INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN DE CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN NO AUTOMÁTICOS

CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO PUERTO REAL, PREVIA ADECUACIÓN NECESARIA DE INFRAESTRUCTURAS DE HOSTELERÍA Y DOTACIÓN DE EQUIPAMIENTO PRECISO, Y LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL ÓRGANO GESTOR HOSPITAL UNIVERSITARIO PUERTO REAL. REFERENCIA DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN: SIGLO 1392/2024

ANTECEDENTES, RELACIÓN DE LICITADORES Y AUTORES DE LA EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La mesa de contratación constituida para asistir al órgano de contratación en el EXPEDIENTE SIGLO 1392/2024 (NÚMERO CCA: +6.++CS8YF) referente a la Concesión del servicio para la explotación del servicio de cafetería del Hospital Universitario Puerto Real, previa adecuación necesaria de infraestructuras de hostelería y dotación de equipamiento preciso, y la instalación y explotación de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas en el órgano gestor Hospital Universitario Puerto Real, y de conformidad con el apartado 10.3 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 administrativas particulares y de prescripciones técnicas, elabore un informe técnico sobre los criterios de valoración no automáticos (juicio de valor) recogidos en el Anexo XII del pliego de cláusulas administrativas particulares.

La mesa de contratación realiza la notificación de invitación a la licitación a las siguientes empresas:

1. LICITADOR 1: ARAMARK SERVICIOS DE CATERING
2. LICITADOR 2: MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U.
3. LICITADOR 3: SERUNION S.A.U.

4. ALBIE, S.A.
5. REPOSTERIA BARROSO IGLESIAS, S.L.

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:

6. LICITADOR 1: ARAMARK SERVICIOS DE CATERING
7. LICITADOR 2: MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U.
8. LICITADOR 3: SERUNION S.A.U.

La Comisión Técnica que ha evaluado las ofertas ha estado compuesta por los siguientes técnicos:

Dª. Ana María Rosado Benicio
Dª. María Sánchez García
D. Daniel Ruiz Fuster

Se han analizado los diferentes apartados reseñados a continuación, siguiendo los criterios de valoración incluidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (en adelante PCAP), para los criterios evaluables de forma no automática:

CUADRO RESUMEN DE CRITERIOS Y PONDERACIÓN DE LOS CRITERIOS NO AUTOMÁTICO

CRITERIOS DE VALORACIÓN	Ponder.
Criterios de adjudicación valorados mediante un juicio de valor (SOBRE 2)	**45**
1.1. APARTADO 1 DE LA MEMORIA TÉCNICA DE LA OBRA E INSTALACIONES A REALIZAR (3.1. del PPT). Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al punto 1 del Anexo VII del PCAP, con las características y requisitos establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas.	**20**
1.2. APARTADO 2 DE LA MEMORIA TÉCNICA DE EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA: PLAN ORGANIZATIVO DEL SERVICIO DE LA CAFETERÍA, Y MEMORIA TÉCNICA DE INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS FRÍAS, CALIENTES Y ALIMENTOS SÓLIDOS (3.2.1. y 3.3. del PPT). Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al punto 2 del Anexo VII del PCAP, con las características y requisitos establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas.	**18**
1.3. APARTADO 3 DE LA MEMORIA TÉCNICA DE EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA: PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL y PLAN GENERAL DE HIGIENE (PGH) (3.2.2 del PPT) Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al punto 3 del Anexo VII del PCAP, con las características y requisitos establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas.	**4**
1.4. APARTADO 4 DE LA MEMORIA TÉCNICA DE EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA: PLAN DE GESTIÓN AMBIENTAL (3.2.3. del PPT) Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al punto 4 del Anexo VII del PCAP, con las características y requisitos establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas.	**3**

Se valoran cada uno de los subcriterios anteriores conforme a la siguiente escala:

NIVEL DE LA VALORACIÓN 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.
- 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.
- 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.

- 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

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.

CRITERIO 1.1. APARTADO 1 DE LA MEMORIA TÉCNICA DE LA OBRA E INSTALACIONES A REALIZAR (3.1. del PPT).
Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al punto 1 del Anexo VII del PCAP, con las características y requisitos establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas.
Ponderación: 20 puntos

➢ LICITADOR 1

Para valorar este criterio se ha definido la siguiente ponderación:

a) Alcance de la obra: distribución, recursos, ámbito de la obra: 3 puntos
b) Diseño de la solución para la prestación del servicio: 10 puntos
c) Fases de la obra: 3 puntos.
d) Equipamiento y mobiliario: 4 puntos.

