



**Junta de Andalucía**

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

**INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN DE CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN NO AUTOMÁTICOS CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y DEL SERVICIO DE INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL HOSPITAL SAN CARLOS DE SAN FERNANDO (CADIZ). EXPTE SIGLO 1393/2024**

**NÚMERO DE EXPEDIENTE CCA: +6. ++6TL-D**

**1. ANTECEDENTES**

La mesa de contratación constituida para asistir al órgano de contratación en el **EXPEDIENTE SIGLO 1393/2024 (NÚMERO CCA: +6.++6TL-D)** referente a la Concesión del servicio de cafetería y del servicio de instalación y explotación de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas para el Hospital San Carlos de San Fernando, perteneciente al Hospital Universitario Puerta del Mar (Cádiz), y de conformidad con el apartado 10.4 del pliego de cláusulas administrativas particulares y teniendo en cuenta las características del contrato, designa a los miembros que a continuación se relacionan como componentes de la comisión técnica asesora, para que tras el análisis de la documentación aportada por los licitadores admitidos a la licitación en el sobre número 2 sobre documentación relativa a los criterios de adjudicación valorados mediante un juicio de valor, y conforme a lo recogido en los pliegos de cláusulas administrativa particulares y de prescripciones técnicas, elabore un informe técnico sobre los criterios de valoración no automáticos (juicio de valor) recogidos en el **apartado XII del cuadro resumen anexo al pliego de cláusulas administrativas particulares.**

**Relación que se cita:**

<b>D. Cristóbal Fernández Reinado</b>	<b>Jefe de Servicio de Hostelería</b>
<b>D. Francisco José Rodríguez Romero</b>	<b>Jefe de Sección de Hostelería</b>
<b>D. Juan Fernando González</b>	<b>Técnico de Función Administrativa</b>

Según lo recogido en el mencionado cuadro resumen los criterios de los que se pide el informe serían:

**CRITERIO 3: VALORACIÓN FUNCIONAL DE LA MEMORIA TECNICA**

**HASTA 49 PUNTOS**

**UMBRAL MININO 24,5 PUNTOS (50,00%)**

**2. EMPRESAS LICITADORAS**

De acuerdo con la información facilitada a esta Comisión Técnica por la secretaria de la Mesa de Contratación, las empresas admitidas, y, por tanto, de la que se requieren informe de las ofertas realizadas, son:

<b>MEDITERRANEA DE CATERING S.L.</b>
<b>SERUNION S.A.</b>

### **3. OFERTAS QUE CUMPLEN LO RECOGIDO EN EL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

Antes del inicio de la valoración de los criterios establecidos en los Pliegos que rigen el presente Concurso, se analizan las propuestas técnicas para comprobar si cumplen los requisitos técnicos exigidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas, así como la aportación de la documentación a la que se hace referencia en el anexo **VIII del PCAP**, y tras analizar este punto se desprende que la documentación presentada por **MEDITERRANEA CATERING S.L. Y SERUNION S.A.**, contienen la Memoria Técnica, así como el **DOC02-1**, Registro del cumplimiento en materia de Prevención de Riesgos Laborales por parte de las empresas contratadas por el Servicio Andaluz de Salud, debidamente cumplimentado y firmado, además del **DOC02-02**, de comunicación de empresa externa, cumplimentando y firmando únicamente en la parte destinada a las contratadas.

### **4. ASPECTOS A CONSIDERAR EN LA BAREMACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN NO AUTOMÁTICA**

Previo a la lectura, estudio y análisis de las propuestas que cumplen lo recogido en el Pliego de Prescripciones Técnicas, se determinaron los aspectos a considerar, estableciéndose un baremo de parámetros técnicos a valorar.

Para ello nos basaremos en lo recogido en el **Anexo XII** sobre criterios de adjudicación y baremos, donde se desarrolla la forma de valorar este criterio.

En el mencionado anexo, en lo que se refiere a la valoración funcional de la memoria técnica, se indica que se valorará cada uno de los subcriterios en que ha quedado dividido el criterio de valoración principal, aplicándole la siguiente escala de puntuación:

## 5. NIVEL DE VALORACION 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. Estableciendo la comisión un 100 % en este punto.**
  
- **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. Estableciendo la comisión un 70 % en este punto.**
  
- **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. Estableciendo la comisión un 50% en este punto.**
  
- **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. Estableciendo la comisión un 25% en este punto.**
  
- **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.

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.



Los distintos subcriterios quedan definidos de la siguiente manera, siendo **49 puntos el máximo** definido:

## **APARTADO 1 DE LA MEMORIA TECNICA**

### **ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO (HASTA 15 PUNTOS)**

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al apartado 1 del **ANEXO VIII del PCAP**, con las características y requisitos establecidos en el **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

#### **1. Programa de trabajo, organización y explotación del servicio.**

**1.1 Descripción del Servicio de cafetería:** La empresa adjudicataria deberá aportar un Programa de Explotación de la Cafetería que, cumpliendo las especificaciones recogidas a lo largo del presente PPT, marcará las directrices del servicio durante la ejecución del contrato. Su contenido tiene que dar respuesta a los apartados que sobre este punto establezca el Pliego de Prescripciones Técnicas, y más concretamente a lo indicado en el apartado 3 del mismo y como mínimo:

- **Oferta de horarios de apertura y cierre del servicio de cafetería más amplios a los mínimos establecidos en el punto del PPT**
- **Aprovisionamiento, almacenamiento y conservación de los productos**
- **Sistema de pago.**
- **Limpieza y Gestión de residuos.**
- **Mantenimiento de las instalaciones y del conjunto del equipamiento.**
- **Personal previsto en la ejecución del servicio (puestos de trabajo por categorías profesionales, jornadas laborales, características y modelaje de uniformidad etc.)**

**1.2 Características de la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos:** Su contenido tiene que dar respuesta a los apartados que sobre

**este punto establezca el Pliego de Prescripciones Técnicas, y más concretamente a lo indicado en el apartado 4 del mismo y como mínimo:**

- Estudio, lo más detallado posible de la realización del servicio, programa de trabajo, organización, indicando frecuencias de reposición de máquinas y retirada de papeleras/contenedores de residuos, capacidad de respuesta, programa de limpieza y conservación, y cualesquiera otros aspectos relacionados con el resto de las especificaciones técnicas exigidas en el PPT, proponiendo los diferentes tipos de máquinas y su ubicación así como cualquier otro equipamiento que se considere más idóneo para la prestación del servicio. Esta propuesta podrá ser aceptada en todo o en parte por la Dirección del Hospital.
- Tipo de máquinas que se emplearán para la realización del servicio indicando marca, modelo y características más destacables.
- Los efectivos de personal que se emplearán para la realización del servicio, especificando el número de trabajadores, la categoría y funciones a realizar.

## **APARTADO 2 DE LA MEMORIA TÉCNICA: PROYECTO DE REFORMA, IMPLEMENTACIÓN E INSTALACIÓN DE LAS ZONAS (HASTA 7 PUNTOS)**

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al apartado 2 del Anexo VIII del PCAP, con las características y requisitos establecidos en el PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

El contenido tiene que dar respuesta al apartado 5 del Pliego de Prescripciones Técnicas sobre este punto.

La empresa licitadora deberá presentar la documentación para su valoración, figurando entre otros:

- 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, modelo, utilización, ubicación, valoración económica, etc.).**

### **APARTADO 3 DE LA MEMORIA TÉCNICA: VARIEDAD Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS (HASTA 10 PUNTOS)**

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al apartado 3 del Anexo VIII del PCAP, con las características y requisitos establecidos en el PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

Descripción de todos los productos ofertados, incluidos los que se oferten como “otros productos adicionales”, relacionando marcas y calidades de los productos.

