Junta de Andalucía
Consejería de Salud y Consumo
Servicio Andaluz de Salud

MESA DE CONTRATACIÓN

En la ciudad de Jaén, siendo las 08:30 horas del día 10 de octubre de 2025, se reúnen en la Sala de Juntas de la Central Provincial de Compras de Jaén, en sesión ordinaria, previa convocatoria de sus miembros, la Mesa de Contratación del Hospital Universitario de Jaén, para tratar los asuntos del orden del día.

PRESIDENTA: DÑA. MARI CARMEN MERINO CASTRO
Director Económico-Administrativa y de Servicios Generales del Hospital Universitario de Jaén
(Asistencia presencial)

VOCALES: D. ANTONIO GALIANO BELLÓN
Letrado Jefe de la Asesoría Jurídica Provincial del Servicio Andaluz de Salud
(Asistencia presencial)

D. ISIDRO CASTRO JIMENEZ
Interventor Provincial del Servicio Andaluz de Salud
(Asistencia presencial)

D. BERNABÉ ARIAS CRIADO
Subdirector Económico-Administrativa y de Servicios Generales del Hospital Universitario de Jaén
(Asistencia presencial)

SECRETARIA: DÑA. ALICIA GUERRERO FUENTES
Técnico de Función Administrativa
(Asistencia presencial)

Por la Sra. Presidenta se abre la sesión

ORDEN DEL DÍA

1. Excusas de asistencia.
   No se producen.

2. EXPEDIENTE PA 89/2025 SERVICIO DE COCINA Y MANUTENCIÓN DE PACIENTES Y PROFESIONALES AUTORIZADOS DE GUARDIA Y LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS PARA EL HOSPITAL ALTO GUADALQUIVIR, INTEGRADO EN LA CENTRAL DE COMPRAS DE LA PROVINCIA DE JAÉN MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS

2.1 Análisis del Informe Técnico emitido por la Comisión Técnica.

En primer lugar, se verifica que se han valorado los criterios de adjudicación sujetos a juicio de valor por la Comisión Técnica pertinente, asumiendo dicha valoración por parte de la Mesa de

Junta de Andalucía
Consejería de Salud y Consumo
Servicio Andaluz de Salud
Central Provincial de Compras de Jaén
Unidad de Contratación Administrativa

Contratación, adjuntándose como Anexo I a este Acta.

2.2 Si procede, acto de apertura del sobre electrónico nº3 de criterios de evaluación automáticos del expediente.

Por la Mesa de Contratación, se procede a la apertura electrónica de los sobres nº3, (Oferta Económica y de las proposiciones evaluables mediante la utilización de fórmulas) de los licitadores admitidos, adjuntándose como Anexo II a este Acta.

2.3 Si procede, valoración de la proposición en los términos previstos en el artículo 145 de la LCSP, y clasificación en orden decreciente de puntuación.

La Mesa solicita aclaración a la mercantil Eurest Colectividades, S.L, en relación con los criterios de valoración automáticos del Sobre 3 (Anexo I – Modelo de evaluación de calidad menús), concediéndole un plazo de 3 días naturales para que aclare cómo se han introducido los valores en el mencionado Anexo I, con el fin de verificar que la información refleje correctamente lo solicitado y, en consecuencia, asegurar la correcta determinación de la puntuación final obtenida.

2.4 Si procede, propuesta al órgano de contratación a favor de la empresa licitadora que presenta la proposición que contiene la mejor oferta en relación calidad-precio.

No procede.

2.5 Si procede, lectura y aprobación del Acta.

No procede.

Y no habiendo más asuntos que tratar, se levanta la sesión siendo las 09:00 horas del 10 de octubre de 2025 en el lugar arriba mencionado, extendiéndose la presente acta que suscribe la secretaria de la Mesa de Contratación, con el visto bueno de la Sra. Presidenta.

Vº. Bº.
LA PRESIDENTA

LA SECRETARIA

Junta de Andalucía
Consejería de Salud y Consumo
Servicio Andaluz de Salud
Central Provincial de Compras de Jaén
Unidad de Contratación Administrativa
4.0

VALORACIÓN DE CRITERIOS NO AUTOMÁTICOS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COCINA Y MANUTENCIÓN DE PACIENTES Y PROFESIONALES AUTORIZADOS DE GUARDIA, Y LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS PARA EL HOSPITAL ALTO GUADALQUIVIR, INTEGRADO EN LA CENTRAL DE COMPRAS DE LA PROVINCIA DE JAÉN

1 OBJETO.

El presente informe tiene por objeto la valoración de los criterios de valoración no automáticos del expediente de contratación PA 89/2025, correspondiente a la contratación del servicio de cocina y manutención de pacientes y profesionales autorizados de guardia, y la concesión del servicio de cafetería y de máquinas expendedoras para el Hospital Alto Guadalquivir, integrado en la Central de Compras de la provincia de Jaén.