La valoración de cada uno de los apartados es la que a continuación se detalla:

a) Alcance de la obra: distribución, recursos, ámbito de la obra.

La oferta incluye una propuesta de obra que comprende el alcance completo de las actuaciones necesarias para la renovación de las áreas e instalaciones existentes: cocina, comedor, almacenes, incluyendo el mobiliario y el equipamiento. Las actuaciones y los recursos propuestos se consideran adecuados para el resultado final para una correcta prestación del servicio.

Se otorgan 2 puntos.

b) Diseño de la solución para la prestación del servicio.

El diseño ofertado cumple con las especificaciones mínimas establecidas para la prestación del servicio.
La solución se basa en la utilización exclusivamente de la planta baja distinguiendo en ésta 4 zonas de uso más la destinada al servicio, no indicándose el contenido ni uso de la zona denominada *sala Anexa*, utilizada en la fase 1.
Las otras tres zonas se corresponden con un área para clientes externos (mesas bajas), y dos áreas para profesionales (mesas altas, y mesas bajas.)
Se propone un circuito para los usuarios no diferenciando claramente entre los distintos tipos de clientes.
Desde el punto estético se considera suficiente para este centro.

Se otorgan 4 puntos.

c) Fases de la obra.

Se propone una división de la obra en 3 fases, que se considera coherente con la solución diseñada. Sin embargo, la zona destinada al servicio en la fase 1, de considerable área, no se encuentra detallada, no quedando claro su uso y/o integración en el diseño final.

Se otorga 1 punto.

d) Equipamiento y mobiliario.

La oferta incluye una detallada relación de equipamiento y mobiliario a utilizar en la prestación del servicio, tanto en cocina, como en el comedor, en la zona de servicio y almacén, aunque sin incluir fichas técnicas.

Se otorgan 2 puntos.

El total por tanto del apartado 1.1 es de 9 puntos, teniendo en cuenta el desglose y suma algebraica propuesta. DEFICIENTE.

- LICITADOR 2

La valoración de cada uno de los apartados es la que a continuación se detalla:

a) Alcance de la obra: distribución, recursos, ámbito de la obra.

La oferta incluye una propuesta de obra que comprende el alcance completo de las actuaciones necesarias para la renovación de las áreas e instalaciones existentes: cocina, comedor, almacenes, incluyendo el mobiliario y el equipamiento. Las actuaciones y los recursos propuestos se consideran adecuados para el resultado final para una correcta prestación del servicio.

Se otorgan 2 puntos.

b) Diseño de la solución para la prestación del servicio.

El diseño ofertado cumple con las especificaciones mínimas establecidas para la prestación del servicio.
La solución propuesta hace uso de las plantas sótano y baja, distinguiendo en planta baja 3 zonas de uso, más la destinada al servicio. Las zonas se corresponden con dos áreas para usuarios extraños (mesas bajas y mesas altas) y otra para profesionales (mesas bajas).
Aunque se presentan los circuitos de usuarios diferenciados entre los distintos tipos de clientes, no queda clara la separación entre las áreas para profesionales y el resto de los usuarios.
El diseño estético se considera adecuado al centro sanitario.

Se otorgan 7 puntos.

c) Fases de la obra.

Se propone una división de la obra en 4 fases, que se considera coherente con la solución diseñada. Las mismas están desarrolladas en la oferta dejando muy claro las actuaciones a realizar en cada caso.

Se otorgan 3 puntos.

d) Equipamiento y mobiliario.

La oferta incluye una detallada relación de equipamiento y mobiliario a utilizar en la prestación del servicio, tanto en cocina, como en el comedor, en la zona de servicio y almacén. Se incluyen fichas técnicas de cada uno. Se valora muy positivamente.

Se otorgan 4 puntos.

El total por tanto del apartado 1.1 es de 16 puntos, teniendo en cuenta el desglose y suma algebraica propuesta. MUY BUENA.

➢ LICITADOR 3

La valoración de cada uno de los apartados es la que a continuación se detalla:

a) Alcance de la obra: distribución, recursos, ámbito de la obra.

La oferta incluye una propuesta de obra que comprende el alcance completo de las actuaciones necesarias para la renovación de las áreas e instalaciones existentes: cocina, comedor, almacenes, incluyendo el mobiliario y el equipamiento. Las actuaciones y los recursos propuestos se consideran adecuados para el resultado final para una correcta prestación del servicio.