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.

Además de los parámetros contenidos en los Pliegos, se valorará la oferta de productos ecológicos, saludables y de comercio justo.

### **APARTADO 4 DE LA MEMORIA TÉCNICA: PLAN DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS (HASTA 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.

Descripción de los recursos dedicados y los controles comprometidos para las materias primas y para elaboración de alimentos.

### **APARTADO 5 DE LA MEMORIA TÉCNICA: PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL Y PLAN GENERAL DE HIGIENE (PGH). (HASTA 7 PUNTOS)**

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al apartado 5 del Anexo VII del PCAP, con las características y requisitos establecidos en el PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

**APARTADO 6 DE LA MEMORIA TÉCNICA: PLAN DE GESTIÓN AMBIENTAL.  
(HASTA 5 PUNTOS)**

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al apartado 6 del Anexo VII del PCAP, con las características y requisitos establecidos en el PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**6. BAREMACION DE LOS CRITERIOS DE EVALUACION NO AUTOMÁTICA**

Siguiendo el criterio de orden alfabético, la comisión técnica procede a evaluar a la empresa **MEDITERRÁNEA CATERING SL**

**APARTADO 1 DE LA MEMORIA TECNICA ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO  
(HASTA 15 PUNTOS)**

Esta comisión Técnica, decide valorar los 15 puntos del apartado 1, en función de su importancia relativa, asignando el 80% del mismo (12 puntos) 1.1, Organización del servicio de cafetería y el 20% (3 puntos) al apartado 1.2 Máquinas expendedoras.

<b>DENOMINACION SUBAPARTADO</b>	<b>PUNTUACION MAXIMA SUBAPARTADO</b>
1.1 Programa de trabajo, organización y explotación del servicio, la licitadora deberá realizar, una descripción del servicio de cafetería.	<b>12 puntos</b>

<p>1.2 Descripción de las características de la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos</p>	<p><b>3 puntos</b></p>
--	------------------------

**SUBPARTADO 1 (HASTA 12 PUNTOS)**

**1.1 Programa de trabajo, organización y explotación del servicio, la licitadora deberá realizar, una descripción del servicio de cafetería.**

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

En la oferta, la empresa no aporta horarios más amplios a los mínimos recogidos en el PPT.

*La empresa candidata, cumple el PPT, como se refleja en el punto de su memoria oferta presentada, aunque no presenta mejora en ampliación de estos horarios, por tanto, su valoración de acuerdo a los criterios de ANEXO XII, es ADECUADA.*

- **Aprovisionamiento, almacenamiento y conservación de los productos Según expone el PPT, en este apartado:**

La empresa presenta una descripción de este punto, referida a el control y verificación de proveedores, detallado, APPCC, productos suministrados, vehículos utilizados etc...

La empresa también presenta las tomas de temperaturas establecido por ley.

Todo ello conforme a los criterios establecidos en el PPT, sin aportar ninguna mejora significativa.

En cuanto al almacenamiento, presentan una descripción de sus cámaras, y la organización de uso de sus productos utilizando el método FIFO, separar de forma diferenciada los distintos tipos de productos, respetando en todo momento las normas de higiene y seguridad alimentaria, así como la

revisión diaria del producto. Todo ello conforme a los criterios establecidos en el PPT, sin aportar ninguna mejora significativa.

Presentan también un espacio de almacenamiento para uso exclusivo de los productos de limpieza, sobre cubetas de contención, para evitar derrames, así como un almacén de productos secos y otro para vajillas. Todo ello conforme a los criterios establecidos en el PPT, sin aportar ninguna mejora significativa.

Respecto al almacenamiento en frío, presentan organización por tipos alimentarios (aves, carnes, frutas y verduras frescas y lácteos con productos terminados) en cámara de frío positivo y negativo, así como un sistema de etiquetado ETIQUETAS METO, la cual dispone de un regulador de fechas que irán actualizando día a día, no obstante, dejan constancia que, en el caso de no disponer de ella, usaran rotuladores indelebles o pegatinas blancas. Todo ello conforme a los criterios establecidos en el PPT, sin aportar ninguna mejora significativa.

*Analizada la oferta, con referencia al punto del PPT, este subapartado no presenta mejoras sobre el pliego, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como ADECUADA*

- **Sistema de pago.**

La empresa Mediterránea establecerá un sistema de control para el abono de los diferentes precios que se establecen para cada grupo de usuarios (personal y público general). Presenta numerosas opciones tales como pago con tarjeta, efectivo por CASHDRO, APP, TARJETA DE CREDITO, así como descuentos para los profesionales mediante su tarjeta corporativa. Todo ello conforme a los criterios establecidos en el PPT, aportando mejoras, en su amplia variedad de formas de pago.

*Analizada la oferta, con referencia al punto del PPT, este subapartado presenta mejoras sobre el pliego, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como BUENA.*

- **Limpieza y Gestión de Residuos**

La empresa en su apartado de la oferta presenta una descripción muy general de los métodos de limpieza y tratamiento de superficies, y los refiere más ampliado en los apartados de los puntos 5 (Plan APCC y PHG) y presenta una descripción muy general de los métodos de tratamiento de residuos y los refiere en el punto 6 (Gestión de Residuos).

*Analizada la oferta, con referencia al punto del PPT, este subapartado no presenta mejoras sobre el pliego, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como ADECUADA*

- **Mantenimiento de las instalaciones y del conjunto del equipamiento.**

La empresa en su apartado de la oferta presenta una descripción muy general de su plan de Mantenimiento de las instalaciones y del conjunto del equipamiento, y los refiere más ampliado en los apartados de los puntos 5 (Plan APCC y PHG).

*Analizada la oferta, con referencia al punto del PPT, este subapartado no presenta mejoras sobre el pliego, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como ADECUADA*

- **Personal previsto en la ejecución del servicio en relación con PPT (puestos de trabajo por categorías profesionales, jornadas laborales, características y modelaje de uniformidad, etc.)**

La empresa presenta, una descripción del personal por puesto de trabajo y categoría profesional, horarios y funciones de manera detallada, diferenciando las jornadas de lunes a viernes y festivos y fin de semana, uniformidad a emplear según categoría profesional, garantizan la sustitución de todas las bajas, tanto por enfermedad, vacaciones y otras causas, por personal de la misma categoría y experiencia.

Los puestos que ofertan son los siguientes:

Resumen de efectivos incorporados de lunes a viernes:



## Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo  
Servicio Andaluz de Salud

- 1 camarero de mañana en horario de: 08:00 – 16:00
- 1 camarero de mañana en horario de: 08:00 – 16:00 (ENCARGADO)
- 1 cocinero de mañana en horario de: 08:00 – 16:00
- 1 auxiliar de Servicios de Limpieza de: 08:00 – 16:00
- Resumen de efectivos incorporados sábados y domingos:
- 1 camarero de mañana en horario de: 08:00 – 16:00
- 1 cocinero de mañana en horario de: 08:00 – 16:00
- 1 auxiliar de Servicios de Limpieza de: 11:00 – 15:00

Por último, relacionan a los distintos componentes del departamento de operaciones y de departamentos staff, que de una forma directa o indirecta participarán en el desarrollo de las actividades de MEDITERRÁNEA CATERING SL en el HSC.

