INFORME TÉCNICO - CRITERIOS NO AUTOMÁTICOS

EXPEDIENTE: PA 61/2024

OBJETO DEL CONTRATO: CONTRATO MIXTO DE SUMINISTRO DE VÍVERES NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS, CON PUESTA A DISPOSICIÓN PARA USO EXCLUSIVO POR LA ADJUDICATARIA DE LOCALES E INSTALACIONES, SUMINISTRO DE ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS Y CUBIERTOS BIODEGRADABLES, Y SERVICIOS COMPLEMENTARIOS DE APOYO TÉCNICO-DIETÉTICO, CON DESTINO A LOS CENTROS HOSPITALARIOS QUE CONFORMAN EL ÁREA HOSPITALARIA VIRGEN DEL ROCÍO, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS.

La proposición técnica entregada por la Mesa de Contratación es valorada por los componentes de la Mesa Técnica, firmantes de este informe.

COMISIÓN TECNICA 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 la empresa que ha concurrido a la presente licitación.

ADECUACIÓN DE LA OFERTA A LO EXIGIDO EN LOS PLIEGOS

Presentó oferta dentro del plazo y obtuvo un pronunciamiento favorable por la Mesa de Contratación, la empresa SERUNIÓN, SA.

Para el análisis de la oferta técnica 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 de este, y todo ello, en base a la documentación aportada por la empresa en su oferta.

En este punto hay que aclarar que el contenido de este informe no supone una valoración absoluta de la capacidad técnica de la empresa, 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 la empresa licitadora en su oferta, se concluye que aporta documentación suficiente para poder realizar un análisis técnico de la misma y su posterior valoración de acuerdo con los criterios de adjudicación expresados en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, y que son los siguientes:

II	CRITERIOS DE VALORACIÓN NO AUTOMÁTICOS	40 PUNTOS
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
3.1.2	Aspectos tecnológicos	0-5
3.1.3	Planificación del servicio de provisión de víveres y sistemas de trabajo	0-5
3.1.4	Relación de productos alimentarios, marcas y variabilidad	0-10
3.2	**Plan alternativo para situaciones extraordinarias**	**0-15 puntos**
3.2.1	Instalaciones disponibles de forma inmediata	0-7
3.2.2	Menú listo para ser servido	0-8

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

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

Las empresas licitadoras deberán presentar para cada agrupación a la que presente oferta (la 1 del HUVR y la 2 del HT), 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 interactuación 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, así como la propuesta de mantenimiento y puesta a punto de las actuales cámaras frigoríficas.

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, 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 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 para cada agrupación a la que presente oferta (la 1 del HUVR y la 2 del HT), un Plan Alternativo Para Situaciones Extraordinarias que contenga y 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.

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

- **Mal:** El detalle de la propuesta se limita a cumplir con el PPT, sin aportar especialidades y peculiaridades diferenciales:
  Se le asignará el 0% de la puntuación total del subcriterio.

VALORACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA DE LA EMPRESA SERUNIÓN, SA

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

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

Se valora el plan funcional en su totalidad, considerando la calidad del plan de reuniones y seguimiento, así como los procedimientos de trabajo propuestos.

La valoración de los subcriterios que conforman este plan funcional/memoria técnica, son:

3.1.1 Propuesta de organización y procedimiento de trabajo (0-5 puntos)

- **Puntuación asignada:** 5 puntos.
- **Escala de valoración:** *Muy bien*
- **Justificación:** Destacable la Escuela de Formación de Serunion 2.0. y toda la relación de cursos propuestos para cada una de las categorías, así como las propuestas de formación contina. En medios técnicos a disposición del Servicio reseñamos la propuesta de cartelería, tanto de buenas prácticas como de uso y seguridad de cámaras. Acceso a la información de las fichas técnicas de prendas y ropa de trabajo mediante código QR. Se ha valorado positivamente la puesta a punto y reparación completa de las actuales cámaras frigoríficas, lo que contribuye a mejorar la eficiencia operativa y garantiza el buen funcionamiento de las instalaciones. La propuesta está bien estructurada, incluye aspectos adicionales que la lleven a un nivel excepcional.

