

INFORME DE LA COMISION TECNICA NOMBRADA PARA LA VALORACIÓN DE LAS OFERTAS TECNICAS PRESENTADAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LOS ARCOS DEL MAR MENOR. EXPEDIENTE CSE/9999/1100046082/20/PA

Estudiadas las Ofertas Técnicas presentadas por las empresas que a continuación se relacionan, se emite el siguiente informe, para cada una de ellas, con su correspondiente puntuación.

EMPRESAS
• EUREST
• AMG
• MEDITERRANEA
• SERUNIÓN

CRITERIOS DE ADJUDICACION

EVALUACIÓN MEDIANTE JUICIO DE VALOR. Hasta 49 puntos

Según apartado 8.1. del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

La adjudicación del presente contrato se realizará mediante **PROCEDIMIENTO ABIERTO**, de conformidad con el artículo 131.2 en relación con el artículo 156 LCSP empleándose una pluralidad de criterios de adjudicación basados en el principio de mejor relación calidad-precio.

Así, los criterios de adjudicación definidos en el presente expediente serán los siguientes, indicándose su ponderación y forma de valoración:

8.1.1. CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIOS DE VALOR (49 puntos):

Propuesta Técnica/Programa de Servicio (apartado 13 PPT): El licitador presentará en su oferta técnica el Programa de Servicio que tenga previsto implantar y que será sobre el que se realice la valoración de la citada propuesta técnica. Por lo que se hace necesario que este programa incluya de manera ordenada todos los puntos de los criterios de valoración expuestos en el PCAP.

Entre otros, se valora de forma significativa la incorporación de consideraciones medioambientales.

1. Hasta 10 puntos. OFERTAS MATERIAS PRIMAS. (3.1.6 ppt) se valorará positivamente, las ofertas que incorporen productos ecológicos y de comercio justo (según normativa aplicada) pudiendo presentar en las opciones de comida/cena platos confeccionados exclusivamente con estos productos.



La consideración de este aspecto a efectos de valoración de las ofertas tendrá en cuenta los siguientes subcriterios:

- 1.1.** El compromiso de incluir dichos productos en el aprovisionamiento y de mantenerlo en los términos que se establezcan en la oferta en caso de adjudicarlo. **Hasta 4 puntos.**
- 1.2.** Una relación de los productos o materias primas que el licitador se compromete a suministrar mediante productos ecológicos y el nivel de suministro ecológico (temporalidad). **Hasta 3 puntos.**
- 1.3.** Una relación de los proveedores de productos ecológicos a través de los cuales llevaría a cabo el suministro y aprovisionamiento, debiendo acreditar la correspondiente certificación de dichos productos. Debe especificarse el producto o materia prima que suministraría cada proveedor, la zona de producción y la ubicación de las instalaciones del proveedor **valorándose las ofertas que maximice o potencie el consumo de productos locales. Hasta 3 puntos.**

	P. MAX.	P. OFERTA
Compromiso inclusión ECO, CCJJ.	1	0
Compromiso mantener ECO, CCJJ.	1	0
Incluir platos exclusivos productos ECO CCJJ	2	0
Relación de productos	1	0
Temporalidad (nivel de suministro)	2	0
Proveedores ECO. Certificación	1	0
Materia prima por zona de producción	1	0
Ubicación de las instalaciones	1	0

- 2. Hasta 4 Puntos. PROVEEDORES DE CERCANÍA. (3.1.6 ppt):** se valorará positivamente que los proveedores de productos **percederos** (la fruta fresca, las verduras, la carne, el pescado, los productos lácteos y los huevos) procedan de empresas o zonas de producción que se encuentren en un área geográfica ubicada en un radio máximo de 100 km, con capacidad de suministrar un género rechazado en el mismo día. Con este criterio se pretende valorar la disminución de la huella de carbono dentro del servicio de restauración, contribuyendo al medioambiente. Será necesario aportar un proyecto de suministro de estos productos, su estacionalidad, origen, tratamientos y logística, con el fin de medir el aporte de sostenibilidad al servicio.



	P. MAX.	P. OFERTA
Proveedores de proximidad	3	0
Proyecto de suministro	1	0

3. Hasta 8 puntos. MENUS. (3.1.8 ppt). Las empresas licitantes aportarán modelo que soporte la elección de menú en todos los servicios a **realizar (desayuno – comida – merienda – cena)** se presentará al paciente por el dietista, en una Aplicación informática para la elección de menú, sincronización en tiempo real con el software de gestión de cocina.

3.1. ELECCION DE MENUS: se valorará positivamente las ofertas que mejoren los mínimos respecto a la elección de menús. **Hasta 3 puntos.**

3.2. MEDIOS TECNICOS SOPORTE ELECCION DE MENUS: se valorará positivamente en las ofertas la incorporación de innovaciones que faciliten la participación del paciente. **Hasta 3 puntos.**

3.3. INFORMACIÓN: Se valorarán positivamente los proyectos que incluyan ofrecer información nutricional al paciente para facilitar la elección de menú. **Hasta 2 puntos.**

	P. MAX.	P. OFERTA
Mejora mínimos elección de Menús.	3	0
Innovación medios téc. elección Paciente	3	0
Información nutricional	2	0

4. Hasta 3 puntos. COMEDOR Y PERSONAL DE GUARDIA. (3.1.10 ppt)

4.1. Se valorará positivamente el sistema de control de acceso y gestión del servicio de comedor del personal de guardia. **Hasta 1 puntos.**

4.2. Se valora positivamente aquellas ofertas que mejoren las exigencias expuestas en cuanto a las cartas de menús y su composición. **Hasta 2 puntos.**

	P. MAX.	P. OFERTA
Control de acceso	0,5	0
Gestión del servicio de comedor	0,5	0
Mejoras en carta de menú (variedad)	1	0



Mejoras en la composición	1	0
---------------------------	---	---

5. Hasta 5 puntos.- PLAN DE ORDENAMIENTO DE CAFETERIAS Y OPCIONES DE EQUIPAMIENTO POR ENCIMA DE LO EXPRESADO EN EL ANEXO 3.1. (3.2.ppt)

5.1. Se valorará positivamente aquellas ofertas que expongan un plan para lograr alcanzar la máxima demanda de los usuarios en un contexto de nivel de calidad de servicio alto o muy alto, conjugando una oferta de productos de calidad con unos precios equilibrados y competitivos, compatibles con la viabilidad económica de la prestación, con la obtención de un beneficio económico razonable medido en el período total de duración del contrato y muy especialmente con el carácter de servicio al público del que participa la prestación en relación con los usuarios y con la actividad del Hospital, atendiendo a subcriterios como. **Hasta 3 puntos:**

- Proyecto y ejecución de remodelación de los espacios (3.2.7)
- Proyecto de servicio (tapas, raciones, menús)
- Gestion informatizada de peticiones y pago (3.2.8 ppt).