2 CRITERIOS DE VALORACIÓN.

El expediente de contratación contempla un solo criterio de valoración no automático relativo a la memoria funcional que los licitadores han de presentar. Dicha memoria funcional se valora según los siguientes aspectos:

Nº	Aspecto	Contenido a valorar
1	Plan de prestación del servicio	Se valorará la orientación a las características del centro hospitalario, así como las propuestas orientadas a mantener altos niveles de calidad. También se valorarán medidas orientadas a la satisfacción organoléptica, variedad de productos (tanto para menús como en la oferta de cafetería), reducción de la monotonía y otras medidas que hagan atractiva y grata la asistencia a la cafetería por usuarios y profesionales, así como que fomenten la buena valoración de la calidad percibida por los pacientes, profesionales y usuarios. Se valorará aquí también la propuesta del licitador respecto a las máquinas expendedoras (propuesta estética, reposición de productos y mantenimiento, atención al cliente, etc.).
2	Digitalización de la actividad	Propuesta para digitalizar e informatizar la actividad que sea ventajosa para el Hospital Alto Guadalquivir, en cuanto a seguridad alimentaria, accesibilidad para el cliente, dietética, seguimiento de indicadores, calidad, etc.
3	Plan de minimización de residuos y otras medidas ambientales	Plan de minimización de residuos y otras medidas que reduzcan impacto ambiental.
4	Programa de reducción del desperdicio alimentario	Programa de reducción del desperdicio alimentario
5	Otras propuestas adicionales	Otras propuestas que el licitador considere, siempre que estén relacionadas con la actividad e incidan en su eficiencia, calidad, etc.

Para puntuar los anteriores criterios se atenderá a la siguiente baremación:

NIVEL DE LA VALORACIÓN		PUNTOS
EXCELENTE	La propuesta es sobresaliente, altamente detallada e innovadora en la mayoría o todos los apartados relacionados en el criterio. Demuestra un conocimiento profundo y una adaptación excepcional a las características y necesidades específicas del centro. Presenta soluciones de digitalización, minimización de residuos, y reducción del desperdicio alimentario que son innovadoras, ambiciosas, bien justificadas y con un alto potencial de impacto positivo, aportando mejoras sustanciales en seguridad, eficiencia, sostenibilidad, experiencia del usuario. Incluye propuestas adicionales de gran valor, creativas y claramente alineadas con la mejora del servicio hospitalario.	20
MUY BUENA	La propuesta es detallada y bien estructurada en la mayoría apartados relacionados en el criterio. Muestra una clara comprensión de las necesidades centro y ofrece soluciones concretas y realistas que van más allá de lo básico. Se valora la orientación específica al entorno hospitalario. Incluye propuestas definidas para digitalización que impactan positivamente en seguridad o accesibilidad, planes detallados para la minimización de residuos y la reducción del desperdicio alimentario con metodologías claras, y propuestas adicionales que son pertinentes y contribuyen a mejorar la eficiencia o calidad del servicio. Demuestra una oferta técnica sólida que aporta ventajas notables.	14
BUENA	La propuesta trata todos los apartados relacionados en el criterio. Presenta un plan de prestación funcional incluye menciones a la digitalización, gestión de residuos y desperdicio alimentario y propuestas adicionales, pero con un nivel de detalle limitado o utilizando metodologías estándar no especialmente innovadoras o adaptadas. Demuestra que el licitador puede prestar el servicio, aportando ventajas poco significativas o diferenciadoras. La orientación a las características específicas del centro hospitalario puede ser superficial.	10
ADECUADA	La propuesta es genérica y se limita a cumplir los requisitos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas, sin aportar mejoras.	0

En virtud del artículo 146.3 de la LCSP, el umbral mínimo es del 50 % de los puntos de este capítulo. En concreto, este umbral se corresponde con 10 puntos.

3 LICITADORES.

Los licitadores que han presentado oferta admitidos para la licitación en cuestión han sido los siguientes:

- EUREST COLECTIVIDADES SL
- MEDITERRANEA CATERING SL
- SERUNION SA

3.1 Exclusiones por motivo de contenido.

Todos los licitadores cumplen con los mínimos establecidos en los pliegos, no encontrado motivos de exclusión en el contenido de ninguna de las ofertas analizadas.