3.1.2 Aspectos tecnológicos (0-5 puntos)

- **Puntuación asignada:** 3 puntos.
- **Escala de valoración:** *Bien*
- **Justificación:** Destacamos la propuesta de máquinas de café, actualmente no disponemos de esta maquinaria. Beneficio de la gestión informatizada de las materias primas. ALIMENTIUM como plataforma de control para fichas técnicas. Qeasy software de calidad y seguridad alimentaria, basado en los principios APPCC. SERVER aplicación de trazabilidad alimentaria. Se valora la incorporación de un técnico especializado en Calidad, lo que muestra un esfuerzo por mejorar la gestión y control del servicio. Se presentan avances tecnológicos muy significativos que hagan que la propuesta destaque notablemente.

3.1.3 Planificación del servicio de provisión de víveres y sistemas de trabajo (0-5 puntos)

- **Puntuación asignada:** 4 puntos.
- **Escala de valoración:** *Muy bien.*
- **Justificación:** Destacamos el plan presentado de Elección y homologación de Proveedores. La empresa ofrece la formación de gestión de alergenos, no solo para sus empleados, sino para todo el personal del servicio. Se ha valorado el control de alérgenos y las medidas propuestas para reducir el desperdicio alimentario y los envases, aportan soluciones novedosas y detalles que justifiquen esta puntuación.
  Serunion participa en la "Guía para la implementación de un plan de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario PPPMA y diseño de un programa de reducción de desperdicio en Hospitales" y dispone del programa R2 Docuo, como gestor documental con el que se registra el desperdicio en cocina. El HUVR está trabajando en el Desperdicio Alimentario hospitalario, por lo que destacamos este punto.

3.1.4 Relación de productos alimentarios, marcas y variabilidad (0-10 puntos)

- **Puntuación asignada:** 8 puntos.
- **Escala de valoración:** Muy *Bien*

- **Justificación:** La calidad y variedad de los productos alimentarios presentados es excelente, lo que permite una oferta diversa y de buen nivel. Se considera que esta propuesta cumple con los estándares del HUVR, por lo que se otorga la puntuación media.

Puntuación total Plan funcional/ memoria técnica: 20 puntos

3.2. Plan alternativo para situaciones extraordinarias (hasta 15 puntos)

El plan alternativo presentado se valora en función de su capacidad de respuesta ante situaciones extraordinarias y la viabilidad de las soluciones propuestas.

La valoración de los subcriterios que conforman este plan alternativo para situaciones extraordinarias, son:

3.2.1 Instalaciones disponibles de forma inmediata (0-7 puntos)

- **Puntuación asignada:** 5 puntos
- **Escala de valoración:** Muy *Bien*
- **Justificación:** Destacamos el Plan de Contingencias presentado, así como los protocolos establecidos. Se valora positivamente el listado de instalaciones propuestas, la capacidad productiva de las mismas y sus características técnicas. La propuesta es sólida y ofrece soluciones que permiten una respuesta rápida en situaciones extraordinarias.

3.2.2 Menú listo para ser servido (0-8 puntos)

- **Puntuación asignada:** 5 puntos
- **Escala de valoración:** *Bien*
- **Justificación:** Nos presentan la posibilidad de utilización de 2 cocinas centrales, una en Jerez de la Frontera y otra en Badajoz. La solución planteada por la empresa no está exenta de riesgos logísticos, pero no son limitantes ya que tienen un tamaño apropiado y capacidad para dar nuestro servicio. Es una alternativa viable, en caso de una catástrofe en la Cocina Central del Hospital Universitario Virgen del Rocío (HUVR).

Puntuación total Plan alternativo para situaciones extraordinarias: 10 puntos

	VALORACIÓN NO AUTOMÁTICA DE LA OFERTA TÉCNICA DE LA EMPRESA SERUNIÓN, S.A.	30 PUNTOS
3.1	**Plan funcional/ memoria técnica**	**20 puntos**
3.1.1	Propuesta de organización y procedimientos de trabajo	5 puntos
3.1.2	Aspectos tecnológicos	3 puntos
3.1.3	Planificación del servicio de provisión de víveres y sistemas de trabajo	4 puntos
3.1.4	Relación de productos alimentarios, marcas y variabilidad	8 puntos
3.2	**Plan alternativo para situaciones extraordinarias**	**10 puntos**
3.2.1	Instalaciones disponibles de forma inmediata	5 puntos
3.2.2	Menú listo para ser servido	5 puntos

Sevilla, a 4 de abril de 2025

Fdo. Mercedes Alicia Gómez López Subdirectora Económica-Administrativa y de Servicios Generales HUVR	Fdo. María José Robles Moreno Jefa de Servicio Unidad Alimentación HUVR	Fdo. Dulce García Peña Técnico Función Administrativa HUVR