5.2. Se valorará positivamente ofertas que contengan proyectos para colaborar con el Hospital en la realización de eventos y reuniones. (3.2.9 ppt). **Hasta 1 punto.**

5.3. Se valorará positivamente la implementación de soluciones relacionadas con la mejora medioambiental y la sostenibilidad (acceso a agua km, desechables sostenibles...). **Hasta 1 punto.**

	P. MAX.	P. OFERTA
Proyecto y ejecución de remodelación de espacios	1	0
Proyecto de servicio (tapas, raciones, menús)	1	0
Gestión informatizada de peticiones y pago	1	0
Proyecto colaboración realización eventos y reuniones	1	0
Implementación soluciones mejora medioambiental y sostenibilidad	1	0

6. Hasta 2 puntos. LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS.(3.3 ppt)

6.1. Se valorará positivamente aquellas ofertas que mejoren el ppt en el proyecto de limpieza tanto de la zona de cocina como cafeterías. **Hasta 1 punto.**

6.2. Se valorará positivamente aquellas ofertas que mejoren el ppt en el Proyecto y ejecución en materia de Gestion de Residuos. **Hasta 1 punto.**



	P. MAX.	P. OFERTA
Proyecto limpieza cocina	0,5	0
Proyecto limpieza cafetería	0,5	0
Proyecto y ejecución residuos	0,5	0
Compromiso formación en segregación	0,5	0

7. Hasta 5 puntos. PLAN DE FORMACIÓN Y DIVULGACIÓN. (9.9 PPT)

- 7.1.** Se valorará positivamente aquellas ofertas que mejoren la planificación de formación del personal asistencial en el manejo de la herramienta de Gestion de menús (DIETOOLS). **Hasta 1 punto.**
- 7.2.** Se valorará positivamente aquellas ofertas que incorporen la formación en Nutrición dirigida a la confección de Menús Hospitalarios (cursos dirigidos a personal propio y del SMS). **Hasta 2 puntos.**
- 7.3.** Se valorará positivamente las ofertas donde se propongan las campañas divulgativas del punto 3.1.6 ppt, adecuándose al entorno y circunstancias del Hospital, y aquellas que se dirijan a la población general perteneciente al Área de Salud VIII. **Hasta 2 puntos.**

	P. MAX.	P. OFERTA
Formación p. asistencial DIETOOLS	1	0
Formación en nutrición	2	0
Campañas divulgativas	2	0

8. Hasta 6 puntos. EQUIPOS (12 ppt)

- 8.1.** Se valorará positivamente el plan de ejecución en la instalación del nuevo equipamiento. **Hasta 2 puntos.**
- 8.2.** Se valorará positivamente el equipamiento y mobiliario ofertado para la mejora del servicio (número de elementos, características, funcionalidad, ergonomía, optimización de recursos utilizados (consumo), etc.). **Hasta 4 puntos.**

	P. MAX.	P. OFERTA
Plan de ejecución y Solado	2	0



Tunel de lavado	1	0
Horno de 20 bandejas y de 10 bandejas	1	0
Abatidor	1	0
Lavacacerolas y Lavavajillas de cúpula	1	0

9. Hasta 2 Puntos. MANTENIMIENTO. (4 ppt)

9.1. Se valorará positivamente los planes relacionados con el sistema de avisos ante emergencias técnicas en la central de frio. **Hasta 1 punto.**

9.2. Plan de mantenimiento integral. **Hasta 1 punto.**

	P. MAX.	P. OFERTA
Avisos Central de frio	1	0
Plan de mantenimiento instalaciones	0,7	0
Plan de mantenimiento equipos	0,3	0

10. Hasta 4 puntos.RECURSOS HUMANOS (9 ppt)

Se valorará la organización de RRHH propuesta (propuesta de organización en Recursos Humanos, las responsabilidades de los miembros de la organización en la cocina, la planificación de actividades según el organigrama previsto, los planes de fidelización e implicación en el proyecto y las medidas para fomentar un entorno de trabajo positivo y estable).

	P. MAX.	P. OFERTA
Propuesta de organización.	1	0
Planificación de actividades	1	0
Plan de fidelización e implicación	1	0
Medidas fomentar entorno + y estable	1	0



EUREST

1. Hasta 10 puntos. OFERTAS MATERIAS PRIMAS. (3.1.6 ppt): se valorará positivamente, las ofertas que incorporen productos ecológicos y de comercio justo (según normativa aplicada) pudiendo presentar en las opciones de comida/cena platos confeccionados exclusivamente con estos productos.

La consideración de este aspecto a efectos de valoración de las ofertas tendrá en cuenta los siguientes subcriterios:

1.1. El compromiso de incluir dichos productos en el aprovisionamiento y de mantenerlo en los términos que se establezcan en la oferta en caso de adjudicarlo. **Hasta 4 puntos.**

Eurest adjunta carta de compromiso.

Declara expresamente el compromiso de cumplir con lo que se indica referente a:

- Incorporar productos ecológicos y de comercio justo (según normativa aplicada) de la manera que se detallan en la oferta en las opciones de comida/cena mediante platos confeccionados exclusivamente con estos productos.

- Incluir dichos productos en el aprovisionamiento y de mantenerlo en los términos que se establezcan en la oferta en caso de adjudicarlo.

No incluye opciones de platos confeccionados exclusivamente con productos eco o de comercio justo.