4 ANÁLISIS DE LAS OFERTAS.

Se analizan a continuación los cinco aspectos a valorar de las ofertas:

1 Plan de prestación del servicio

Del análisis de las ofertas, se observa lo siguiente:

EUREST COLECTIVIDADES SL

La propuesta de Eurest se caracteriza por un alto grado de detalle y un enfoque innovador claramente orientado a las particularidades del Hospital Alto Guadalquivir.

Presenta una estructura organizativa robusta, con equipos de apertura, chefs ejecutivos, *retail* y fidelización, que aportan continuidad al servicio.

Define con precisión turnos y horarios de plantilla, así como un mapa de procesos exhaustivo que asegura la trazabilidad y la seguridad alimentaria. Incluye también un plan de contingencias eficaz.

En lo gastronómico, la oferta sobresale por la amplitud y diferenciación de menús: rotación cada 21 días, dietas basadas en patrón mediterráneo, menús especiales para oncológicos (en colaboración con fundaciones específicas), menús pediátricos con menaje adaptado, dietas de fácil masticación con el proyecto *"Mix&Délices"*, menús para maternidad e inapetentes, así como un plan de hasta 10 menús especiales vinculados a festividades locales.

Además, incluye medidas de dinamización como jornadas gastronómicas mensuales ligadas a días mundiales de la salud y semanas internacionales en cafetería (México, Italia, India), que contribuyen a reducir la monotonía y mejorar la satisfacción organoléptica.

La cafetería se plantea como un espacio de alta calidad con gran variedad de cafés, panes, desayunos combinados, snacks saludables y la posibilidad de *room service* para acompañantes, junto con un sistema de fidelización mediante promociones.

En vending, destaca por su alianza con Delikia Fresh, ofreciendo máquinas estéticamente adaptadas al entorno hospitalario, surtido variado con fruta cortada, yogures y opciones veganas, además de protocolos muy claros de reposición, mantenimiento y atención de incidencias.

El sistema de encuestas mediante códigos QR, las catas trimestrales de menús y el análisis de bandejas de retorno refuerzan un modelo de mejora continua que hacen que la oferta de Eurest se diferencie respecto de la del resto de licitadores.

MEDITERRANEA CATERING SL

La oferta de Mediterránea se apoya en un modelo de gestión de "Alta Calidad Total", sustentado en procesos de aprovisionamiento, homologación de proveedores y control exhaustivo de materias primas, pero con un desarrollo poco innovador en la experiencia directa del usuario.

Incorpora una Dirección Técnica liderada por un Director de Centro con experiencia hospitalaria, apoyado por departamentos de calidad, compras, dietética, marketing y prevención, que refuerzan la estructura organizativa.

Entre sus fortalezas destacan la informatización de compras mediante la plataforma *Alimentium Connect*, que facilita trazabilidad y control de stock, la prioridad al consumo de productos de proximidad y temporada, así como el compromiso con el bienestar animal y la sostenibilidad en la cadena de suministro.

En la parte gastronómica, Mediterránea asegura el cumplimiento de dietas clínicas con menús variados y equilibrados, incluyendo opciones sin gluten, veganas y saludables. Ofrece rotación de menús cada 3 semanas.

En cafetería, la oferta es correcta y funcional, con menús saludables, combos de desayuno y variedad de bocadillos y sándwiches. Aunque la oferta es correcta, carece de propuestas de dinamización orientadas a evitar la monotonía que destaquen especialmente.

Incluye un protocolo de recepción de mercancías detallado (control de temperatura, etiquetado, caducidad y revisión organoléptica), lo que refuerza la seguridad alimentaria. Sin embargo, en vending la propuesta resulta genérica, limitándose a criterios de imagen y sostenibilidad sin concretar aspectos innovadores en surtido saludable o en atención al cliente.

Aunque garantiza cumplimiento normativo y fiabilidad en procesos, la propuesta de Mediterránea carece de medidas diferenciadoras orientadas a la satisfacción organoléptica, la variedad o la mejora percibida por pacientes y usuarios.

SERUNION SA

La oferta de Serunion presenta un plan integral y concreto y en consonancia con las necesidades del servicio para la gestión de cocina, cafetería y vending en el Hospital Alto Guadalquivir, con procedimientos muy desarrollados en aprovisionamiento y control de materias primas y proveedores, así como también procedimientos de limpieza, mantenimiento y forma de organización del sistema de APPCC. Define también una propuesta de organización muy detallada, incluyendo distribución de turnos y horarios de plantilla.

Su mayor fortaleza está en la apuesta por proveedores de proximidad en Jaén y Andalucía, fomentando la economía local, con primeras marcas y calidades extra, lo que garantiza frescura, confianza y percepción de calidad.

