentaria UNE EN ISO 22000:2005 o cualquier otra norma avalada por una Sociedad Científica reconocida por la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.

3.1.4.- Relación de productos alimentarios, marcas, calidad que suministrará y variedad de los mismos. Se describirá la calidad y variedad de los productos alimentarios y alimenticios ofertados (hasta 10 puntos).

Se valorará la calidad y variedad de los productos alimentarios y alimenticios ofertados, y si el suministro de víveres innova a favor de una alimentación saludable y sostenible.

3.2. - Plan Alternativo para situaciones extraordinarias (hasta 15 puntos):

Las empresas licitadoras deberán presentar un “Plan Alternativo Para Situaciones Extraordinarias”, que reúna las condiciones recogidas en la cláusula 5 del Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT).

La extensión de cada plan funcional o memoria técnica no podrá superar las 50 páginas en total, en

formato A4, espaciado sencillo y lera Arial 11 o similar.

De dicho plan, se valorarán los siguientes aspectos relacionados con el mismo:

3.2.1.- Instalaciones disponibles de forma inmediata (hasta 7 puntos).

Deberán acreditar que, ante una situación extraordinaria o de emergencia, pueden dar respuesta en

tiempo a las necesidades del servicio de comidas (cuatro ingestas), según composición y fichas de platos de este expediente, desde una cocina propia del adjudicatario o de un tercero. Se deberá acreditar, fehacientemente, que se podrá disponer de dichas instalaciones externas al hospital, así como que las mismas reúnen los requisitos y la capacidad suficiente a estos fines, mediante declaración expresa emitida por el firmante de la proposición.

Se valorará la descripción detallada de las instalaciones propuestas, sus características técnicas, el

tiempo necesario para su puesta en marcha desde el cierre de las instalaciones

del hospital, su capacidad productiva, y calidad y variabilidad de los menús que se puedan producir

en las mismas.

3.2.2.- Menú elaborado listo para ser servido a los usuarios de los distintos centros que componen el hospital (hasta 8 puntos).

Descripción de los menús elaborados que, de manera inmediata en los casos de emergencia en que

resultase necesario, por avería, incidente o cualquier otra razón que impidiera la utilización de las instalaciones del Hospital y mientras se soluciona la incidencia o se pone en marcha las instalaciones

externas al mismo recogidas en el Plan Alternativo, serán suministrados y que deben permitir las cuatro ingestas diarias.

Se valorará la calidad y variabilidad de los menús propuestos, su composición y forma de elaboración,





conservación de los mismos y presentación.

Página 35 de 64

Para la valoración de los criterios de adjudicación no automáticos, se analizarán y se atribuirá la puntuación en consideración al contenido sustancial de la documentación y de forma comparativa entre

las ofertas admitidas, tomando como referencia la mejor de ellas, valorándose las especialidades y

peculiaridades diferenciales de cada oferta, así como su coherencia, viabilidad o adecuación al objeto del contrato.

La puntuación se otorgará según la siguiente escala y para cada subcriterio:

- Muy bien: Detalla perfectamente la prestación, está personalizado a las necesidades del Órgano de Contratación, aporta especialidades y peculiaridades diferenciales, y es coherente y viable:

- o Se le asignará una puntuación entre el 70% y el 100% de la puntuación total del subcriterio, ambos inclusive.

- Bien: Detalla la propuesta adecuadamente, se ajusta a las necesidades del Órgano de Contratación, aporta algunas especialidades y peculiaridades diferenciales y relevantes, y es coherente y viable:

- o Se le asignará una puntuación entre el 40% y el 69% de la puntuación total del subcriterio, ambas inclusive.

- Regular: El detalle de la propuesta cumple con el PPT, aporta algunas especialidades y peculiaridades diferenciales no relevantes, y es coherente y viable:

- o Se le asignará una puntuación entre el 1% y el 39% de la puntuación total del subcriterio, ambas inclusive.

- Deficiente: El detalle de la propuesta se limita a cumplir con el PPT, sin aportar especialidades y peculiaridades diferenciales:

- o Se le asignará el 0% de la puntuación total del subcriterio.





EMPRESA: SERUNION SA A59376574

Comentario sobre valoración de documentación.

3.1. Plan funcional/ memoria técnica. (Hasta 25 puntos)

3.1.1.- Propuesta de organización y procedimientos de trabajo. (Hasta 5 puntos).