Se otorgan 2 puntos.

b) Diseño de la solución para la prestación del servicio.

El diseño ofertado cumple con las especificaciones mínimas establecidas para la prestación del servicio.
La solución distingue en planta baja 2 zonas de uso más la destinada al servicio. Las dos zonas se corresponden con una para profesionales (mesas bajas) y otra para profesionales (mesas bajas.)
Los circuitos de usuarios están bien diferenciados entre los distintos tipos de clientes, quedando clara la separación entre las áreas para profesionales y el resto de los usuarios.

El diseño estético se considera muy adecuado al centro sanitario.

Se otorgan 9 puntos.

c) Fases de la obra.

Se propone una división de la obra en 3 fases, que se considera coherente con la solución diseñada. Las mismas están desarrolladas en la oferta faltando algunos detalles de las actuaciones a realizar en cada caso.

Se otorgan 2 puntos.

d) Equipamiento y mobiliario.

La oferta incluye una detallada relación de equipamiento y mobiliario a utilizar en la prestación del servicio, tanto en cocina, como en el comedor, en la zona de servicio y almacén. Se incluyen fichas técnicas de cada uno. Se valora muy positivamente.

Se otorgan 4 puntos.

El total por tanto del apartado 1.1 es de 17 puntos, teniendo en cuenta el desglose y suma algebraica propuesta. MUY BUENA.

CRITERIO 1.2. APARTADO 2 DE LA MEMORIA TÉCNICA DE EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA: PLAN ORGANIZATIVO DEL SERVICIO DE LA CAFETERÍA, Y MEMORIA TÉCNICA DE INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS FRÍAS, CALIENTES Y ALIMENTOS SÓLIDOS (3.2.1. y 3.3. del PPT).

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al punto 2 del Anexo VII del PCAP, con las características y requisitos establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas.
Ponderación: 18 puntos.

Para valorar este criterio se ha definido la siguiente ponderación:

a) Plan organizativo del servicio de cafetería: 12 puntos
b) Memoria técnica de instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos: 6 puntos

➢ LICITADOR 1

a) Plan organizativo del servicio de cafetería.

Para el periodo transitorio durante la obra se propone un procedimiento de explotación mediante el uso de una sala, denominada *sala anexa,* creada en planta baja; sin embargo, carece de detalle en el equipamiento provisional empleado, su distribución y el modelo de gestión. Igualmente ocurre con esta sala en le periodo de explotación definitivo.

Esta oferta presenta una planificación y programación definitiva de la gestión del servicio únicamente en planta baja mediante sistema de autoservicio, liberando la superficie del sótano, lo que simplifica los circuitos de distribución y reduce desplazamientos internos. No obstante, se mezclan flujos de usuarios con flujos de mercancías, lo cual puede dificultar el correcto mantenimiento de la limpieza en el área de consumo y puede obstruir el flujo de usuarios, aumentando el riesgo de accidentes. Por otra parte, el circuito de usuarios no está bien diferenciado entre los distintos tipos de clientes.

En relación con el personal se propone una distribución del personal adscrito al contrato clasificándolo en personal del servicio de cocina y del servicio de cafetería, detallando los puestos de trabajo por categorías profesionales y sus funciones, la jornada de cada trabajador y sus distintos turnos.
Se valora positivamente la puesta a disposición parcial del contrato como personal de soporte: dietista, técnico de calidad y técnico de PRL, un *retail* manager.
Se incluyen algunas características y modelaje de la uniformidad de forma gráfica sin entrar en detalle.

La oferta incluye un buen libro de menús y productos, aportando las fichas técnicas de los platos propuestos en la oferta con su información nutricional, alérgenos, ingredientes, códigos de los productos, proporciones, proveedores y forma de preparación, con variedad de los productos incluidos en cada plato. Se ofrece la posibilidad de dietas sin gluten, para diabéticos y vegetarianas con carácter diario, contemplando cubrir las necesidades especiales de los usuarios con alergias e intolerancias alimentarias mediante productos sustitutivos del menú bajo petición.

Se oferta para el pago un sistema *CashDro* para realizar una gestión automatizada del dinero en efectivo en el punto de venta y una web-app de

información al usuario con acceso al menú diario, resto de oferta gastronómica disponible, nivel de ocupación por franja horaria etc.

La oferta prevé la implantación de una herramienta propia, que mediante tecnología QR permitirá a los usuarios de la cafetería la realización de encuestas de satisfacción personalizables, incluyendo tanto el registro y gestión de propuestas de mejora, reclamaciones y sugerencias, como la valoración de diversos aspectos del servicio. Los resultados recogidos se comunicarán mensualmente.