*Analizada la oferta, con referencia al punto del PPT, este subapartado presenta mejoras sobre el pliego, ya que presentan un profesional con funciones específicas de limpieza, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como BUENA*

### **SUBAPARTADO 2 (hasta 3 PUNTOS).**

#### **Descripción de las características de la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos**

Una vez realizada la revisión y el análisis detallado de la oferta presentada por MEDITERRÁNEA CATERING S.L., y conforme a lo establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas — especialmente lo dispuesto en su apartado 4—, esta Comisión Técnica concluye que la propuesta evaluada presenta una oferta, que cumple los estándares del PPT, en cuanto a que las máquinas incluidas en la oferta son equipos completamente nuevos, cumpliendo así con lo exigido en los pliegos de condiciones.

Se trata de dispositivos tecnológicamente avanzados, equipados con hardware y software de gestión, que incorporan un sistema de telemetría que permite la conectividad remota de los equipos, posibilitando su operación a distancia, incluyendo doble sistema de control de temperatura y recarga automática.

Para la evaluación del criterio correspondiente, se han considerado prioritarios una serie de aspectos clave, entre los que destacan: la calidad y origen de los productos ofrecidos, los sistemas de pago implementados, la existencia de mecanismos para la gestión de reclamaciones, y un conjunto adicional de elementos relacionados con el mantenimiento, la limpieza y la gestión de residuos

## **TIPOS DE MAQUINAS**

La empresa tiene subcontratada a una empresa especializada, Selecta, la cual dispone de una gran variedad de máquinas para poder satisfacer las necesidades.

- Máquinas de bebidas calientes
- Máquinas de bebidas frías
- Máquinas de sólidos

Sobre la calidad de los productos y su procedencia podemos decir tras analizar las fichas técnicas de los productos, se observa que todos los productos son de primeras marcas y calidad contrastadas, combinando productos de marcas muy conocidas, con productos saludables (HEALTHY MOMENTS) a través de bandejas de productos sólidos saludables, y alimentos con certificados de seguridad alimentaria como IFS FOOD, AECOSAN...

Entre los aspectos más relevantes valorados por esta Comisión Técnica se encuentra la variedad y modernidad de los sistemas de pago ofrecidos por la licitadora. En concreto, se han incluido múltiples modalidades de pago: mediante monedas y billetes, dispositivos contactless (incluyendo tarjetas identificativas del personal), pagos a través de dispositivos móviles, así como con tarjetas de crédito, débito y aplicaciones móviles.

En relación con el uso de la tarjeta identificativa del personal del hospital, la adjudicataria instalará en las máquinas expendedoras lectores MIFARE, que permitirán la vinculación de dichas tarjetas

con la aplicación móvil de Mediterránea Catering S.L. Esta funcionalidad facilitará la recarga de saldo tanto mediante la propia aplicación como introduciendo efectivo directamente en la máquina. En el caso de que la tarjeta no resulte compatible, se ofrecerán dispositivos tipo tags, que no solo permiten recargar, consultar saldo, realizar compras y asociarse a la aplicación móvil, sino también acceder a precios con descuento para empleados.

En lo que respecta a los canales de atención y resolución de reclamaciones, se contemplan distintas modalidades: devolución inmediata en el punto de venta si el cliente coincide con personal de Mediterránea Catering S.L., gestión presencial en la cafetería del hospital, tramitación a través de la aplicación móvil para usuarios registrados (con reembolso instantáneo), o devolución en el momento mediante el sistema de telemetría si el cliente se encuentra ante la máquina

Las máquinas estarán debidamente identificadas con etiquetas que incluirán información de contacto para atención al cliente, así como un número de teléfono gratuito y sistema de whatsapp.

Asimismo, esta Comisión ha considerado como un criterio agrupado el mantenimiento, la limpieza y la gestión de residuos. La limpieza, desinfección y mantenimiento se realizan en cada visita técnica, quedando todas las intervenciones registradas mediante el uso de un dispositivo PDA vinculado al software de gestión propio de la empresa. Las tareas de limpieza se llevarán a cabo diariamente, de forma presencial en las instalaciones del hospital. En caso de requerirse una limpieza más profunda, las piezas serán enviadas al servicio técnico de Mediterránea Catering S.L.

La licitadora presenta un Plan de Limpieza específico, diferenciando protocolos en función del tipo de máquina (bebidas calientes, frías, o sólidos), así como entre limpieza interna y externa, lo que demuestra un enfoque detallado y adaptado a las características técnicas de cada equipo

"Analizada la oferta, con referencia este punto del PPT, entendemos que lo cumple estrictamente asumiendo su contenido pero las características expresadas no suponen ventajas significativas valorables, considerando su valoración con respecto al ANEXO XII, como DEFICIENTE



**Junta de Andalucía**

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

<b>DENOMINACION SUBAPARTADO 1.1 Programa de trabajo, organización y explotación del servicio, la licitadora deberá realizar, una descripción del servicio de cafetería.</b>	<b>PUNTUACION MAXIMA SUBAPARTADO (12)</b>	<b>PUNTUACION OBTENIDA</b>
		<b>6,80</b>
Oferta de horarios de apertura y cierre del servicio de cafetería más amplios a los mínimos establecidos en el punto del PPT	2	1
Aprovisionamiento, almacenamiento y conservación de los productos	2	1
Sistema de pago.	2	1,4
Limpieza y Gestión de Residuos	2	1
Mantenimiento de las instalaciones y del conjunto del equipamiento.	2	1
Personal previsto en la ejecución del servicio (puestos de trabajo por categorías profesionales, jornadas laborales, características y modelaje de uniformidad etc.)	2	1,4
<b>DENOMINACION SUBAPARTADO 1.2 Descripción de las características de la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos</b>	<b>PUNTUACION MAXIMA SUBAPARTADO (3)</b>	<b>0,75</b>
Descripción de las características de la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes		

y alimentos sólidos	3	0,75
---------------------	---	------

## **2. PROYECTO DE REFORMA, IMPLEMENTACIÓN E INSTALACIÓN DE LAS ZONAS (HASTA 7 PUNTOS)**

Esta Comisión Técnica, para la valoración de este criterio analizará la descripción textual y gráfica (planos, infografía y/o fotografías), cronogramas, etc., así como la memoria de Calidades de materiales, mobiliario y equipos, conforme al apartado 2 del Anexo VIII del PCAP, con las características y requisitos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Dividiremos este criterio en dos subcriterios conforme a la división propuesta en el anteriormente mencionado apartado 2 del Anexo VIII del PCAP, los cuales serán valorados según las características y requisitos establecidos del Pliego de Prescripciones Técnicas.

- **2.1 Descripción textual y gráfica (planos, infografía v/• fotografías), cronogramas,**
- **2.2 Memoria de Calidades de materiales, mobiliario y equipos, con formato de relación detallada (equipo, marca, modelo, utilización, ubicación, valoración económica, etc.).**

### **2.1 Descripción textual y gráfica (planos, infografía y/o fotografías), cronogramas,**

De esta visita emiten un primer análisis sobre el estado actual de las instalaciones concluyen que tanto las instalaciones, mobiliario y equipamiento de la cafetería actual, necesitan una remodelación total, actualmente cerrada.

Este informe actual de las instalaciones es apoyado por fotografías en las que se ponen de relieve las carencias e irregularidad de la cafetería de público, y solicitaron permiso para venir con un técnico para evaluar instalaciones existentes.