Define un protocolo riguroso de homologación de proveedores (auditorías en instalaciones, control de trazabilidad, fichas técnicas, compromiso de calidad y seguridad alimentaria), además de protocolos detallados de recepción y almacenamiento, con controles de temperatura, etiquetado, caducidad y sistemas FIFO/FEFO.

En la gestión de alérgenos destaca por un plan específico que separa materias primas especiales y forma al personal para evitar contaminaciones cruzadas, lo cual refuerza la seguridad del paciente.

El abordaje de contingencias está escasamente desarrollado, sin incluir un plan de contingencias específico.

En cafetería ofrece menús equilibrados, opciones rápidas y saludables, además de flexibilidad para organizar servicios especiales como congresos o recepciones, lo que añade valor añadido al hospital. Además, propone un plan de dinamización con jornadas temáticas, incluso con un calendario de aplicación mensual y menús especiales para festividades incluso locales, junto con un menú infantil.

En vending, Serunion ofrece un servicio funcional con reposición frecuente, protocolos de mantenimiento y un surtido variado. También contempla planes de limpieza, mantenimiento de equipos y gestión de residuos con medidas de sostenibilidad (reducción de huella de carbono, eficiencia energética), que completan una propuesta técnica muy bien estructurada. No obstante, su aportación en términos de variedad gastronómica, satisfacción organoléptica y atractivo de cafetería resulta algo limitada.

En conclusión, a la vista de lo expuesto:

La oferta de Eurest Colectividades, S.L. resulta sobresaliente por su elevado grado de innovación, variedad y orientación a la satisfacción de pacientes, profesionales y visitantes, considerándose de un nivel EXCELENTE, por garantizar un servicio integral y de alta calidad en el Hospital Alto Guadalquivir.

Mediterránea aporta propuestas no especialmente innovadoras ni diferenciadoras, resultando una oferta de nivel BUENA.

Serunion SA, si bien demuestra solvencia técnica y con una propuesta detallada y bien estructurada, no puede considerarse como sobresaliente, según el análisis expuesto anteriormente, por lo que se le otorga el nivel de una oferta MUY BUENA.

2 Digitalización de la actividad

Se recoge a continuación lo observado tras el análisis de las ofertas:

EUREST COLECTIVIDADES SL

La propuesta de Eurest destaca por su nivel de desarrollo tecnológico y la aplicación práctica de la digitalización en todas las fases del servicio.

Incluye un flujo de conectividad entre programas informáticos que garantiza la trazabilidad y la seguridad alimentaria, apoyado por el software IC-TREBES, especializado en dietética hospitalaria. Este sistema permite informatizar la gestión de dietas, vinculando prescripciones médicas con menús disponibles, y facilita la anotación de incidencias en tiempo real. Proponen la implantación completa del programa para el funcionamiento en el hospital.

Se añaden también herramientas para el control de alérgenos, seguimiento de bandejas de retorno, encuestas de satisfacción mediante códigos QR y auditorías con la app GoSpotCheck, lo que aporta un sistema de indicadores continuo y transparente.

También ofrece plataformas de planificación de menús, control de stocks y gestión de proveedores, que mejoran la eficiencia y reducen errores humanos.

MEDITERRANEA CATERING SL

La propuesta de digitalización de Mediterránea combina aplicaciones propias y de terceros, orientadas tanto a la gestión interna como a la dietética hospitalaria.

En el ámbito de las dietas, ofrece la posibilidad de trabajar con IC Trebbes o con DietTools, desarrollando esta última de cuyas funcionalidades se observa la interoperabilidad con sistemas hospitalarios y la posibilidad de prescripción directa desde unidades asistenciales. DietTools aporta módulos de gestión de incompatibilidades alimentarias, sustituciones automáticas, aprendizaje automático, elección de menús por el paciente (mediante app, cabeceros IP o QR), así como control de costes y valoración nutricional detallada.

Para reforzar la trazabilidad del aprovisionamiento incorpora TrazaTools, que informatiza todas las fases del almacén con códigos de barras y PDA's, garantizando control de stock, picking eficiente y trazabilidad completa.

A ello se suman Alimentium Connect, que centraliza fichas técnicas de productos con proveedores, y Menú Planning, herramienta interna para planificación de menús, recetas y control nutricional.

En accesibilidad, Mediterránea añade sistemas de señalización digital para actualizar en tiempo real menús y dietas especiales en cafetería, encuestas online con tecnología QR y una app de "TakeAway Online" para pedidos anticipados del personal hospitalario, lo que contribuye a reducir tiempos de espera.

