

PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN MIXTA DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO, LA CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS, ASÍ COMO EL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DE LAS PERSONAS AUTORIZADAS EN LOS CENTROS DEPENDIENTES DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO REGIONAL DE MÁLAGA PERTENECIENTE AL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD, MEDIANTE PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS

ANEXO IX-C

SOBRE Nº2.- DOCUMENTACIÓN RELATIVA A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORADOS MEDIANTE UN JUICIO DE VALOR

a. Memoria técnica:

Las empresas licitadoras elaborarán una Memoria Técnica de Ejecución del Servicio que contendrá los documentos originales (o mediante copias que tengan carácter de auténticas o autenticadas conforme a la legislación vigente), donde se reflejen las características técnicas de su oferta, en relación con la prestación del objeto de licitación y lo previsto en los Pliegos que rigen la presente contratación y sus Anexos correspondientes.

Los contenidos presentados en las ofertas técnicas deberán facilitar su valoración, centrándose en los compromisos reales para el servicio objeto de contratación, que sean adquiridos por los ofertantes.

De forma expresa los ofertantes deberán evitar la documentación proveniente de otros centros o contratos que no suponga un compromiso cuantificable para la presente licitación.

La memoria técnica **no podrá exceder de 100 páginas** (excluyendo portada, índice y fichas técnicas). El tipo mínimo de letra a emplear será Arial 11, interlineado de párrafo sencillo. Serán rechazadas aquellas ofertas que no cumplan estas condiciones.

La **memoria técnica estará dividida en apartados** que darán respuesta a cada uno de los bloques de información que serán valorados de acuerdo a los criterios de adjudicación y que son:

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

Descripción del Servicio de cafetería incluido el de comidas al personal autorizado: 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 2 y 5 del mismo, esto es:

- Personal previsto en la ejecución del servicio (puestos de trabajo por categorías profesionales, jornadas laborales, características y modelaje de uniformidad).
- Carta de menús, en la que se relacionarán tanto los menús diarios, a elegir entre un mínimo, claramente diferenciado, de tres primeros, tres segundos platos y postres diversos (en número no menor a 3 frutas y 3 lácteos), con una rotación mínima de 14 días, y adaptados a la época de año (menús de verano e invierno). Se incluirá también un menú dietético.
- Materias primas que se utilizarán en la confección de los menús, exponiendo si son frescas, congeladas, precocinadas o elaboradas en el Centro. La oferta de menús deberá ser novedosa, combinando platos típicos de la gastronomía local con otros característicos de la cocina nacional e internacional.



- Oferta de horarios de apertura y cierre del servicio de cafetería más amplios a los mínimos establecidos en el punto 2.2.1 del PPT.
- Descripción del servicio de Coffee Break de acuerdo con el punto 2.13 del PPT, incluyendo como mínimo tres opciones de pausa café para mañana y tarde, tres tipos de aperitivos y tres tipos de cocktail comida
- Aprovisionamiento.
- Almacenamiento y conservación.
- Venta
- Cobro
- Mecanismos de control de ingestas (propuesta de sistema informatizado.)
- Plan de Limpieza.
- Gestión de residuos.
- Mantenimiento.

2. Plan de actuación previsto de remozamiento y adaptación e instalación de las zonas, así como de las obras que considere necesarias para que aquellas se adecuen a las condiciones de habitabilidad, uso y confortabilidad acordes con su función o que sean exigida por la normativa sectorial de aplicación: 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, además de lo exigido en el apartado referido, deberá figurar obligatoriamente:

1. Descripción textual y gráfica (planos, infografía y/o fotografías) y cronogramas de ejecución.
2. Memoria de Calidades de materiales, mobiliario y equipos, con formato de relación detallada (equipo, marca, modelo, utilización, ubicación, valoración económica).

3. Variedad y Calidad de productos y menús ofertados, mediante relación detallada de los mismos:

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

Se valorará el porcentaje de oferta de productos que estén amparados por alguna certificación de alimentación ecológica.

Se valorará que las máquinas tengan la opción de Café, azúcar, cacao y otros productos de Comercio Justo, aportando certificación acreditativa de Registro de la empresa en FLO (Fairtrade Labelling Organization).

Respecto a las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, té y leche), se deberán especificar las dosificaciones, así como la marca comercial.

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.

4. Plan de calidad de los productos ofertados: Descripción de los recursos dedicados y los controles comprometidos para las materias primas, elaboración de alimentos e higiene en general.