En su oferta, en el apartado de "Artículos que componen la pensión por ingesta" dentro de la dieta a pacientes indica: "PRODUCTO ECOLÓGICO: Serviremos semanalmente una legumbre, una pasta, una fruta y una verdura ecológica". Esto supone un porcentaje insignificante para valorar el aprovisionamiento de producto ecológico y mantenerlo. La realidad de la oferta implica que sólo cuatro productos serán de producción ecológica. Una legumbre, una pasta, una fruta y una verdura.

1.2. Una relación de los productos o materias primas que el licitador se compromete a suministrar mediante productos ecológicos y el nivel de suministro ecológico (temporalidad). **Hasta 3 puntos**

Relación de 100 productos ecológicos dice procedentes de proveedores locales, en este punto no se valora la procedencia. De los 100, 37 son materias primas (en diferentes modalidades) y 17 procesados.

Ofertan 18 productos procesados que no tienen cabida en el servicio por ser snack o variaciones ultraprocesadas sin aplicación.

Oferta productos de comercio justo que no se valoran en este punto.

Hace referencia a la temporalidad de los productos, pero no indica el nivel de suministro ecológico de los mismos.

En su oferta, en el apartado de "Artículos que componen la pensión por ingesta" dentro de la dieta a pacientes indica: "PRODUCTO ECOLÓGICO: Serviremos semanalmente una legumbre, una pasta, una fruta y una verdura ecológica". Esto supone un porcentaje insignificante para valorar el nivel de suministro. Además de no tener sentido la oferta de los 100 productos antes citados. La realidad de la oferta implica que sólo cuatro productos serán de producción ecológica. Una legumbre, una pasta, una fruta y una verdura.



1.3. Una relación de los proveedores de productos ecológicos a través de los cuales llevaría a cabo el suministro y aprovisionamiento, debiendo acreditar la correspondiente certificación de dichos productos. Debe especificarse el producto o materia prima que suministraría cada proveedor, la zona de producción y la ubicación de las instalaciones del proveedor **valorándose las ofertas que maximice o potencie el consumo de productos locales. Hasta 3 puntos**

El proveedor de todos los productos es ANNA ECOLOGICA empresa ubicada en Cataluña.

Aporta listado con productores y productos ECO. Productos locales son:

Patatas, pimientos, puerros, tomate de ensalada, judías verdes planas y zanahoria.

En su oferta, en el apartado de “Artículos que componen la pensión por ingestas” dentro de la dieta a pacientes indica: “PRODUCTO ECOLÓGICO: Serviremos semanalmente una legumbre, una pasta, una fruta y una verdura ecológica”. Esto supone un porcentaje insignificante para valorar si el productor ecológico es de proximidad. Además de no tener sentido la oferta de los 100 productos antes citados. La realidad de la oferta implica que sólo cuatro productos serán de producción ecológica. Una legumbre, una pasta, una fruta y una verdura.

	P. MAX.	P. OFERTA
Compromiso inclusión ECO, CCJJ.	1	1
Compromiso mantener ECO, CCJJ.	1	1
Incluir platos exclusivos productos ECO CCJJ	2	0
Relación de productos	1	0
Nivel de suministro (temporalidad)	2	0
Proveedores ECO. Certificación	1	0
Materia prima por zona de producción	1	0
Ubicación de las instalaciones	1	0

TOTAL APARTADO: 2 PUNTOS

2. Hasta 4 Puntos. PROVEEDORES DE CERCANÍA. (3.1.6 ppt): se valorará positivamente que los proveedores de productos **percederos** (la fruta fresca, las verduras, la carne, el pescado, los productos lácteos y los huevos) procedan de empresas o zonas de producción que se encuentren en un área geográfica ubicada en un radio máximo de 100 km, con capacidad de suministrar un género rechazado en el mismo día. Con este criterio se pretende valorar la disminución de la huella de carbono dentro del servicio de restauración, contribuyendo al medioambiente.



Será necesario aportar un proyecto de suministro de estos productos, su estacionalidad, origen, tratamientos y logística, con el fin de medir el aporte de sostenibilidad al servicio.

Eurest hace una exposición del valor de los productos ecológicos procedentes de zonas locales, no obstante en este punto se valoran los productos en general, no los ecológicos que en su caso provienen de ANNA ECOLOGICA situada en Cataluña y con zonas de producción según su web en este mismo sitio.

Las frutas y verduras frescas que ofertan en temporada dicen proceder de distintos puntos de la región pero no especifica quien produce o quien las provee. Es un listado sin justificación.

Eurest explica su proceso de homologación de proveedores, para las carnes, aves y huevos indica que “provendrán de establecimientos debidamente habilitados y fiscalizados por la autoridad sanitaria. SENASA, ORGANOS DE APLICACIÓN PROVINCIALES” esta autoridad sanitaria es americana, nada que ver con los controles españoles. No hay concreción de puntos, toda la explicación es general, al igual que la logística.

	P. MAX.	P. OFERTA
Proveedores de proximidad	3	1
Proyecto de suministro	1	0

TOTAL APARTADO: 1 PUNTOS

3. Hasta 8 puntos. MENUS. (3.1.8 ppt). Las empresas licitantes aportarán modelo que soporte la elección de menú en todos los servicios a **realizar (desayuno – comida – merienda – cena)** se presentará al paciente por el dietista, en una Aplicación informática para la elección de menú, sincronización en tiempo real con el software de gestión de cocina.

3.1. ELECCION DE MENUS: se valorará positivamente las ofertas que mejoren los mínimos respecto a la elección de menús. **Hasta 3 puntos.**

Incrementa el número de elecciones de dos a tres en la dieta basal y continúa con dos en la dieta diabética. Asegura que en las dietas sin restricciones se darán tres opciones de primer plato, segundo plato y postre a los pacientes.

El pliego técnico explicita que en cuanto a la carne será siempre fresca, en ningún caso preparado cárnico o derivado. Eurest indica “Oferta controlada de derivados cárnicos (fiambres magros y carnes picadas)” al igual que los procesados cárnicos, que los oferta de manera limitada a menos de dos veces por semana.