En relación con el aspecto de mantenimiento de las maquinaria e instalaciones se oferta a realización del mantenimiento preventivo con periodicidad anual, y un tiempo de respuesta para el mantenimiento correctivo no superior a 24/48 horas, valorándose positivamente.

Se otorgan 6 puntos.

b) Memoria técnica de instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos.

Se valora muy positivamente que entre los modelos de máquinas expendedoras refrigeradas ofertadas, se encuentre la clasificación energética B, siendo para el resto C y A+ para bebidas calientes.

Se oferta una línea de productos saludables, sin propuesta de porcentaje concreto, basados en productos bajos en sal, bajos en grasa, sin gluten, sin lactosa, sin azúcares añadidos, etc.. Indican que ofrecerán un 33 % de variedad en productos con certificación de alimentación ecológica y un 23 % de variedad en productos de Comercio Justo, valorándose positivamente.

Esta oferta incluye un plan de reposición de productos adecuado, indicando las tareas del proceso y los agentes implicados. Detallan la operativa y el flujo de trabajo que realizarán los reponedores, realizando una reposición diaria de todas las máquinas en donde el propio reponedor también llevará a cabo la limpieza y desinfección de cada máquina, de los muebles y limpieza de las zonas adyacentes, incluyendo festivos y fines de semana.
Incluyen un sistema basado en el protocolo APPCC clasificando los productos en A, B o C para controlar la trazabilidad de todos sus productos

Se valora positivamente el sistema informático de telemetría y un terminal (LTO) que ponen a disposición de los reponedores mediante el cual, además

de realizar las solicitudes diarias de reposición según las necesidades detectadas, se controla la trazabilidad de todos los productos, desde que llegan a los almacenes hasta que se introducen en la máquina y se consumen, registrando las fechas de caducidad y números de lote.

En relación con el mantenimiento y tratamiento de incidencias de las máquinas se pone a disposición un servicio técnico propio para el mantenimiento preventivo y correctivo, presentando un programa de mantenimiento preestablecido y diferenciado por tipos de máquinas, con tareas de mantenimiento de periodicidad diaria, mensual y anual pero no se incluye un compromiso de atención y reparación de incidencias.
Se oferta un teléfono gratuito de atención al cliente y un correo electrónico a disposición en cada máquina.

Respecto al personal se oferta un equipo compuesto por: 1 supervisor del servicio, 4 reponedores.

Se otorgan 5 puntos.

El total por tanto del apartado 1.2 es de 11 puntos, teniendo en cuenta el desglose y suma algebraica propuesta. BUENA.

- LICITADOR 2

a) Plan organizativo del servicio de cafetería.

Para el periodo transitorio durante la obra esta oferta describe la explotación del servicio identificando cada etapa del servicio de restauración e indicando en el espacio que se realizará en función de la fase de ejecución de obra en la que se encuentre la reforma. El servicio de cafetería y el comedor disponible en la fase 1 será en planta baja mediante la instalación de área de *self service* provisional y pasará a realizarse en la nueva cocina vista con nueva área de *self service* en la fase 2. Durante la fase 1 las elaboraciones serán en la cocina actual en la planta sótano, hasta la puesta en servicio de la nueva cocina en planta baja en fase 2.

Esta oferta presenta una planificación y programación definitiva del servicio de cafetería mediante un sistema de autoservicio en dos sentidos dependiendo del tipo usuario, organizando la explotación del servicio en las dos plantas:

- Planta baja: comedor personal y público, terraza, línea *self service* en dos

sentidos con dos puntos de pago, almacén diario, cámara refrigeración, *plonge*, lavado, cuarto frío y cocina vista.
- Planta sótano: cámaras de refrigeración y congelación, almacén, almacén de vending, cuarto de limpieza, despacho y control de mercancías y zona residuos.

Se proponen accesos diferenciados para el público en general y el personal del hospital, tanto para la cafetería (solo café) como la propia línea de autoservicio. Se identifican las circulaciones de usuarios por el comedor, el acceso a la terraza y la circulación libre tanto por la zona del *self service* de personal como del público, pero sin interferir con la circulación de mercancías que se realiza por planta baja en zona habilitada.

Al disponer de un punto de pago para cada sentido de la línea de *self service* y dos recorridos diferenciados para cada tipo de cliente, se agiliza el servicio disminuyendo la espera en los periodos de alta demanda.