- Muy bien: Detalla perfectamente la prestación, está personalizado a las necesidades del Órgano de Contratación, aporta especialidades y peculiaridades diferenciales, y es coherente y viable:

Puntuación: 4 Puntos.80%

- **Aporta y oferta un Técnico de Calidad interno con visitas periódicas mínimo 4 veces al año.**
- **Plan de formación completo con ciclos más reducidos en el tiempo ,lo que hace que sea absolutamente compatible con las necesidades del hospital.**
- **Aporta Kits de cubiertos desechables y códigos digitales de acceso a todas las fichas técnicas.**
- **Aporta mejoras en suelos zonas cámaras y equipos de limpieza y conservación de Alimentos.**

3.1.2.- Aspectos tecnológicos que incorpora el licitador y que pudieran repercutir en la mejora de las condiciones del trabajo, calidad y seguridad alimentaria (hasta 5 puntos).

- Muy bien: Detalla perfectamente la prestación, está personalizado a las necesidades del Órgano de Contratación, aporta especialidades y peculiaridades diferenciales, y es coherente y viable:

Puntuación: 4,75 Puntos. 95%.

- **Aporta mejoras en suelos zonas cámaras y equipos de limpieza y conservación de Alimentos.**
- **Presenta dos equipos informáticos y programas informáticos que aportan gestión documental informatizada de cada uno de los productos, con beneficios en la gestión de alérgenos y calidad de la materia prima y homologación de proveedores.**
- **Demos de consulta de las aplicaciones con códigos digitales.**
- **Presenta programas exclusivos e independientes de seguridad alimentaria, trazabilidad y gestión de fichas técnicas.**

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma> indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR

M DEL CARMEN GARRIDO SANCHEZ

06/03/2025

VERIFICACIÓN

Pk2jm3BE5NV39SBYGC4JSXV53YNVDQ

PÁG. 5/10





3.1.3.- Planificación del suministro de provisión de víveres y sistema de trabajo en los procedimientos de recepción, almacenamiento y entrega de alimentos, trazabilidad, control de alérgenos y control de stocks, así como medidas propuestas para reducir el desperdicio alimentario (hasta 5 puntos).

- Muy bien: Detalla perfectamente la prestación, está personalizado a las necesidades del Órgano de Contratación, aporta especialidades y peculiaridades diferenciales, y es coherente y viable:

Puntuación: **4 Puntos.80%**

- Aporta un porcentaje de stock mínimo de almacenamiento de seguridad semanal de un 30% superior al solicitado en Pptt.

- Presenta listado de proveedores con certificación en Seguridad Alimentaria.
- Programa específico y acreditación en planes de gestión de Resíduos.

3.1.4.- Relación de productos alimentarios, marcas, calidad que suministrará y variedad de los mismos. Se describirá la calidad y variedad de los productos alimentarios y alimenticios ofertados (hasta 10 puntos).

- Muy bien: Detalla perfectamente la prestación, está personalizado a las necesidades del Órgano de Contratación, aporta especialidades y peculiaridades diferenciales, y es coherente y viable:

Puntuación: **9 Puntos.90%**

-Propuesta detallada de productos y proveedores con marcas autorizadas por el hospital dando tres alternativas a cada producto en relación a categoría 1ª/ Extra y producto saludable.

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma> indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR

M DEL CARMEN GARRIDO SANCHEZ

06/03/2025

VERIFICACIÓN

Pk2jm3BE5NV39SBYGC4JSXV53YNVDQ

PÁG. 6/10





3.2. - Plan Alternativo para situaciones extraordinarias (hasta 15 puntos):

3.2.1.- Instalaciones disponibles de forma inmediata (hasta 7 puntos).

- Bien: Detalla la propuesta adecuadamente, se ajusta a las necesidades del Órgano de Contratación, aporta algunas especialidades y peculiaridades diferenciales y relevantes, y es coherente y viable:

Puntuación: **4,83 Puntos.69%**

- Aporta entre varias opciones de respuesta de servicio de prestación una cocina centralizada en Jerez con capacidad de producción de 3000 comidas diarias con toda la información de las instalaciones de forma digital, detalles de los procesos, acreditaciones y videotutoriales.

3.2.2.- Menú elaborado listo para ser servido a los usuarios de los distintos centros que componen el hospital (hasta 8 puntos).

- Muy bien: Detalla perfectamente la prestación, está personalizado a las necesidades del Órgano de Contratación, aporta especialidades y peculiaridades diferenciales, y es coherente y viable:

Puntuación: **7,6 Puntos 95%**

-Detalla menú semanal con rotación cada seis semanas completo con dieciseis tipos de dietas, todas las tomas y pormenorización de todos los platos de los diferentes menús.

-Aporta diferentes opciones individuales y todo el menaje y material complementario necesario para el servicio con fichas técnicas.

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma> indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR

M DEL CARMEN GARRIDO SANCHEZ

06/03/2025

VERIFICACIÓN

Pk2jm3BE5NV39SBYGC4JSXV53YNVDQ

PÁG. 7/10





EMPRESA: ALBIE SA A28861326

Comentario sobre valoración de documentación.

3.1.1.- Propuesta de organización y procedimientos de trabajo. (Hasta 5 puntos).