Ofertan una alternativa al agua embotellada implantando un sistema de potabilizadora y embotelladora en botellas de acero inoxidable. Se valorará en el punto 6.2 de minimización de residuos.

No se valora la introducción del sistema Turmix alternativo por exigir en pliego que sea industrializado.



3.2. MEDIOS TECNICOS SOPORTE ELECCION DE MENUS: se valorará positivamente en las ofertas la incorporación de innovaciones que faciliten la participación del paciente. **Hasta 3 puntos**

Eurest oferta la PRE-ANOTACION via Tablet de las elecciones. A pie de cama la dietista en el horario de la merienda anotará la elección y a través del software preparado para ello de DIETOOLS la información se reflejará en la central de cocina. Dice que informará al paciente de las opciones nutricionales.

Dice dar la opción de elección al paciente (tanto adulto como pediátrico) a través de su app EUREST4U. De momento la aplicación no ofrece estas opciones por lo que no se ha podido comprobar su operatividad.

3.3. INFORMACIÓN: Se valorarán positivamente los proyectos que incluyan ofrecer información nutricional al paciente para facilitar la elección de menú. **Hasta 2 puntos**

Eurest oferta 4 puntos para facilitar información al paciente:

- 1.- en el momento del ingreso a través de un folleto explicativo del sistema de alimentación con la información nutricional de las dietas.
- 2.- en el momento de la pre-anotación por la dietista, se explicará a cada paciente las elecciones y la info nutricional de cada ingesta.
- 3.- en las bandejas y de forma periódica todos los meses, se adjuntará texto con la info al paciente de las características de su dieta.
- 4.- a través de la app EUREST4u.

Analizando estos puntos, creemos:

Sobre el punto 1.- la información que se le da al paciente en el momento del ingreso será genérica, aún no tendría ni la dieta puesta por el facultativo.

En el punto 2 la dietista tendría que visitar a todos los pacientes todos los días, por lo que no parece probable si no hay aumento de personal de dietética encomendar esta tarea.

En la bandeja según el punto 3 parece coherente, lo que no lo es tanto decir que todos los meses, puesto que no corresponde a un patrón de tiempo significativo en un ingreso.

A través de la app es una apuesta a futuro. En estos momento no está configurada para esta información por lo que no se puede comprobar.

	P. MAX.	P. OFERTA
Mejora mínimos elección de Menús.	3	0,5
Innovación medios técnicos para la elección. Paciente	3	0
Información nutricional	2	0

TOTAL APARTADO: 0,5 PUNTOS



4. Hasta 3 puntos. COMEDOR Y PERSONAL DE GUARDIA. (3.1.10 ppt)

4.1. Se valorará positivamente el sistema de control de acceso y gestión del servicio de comedor del personal de guardia. **Hasta 1 puntos.**

La empresa proporcionará una tarjeta identificativa del “Sistema Informático Futura” al personal de guardia para gestionar el control de acceso y su identificación. La lectura se realizará en los sistemas de cobro implantados.

Se realizará la transacción al precio aplicado (guardias a 0) y se comprueba con la relación de médicos de guardia que envíe el hospital.

El sistema puede emitir informes y listados.

Eurest propone ampliar el sistema al personal que el hospital considere oportuno y aplicar promociones personalizadas, gestionar tarifas, saldos... La tarjeta podrá servir como monedero.

Es un sistema que duplica la identificación establecida, no aporta mejora en el servicio del comedor de guardia.

4.2. Se valora positivamente aquellas ofertas que mejoren las exigencias expuestas en cuanto a las cartas de menús y su composición. **Hasta 2 puntos.**

Estrategia nutricional similar a los pacientes. Aumentan la variedad de opciones en 5 primeros y 3 segundos y variedad de panes. Dicen aumentan la variedad en desayunos.

	P. MAX.	P. OFERTA
Control de acceso	0,5	0
Gestión del servicio de comedor	0,5	0
Mejoras en carta de menú (variedad)	1	1
Mejoras en la composición	1	1

TOTAL APARTADO: 2 PUNTOS

5. Hasta 5 puntos.- PLAN DE ORDENAMIENTO DE CAFETERIAS Y OPCIONES DE EQUIPAMIENTO POR ENCIMA DE LO EXPRESADO EN EL ANEXO 3.1. (3.2.ppt)

5.1. Se valorará positivamente aquellas ofertas que expongan un plan para lograr alcanzar la máxima demanda de los usuarios en un contexto de nivel de calidad de servicio alto o muy alto, conjugando una oferta de productos de calidad con unos precios equilibrados y competitivos, compatibles con la viabilidad económica de la prestación, con la obtención de un beneficio económico razonable medido en el período total de duración del contrato y muy especialmente con el carácter de servicio al público del que participa la prestación en relación con los usuarios y con la actividad del Hospital, atendiendo a subcriterios como. **Hasta 3 puntos:**

- Proyecto y ejecución de remodelación de los espacios (3.2.7).



Presenta 2 propuestas para cada Comedor una para estado normal y otro en estado de alarma por Covid (Con montaje fotográfico y plano). La redistribución de los comedores hace que haya un aumento de aforo en el estado normal pasa de 87 a 95 en Cafetería Personal y de 112 a 136 en Cafetería de Público. Propuesta de otros puntos de venta (Corner).

Presenta Plan de Ejecución de equipamiento con una duración no superior a 2 meses, enviando cronograma específico con fechas.

- Proyecto de servicio (tapas, raciones, menús).

Su propuesta es de un nuevo concepto de cafetería fresco e innovador, un espacio gastronómico basado en la alimentación saludable y servicio de calidad: Materias primas de 1ª Calidad, Nuevos espacios y Variedad gastronómica.

Los menús se caracterizan por la Variedad, Presentación y Calidad. Pudiendo elegir entre 5 Primeros, 5 Segundos y 5 Postres.

Presenta listado concreto y extenso de Tapas y Pintxos.

Celebración de Jornadas gastronómicas.

- Gestion informatizada de peticiones y pago (3.2.8 ppt).