En relación con el personal se propone la dotación del mismo adscrito al contrato con la jornada de cada trabajador y su distribución en los distintos turnos identificando las categorías profesionales, pero sin describir los puestos de trabajo y funciones.
Se ofrece personal de apoyo (mantenimiento, operativo, control de calidad y optimización de procesos, compras y logística, asesoramiento en organización del servicio, circuitos de trabajo y mejora continua) pero no se concreta el perfil técnico en cada caso ni su dedicación al contrato.
Se incluyen algunas características y modelaje de la uniformidad de forma gráfica sin entrar en detalle.

Aunque la oferta incluye una amplia variedad de platos ofertados e incluyen una memoria de calidades y variedad de los productos en la que se identifica información del tipo de producto, categoría, características y proveedor, carece de información sobre las proporciones de cada producto en el plato, alérgenos, información nutricional etc.

Se proponen 2 puntos de pago asistido según la documentación gráfica aportada, no detallándose la sistemática al efecto.

La oferta prevé la implementación, desarrollo y puesta en servicio de una herramienta para realizar encuestas de satisfacción incluyendo indicadores para evaluar diferentes aspectos relacionados con los alimentos, y la calidad del servicio. Sin embargo, no concreta la periodicidad en la que pondrán a

disposición del hospital esa información. Igualmente pondría a disposición de los usuarios, a través de códigos QR en la cafetería, tanto un buzón de sugerencias, como incidencias, quejas y reclamaciones formales.
En relación con el aspecto de mantenimiento de la maquinaria e instalaciones se oferta una relación de empresas de mantenimiento y servicios de asistencia técnica especializados por tipología de maquinaria e instalación, que se contratarán para este servicio.
Respecto al mantenimiento correctivo no se fija tiempo de respuesta ni reparación, señalando que en averías graves la actuación será inmediata.

Se otorgan 5,5 puntos.

b) Memoria técnica de instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos.

Para la prestación de este servicio se presentan varios modelos de máquinas expendedoras, siendo la clasificación energética F o G para máquinas refrigeradas, menos eficiente que la ofertada por otras empresas licitadoras, y A+ para bebidas calientes.

Se oferta una línea de productos saludables, sin azúcar y sin aditivos ni conservantes.

Esta oferta presenta un plan de reposición diaria, proponiendo dos o más reposiciones al día en caso de alta demanda o consumo excepcional, lo cual se valora positivamente.

Presentan compromiso de implantar un sistema FIFO mediante el control automatizado de fechas de caducidad, alertas previas a vencimiento y revisión física en cada reposición y un sistema de trazabilidad que permita identificar el recorrido de cada producto desde su recepción hasta su dispensación al usuario final, apoyándose en una aplicación de gestión de telemetría avanzada (*Televend Cloud*) que adapta la oferta a la demanda real, pero sin especificar medidas concretas.

En relación con el mantenimiento y tratamiento de incidencias de las máquinas se presenta una serie de tareas de mantenimiento preventivo con distintas periodicidades, pero sólo para las máquinas de café. Para el resto de las máquinas se propone que se elaborará un plan de mantenimiento preventivo. Respecto al mantenimiento correctivo, no se concreta tiempo de asistencia y resolución de la avería.

Respecto al personal la oferta no indica el equipo que ponen a disposición para este servicio.

Se otorgan 2 puntos.

El total por tanto del apartado 1.1 es de 7,5 puntos, teniendo en cuenta el desglose y suma algebraica propuesta. DEFICIENTE.

- LICITADOR 3

a) Plan organizativo del servicio de cafetería.

Para el periodo transitorio durante la obra esta oferta indica que se llevará a cabo con zona habilitada en planta baja para el servicio, que incluye área de *self service* y dispensación, con las separaciones y señalizaciones necesarias.
Se considera adecuado y coherente con las fases previstas, pero carece de detalles en cuanto a su funcionamiento

Esta oferta presenta una planificación y programación definitiva de la gestión del servicio mediante un sistema de autoservicio en dos sentidos dependiendo del tipo usuario, organizando el procedimiento de explotación del servicio en las dos plantas:

- Planta baja: comedor personal y público, terraza, línea *self service* en dos sentidos con dos puntos de pago.
- Planta sótano: cocina, zona de elaboración, cámaras frigoríficas, plonge, almacén, cuarto de limpieza y oficina.