SERUNION SA

La propuesta de Serunion integra una combinación de aplicaciones propias y externas para la gestión de todo el servicio de restauración.

Se emplea el software EVAN, que gestiona fichas técnicas, estandariza recetas y permite planificar la producción de menús y compras en función de ciclos estacionales, adaptando raciones según los diferentes perfiles de pacientes.

Complementariamente, utiliza Nutriplan, que conecta directamente la prescripción dietética con la producción, dando acceso online a enfermería, dietistas y administración para gestionar menús, consumos, inventarios y fichas técnicas, garantizando seguridad y trazabilidad.

La digitalización se refuerza con Alimentium Connect, plataforma cloud para centralizar fichas técnicas, comunicación con proveedores y validación de datos, con acceso en tiempo real desde el hospital.

En cafetería, Serunion aporta la app TimeChef, que permite reservas, pedidos anticipados, consulta de aforo y visualización de la oferta gastronómica, mejorando la accesibilidad y reduciendo tiempos de espera.

En conjunto, esta propuesta combina trazabilidad y seguridad alimentaria con soluciones que también inciden en la experiencia del usuario.

A modo de conclusión:

Las tres ofertas analizadas presentan propuestas de digitalización distintas en su enfoque, pero todas ellas dan respuesta de manera EXCELENTE a los contenidos valorados en este epígrafe.

Eurest destaca por la integración de un sistema hospitalario consolidado como IC-TREBES y por su capacidad de control de indicadores y trazabilidad en tiempo real.

Mediterránea sobresale por la amplitud de sus plataformas (DietTools, TrazaTools, Alimentium Connect, Menú Planning), que aportan innovación y múltiples funcionalidades para la gestión de dietas, aprovisionamiento y relación con usuarios.

Serunion, por su parte, ofrece un ecosistema digital robusto con EVAN, Nutriplan, Alimentium Connect y la app TimeChef, que combinan seguridad alimentaria, gestión dietética y accesibilidad en cafetería.

Aunque cada una lo aborda con herramientas diferentes, las tres propuestas pueden considerarse de un nivel igualmente EXCELENTE para garantizar la digitalización de la actividad en el hospital.

3 Plan de minimización de residuos y otras medidas ambientales

Tras analizar el contenido de las ofertas, se observa lo siguiente:

EUREST COLECTIVIDADES SL

El plan de Eurest se basa en la reducción de CO_2, la prevención en la generación de residuos, la gestión de residuos y vertidos y el control de calidad ambiental.

El principal planteamiento para la minimización de residuos es la eliminación del uso de plásticos y de menaje de un solo uso.

Para el servicio de cafetería, se propone el sistema Vending (máquinas expendedoras), el uso de envases compostables y reutilizables mediante la asociación con VYTAL para los menús para llevar.

Se incluye una gestión específica de residuos por segregación (orgánico, plástico, papel/cartón, vidrio, aceite usado), el uso de sistemas de dosificación automática de productos de limpieza concentrados, y la instalación de fuentes de agua para eliminar botellas de plástico. Además, detallan protocolos preventivos y correctivos ante vertidos accidentales y ruido (conforme a ISO 14001:2015), y proponen la obtención de la Certificación Comedor

Sostenible de Bureau Veritas. Esta certificación, junto con la aplicación del Playbook Score fomentan la medición y la mejora continua, proporcionando al hospital indicadores claros sobre su desempeño ambiental.

Se propone la utilización de sistemas de dosificación automática para productos de limpieza (suministrados por Ecolab) como medida de sostenibilidad (menos químicos y envases) y de eficiencia operativa y reducción de costes.

MEDITERRANEA CATERING SL

El plan de Mediterránea se enfoca en la prevención de la incidencia ambiental negativa, la reducción y segregación de residuos, la revalorización, y la sensibilización de los trabajadores.

Las medidas de reducción se centran en el aprovisionamiento, promoviendo la compra a granel (sustitución de envases de legumbres y cereales por sacos de tela), el uso de envases retornables en la cadena de suministro (pescado, fruta y verdura), la compra de formatos grandes, y la eliminación de monodosis.

Para la gestión del aceite vegetal usado, trabajan con DISCOIL para su transformación en biodiesel de 3ª generación. Un aspecto distintivo es la propuesta de utilizar un sistema de higienización y desinfección mediante ozono (O3) en algunos centros, lo que eliminaría la necesidad de comprar y desechar envases de productos químicos tradicionales.

Para la cafetería, proponen el sistema Bumerang de envases retornables y un Plan Residuo Cero. También se fomenta el uso de productos ecológicos y la divulgación de la "Huella Verde".