Sistema de Gestión llamado Eurest4you a través de una aplicación informática donde se puede consultar menús, realizar pedidos, control de aforo, seleccionar pre-annotaciones de menú semanal, . . . Código QR en las mesas para la consulta de la carta de productos.

Para la gestión de cobro Eurest instalara su SmartKiosk (máquina de cobro automático), donde se podrá ver la oferta gastronómica, hacer la comanda automática y el pago tanto con billetes y monedas como por tarjeta.

5.2. Se valorará positivamente ofertas que contengan proyectos para colaborar con el Hospital en la realización de eventos y reuniones. (3.2.9 ppt). Hasta 1 punto

Eurest y su personal estarán en todo momento dispuestos para la realización de Servicio de Restauración en eventos y reuniones, aportando material necesario, realizando el montaje y la posterior limpieza y retirada de material una vez concluido.

Da ejemplos concretos de servicios especiales (Pausa Café, Aperitivo o Cocktail Comida).

5.3. Se valorará positivamente la implementación de soluciones relacionadas con la mejora medioambiental y la sostenibilidad (acceso a agua km, desechables sostenibles...). Hasta 1 punto.

Eurest en su Política Medioambiental desarrolla soluciones relacionadas con las Mejoras del Medioambiente y la Sostenibilidad que se aplica al plan de Cafeterías: Segregación de Residuos, Stop Food Waste, Concienciación (Buenas Prácticas), Formación, Auditoría de Eficiencia Energética, Equipamiento (compactadora, contenedores de residuos, etc.) y Movilización.

Uso de Materiales Ecológicos con Menaje Sostenible y Packaging reciclable y biodegradable. Envases reutilizables.

	P. MAX.	P. OFERTA
Proyecto y ejecución de remodelación de espacios	1	1



Proyecto de servicio (tapas, raciones, menús)	1	1
Gestión informatizada de peticiones y pago	1	0,75
Proyecto colaboración realización eventos y reuniones	1	0,5
Implementación soluciones mejora medioambiental y sostenibilidad	1	1

TOTAL APARTADO: 4,25 PUNTOS

6. Hasta 2 puntos. LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS.(3.3 ppt)

6.1. Se valorará positivamente aquellas ofertas que mejoren el ppt en el proyecto de limpieza tanto de la zona de cocina como cafeterías. **Hasta 1 punto.**

Exponen un proyecto de limpieza acorde al ppt. La frecuencia de limpieza acorde al ppt. Dice aumentarla en los mismos elementos que se señalan en el anexo 5 en vez de mensual cada 25 días, y en vez de trimestral cada 45 días. No es significativo.

Idem en cafetería. Aumentan la frecuencia de limpieza quincenal a los 12 días.

6.2. Se valorará positivamente aquellas ofertas que mejoren el ppt en el Proyecto y ejecución en materia de Gestión de Residuos. **Hasta 1 punto.**

La empresa está certificada con la ISO 14001:2004 Sistema de gestión medioambiental.

Adjunta compromiso de formación exigido en ppt.

Las medidas incluyen los puntos exigidos en ppt. Además incluye:

Sistema de potabilizadora + embotelladora:

“...Para el suministro de agua para el servicio a pacientes, Eurest instalará un Sistema de potabilizadora + embotelladora, con lo que nos permite retirar las botellas de agua de plástico del menú y las sustituimos por botellas de acero inoxidable con agua filtrada por Osmosis. (STOP PLASTIC). “

Compactadora.

“Para el papel y cartón instalaremos una compactadora en la zona de la cocina destinada para la misma, de manera que el personal de cocina la utilice para preparar la retirada de dicho residuo, cuya frecuencia de retirada del residuo se detallará en función de la necesidad.

Auditoría de Eficiencia Energética:

Consiste en realizar una auditoría a los equipos e instalaciones para evaluar el gasto energético y proponer alternativas que supongan un ahorro en los mismos, con el impacto económico que esto implica. La auditoría la realiza una empresa externa experta en dichas acciones.

No indica si es auditoria individual o periódica.

Stop Food Waste (Cero merma).

Campaña corporativa se pretende minorar el desperdicio reelaboración, cocinado y sobrante en bandejas. La primera fase sería la medición de este desperdicio con diferentes básculas en



cocina, zona de lavado para pesarlo y medirlo. A partir de ahí hacer seguimiento mes a mes de la tendencia para en caso de conseguir reducir esa merma, cuantificarla.

Adaptación menús a ingredientes más sostenibles.

Charlas de concienciación a empleados.

Esta campaña debería pormenorizarse, de que se trata? Y qué medidas para llevarla a cabo? .

Acciones formativas en materias medioambientales en el personal del centro.

Creemos que Eurest tiene en su oferta medidas específicas en materia medioambiental de mejora para HULAMM, no obstante el plan “Cero Mermas” no se explica en detalle como para valorarlo, pues induce a pensar en la incompatibilidad con el sistema de seguridad alimentaria.

	P. MAX.	P. OFERTA
Proyecto limpieza cocina	0,5	0,3
Proyecto limpieza cafetería	0,5	0,3
Proyecto y ejecución residuos	0,5	0,4
Compromiso formación en segregación	0,5	0,3

TOTAL APARTADO: 1,3 PUNTOS

7. Hasta 5 puntos. PLAN DE FORMACIÓN Y DIVULGACIÓN. (9.9 PPT)

7.1. Se valorará positivamente aquellas ofertas que mejoren la planificación de formación del personal asistencial en el manejo de la herramienta de Gestion de menús (DIETOOLS). **Hasta 1 punto.**

La estrategia de formación de Dietools que ofertan trata de:

- una formación inicial a todo el personal (entendemos tanto de la empresa como del SMS) involucrado en el servicio de restauración.
- formación al departamento de dietética para que actúen de formadores.
- implantación de formaciones mensuales a través del departamento de dietética.

7.2. Se valorará positivamente aquellas ofertas que incorporen la formación en Nutrición dirigida a la confección de Menús Hospitalarios (cursos dirigidos a personal propio y del SMS). **Hasta 2 puntos.**

Aportan dossier con los cursos formativos de la empresa. Entre ellos hay dos cursos de nutrición que ofertan a lo largo del concurso haciéndolos extensibles al SMS.