Se proponen accesos diferenciados para el público en general y el personal del hospital, tanto para la cafetería (solo café) como la propia línea de autoservicio. Se identifican las circulaciones de usuarios por el comedor, el acceso a la terraza y la circulación libre tanto por la zona del *self service* de personal como del público, sin interferir con la circulación de mercancías que se realiza por planta baja en zona habilitada.

Se valora muy positivamente la inclusión de 3 puntos de pago, 2 de ellos asistidos en cada sentido de la línea de *self service,* consiguiendo agilizar en gran medida el servicio y disminuyendo la espera en los periodos de alta demanda.

En relación con el personal se propone una distribución del mismo en los distintos turnos de trabajo entre semana y fines de semana, identificando las categorías profesionales, describiendo los puestos de trabajo y funciones. Con la distribución de personal propuesta se cubre ampliamente los picos de demanda, posibilitando la reposición continua de vitrinas y expositores, la limpieza continua de las zonas de comedor, la supervisión permanente del servicio y evitando esperas en la línea de autoservicio, ofreciendo por tanto un servicio con niveles muy altos de calidad.
Se incluyen y describen las características y modelaje de la uniformidad.

La oferta incluye un muy buen libro de menús y productos, con una amplia variedad y calidad tanto de los menús como de los productos ofertados, aportando unas fichas técnicas muy completas de los platos propuestos, valorándose muy positivamente la información tanto dietética como nutricional aportada. En la programación de menús se prevé dar respuesta a peticiones específicas para celíacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa o cualquier otra prescripción especial.
Se propone una variada alternativa al menú diario bien como plato único o como posibilidad de menú personalizado mediante 3 opciones muy diferentes.

Se proponen 3 puntos de pago, 2 de ellos asistidos, incluyendo cada uno un sistema *Cash Dro* para el pago en metálico automatizado y 1 quiosco digital de pago con tarjeta desatendido en la zona de personal.

Para el seguimiento del servicio esta oferta propone la realización de una encuesta bimensual, pudiéndose llevar a cabo de manera desatendida (encuesta electrónica) o dirigida por profesionales que soliciten la valoración con una tableta. En ambos casos se dispondrá de la información en formato digital. El tratamiento y gestión de los datos generados en las encuestas permitirá disponer de información relacionada con diferentes ámbitos del servicio, atención al usuario y rapidez en la prestación del servicio. En este sentido, además de compartir los resultados con el hospital, se ofrece la elaboración e implantación de un plan de acción para mejorar aquellos aspectos que esté valorados por debajo de 7, lo cual se valora muy positivamente.

Además, se ofrece la entrega de una memoria anual del servicio cuyo contenido tratará sobre la progresión del servicio, jornadas especiales,

operativa del servicio, plantilla de personal, absentismo, modificaciones, horarios, formación, proveedores de proximidad, oferta gastronómica estacional (primavera-verano, otoño-invierno), indicadores de calidad, indicadores de satisfacción, etc.

En relación con el aspecto de mantenimiento de la maquinaria e instalaciones se ofrece el mantenimiento integral mediante una única empresa (*Cloudfm*), con su propio sistema de gestión, y que funciona como asociación de proveedores. La oferta detalla el sistema de avisos, donde se encarga una única empresa de la gestión completa tanto del mantenimiento correctivo, como preventivo y técnico-legal; desde su registro hasta su resolución, quedando toda la información registrada mediante un código QR. Para ello se especifica le procedimiento de inventario y definición del Plan de mantenimiento preventivo. Se considera muy adecuada la periodicidad semestral para el mantenimiento preventivo de todo el equipamiento de hostelería, instalaciones, cámaras frigoríficas y equipos de climatización.

Se otorgan 11 puntos.

b) Memoria técnica de instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos.

Se valora positivamente la clasificación energética mínimo C de los modelos de máquinas refrigeradas propuestas y A+ para bebidas calientes.

Se oferta un mínimo de 80% productos saludables y, sin concretar referencia, productos para intolerancias, alergias y dietas especiales, de comercio justo y ecológico.

Las máquinas que se ofertan disponen de un sistema de trazabilidad de los productos basado en la telemetría y gestión, propio de la empresa, denominado *VENCLOUD*, que realiza un registro en almacén mediante PDA, para cada producto por proveedor, lote, fecha de caducidad y cantidades, identificando cada máquina (ubicación, cliente, líneas de producto) en el sistema. Al realizarse la reposición de la máquina, se registran los lotes de cada producto y mediante este sistema de registro y alarmas, que le llegan al reponedor, se identifica los productos a retirar por caducidad o la falta de ellos para proceder a su reposición. Se valora muy positivamente este sistema de gestión al facilitar la trazabilidad de los productos, anticipar la

retirada antes de su caducidad y utilización para la gestión de incidencias y su resolución, ayudando al aseguramiento de las garantías de Calidad, Higiene y Seguridad alimentaria.
Se prevé incorporar una etiqueta QR donde el usuario podrá consultar las características nutricionales de los productos y las recomendaciones de organismos como AECOSAN, OMS y la estrategia NAOS.