En la cafetería, actualmente cerrada, proponen una reforma integral tanto de acabados como de distribución, entre lo que destacamos la creación de una amplia zona de almacenamiento refrigerado con una cámara de refrigeración positiva y a continuación con una cámara de congelación. Esto les va a permitir por un lado mantener mejor la temperatura de la cámara de congelación, y por otro utilizar la cámara de refrigeración positiva como cámara de descongelación, manteniendo en todo momento la cadena de frío.

En base a la oferta presentada, muestra un presupuesto general, sin desglosar individualmente las actuaciones a acometer, por un importe total de 92.131,94 €.

Además, en su descripción de los planos e infografía, las imágenes muestran una renovación de mobiliario, paredes, barra frontal, equipos...pero condicionada a no renovarla si entendieran sino fuera necesario.

De este modo, la comisión no puede validar, que la infografía presentada responda a la que pretenden como definitiva.

***Analizada la oferta, con referencia al punto del PPT, este subapartado no presenta mejoras sobre el pliego y presenta defectos al no concretar la disposición a acometer el proyecto tal y como lo presentan, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como DEFICIENTE.***

En cuanto al apartado 2,2 Memoria de Calidades de materiales, mobiliario y equipos, con formato de relación detallada (equipo, marca, modelo, utilización, ubicación, valoración económica, etc.). la empresa no presenta marcas utilizadas, ni modelos ni precios unitarios, ni de equipos.

***Analizada la oferta, con referencia al punto del PPT, este subapartado no presenta mejoras sobre el pliego y presenta defectos al no concretar la disposición a acometer el proyecto tal y como lo presentan, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como DEFICIENTE.***

<b>DENOMINACION SUBPARTADO 2 Proyecto de Reforma, implementación e instalación de zonas</b>	<b>PUNTUACION MAXIMA SUBPARTADO (7)</b>	<b>PUNTUACION OBTENIDA</b>
2.1 Descripción textual y gráfica (planos, infografía, fotografías, cronogramas).	3,5	0,875
2.2 Memoria de Calidades de materiales, mobiliario y equipos, con formato de relación detallada (equipo, marca, modelo, utilización, ubicación, valoración económica, etc.).	3,5	0,875

### **APARTADO 3 DE LA MEMORIA TÉCNICA**

#### **VARIEDAD Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS (HASTA 10 PUNTOS)**

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al apartado 3 del Anexo VII 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.

En la oferta presentada, manifiestan mejoras con respecto al PPT, tales como:

- 2 opciones más de primero
- Opción de carne o pescado a la plancha diariamente
- 1 opción más de guarnición
- 2 opciones más de postre (elaboraciones caseras).



MEDITERRANEA CATERING S.L, presentan una gran variedad de productos superiores a lo exigido como mínimo en los Pliegos, recogándose en las fichas técnicas de los productos ofertados una descripción muy completa de los mismos.

Además, presentan una variedad de menús ESPECIALES adicionales a la estructura básica de menú,

- MENÚ PARA CELIACOS
- MENÚ VEGETARIANO
- MENÚ DE RÉGIMEN
- MENU INFANTIL

Ofertan también en grupo B: una serie de combinaciones de platos combinados, wok y bocadillos y sándwiches.

*Analizada la oferta, con referencia al punto del PPT, este subapartado 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, ya que presentan una mayor oferta en los menús y añade una importante variedad de opciones alternativas, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como MUY BUENA*

<b>DENOMINACION SUBAPARTADO</b>	<b>PUNTUACION MAXIMA SUBAPARTADO (10)</b>	<b>PUNTACION OBTENIDA</b>
<b>3 Variedad y Calidad de los productos ofertados</b>		
<b>Variedad y Calidad de los productos ofertados</b>	<b>10</b>	10

**APARTADO 4 DE LA MEMORIA TÉCNICA, PLAN DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS (HASTA 5 PUNTOS)**

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al apartado 4 del Anexo VII del PCAP, con las características y requisitos establecidos en el PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

La empresa debe presentar un plan de calidad de los productos ofertados donde se describa los recursos dedicados y los controles comprometidos para las materias primas, para elaboración de alimentos e higiene en general, el cual será la base para la valoración de este apartado.

MEDITERRÁNEA CATERING SL, indica que cuenta con un Plan de Calidad totalmente certificado bajo las normas ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, ISO 45001 etc...

Una vez dicho esto, presentan un plan de calidad de los productos ofertados basados en una serie de controles de calidad, de trazabilidad y análisis bromatológico, controles externos de calidad, en doble vertiente, análisis microbiológico de platos y análisis microbiológico de materias primas, además de controles de temperatura.

*Analizada la oferta, con referencia al punto del PPT, este subapartado no presenta mejoras sobre el pliego, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como ADECUADA*

<b>DENOMINACION SUBAPARTADO</b>	<b>PUNTUACION MAXIMA SUBAPARTADO (5)</b>	<b>PUNTUACION OBTENIDA</b>
<b>4 Plan de Calidad de los productos ofertados</b>		
<b>Plan de Calidad de los productos ofertados</b>	<b>5</b>	<b>2,5</b>

**APARTADO 5 DE LA MEMORIA TÉCNICA, PLAN DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL, Y PLAN GENERAL DE HIGIENE (HASTA 7 PUNTOS)**

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al apartado 5 del Anexo VII del PCAP, con las características y requisitos establecidos en el PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

Presentan una oferta extensa, y detallada en relación al plan de análisis de peligros y puntos críticos de control y plan general de higiene, así como guías de buenas prácticas, plataforma digital en común con proveedores, donde realizan las verificaciones de documentación y un correcto seguimiento del plan de higiene. Así mismo tienen programas para la integración social con personal con discapacidad. Importancia en sus procesos al uso del agua, y su correcto uso sostenible.

Esta comisión considera que la oferta supera a lo mínimo exigido en el PPT.

*Por tanto, Analizada la oferta, con referencia al punto, 3.5. Garantías para la plena seguridad alimentaria del PPT, este subapartado presenta significativas mejoras sobre el pliego, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como BUENA.*

DENOMINACION SUBAPARTADO 5 Plan de Análisis de peligros y puntos críticos de control y plan general de Higiene (PGH)	PUNTUACION MAXIMA SUBAPARTADO (7)	PUNTUACION OBTENIDA
Plan de Análisis de peligros y puntos críticos de control y plan general de Higiene (PGH)	7	4,9

**APARTADO 6 DE LA MEMORIA TÉCNICA: PLAN DE GESTIÓN AMBIENTAL.  
 (HASTA 5 PUNTOS)**

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al apartado 6 del Anexo VII del PCAP, con las características y requisitos establecidos en el PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

La empresa presenta en su oferta, una descripción de los residuos que producen, así como la manera y forma correcta de segregarlos. Presentan un plan de desperdicio alimentario y proveedores de gestión de residuos específicos para la retirada de algunos de ellos, como por ejemplo el aceite usado para combustible de biodiesel.