Programan formaciones mensuales o charlas en el hospital para cada una de las categorías profesionales, serán impartidas por algún integrante del departamento, cuyo contenido trata sobre cualquier aspecto relevante del servicio. Eurest se compromete a hacerlas extensibles al SMS (se solicita específicamente formación en Nutrición).



7.3. Se valorará positivamente las ofertas donde se propongan las campañas divulgativas del punto 3.1.6 ppt, adecuándose al entorno y circunstancias del Hospital, y aquellas que se dirijan a la población general perteneciente al Área de Salud VIII. **Hasta 2 puntos.**

Proponen 4 campañas anuales coincidentes con los cambios de estación tal y como se exige en el pliego. Destacando: los productos locales de temporada, recetas de la zona, productos saludables y buenas prácticas sostenibles.

El formato propuesto para la información es completo y bien confeccionado.

	P. MAX.	P. OFERTA
Formación p. asistencial DIETOOLS	1	1
Formación en nutrición	2	1
Campañas divulgativas	2	2

TOTAL APARTADO: 4 PUNTOS

8. Hasta 6 puntos. EQUIPOS (12 ppt).

8.1. Se valorará positivamente el plan de ejecución en la instalación del nuevo equipamiento. **Hasta 2 puntos.**

Presenta Plan de Ejecucion en el que indica cronograma con fechas, se quedaría todo la instalación hecha antes de los 2 primeros meses. La instalación del solado y del equipamiento en cocina tiene una duración de 16 días. No indica la alternativa al servicio mientras dura la obra.

No indica las características propuestas para el solado. Oferta una alternativa que valoramos como solución de mejora.

8.2. Se valorará positivamente el equipamiento y mobiliario ofertado para la mejora del servicio (número de elementos, características, funcionalidad, ergonomía, optimización de recursos utilizados (consumo), etc.). **Hasta 4 puntos.**

Eurest oferta Túnel de lavado de 3 tanques, es una medida desproporcionada para el espacio y las necesidades del hospital. No es válida como propuesta de mejora.

Los Hornos Electrolux que proponen tienen características que difieren y no aportan mejoras de las especificaciones exigidas en el pliego, como son: Acristalamiento doble no triple, Protección contra chorro de agua IPX5 no IPX6, y 5 velocidades de ventilador en vez de 6.

El resto de los equipos (lavacacerolas, lavavajillas de cúpula y abatidor) son Electrolux y cumplen los requisitos solicitados pero no mejoran en prestaciones que valorar.

	P. MAX.	P. OFERTA



Plan de ejecución y Solado	2	1
Tunel de lavado	1	0
Horno de 20 bandejas y de 10 bandejas	1	0
Abatidor	1	0,5
Lavacacerolas y Lavavajillas de cúpula	1	0,5

TOTAL APARTADO: 2 PUNTOS

9. Hasta 2 Puntos. MANTENIMIENTO. (4 ppt)

9.1. Se valorará positivamente los planes relacionados con el sistema de avisos ante emergencias técnicas en la central de frio. **Hasta 1 punto.**

Gestión de la cadena de frio en cámaras frigoríficas y congeladoras a través de CONTROLTEMP, sistema informático que proporciona alarmas y avisos al móvil o mail cuando la temperatura de las cámaras es incorrecta. Envío de informes, a tiempo real. Consulta tipo web.

9.2. Plan de mantenimiento integral. **Hasta 1 punto.**

Aporta plan de mantenimiento integral.

Propuesta orientativa del plan de mantenimiento preventivo y técnico-legal de todos los locales, instalaciones y equipos de cocina del centro.

Para la gestión del mantenimiento utilizará un programa informático GMAO. Integra el inventario, documentación e incidencias, informes, previsiones.

Eurest facilitará mensualmente la relación de partes de avería con indicación de las intervenciones técnicas llevadas a cabo por equipo.

	P. MAX.	P. OFERTA
Avisos Central de frio	1	1
Plan de mantenimiento instalaciones	0,7	0,7
Plan de mantenimiento equipos	0,3	0,2

TOTAL APARTADO: 1,9 PUNTOS

10. Hasta 4 puntos.RECURSOS HUMANOS (9 ppt)

Se valorará la organización de RRHH propuesta (propuesta de organización en Recursos Humanos, las responsabilidades de los miembros de la organización en la cocina, la planificación de actividades según el organigrama previsto, los planes de



fidelización e implicación en el proyecto y las medidas para fomentar un entorno de trabajo positivo y estable).

En la propuesta de organización explica su organigrama del departamento de operaciones, siendo el responsable del centro, una persona responsable con amplios conocimientos de cocina y dietética. En ppt exigimos que sea Graduado en nutrición y dietética y que tenga poder suficiente para la toma de decisiones.

Eurest propone como mejora un Comité de seguimiento del servicio que ya se contempla en ppt y viene rigiendo en HULAMM desde el inicio de la actividad.

También explica que tendrá un equipo para la apertura específico por que cuenta con él en su organización de empresa.

Propone cuadrantes con los horarios de cada personal. Para nosotros es primordial que el servicio se de con la misma regularidad y calidad tanto los días laborables como los fines de semana y festivos. En su propuesta NADIE del personal que trabaje los fines de semana trabajará durante la semana, por lo que se hace difícil confiar que el servicio tendrá las mismas características. Son equipos totalmente diferentes a diario que los fines de semana. Es una organización inconveniente para el hospital.

Oferta instalar un sistema de control de presencia para el personal, como aplicación de control para la optimización de tareas y recursos en RRHH, y un soporte para la gestión de entradas y salidas, vacaciones, etc.

Establece un plan operativo en cuanto a RRHH pero no lo especifica.

Aporta tablas con las funciones y horarios según las categorías profesionales de los trabajadores.

Con el objetivo de buscar la implicación del personal y fomentar un entorno positivo y estable, propone:

PLAN DE ACOGIDA, en el cambio de empresa y hasta 2 meses después.

PLAN DE FORMACIÓN (en el punto 7).

ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN DEL EMPLEADO.

APP información y formación.

REUNIONES MENSUALES POR CATEGORÍAS.