En relación con el mantenimiento y tratamiento de incidencias de las máquinas se propone un plan de mantenimiento preventivo con identificación de las tareas a realizar, y respecto al correctivo el compromiso de reparación de la avería o sustitución de la pieza afectada en un plazo inmediato de máximo de 2 horas, y en el caso que la sustitución de la máquina sea requerida, efectuarán la sustitución en un plazo máximo de 24 horas. Se valora muy positivamente.
Además, para la resolución de incidencias y posibles devoluciones, se valora muy positivamente la propuesta de atención inmediata y resolución de la incidencia por el personal de la cafetería.

Respecto al personal se oferta un equipo compuesto por: 1 supervisor, 3 reponedores de ruta y 2 técnicos.

Se otorgan 6 puntos.

El total por tanto del apartado 1.2. es de 17 puntos, teniendo en cuenta el desglose y suma algebraica propuesta. MUY BUENA.

CRITERIO 1.3. APARTADO 3 DE LA MEMORIA TÉCNICA DE EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA: PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL y PLAN GENERAL DE HIGIENE (PGH) (3.2.2 del PPT)

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al punto 3 del Anexo VII del PCAP, con las características y requisitos establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas.
Ponderación: 4 puntos.

Para valorar este criterio se ha definido la siguiente ponderación:

a) Análisis de Peligros y Puntos Críticos de control (APPCC): 2 puntos
b) Plan General de Higiene (PGH): 2 puntos

➢ LICITADOR 1

La valoración de cada uno de los apartados es la que a continuación se detalla:

a) La propuesta incluye una planificación detallada para la elaboración y control del APPCC, no desarrollándose los contenidos. No se concretan los apartados respecto a este servicio, salvo las frecuencias de control y verificación.
Se otorga 0,5 puntos.

b) La propuesta describe una planificación detallada para la elaboración y control de los PGH, no desarrollándose los contenidos. No se concretan los apartados respecto a este servicio, salvo las frecuencias de control y verificación.
Se otorga 0,5 puntos.

El total por tanto del apartado 1.3. es de 1 punto, teniendo en cuenta el desglose y suma algebraica propuesta. DEFICIENTE.

➢ LICITADOR 2

La valoración de cada uno de los apartados es la que a continuación se detalla:

a) La propuesta desarrolla los contenidos a considerar para la elaboración y control del APPCC, faltando concreción en algunos aspectos respecto a este servicio.
Se otorga 1 punto.
b) La propuesta desarrolla los contenidos para la elaboración y control de los PGH, faltando concreción en algunos aspectos respecto a este servicio.
Se otorga 1 punto.

El total por tanto del apartado 1.3. es de 2 puntos, teniendo en cuenta el desglose y suma algebraica propuesta. ADECUADA.

➢ LICITADOR 3

La valoración de cada uno de los apartados es la que a continuación se detalla:

a) La propuesta describe una planificación detallada para la elaboración y control del APPCC, describiéndose sus contenidos y concretándose

los mismos respecto a este servicio.
Se otorgan 1,5 puntos.

b) La propuesta describe una planificación detallada para la elaboración y control de los PGH, describiéndose sus contenidos y concretándose los mismos respecto a este servicio.
Se otorgan 1,5 puntos.

El total por tanto del apartado 1.3. es de 3 puntos, teniendo en cuenta el desglose y suma algebraica propuesta. MUY BUENA.

CRITERIO 1.4. APARTADO 4 DE LA MEMORIA TÉCNICA DE EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA: PLAN DE GESTIÓN AMBIENTAL (3.2.3. del PPT)

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme al punto 4 del Anexo VII del PCAP, con las características y requisitos establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas.
Ponderación: 3 puntos.