SERUNION SA

El Plan de Serunion se basa en el marco estratégico "Aliméntate ConSentido" y cuatro pilares: Ingredientes Sostenibles, Elecciones Saludables, Modelo Circular y Desarrollo de Personas. El plan destaca por la integración de herramientas de medición y comunicación.

Se propone una reducción masiva de residuos y la consecución de Cero Plásticos, logrando esto mediante la sustitución de desechables por alternativas biodegradables o compostables, el sistema de envases reutilizables Bumerang, y la instalación de fuentes de agua.

El plan de acción climática incluye la medición y reducción de la Huella de Carbono (Carbone-Score), con información visible para el usuario sobre el impacto ambiental de sus elecciones de menú, fomentando activamente elecciones más sostenibles (recetas *plant-based*).

La oferta incluye el compromiso de reducción de la huella de carbono, con objetivos específicos (reducir el consumo energético y reducir CO2) y la certificación por MITECO. La gestión de mantenimiento con Cloudfm también garantiza la eficiencia operativa y la durabilidad de los equipos.

También impulsan la eficiencia energética a través de auditorías y una Guía de Buenas Prácticas.

Detallan un Plan de Sostenibilidad integral de cuatro fases (Planificación, Preparación, Consumo y Después del Consumo) que articula todas las acciones para reducir residuos y mejorar la eficiencia.

La gestión documental digital mediante EasyQ también contribuye al ahorro de papel.

Del análisis anterior se concluye:

La propuesta de Eurest es ventajosa en términos de gestión de calidad y medición ambiental (Playbook Score, Certificación Comedor Sostenible), con protocolos muy específicos para riesgos como vertidos y ruido. Es una

propuesta bien justificada y con impacto positivo para garantizar el cumplimiento operativo, inocuidad y buenas prácticas día a día, alcanzando el nivel MUY BUENA.

Si bien la propuesta de Mediterránea de Catering contiene medidas aplicables directamente al entorno de la cocina y la cadena de suministro, estas no son especialmente innovadoras. Se considera para la propuesta un nivel de BUENA.

Por otro lado, la oferta de Serunion destaca por su integración digital en la concienciación y planificación, a través del Carbone-Score para informar al consumidor y el uso de EasyQ para reducir el papel en los registros de calidad. En este sentido, destaca su enfoque en medición diaria, huella y resultados cuantificados, que facilitan la gestión basada en evidencia y la toma de decisiones correctoras. La oferta está muy enfocada en la medición y algo menos en la adopción de medidas innovadoras en la minimización, por lo que se considera como de un nivel MUY BUENA.

4 Programa de reducción del desperdicio alimentario

Del análisis de las ofertas, se observa lo siguiente:

EUREST COLECTIVIDADES SL

La propuesta de Eurest se basa en programas como "Stop Food Waste Program", con una estrategia clara basada en Prevenir, Inspirar y Recuperar/Aprovechar y enfocados en la concienciación del personal y la aplicación de técnicas culinarias que optimicen el uso de materias primas.

En términos de aplicabilidad y detalle, la oferta se compromete con la medición diaria del desperdicio generado en cocina, línea y comedor, utilizando una herramienta propia para generar informes de estudio y análisis. Destaca la medición periódica de las bandejas de retorno y la realización de catas de menús, lo que permite identificar platos de baja aceptación y rediseñar menús para aumentar su consumo.

El detalle es excelente para lograr buenos resultados, puesto que las acciones cubren toda la cadena, desde la planificación de compras optimizada y la revisión semanal de caducidades, hasta la concienciación de los comensales mediante campañas de comunicación y la celebración mensual del "Menú Stop Food Waste" en la cafetería.

Además, Eurest incluye medidas innovadoras en la prevención de residuos primarios, como el proyecto "Deliciosamente Imperfect@s" para el aprovechamiento de frutas y verduras con imperfecciones estéticas.

MEDITERRANEA CATERING SL

Mediterránea basa su plan en la jerarquía de las "4 R" (Reducir, Reutilizar, Redistribuir, Reciclar). Apuesta por la prevención en origen y el aprovechamiento de excedentes.

Incluye la comprobación del despilfarro mediante digitalización (DietTools) para evitar sobreproducción, mala planificación, etc. También se proponen medidas de gestión en la recepción y almacenamiento para reducir caducidades innecesarias.

Incluyen la posibilidad de analizar cómo el desperdicio se relaciona con el estado nutricional individual del paciente, y una personalización más profunda de las dietas.

La propuesta también incluye la gestión y reaprovechamiento de excedentes en determinados procesos, así como donaciones solidarias a ONGs. Además, la empresa cuenta con un sistema de gestión para minimizar el desperdicio certificado por Bureau Veritas.