No podemos incluir los BENEFICIOS SOCIALES que añade a su oferta. Estos descuentos en empresas de la zona que introduce en este apartado no es un beneficio social. La consulta a RRHH tampoco lo podemos considerar, ya que es un derecho del trabajador.

De igual manera, la dotación de uniformidad es obligación de la empresa, no un añadido como plan de fidelización.

En cuanto a medidas para fomentar un entorno positivo y más estable no explica en su oferta nada concreto.

	P. MAX.	P. OFERTA
Propuesta de organización.	1	0



Planificación de actividades	1	0
Plan de fidelización e implicación	1	0,2
Medidas fomentar entorno + y estable	1	0

TOTAL APARTADO: 0,2 PUNTOS

TOTAL PUNTOS EUREST **19,15**



AMG

1. Hasta 10 puntos. OFERTAS MATERIAS PRIMAS. (3.1.6 ppt) se valorará positivamente, las ofertas que incorporen productos ecológicos y de comercio justo (según normativa aplicada) pudiendo presentar en las opciones de comida/cena platos confeccionados exclusivamente con estos productos.

La consideración de este aspecto a efectos de valoración de las ofertas tendrá en cuenta los siguientes subcriterios:

1.1. El compromiso de incluir dichos productos en el aprovisionamiento y de mantenerlo en los términos que se establezcan en la oferta en caso de adjudicarlo. **Hasta 4 puntos.**

AMG no adjunta carta de compromiso pero incluye el mismo con el siguiente texto en su oferta técnica:

AMG se compromete a incluir los diferentes productos ecológicos y de comercio justo que se relacionan el listado que se puede ver en éste punto, así como mantener las condiciones establecidas en éste punto.

En su oferta asimila la definición de producto ecológico al biológico y al orgánico, queremos dejar claro que solamente pedimos producto ecológico.

No hace mención a la elaboración de opciones en comida/cena de platos confeccionados exclusivamente con ecológico. En el punto 7.3 de su oferta incluye "...Además, en las opciones se presentarán los platos que serán confeccionados exclusivamente productos ecológicos y de comercio justo, así como con productos saludables como arroz, pastas integrales."

1.2. Una relación de los productos o materias primas que el licitador se compromete a suministrar mediante productos ecológicos y el nivel de suministro ecológico (temporalidad). **Hasta 3 puntos**

Diferencia productos ecológicos de los biológicos y los orgánicos.

El listado de productos ecológicos incluye el porcentaje de suministro, siendo del 100% para: ajo morado, berenjena, ciruela roja, cúrcuma fresca, melocotón amarillo, pepino, pimiento, jengibre, alubia morada, garbanzos, lentejas, aceite oliva virgen, chocolate negro 80%, macarrones, fideos finos, curry. De un 20% para huevos y un 10% para leche semi.

1.3. Una relación de los proveedores de productos ecológicos a través de los cuales llevaría a cabo el suministro y aprovisionamiento, debiendo acreditar la correspondiente certificación de dichos productos. Debe especificarse el producto o materia prima que suministraría cada proveedor, la zona de producción y la ubicación de las instalaciones del proveedor **valorándose las ofertas que maximice o potencie el consumo de productos locales. Hasta 3 puntos.**

Anexa certificados de productos ecológicos.

El distribuidor, no el productor, de todos los productos ecológicos es FRUTAS SERRA, empresa ubicada en San Pedro del Pinatar. Los productores se ubican en distintas localidades no especificadas. De los productos ecológicos que oferta como pastas o legumbres, los proveedores son nacionales pero no de proximidad.



	P. MAX.	P. OFERTA
Compromiso inclusión ECO, CCJJ.	1	1
Compromiso mantener ECO, CCJJ.	1	1
Incluir platos exclusivos productos ECO CCJJ	2	1
Relación de productos	1	0,5
Temporalidad (nivel de suministro)	2	1,5
Proveedores ECO. Certificación	1	1
Materia prima por zona de producción	1	1
Ubicación de las instalaciones	1	1

TOTAL APARTADO: 8 PUNTOS

2. Hasta 4 Puntos. PROVEEDORES DE CERCANÍA. (3.1.6 ppt): se valorará positivamente que los proveedores de productos **perecederos** (la fruta fresca, las verduras, la carne, el pescado, los productos lácteos y los huevos) procedan de empresas o zonas de producción que se encuentren en un área geográfica ubicada en un radio máximo de 100 km, con capacidad de suministrar un género rechazado en el mismo día. Con este criterio se pretende valorar la disminución de la huella de carbono dentro del servicio de restauración, contribuyendo al medioambiente. Será necesario aportar un proyecto de suministro de estos productos, su estacionalidad, origen, tratamientos y logística, con el fin de medir el aporte de sostenibilidad al servicio.

Presentan protocolos de suministro y distribución desde almacenes cercanos a HULAMM, con remanente de materias perecedoras en La Hoya (Lorca). El listado de proveedores del anexo V incluye a una mayoría significativa de proveedores locales, pero no especifica donde está la zona de producción de los productos.

Se trata de valorar la disminución de la huella de carbono, el proveedor de cercanía puede traer limones de Argentina, lo que valoramos es que los limones sean de producción local (a menos de 100km).

En cuanto a proyecto de suministro se ciñe a lo exigido en ppt, no aporta nada nuevo.

	P. MAX.	P. OFERTA
Proveedores de proximidad	3	2
Proyecto de suministro	1	0



TOTAL APARTADO: 2 PUNTOS

3. Hasta 8 puntos. MENUS. (3.1.8 ppt). Las empresas licitantes aportarán modelo que soporte la elección de menú en todos los servicios a **realizar (desayuno – comida – merienda – cena)** se presentará al paciente por el dietista, en una Aplicación informática para la elección de menú, sincronización en tiempo real con el software de gestión de cocina.

3.1. ELECCION DE MENUS: se valorará positivamente las ofertas que mejoren los mínimos respecto a la elección de menús. **Hasta 3 puntos.**

AMG oferta elección entre 4 menús para las dietas que lo admitan al igual que la elección en el desayuno, merienda e incluye resopón. Aunque este último no se sirve en planta por el personal de la empresa externa.