Analizada la oferta, con referencia al punto 12 Gestión medio Ambiental del PPT, este subapartado no presenta ventajas significativas, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como ADECUADA

<b>DENOMINACION SUBAPARTADO 6 Plan de Gestión ambiental</b>	<b>PUNTUACION MAXIMA SUBAPARTADO (5)</b>	<b>PUNTUACION OBTENIDA</b>
<b>Plan de Gestión ambiental</b>	<b>5</b>	<b>2,5</b>

*A continuación, se describe en tabla la puntuación total valorada en cada uno de los subapartado de los criterios:*



<b>DENOMINACION SUBPARTADO</b>	<b>PUNTUACION MAXIMA TOTAL (49)</b>	<b>PUNTUACION OBTENIDA</b>
<b>1.Organizacion del Servicio</b>	<b>15</b>	<b>7,55</b>
1.1 Programa de trabajo, organización y explotación del servicio, la licitadora deberá realizar, una descripción del servicio de cafetería.	<b>12</b>	<b>6,80</b>
1.2 Descripción de las características de la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos	<b>3</b>	<b>0,75</b>
<b>2. Proyecto de Reforma, implementación e instalación</b>	<b>7</b>	<b>1,75</b>
2.1 Descripción textual y gráfica (planos, infografía, fotografías, cronogramas).	<b>3,5</b>	<b>0,875</b>
2.2 Memoria de Calidades de materiales, mobiliario y equipos, con formato de relación detallada (equipo, marca, modelo, utilización, ubicación, valoración económica, etc.).	<b>3,5</b>	<b>0,875</b>
<b>3.Variedad y Calidad de los productos ofertados</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
Variedad y Calidad de los productos ofertados	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>4.Plan de Calidad de los productos ofertados</b>	<b>5</b>	<b>2,5</b>
Plan de Calidad de los productos ofertados	<b>5</b>	<b>2,5</b>
<b>5.Plan de Análisis de puntos críticos de control y plan general de higiene (PGH)</b>	<b>7</b>	<b>4,9</b>



Plan de Análisis de puntos críticos de control y plan general de higiene (PGH)	7	4,9
<b>6.Plan de Gestión Ambiental</b>	<b>5</b>	<b>2,5</b>
Plan de Gestión Ambiental	5	2,5
<b>TOTAL PUNTUACIÓN</b>	<b>49</b>	<b>29,2</b>

A continuación, siguiendo el orden alfabético propuesto por esta comisión, a la candidata empresa **SERUNION S.A.**

**APARTADO 1 DE LA MEMORIA TECNICA ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO (HASTA 15 PUNTOS)**

Esta comisión Técnica, decide valorar los 15 puntos del apartado 1, en función de su importancia relativa, asignando el 80% del mismo (12 puntos) 1.1, Organización del servicio de cafetería y el 20%(3 puntos) al apartado 1.2 Máquinas expendedoras.

<b>DENOMINACION SUBAPARTADO</b>	<b>PUNTUACION MAXIMA SUBAPARTADO</b>
1.1 Programa de trabajo, organización y explotación del servicio, la licitadora deberá realizar, una descripción del servicio de cafetería.	<b>12 puntos</b>
1.2 Descripción de las características de la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos	<b>3 puntos</b>

## **SUBAPARTADO 1 (HASTA 12 PUNTOS)**

### **1.1 Programa de trabajo, organización y explotación del servicio, la licitadora deberá realizar, una descripción del servicio de cafetería.**

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

La empresa presenta en su oferta una mejora ampliando los horarios mínimos del PPT.

Concretamente 30 minutos antes del horario fijado en PPT, y 30 minutos posteriores a lo fijado en PPT. La empresa candidata, mejora este apartado del PPT, como se refleja en el punto de su memoria oferta presentada, ya que presenta mejora en ampliación de estos horarios, por tanto, su valoración de acuerdo a los criterios de ANEXO XII, es BUENA.

- **Aprovisionamiento, almacenamiento y conservación de los productos Según expone el PPT, en este apartado:**

La empresa presenta una descripción muy detallada en este punto, y particularizada al HSC.

Es destacable que presentan un plan de desperdicios alimentarios, control de proveedores exhaustivo, almacenamiento de productos detallado, planes de mantenimiento de frío, de trazabilidad, guías de buenas prácticas tanto en sus almacenes como cámaras frigoríficas, así como formación específica de sus trabajadores, y control por los trabajadores de temperatura de conservación.

En cuanto al almacenamiento, presentan una descripción de sus cámaras, y la organización de uso de sus productos utilizando el método FIFO, separar de forma diferenciada los distintos tipos de productos, respetando en todo momento las normas de higiene y seguridad alimentaria, así como la revisión diaria del producto. Esto incluye ingredientes las materias primas para las elaboraciones propias del servicio de cafetería, y otros elementos como utensilios, vajilla, productos de limpieza y equipos necesarios. La empresa manifiesta que mantendrá el inventario adecuado para garantizar que siempre haya suficiente stock sin generar excesos que puedan caducar o deteriorarse. Además, seleccionar proveedores confiables.

Destaca su apuesta por el plan de alérgenos, con la ubicación separada de la cámara del resto de alimentos, con objeto de evitar contaminación cruzada, así como plan de formación de alérgenos a sus trabajadores.

*Analizada la oferta, con referencia al punto del PPT, este subapartado presenta mejoras sobre el pliego, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como BUENA*

- **Sistema de pago.**

La empresa establecerá un sistema de control para el abono de los diferentes precios que se establecen para cada grupo de usuarios (personal y público general). Presenta numerosas opciones tales como pago con tarjeta, efectivo por terminal TPV, APP TIMECHEF, TARJETA DE CREDITO, efectivo, tickets, vales...así como descuentos para los profesionales mediante su tarjeta corporativa. Todo ello conforme a los criterios establecidos en el PPT, aportando mejoras, en su amplia variedad de formas de pago.

*Analizada la oferta, con referencia al punto del PPT, este subapartado presenta mejoras sobre el pliego, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como BUENA.*

- **Limpieza y Gestión Ambiental**

La empresa en su apartado de la oferta presenta una descripción muy específica de los métodos de limpieza y tratamiento de superficies, y los refiere en planes de limpieza detallando las frecuencias, las zonas, los productos a utilizar, además de la contratación de una empresa especializada para las campanas de cocina utilizando productos con la seguridad alimentaria.

La empresa en su apartado de la oferta en Gestión Ambiental, presenta una descripción específica de los residuos a generar y la segregación destacable la mención a que cumplirán con el sistema de gestión ambiental del Hospital de San Carlos.

Mencionan en su oferta que en la recepción de materias primas se separa para reciclar los residuos generados según sus características: envases, vidrio, papel y cartón.

- Reducción del volumen de los envases plásticos y de las cajas de cartón, aplastándolas o cortándolas para que ocupen menor espacio en su contenedor correspondiente

- Recuperación de las botellas de vidrio usadas hasta que la empresa encargada las recoja para ser usados de nuevo.
- Compra y uso responsable de las materias primas consumidas, tanto de las alimenticias, como de las no alimenticias y de los productos químicos.
- Uso de productos concentrados para reducir el volumen de residuos de envases plásticos (por ejemplo, productos de limpieza).
- Control de la cantidad y tipos de residuos generados.
- Uso de envases retornables en la medida de lo posible (devolución de envases a proveedor para su nuevo uso).
- Uso de sistemas de retención de residuos

Presentan una empresa externa que les llevará las posibles plagas que pueden aparecer con garantías, así como una serie de actuaciones en la cafetería como barreras físicas, instalación de insectocutores,

*Analizada la oferta, con referencia al punto del PPT, este subapartado presenta mejoras sobre el pliego, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como BUENA.*

○ **Mantenimiento de las instalaciones y del conjunto del equipamiento.**

La empresa en su apartado de la oferta presenta una descripción detallada de su plan de Mantenimiento de las instalaciones y del conjunto del equipamiento, establecen periodicidades en función de las disciplinas, y manifiestan que las periodicidades de los Mantenimientos Preventivos y Técnico legales se definen para cada caso particular y en función del estado y las características técnicas de los equipos e instalaciones, pero recomiendan las siguientes:

- Equipamiento de hostelería: Revisión SEMESTRAL
- Instalaciones y cámaras frigoríficas (Refrigeración): Revisión SEMESTRAL
- Equipos de climatización: Revisión SEMESTRAL

Manifiestan que cuentan con un programa online para atender incidencias de mantenimiento en tiempo real, CLOUDFM, así como la dotación de códigos QR en los equipos, con objeto de tener un mayor control de posibles averías y rápida solución en acuda, así como informes mensuales del

mantenimiento correctivo, con las diferentes acciones realizadas.