- Bien: Detalla la propuesta adecuadamente, se ajusta a las necesidades del Órgano de Contratación, aporta algunas especialidades y peculiaridades diferenciales y relevantes, y es coherente y viable:

Puntuación: **3,45 Puntos. 69%**

-La propuesta de la figura de Bromatólogo no es compatible en cuanto a las funciones y coordinación entre la empresa licitadora y el Servicio de Alimentación y de la Unidad de Endocrinología y Nutrición del Hospital. No indica en cuanto a las funciones de Bromatólogo la participación en los procesos de Mantenimiento de ISO 22000 y en trabajos relacionados con la mejora del sistema.

-El plan de formación definido en la oferta en aspectos fundamentales es extenso en el tiempo e imposibilita la formación completa para la compatibilidad de la propuesta con el Hospital.

3.1.2.- Aspectos tecnológicos que incorpora el licitador y que pudieran repercutir en la mejora de las condiciones del trabajo, calidad y seguridad alimentaria (hasta 5 puntos).

- Regular: El detalle de la propuesta cumple con el PPT, aporta algunas especialidades y peculiaridades diferenciales no relevantes, y es coherente y viable:

Puntuación: **0,5 Puntos. 10%.**

-Oferta equipo informático y tablet. Sistemas informatizados y digitalizados.

3.1.3.- Planificación del suministro de provisión de víveres y sistema de trabajo en los procedimientos de recepción, almacenamiento y entrega de alimentos, trazabilidad, control de alérgenos y control de stocks, así como medidas propuestas para reducir el desperdicio alimentario (hasta 5 puntos).

- Bien: Detalla la propuesta adecuadamente, se ajusta a las necesidades del Órgano de Contratación, aporta algunas especialidades y peculiaridades diferenciales y relevantes, y es coherente y viable:

Puntuación: **2 Puntos .40%**

-No presenta listado de proveedores con certificación en Seguridad Alimentaria.

-La oferta no presenta plan de muestreo para análisis de materias primas y alimentos elaborados incumpliendo Pppt.

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma> indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR

M DEL CARMEN GARRIDO SANCHEZ

06/03/2025

VERIFICACIÓN

Pk2jm3BE5NV39SBYGC4JSXV53YNVDQ

PÁG. 8/10





3.1.4.- Relación de productos alimentarios, marcas, calidad que suministrará y variedad de los mismos. Se describirá la calidad y variedad de los productos alimentarios y alimenticios ofertados (hasta 10 puntos).

- Regular: El detalle de la propuesta cumple con el PPT, aporta algunas especialidades y peculiaridades diferenciales no relevantes, y es coherente y viable:

Puntuación: **1,5 Puntos.15%**

-No se determina la calidad de todos los productos en el listado con proveedores no homologados por el Hospital.

-Oferta como segunda opción a carne fresca carnes congeladas no siendo válida.

3.2. - Plan Alternativo para situaciones extraordinarias (hasta 15 puntos):

3.2.1.- Instalaciones disponibles de forma inmediata (hasta 7 puntos).

- Bien: Detalla la propuesta adecuadamente, se ajusta a las necesidades del Órgano de Contratación, aporta algunas especialidades y peculiaridades diferenciales y relevantes, y es coherente y viable:

Puntuación: **2,8 Puntos .40%**

-Presenta diferentes supuestos y diferentes soluciones para prestar servicio.

-La opción de cocina modular de campaña es inviable en las instalaciones de H.U.V.M.

-Servicio desde Badajoz.

3.2.2.- Menú elaborado listo para ser servido a los usuarios de los distintos centros que componen el hospital (hasta 8 puntos).

- Regular: El detalle de la propuesta cumple con el PPT, aporta algunas especialidades y peculiaridades diferenciales no relevantes, y es coherente y viable:

Puntuación: **1,2 Puntos. 15%**

- Presenta opción de quinta gama con menú detallado solo con dieta Basal de una semana.





Área de valor técnico (criterios no automáticos (0-40 puntos):

PUNTUACION	SERUNION SA A59376574	ALBIE SA A28861326
3.1.1	4	3,45
3.1.2	4,75	0,5
3.1.3	4	2
3.1.4	9	1,5
3.2.1	4,83	2,8
3.2.2	7,6	1,2
TOTAL	34,18	11,45

La empresa ALBIE no supera el umbral de 20 puntos

NOMBRE Y APELLIDOS TÉCNICOS	CARGO
Carmen Garrido Sánchez	Subdirectora de SSGG
José M ^º Docsión Mairena	Jefe de Servicio de SSGG
Abraham Romero Gómez	Jefe de Sección Servicio de Alimentación
Rafael Fernández Daza	Bromatólogo Servicio de Alimentación.

Firma D^ª Carmen Garrido Sánchez en delegación del resto de componentes.