Para valorar este criterio se ha definido la siguiente ponderación:

a) Identificación de todos los residuos que puedan generarse como consecuencia de la actividad. Identificación puntos de generación de residuos: 1, 5 puntos
b) Diseño y establecimiento de protocolos para su almacenaje y retirada (personal, circuitos, frecuencia, etc...). Establecimiento de Registros documentados para cada uno de los residuos identificando cantidades que se generan, y procedimiento de retirada: 1,5 puntos

- LICITADOR 1

La valoración de cada uno de los apartados es la que a continuación se detalla:

a) Identificación de todos los residuos que puedan generarse como consecuencia de la actividad. Identificación puntos de generación de residuos:
Se identifican adecuadamente los residuos a generar por el servicio en sus diferentes aspectos.
La oferta prevé la elaboración un plan de gestión de residuos adaptado a las instalaciones del hospital, que se integrará en el APPCC del centro.
Se aportan fichas para la gestión de los principales residuos generados, si

bien no están particularizadas algunos para este servicio.
Se otorga 1 punto.

b) Diseño y establecimiento de protocolos para su almacenaje y retirada (personal, circuitos, frecuencia, etc...). Establecimiento de Registros documentados para cada uno de los residuos.
La oferta presenta circuitos básicos de recorrido y almacenamiento, pero no se concreta el procedimiento de gestión final de los residuos no peligrosos. La frecuencia de retirada se considera adecuada.
Se ofertan informes periódicos con las cantidades retiradas por los residuos.
Se otorga 1 punto.

El total por tanto del apartado 1.4. es de 2 puntos, teniendo en cuenta el desglose y suma algebraica propuesta. BUENA.

- LICITADOR 2

La valoración de cada uno de los apartados es la que a continuación se detalla:

a) Identificación de todos los residuos que puedan generarse como consecuencia de la actividad. Identificación puntos de generación de residuos:
Se identifican adecuadamente los residuos a generar por el servicio en sus diferentes aspectos.
Se aporta tabla muy completa para la gestión de los residuos generados.
Se otorgan 1,5 puntos.

b) Diseño y establecimiento de protocolos para su almacenaje y retirada (personal, circuitos, frecuencia, etc...). Establecimiento de Registros documentados para cada uno de los residuos.
La oferta presenta circuitos básicos de circulación y almacenamiento, pero no se concreta la sistemática de retirada final. La frecuencia de retirada de cada residuo se considera adecuada.
Se oferta control digital del residuo a través de la plataforma informática del gestor autorizado
Se otorga 1 punto.

El total por tanto del apartado 1.4 es de 2,5 puntos, teniendo en cuenta el

desglose y suma algebraica propuesta. MUY BUENA.

- LICITADOR 3

La valoración de cada uno de los apartados es la que a continuación se detalla:

a) Identificación de todos los residuos que puedan generarse como consecuencia de la actividad. Identificación puntos de generación de residuos:
Se identifican adecuadamente los residuos a generar por el servicio, sin indicar procesos/áreas de generación.
Se otorga 0,5 punto.

b) Diseño y establecimiento de protocolos para su almacenaje y retirada (personal, circuitos, frecuencia, etc). Establecimiento de Registros documentados para cada uno de los residuos.
La oferta incluye una propuesta muy genérica para los circuitos, frecuencia y gestión tanto para los residuos no peligrosos como peligrosos. Por otra parte no se detallan los aspectos a relacionados con el registro documental de la gestión de los residuos.
Se otorgan 0 puntos.

El total por tanto del apartado 1.4 es de 0,5 puntos, teniendo en cuenta el desglose y suma algebraica propuesta. DEFICIENTE.

El resultado de la suma algebraica de los puntos obtenidos por las empresas licitadoras valoradas en los diferentes apartados es la siguiente:

Empresas licitadoras	CRITERIOS				TOTAL
	1.1	1.2	1.3	1.4	
ARAMARK SERVICIOS DE CATERING	9	11	1	2	**23**
MEDITERRÁNEA DE CÁTERING, S.L.U.	16	7,5	2	2,5	**28**
SERUNION S.A.U.	17	17	3	0,5	**37,5**
Máximos	20	18	4	3	45 puntos

Y no habiendo más documentación a valorar ni asuntos que informar, se extiende el presente Informe que firman los componentes de la Comisión Técnica.

En Puerto Real, a 4 de junio de 2026

Ana Mª Rosado Benicio

31663744N

Firmado por SANCHEZ GARCIA MARIA DE LA CONCEPCION - 48898684V el dï¿½a 04/06/2026 con un certificado emitido por AC FNMT Usuarios

RUIZ FUSTER DANIEL - 27315140H

Firmado digitalmente por RUIZ FUSTER DANIEL - 27315140H
Fecha: 2026.06.04 10:52:17 +02'00'