*Analizada la oferta, con referencia al punto del PPT, este subapartado presenta mejoras sobre el pliego, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como BUENA*

- **Personal previsto en la ejecución del servicio en relación con PPT (puestos de trabajo por categorías profesionales, jornadas laborales, características y modelaje de uniformidad, etc.)**
  - La empresa presenta, una descripción del personal por puesto de trabajo y categoría profesional, horarios y funciones de manera detallada, diferenciando las jornadas de lunes a viernes y festivos y fin de semana, uniformidad a emplear según categoría profesional, garantizan la sustitución de todas las bajas, tanto por enfermedad, vacaciones y otras causas, por personal de la misma categoría y experiencia.
  - Se compromete a sustituir a todo el personal en caso de ausencias por enfermedad, sanciones, bajas, vacaciones y otras causas análogas, facilitar, antes del inicio del servicio, la relación nominal de las personas que van a prestar el servicio en este centro
  - Los puestos que ofertan son los siguientes:

Resumen de efectivos incorporados de lunes a viernes:

- 1 encargado/camarero de mañana en horario de: 07:30 – 15:30
  - 1 camarero de mañana en horario de: 10:00 – 16:30
  - 1 cocinero de mañana en horario de: 08:30 – 16:30
  - Resumen de efectivos incorporados sábados y domingos:
  - 1 camarero de mañana en horario de: 07:30 – 16:30
- Manifiestan que las labores de limpieza serán asumidas por el propio personal del turno correspondiente.
  - Presentan un cronograma detallado de formación de sus trabajadores, mediante una empresa de formación contratada.

- Argumentan que ofertan servicio de 1 técnico de calidad, disponible en Andalucía para realizar de forma periódica los controles pertinentes.
- Por último, relacionan a los distintos componentes del departamento de operaciones y de departamentos staff, que de una forma directa o indirecta participarán en el desarrollo de las actividades de SERUNION S.A. en el HSC.

*Analizada la oferta, con referencia al punto del PPT, este subapartado presenta mejoras sobre el pliego, ya que presentan un profesional con funciones específicas de limpieza, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como BUENA*

#### **SUBAPARTADO 2 (hasta 3 PUNTOS).**

#### **Descripción de las características de la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos**

Una vez realizada la revisión y el análisis detallado de la oferta presentada por SERUNION S.A., y conforme a lo establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas, especialmente lo dispuesto en su apartado 4, esta Comisión Técnica concluye que la propuesta evaluada presenta una oferta, que cumple los estándares del PPT, en cuanto a que las máquinas incluidas en la oferta son equipos completamente nuevos, cumpliendo así con lo exigido en los pliegos de condiciones.

Se trata de dispositivos tecnológicamente avanzados, equipados con hardware y software de gestión, que incorporan un sistema de telemetría que permite la conectividad remota de los equipos, posibilitando su operación a distancia, incluyendo doble sistema de control de temperatura y recarga automática.

Para la evaluación del criterio correspondiente, se han considerado prioritarios una serie de aspectos clave, entre los que destacan: la calidad y origen de los productos ofrecidos, los sistemas de pago implementados, la existencia de mecanismos para la gestión de reclamaciones, y un conjunto adicional de elementos relacionados con el mantenimiento, la limpieza y la gestión de residuos.

Exponen en su oferta el personal que llevara a cabo las funciones y frecuencias de actuación, de forma detallada con las maquinas El personal operativo se distribuye de la siguiente manera:

- 1 supervisor
- 2 reponedor de ruta
- 1 técnico

## **TIPOS DE MAQUINAS**

La empresa tiene subcontratada a una empresa especializada, la cual dispone de una gran variedad de máquinas para poder satisfacer las necesidades.

- Máquinas de bebidas calientes
- Máquinas de bebidas frías
- Máquinas de sólidos

Sobre la calidad de los productos y su procedencia podemos decir tras analizar las fichas técnicas de los productos, se observa que todos los productos son de primeras marcas y calidad contrastadas, combinando productos de marcas muy conocidas, con productos saludables.

SERUNION S.A., presenta un CATÁLOGOS DE PRODUCTOS OFERTADOS (Anexa fichas técnicas de productos de venden) garantizando como mínimo que el 60% de los productos serán considerados saludables, destacara también los productos intolerantes y alérgenos, los de temporada y de comercio justo, además de respetuosos con el medio ambiente.

Ofrecen claramente, las características técnicas de las maquinas, marca, modelo, así como los sistemas de pago ofrecidos.

En concreto, se han incluido múltiples modalidades de pago: mediante monedas y billetes, dispositivos contactless (incluyendo tarjetas identificativas del personal), pagos a través de dispositivos móviles, así como con tarjetas de crédito, débito y aplicaciones móviles (TIMECHEF).

En relación con el uso de la tarjeta identificativa del personal del hospital, la adjudicataria instalará en las máquinas expendedoras lectores MIFARE, que permitirán la vinculación de dichas tarjetas

con la aplicación móvil de SERUNION S.L. Esta funcionalidad facilitará la recarga de saldo tanto mediante la propia aplicación como introduciendo efectivo directamente en la máquina. En el caso de que la tarjeta no resulte compatible, se ofrecerán dispositivos tipo tags, que no solo permiten recargar, consultar saldo, realizar compras y asociarse a la aplicación móvil, sino también acceder a precios con descuento para empleados.

En lo que respecta a los canales de atención y resolución de reclamaciones, se contemplan distintas modalidades: devolución inmediata en el punto de venta si el cliente coincide con personal de SERUNION S.L., gestión presencial en la cafetería del hospital, tramitación a través de la aplicación móvil para usuarios registrados (con reembolso instantáneo), o devolución en el momento mediante el sistema de telemetría si el cliente se encuentra ante la máquina. Las máquinas estarán debidamente identificadas con etiquetas que incluirán información de contacto para atención al cliente, así como un número de teléfono gratuito y sistema de whatsapp.

Asimismo, esta Comisión ha considerado como un criterio agrupado el mantenimiento, la limpieza y la gestión de residuos. La limpieza, desinfección y mantenimiento se realizan en cada visita técnica, quedando todas las intervenciones registradas mediante el uso de un dispositivo PDA vinculado al software de gestión propio de la empresa. Las tareas de limpieza se llevarán a cabo diariamente, de forma presencial en las instalaciones del hospital.