SERUNION SA
El programa de Serunion es "Plan 0 Food waste" y emplea su herramienta WASTIO, que permite registrar a diario la cantidad y tipología de desperdicio generado, lo que facilita el cálculo de indicadores y la evaluación de tendencias. Permite establecer objetivos cuantitativos concretos, como la reducción del desperdicio a 12 g por comensal para 2025. Se describe un sistema de trabajo integral que incluye la adecuación de las compras, el registro diario del excedente (con pesaje) y el análisis posterior. La propuesta se enfoca en la flexibilización del servicio, instruyendo al personal para preguntar sobre el apetito y adaptar las raciones. Además, se ofrecen soluciones concretas para el excedente comestible, como la venta a precios reducidos a través de Too Good to Go y las donaciones solidarias. El plan también incluye una campaña de concienciación, tanto para el personal ("Yo actúo") como para los usuarios ("Aquí salvamos comida").

En conclusión a este apartado:

La propuesta de Eurest es sobresaliente y altamente detallada ("Stop Food Waste Program") al cubrir la cadena desde la planificación optimizada hasta el aprovechamiento. Es innovadora al añadir a la medición diaria y el uso de una herramienta propia, catas periódicas de menús para rediseñar platos de baja aceptación. Incluye propuestas ambiciosas como "Deliciosamente Imperfect@s" y campañas de concienciación que demuestran un conocimiento profundo y un alto potencial de impacto positivo. La oferta alcanza el nivel de EXCELENTE.

Mediterránea aporta una propuesta detallada y bien estructurada, abordando la prevención en origen y el aprovechamiento de excedentes. Ofrece soluciones concretas y realistas como el uso de DietTools para evitar la sobreproducción y las donaciones solidarias de excedentes a ONGs. Lo anterior, junto con un sistema de gestión certificado por Bureau Veritas configura oferta técnica sólida con metodologías claras que aporta ventajas notables. La propuesta alcanza el nivel de MUY BUENA.

La propuesta de Serunion es detallada y bien estructurada, utilizando la herramienta WASTIO para registrar y analizar a diario la cantidad y tipología del desperdicio generado. Establece metodologías claras para el cálculo de indicadores y objetivos cuantitativos concretos (ej. reducción a 12g por comensal para 2025). Ofrece soluciones concretas y realistas como la flexibilización del servicio para adaptar raciones y la gestión de excedentes mediante Too Good to Go y donaciones solidarias, lo que aporta ventajas notables. La propuesta se encuadra en un nivel de MUY BUENA.

5 Otras propuestas adicionales

A continuación, se recoge lo observado tras el análisis de las ofertas:

EUREST COLECTIVIDADES SL
La oferta de Eurest propone el sistema Fast Pay by Proppos, consistente en una que automatiza el proceso de cobro y lo reduce a pocos segundos, para disminuir al máximo los tiempos de espera y las colas. Propone el servicio de monoporción y placas calientes en la cafetería, con platos listos para recoger que, además de mejorar la presentación y el tamaño de las raciones, contribuye a reducir las colas y los tiempos de espera. Oferta la inclusión de beepers para el usuario para evitar las colas, así como la creación de nuevos puntos de venta diferenciados, como Corner Dallucci (café de autoservicio), o la implementación de un carrito móvil, que acerca el servicio allí donde los usuarios lo necesiten (ej. salas de espera). Oferta la renovación integral del suelo de la cocina, proponiendo un pavimento vinílico continuo Altro Stronghold 30-K30, antideslizante clase 3 y de 3 mm de espesor, con juntas termoselladas y remate perimetral en media caña.

Oferta un abatidor de temperatura, moldes específicos para dietas texturizadas y un horno de alta velocidad para la cafetería.

Ofrece renovar la imagen de la cafetería, la actualización de la decoración y la incorporación de elementos de ambientación. Además, propone soluciones digitales para la gestión de dietas y la experiencia del usuario, mediante software de dietética y aplicaciones móviles (Time2Eat y Vytal; o la tarjeta monedero que integra la cafetería y el servicio del vending).

Propone el programa "Tú me importas", con varias medidas orientadas a la humanización a madres, cumpleaños, niños, nuevos ingresos, etc.

MEDITERRANEA CATERING SL

Propone la inclusión de una tarjeta de felicitación y un regalo en la bandeja de desayuno para pacientes (niños y adultos) que estén de cumpleaños.

Ofrece facilitar consejos nutricionales al alta dirigidos a pacientes con dietas más restrictivas como inmunodeprimidos, diabéticos, y con protección renal o hepático/biliar.