La licitadora presenta un Plan de Limpieza específico, diferenciando protocolos en función del tipo de máquina (bebidas calientes, frías, o sólidos), así como entre limpieza interna y externa, lo que demuestra un enfoque detallado y adaptado a las características técnicas de cada equipo

***Analizada la oferta, con referencia al punto del PPT, este subapartado no presenta mejoras sobre el pliego, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como ADECUADA***



## Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

<b>DENOMINACION SUBAPARTADO 1.1 Programa de trabajo, organización y explotación del servicio, la licitadora deberá realizar, una descripción del servicio de cafetería.</b>	<b>PUNTUACION MAXIMA SUBAPARTADO (12)</b>	<b>PUNTUACION OBTENIDA</b>
		<b>8,40</b>
Oferta de horarios de apertura y cierre del servicio de cafetería más amplios a los mínimos establecidos en el punto del PPT	2	1,4
Aprovisionamiento, almacenamiento y conservación de los productos	2	1,4
Sistema de pago.	2	1,4
Limpieza y Gestión de Residuos	2	1,4
Mantenimiento de las instalaciones y del conjunto del equipamiento.	2	1,4
Personal previsto en la ejecución del servicio (puestos de trabajo por categorías profesionales, jornadas laborales, características y modelaje de uniformidad etc.)	2	1,4
<b>DENOMINACION SUBAPARTADO 1.2 Descripción de las características de la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos</b>	<b>PUNTUACION MAXIMA SUBAPARTADO (3)</b>	<b>1,5</b>
Descripción de las características de la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos	3	1,5

## **2. PROYECTO DE REFORMA, IMPLEMENTACIÓN E INSTALACIÓN DE LAS ZONAS (HASTA 7 PUNTOS)**

Esta Comisión Técnica, para la valoración de este criterio analizará la descripción textual y gráfica (planos, infografía y/o fotografías), cronogramas, etc., así como la memoria de Calidades de materiales, mobiliario y equipos, conforme al apartado 2 del Anexo VIII del PCAP, con las características y requisitos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Dividiremos este criterio en dos subcriterios conforme a la división propuesta en el anteriormente mencionado apartado 2 del Anexo VIII del PCAP, los cuales serán valorados según las características y requisitos establecidos del Pliego de Prescripciones Técnicas.

- **2.1 Descripción textual y gráfica (planos, infografía v/• fotografías), cronogramas, etc...**
- **2.2 Memoria de Calidades de materiales, mobiliario y equipos, con formato de relación detallada (equipo, marca, modelo, utilización, ubicación, valoración económica, etc.).**

### 2.1 Descripción textual y gráfica (planos, infografía y/o fotografías), cronogramas, etc...

La licitadora ha llevado a cabo una visita técnica al Hospital San Carlos, donde analizan el estado actual de las instalaciones, y comprueban la situación en planta de la cafetería, el posible tránsito de usuarios y flujo de personal, el circuito de limpio y sucio, así como la comprobación de espacios y la capacidad de almacenamiento. La empresa manifiesta en su oferta la sugerencia de transformar la cafetería en un entorno con oferta gastronómica local.

Presenta una aplicación para comunicación con los usuarios que lo deseen con buenas prácticas y consejos ambientales.

Presentan unas infografías mediante renders de la imagen de la cafetería tras la reforma, dándole aspecto de su propuesta de modelo de servicio IMAGEN NATURALY insistiendo en una atención y beneficios de trato en barra personalizados a los clientes.

En base a la oferta presentada, muestra un presupuesto general, detallado individualmente con las actuaciones a acometer, por un importe total de 58.571,38€.

Además, en su descripción de los planos e infografía, las imágenes, (renders) muestran una renovación de mobiliario, paredes, barra frontal, equipos etc.

Garantizan la total sustitución del mobiliario actual de cafetería.

*Analizada la oferta, con referencia al punto del PPT, este subapartado presenta mejoras sobre el pliego y, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como BUENA*

En cuanto al apartado 2,2 Memoria de Calidades de materiales, mobiliario y equipos, con formato de relación detallada (equipo, marca, modelo, utilización, ubicación, valoración económica, etc.). la empresa presenta también un cronograma de actuación de 3 semanas, así como una descripción de las retiradas de mobiliario y equipos en mal estado y su sustitución.

Describen los equipos, marcas y modelos a utilizar, con detalle y su valoración económica.

Analizada la oferta, con referencia al punto del PPT, este subapartado no presenta ventajas significativas, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como ADECUADA

<b>DENOMINACION SUBAPARTADO</b>	<b>PUNTUACION MAXIMA TOTAL</b>	<b>PUNTUACION OBTENIDA</b>
<b>2. Proyecto de Reforma, implementación e instalación</b>	<b>7</b>	<b>4,20</b>
2.1 Descripción textual y gráfica (planos, infografía, fotografías, cronogramas).	3,5	2,45
2.2 Memoria de Calidades de materiales, mobiliario y equipos, con formato de relación detallada (equipo, marca, modelo, utilización, ubicación, valoración económica, etc.).	3,5	1,75

### **APARTADO 3 DE LA MEMORIA TÉCNICA**

#### **VARIEDAD Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS (HASTA 10 PUNTOS)**

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al apartado 3 del Anexo VII 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.

En la oferta presentada, manifiestan mejoras con respecto al PPT, tales como:

SERUNION, presentan una gran variedad de productos superiores a lo exigido como mínimo en los Pliegos, recogiendo en las fichas técnicas de los productos ofertados una descripción muy completa de los mismos.

Además, presentan una variedad de gamas distinguiendo entre la tradicional y el plus, con una oferta muy destacada de productos.

Presentan una amplia variedad de combinaciones de diferentes desayunos, así como promociones especiales

Ofertan opción take away para llevar, así como menús alternativos con diferentes opciones, adaptado a la preferencia alimentaria de los clientes, como pueden ser menús infantiles, adaptados a creencias religiosas o dietéticas etc.

Es destacable la mención que realizan sobre el plan de dinamización, expuesto sobre un cronograma, donde describen las diferentes temáticas de productos y menús para días especiales en el que se incluyen fiestas locales específicas de la población de San Fernando, además de las fechas señaladas festivas anuales, como navidad o fin de año.

Ofertan un amplio abanico de posibilidades de menús, reflejado en cronograma con distribución 1ª plato, 2ª plato, guarnición, postre en diferentes épocas estivales (Primavera/Verano, Otoño/Invierno)

*Analizada la oferta, con referencia al punto del PPT, este subapartado 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, ya que presentan una mayor oferta en los*

*menús y añade una importante variedad de opciones alternativas, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como MUY BUENA*

DENOMINACION SUBAPARTADO	PUNTUACION MAXIMA TOTAL	PUNTUACION OBTENIDA
<b>3.Variedad y Calidad de los productos ofertados</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
Variedad y Calidad de los productos ofertados	10	10

#### **APARTADO 4 DE LA MEMORIA TÉCNICA**

##### **PLAN DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS (HASTA 5 PUNTOS)**

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al apartado 4 del Anexo VII del PCAP, con las características y requisitos establecidos en el PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

La empresa presenta una descripción de su sistema de calidad detallado en un total de 8 apartados.

Su sistema de compras se apoya en valores de sostenibilidad y compra responsable con productos locales, incluyendo pesca sostenible y cumpliendo con las normas de bienestar animal.

Todo ello con elevados estándares de exigencia a sus proveedores e indican que cuenta con un Plan de Calidad totalmente certificado bajo las normas ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, entre otras.

Cuenta con un sistema informatizado, SERUNET, de compras a proveedores que garantiza la trazabilidad con garantías de los productos.