Oferta el suministro de mantelitos para el desayuno de los niños.

Oferta medidas como el Take Away Online y la instalación de avisadores electrónicos (pagers o beepers) en la cafetería para gestionar colas.

SERUNION SA

Propone el cambio del suelo y las rejillas de la zona de office, mediante un pavimento-mortero con química Uretano (STONCLAD UT), con un espesor de 6 mm. Se incluye la reparación de grietas y la instalación de rodapiés de mediacaña integrados.

Para la reducción de colas se propone la aplicación TimeCheff , que acelera la elección de menú y los pagos sin dinero físico.

A modo de conclusión:

La propuesta de Eurest es sobresaliente e innovadora, ofreciendo soluciones de gran valor para la eficiencia operativa (Fast Pay by Proppos, corners de venta...). La oferta incluye una renovación integral del suelo de la cocina (Altro Stronghold) y equipamiento adicional de alto valor, además del programa de humanización "Tú me importas", aportando mejoras sustanciales que posicionan la oferta en un nivel EXCELENTE.

Para el caso de Mediterránea, la propuesta se enfoca en propuestas de impacto no especialmente significativo (regalo de cumpleaños) y la gestión de colas (Take Away Online y avisadores electrónicos). Las ventajas aportadas son, por tanto, poco significativas o diferenciadoras, por lo que alcanza el nivel de BUENA.

Serunion propone el cambio del suelo y rejillas en la zona de office con pavimento-mortero Uretano (STONCLAD UT) que, si bien es una solución robusta, no es integral. Además, ofrece soluciones para la experiencia de usuario (aplicación TimeCheff), pero el impacto en la mejora operativa general es limitado y las ventajas son poco significativas o diferenciadoras, lo cual posiciona la propuesta en un nivel de BUENA.

5 CONCLUSIONES DEL ANÁLISIS Y ASIGNACIÓN DE PUNTUACIONES.

En conjunto, las tres ofertas son válidas, pero Eurest es claramente la más completa y excelente por su equilibrio entre operativa, innovación y experiencia de usuario; Serunion es muy buena, con puntos fuertes en la sostenibilidad y la medición ambiental; y Mediterránea queda en nivel inferior de buena, con un nivel limitado de diferenciación y solidez en aspectos clave.

Así, las puntuaciones agregadas se pueden ver en la siguiente tabla:

ASPECTO	EUREST COLECTIVIDADES SL	MEDITERRANEA CATERING SL	SERUNION SA
1. Plan de prestación del servicio	EXCELENTE	BUENA	MUY BUENA
2. Digitalización de la actividad	EXCELENTE	EXCELENTE	EXCELENTE
3. Plan de minimización de residuos y otras medidas ambientales	MUY BUENA	BUENA	MUY BUENA
4. Programa de reducción del desperdicio alimentario	EXCELENTE	MUY BUENA	MUY BUENA
5. Otras propuestas adicionales	EXCELENTE	BUENA	BUENA

Como conclusión a los niveles de valoración alcanzados, según se describen anteriormente, atendiendo a los niveles alcanzados en la mayoría de los apartados (considerada esta mayoría como 3 o más apartados) se recogen en la siguiente tabla las puntuaciones obtenidas:

LICITADOR	NIVEL DE VALORACIÓN	TOTAL PUNTOS
EUREST COLECTIVIDADES SL	EXCELENTE	20
SERUNION SA	MUY BUENA	14
MEDITERRANEA CATERING SL	BUENA	10

En Andújar, a fecha de la firma electrónica.

Guillermo Morente Juárez

Firmado digitalmente por Guillermo Morente Juárez
Fecha: 2025.10.03 14:46:43 +02'00'

Guillermo Morente Juárez
Técnico de SSGG

Andrés Tornero Castillo

Firmado digitalmente por TORNERO CASTILLO ANDRES - 30544181C
Fecha: 2025.10.03 14:45:41 +02'00'

Andrés Tornero Castillo
Jefe Servicio SSGG

]

Servicio Andaluz de Salud
Consejería de Salud y Consumo

CRITERIOS DE PUNTUACIÓN		
	2.a) Oferta económica (60 puntos) (IVA incluido)	**2.b) Calidad de Menús (20 puntos)**
EMPRESA		**Calidad de Menús (20 puntos)**
EUREST COLECTIVIDADES S.L.	3.122.218,62 €	1467
SERUNION S.A.	3.007.162,71 €	223
MEDITERRANEA CATERING S.L.	2.968.706,05 €	518,2
OFERTA MÁS BAJA	2.968.706,05 €	