Así mismo, presentan unos indicadores de satisfacción(KPI) del cliente a través de la realización de encuestas cuyos resultados serán compartidos con el hospital

*Analizada la oferta, con referencia al punto del PPT, este subapartado presenta mejoras sobre el pliego, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como BUENA*



<b>DENOMINACION SUBPARTADO</b>	<b>PUNTUACION MAXIMA TOTAL</b>	<b>PUNTUACION OBTENIDA</b>
<b>4.Plan de Calidad de los productos ofertados</b>	<b>5</b>	<b>3,5</b>
Plan de Calidad de los productos ofertados	5	3,5

#### **APARTADO 5 DE LA MEMORIA TÉCNICA**

#### **PLAN DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL, Y PLAN GENERAL DE HIGIENE (HASTA 7 PUNTOS)**

**Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al apartado 5 del Anexo VII del PCAP, con las características y requisitos establecidos en el PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.**

Presentan una oferta extensa, y detallada en relación al plan de análisis de peligros y puntos críticos de control y plan general de higiene.

Respecto al APPCC destacar que se compromete a realizar un manual personalizado específico para la cafetería del HSC.

Describen un cronograma de realización, detallado y un compromiso de verificación a través de auditorías planificadas.

Desarrolla el control exhaustivo que pretende realizarse de las muestras recogidas por zonas y profesionales.

Respecto al Plan General de Higiene(PGH), es completo y detallado y se particularizara la explotación, por el técnico de calidad de la empresa.

*Por tanto, Analizada la oferta, con referencia al punto 3.5. Garantías para la plena seguridad alimentaria del PPT, este subapartado presenta significativas mejoras sobre el pliego, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como BUENA.*

DENOMINACION SUBPARTADO	PUNTUACION MAXIMA TOTAL	PUNTUACION OBTENIDA
<b>5.Plan de Análisis de puntos críticos de control y plan general de higiene (PGH)</b>	7	4,9
Plan de Análisis de puntos críticos de control y plan general de higiene (PGH)	7	4,9

**APARTADO 6 DE LA MEMORIA TÉCNICA: PLAN DE GESTIÓN AMBIENTAL. (HASTA 5 PUNTOS)**

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al apartado 6 del Anexo VII del PCAP, con las características y requisitos establecidos en el PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

La empresa presenta en su oferta, un modelo sostenible de negocio, mostrando su intención de aplicar los objetivos 2030 de desarrollo sostenible, (ALIMENTATE CON SENTIDO)

Basan su clasificación de este punto en 4 pilares que son:

- Ingredientes sostenibles
- Elecciones Saludables
- Modelo Circular
- Desarrollo de Personas y comunidades

En cada uno de ellos describen el objetivo, las acciones, indicadores y las certificaciones correspondientes.

Además, presentan un plan de valoración y clasificación de residuos, así como huella de carbono asociados.

Presentan un plan de desperdicio alimentario y proveedores de gestión de residuos específicos para la retirada de algunos de ellos, como por ejemplo el aceite usado para combustible de biodiesel.

*Analizada la oferta, con referencia al punto 12. Gestión ambiental del PPT, este subapartado 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, ya que presentan una mayor oferta en los menús y añade una importante variedad de opciones alternativas, siendo su valoración con respecto al ANEXO XII, como MUY BUENA*

DENOMINACION SUBPARTADO	PUNTUACION MAXIMA TOTAL	PUNTUACION OBTENIDA
<b>6. Plan de Gestión Ambiental</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
Plan de Gestión Ambiental	5	5

A continuación, se describe Cuadro Resumen de los criterios evaluados:



<b>DENOMINACION SUBPARTADO</b>	<b>PUNTUACION MAXIMA TOTAL (49)</b>	<b>PUNTUACION OBTENIDA</b>
<b>1.Organizacion del Servicio</b>	<b>15</b>	<b>9,9</b>
1.1 Programa de trabajo, organización y explotación del servicio, la licitadora deberá realizar, una descripción del servicio de cafetería.	12	8,40
1.2 Descripción de las características de la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos	3	1,5
<b>2. Proyecto de Reforma, implementación e instalación</b>	<b>7</b>	<b>4,20</b>
2.1 Descripción textual y gráfica (planos, infografía, fotografías, cronogramas).	3,5	2,45
2.2 Memoria de Calidades de materiales, mobiliario y equipos, con formato de relación detallada (equipo, marca, modelo, utilización, ubicación, valoración económica, etc.).	3,5	1,75
<b>3.Variedad y Calidad de los productos ofertados</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
Variedad y Calidad de los productos ofertados	10	10
<b>4.Plan de Calidad de los productos ofertados</b>	<b>5</b>	<b>3,5</b>
Plan de Calidad de los productos ofertados	5	3,5
<b>5.Plan de Análisis de puntos críticos de control y plan general de higiene (PGH)</b>	<b>7</b>	<b>4,9</b>



Plan de Análisis de puntos críticos de control y plan general de higiene (PGH)	7	4,9
<b>6.Plan de Gestión Ambiental</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
Plan de Gestión Ambiental	5	5
<b>TOTAL PUNTUACIÓN</b>	<b>49</b>	<b>37,5</b>

Una vez valoradas ambas candidatas, se muestra a continuación cuadro comparativo, de los distintos apartados evaluados por la presente comisión.

<b>DENOMINACION SUBPARTADO</b>	<b>PUNTUACION MAXIMA TOTAL (49)</b>	<b>MEDITERRANEA DE CATERING</b>	<b>SERUNION S.L.</b>
<b>1.Organizacion del Servicio</b>	<b>15</b>	<b>7,55</b>	<b>9,9</b>
1.1 Programa de trabajo, organización y explotación del servicio, la licitadora deberá realizar, una descripción del servicio de cafetería.	12	6,8	8,40
1.2 Descripción de las características de la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos	3	0,75	1,5
<b>2. Proyecto de Reforma, implementación e</b>	<b>7</b>	<b>1,75</b>	<b>4,20</b>



## Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

<b>instalación</b>			
2.1 Descripción textual y gráfica (planos, infografía, fotografías, cronogramas).	3,5	0,875	2,45
2.2 Memoria de Calidades de materiales, mobiliario y equipos, con formato de relación detallada (equipo, marca, modelo, utilización, ubicación, valoración económica, etc.).	3,5	0,875	1,75
<b>3.Variedad y Calidad de los productos ofertados</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
Variedad y Calidad de los productos ofertados	10	10	10
<b>4.Plan de Calidad de los productos ofertados</b>	<b>5</b>	<b>2,5</b>	<b>3,5</b>
Plan de Calidad de los productos ofertados	5	2,5	3,5
<b>5.Plan de Análisis de puntos críticos de control y plan general de higiene (PGH)</b>	<b>7</b>	<b>4,9</b>	<b>4,9</b>
Plan de Análisis de puntos críticos de control y plan general de higiene (PGH)	7	4,9	4,9
<b>6.Plan de Gestión Ambiental</b>	<b>5</b>	<b>2,5</b>	<b>5</b>
Plan de Gestión Ambiental	5	2,5	5
<b>TOTAL PUNTUACIÓN</b>	<b>49</b>	<b>29,2</b>	<b>37,5</b>



**Junta de Andalucía**

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

**Por la presente, tras ambos resultados obtenidos, la comisión concluye que ambas empresas candidatas superan el umbral mínimo establecido siendo el total de MEDITERRANEA CATERING 29,2 Y SERUNION S.A. 37,5.**

<b>MEDITERRANEA DE CATERING S.L.</b>	<b>SERUNION S.A.</b>
<b>29.2</b>	<b>37.5</b>

**Se concluye que SERUNION S.A. tiene una mayor puntuación en la presente evaluación de los criterios NO AUTOMATICOS.**

En Cádiz

Jefe de Servicio Hostelería

Jefe de Sección Hostelería

Cristóbal Fernández Reinado

Francisco Rodríguez Romero

Técnico de Función Administrativa

Juan Fernando González