3.2. MEDIOS TECNICOS SOPORTE ELECCION DE MENUS: se valorará positivamente en las ofertas la incorporación de innovaciones que faciliten la participación del paciente. **Hasta 3 puntos.**

Ofertan una aplicación informatizada personalizada al centro, portada en una Tablet por la dietista y ofrecida al paciente. Pone también a disposición de los pacientes la web corporativa para la elección del menú.

Sincroniza en tiempo real la elección.

Si es por parte del paciente en la web, es de valorar positivamente que le salte la aprobación a la dietista para su sincronización.

3.3. INFORMACIÓN: Se valorarán positivamente los proyectos que incluyan ofrecer información nutricional al paciente para facilitar la elección de menú. **Hasta 2 puntos.**

En su oferta, la dietista informará en el momento de la elección a través del programa que lleva en la Tablet. Si el paciente tiene conocimientos informáticos, a través de la página web de la empresa puede acceder a la misma información que le presentaría la dietista a pie de cama. Informará de las calorías por ración, de la frecuencia óptima de consumo y de si está elaborado con productos ecológicos o de comercio justo.

	P. MAX.	P. OFERTA
Mejora mínimos elección de Menús.	3	3
Innovación medios técnicos para la elección. Paciente	3	2,5
Información nutricional	2	2

TOTAL APARTADO: 7,5 PUNTOS

4. Hasta 3 puntos. COMEDOR Y PERSONAL DE GUARDIA. (3.1.10 ppt)



4.1. Se valorará positivamente el sistema de control de acceso y gestión del servicio de comedor del personal de guardia. **Hasta 1 puntos.**

La propuesta incluye un Smartphone para lectura de código de barras de tarjeta, comprobando según el listado proporcionado por la dirección la autorización del personal a recibir el servicio.

Nuestras tarjetas identificativas no tienen código de barras, llevan un “chip” con la información del personal. El método de control no podría implantarse en los términos propuestos.

En cuanto a la propuesta de gestión, introducen la posibilidad de guardar o enviar a los servicios, aquellas ingestas que no se pudieran realizar en el comedor de guardia por motivos laborales. Esta posibilidad no se contempla por evitar el trasiego de comidas en el hospital.

4.2. Se valora positivamente aquellas ofertas que mejoren las exigencias expuestas en cuanto a las cartas de menú y su composición. **Hasta 2 puntos.**

AMG propone una rotación en la carta de menú de 6 semanas variando 2 veces al año, para que resulten menos repetitivos en lugar de las dos semanas previstas en pliego.

	P. MAX.	P. OFERTA
Control de acceso	0,5	0
Gestión del servicio de comedor	0,5	0
Mejoras en carta de menú (1+ variedad)	1	1
Mejoras en la composición	1	1

TOTAL APARTADO: 2 PUNTOS

5. Hasta 5 puntos.- PLAN DE ORDENAMIENTO DE CAFETERIAS Y OPCIONES DE EQUIPAMIENTO POR ENCIMA DE LO EXPRESADO EN EL ANEXO 3.1. (3.2.ppt)

5.1. Se valorará positivamente aquellas ofertas que expongan un plan para lograr alcanzar la máxima demanda de los usuarios en un contexto de nivel de calidad de servicio alto o muy alto, conjugando una oferta de productos de calidad con unos precios equilibrados y competitivos, compatibles con la viabilidad económica de la prestación, con la obtención de un beneficio económico razonable medido en el período total de duración del contrato y muy especialmente con el carácter de servicio al público del que participa la prestación en relación con los usuarios y con la actividad del Hospital, atendiendo a subcriterios como. **Hasta 3 puntos:**

- Proyecto y ejecución de remodelación de los espacios (3.2.7).

Para el desarrollo del proyecto de ejecución AMG tiene en cuenta principalmente la comodidad y seguridad del usuario durante su estancia en cafetería. Revestirá las cafeterías con vinilos y cartelería informativa con ofertas gastronómicas y buenos hábitos saludables. No hay planos ni montajes fotográficos de cómo quedarían las cafeterías.



Dispondrían de una línea de buffet y un servicio de barra.

- Proyecto de servicio (tapas, raciones, menús).

Propuesta de Menús (Indicando los platos a elegir en cada semana) con una rotación de 6 semanas para cada binomio estacional. Con posibilidad de elegir 3 primeros y 3 segundos en las comidas y 2 primeros y 2 segundos en las cenas.

Da un listado de artículos de productos ampliados de bocadillos, sándwiches y tapas y raciones.

- Gestion informatizada de peticiones y pago (3.2.8 ppt).

AMG no presenta oferta de gestión informatizada de pedidos en cafeterías.

Para la gestión de cobro incorpora sistema Cashdro y TPV táctil.

5.2. Se valorará positivamente ofertas que contengan proyectos para colaborar con el Hospital en la realización de eventos y reuniones. (3.2.9 ppt). Hasta 1 punto

Indica que pondrá a disposición del centro una caja de botellines de agua sin coste al mes para ponencias, reuniones de dirección y otros eventos (aunque no especifica cantidad).

5.3. Se valorará positivamente la implementación de soluciones relacionadas con la mejora medioambiental y la sostenibilidad (acceso a agua km, desechables sostenibles...). Hasta 1 punto.

Para la Mejora Medioambiental y Sostenibilidad, propone: Papeleras selectivas para clasificación de residuos con 3 cubetas de 25 litros. Optimización del consumo de agua mediante atomizadores en todos los grifos. Disminución de descarga de cisterna en vestuarios y aseos. Disminucion consumo de luz con detectores de movimiento en vestuarios. Reemplazo de luminarias por LED cuando el desgaste asi lo requiera. Envases reciclables para el servicio Take Away.

	P. MAX.	P. OFERTA
Proyecto y ejecución de remodelación de espacios	1	0
Proyecto de servicio (tapas, raciones, menus)	1	0.5
Gestión informatizada de peticiones y pago	1	0
Proyecto colaboración realización eventos y reuniones	1	0,5
Implementacion soluciones mejora medioambiental y sostenibilidad	1	0

TOTAL APARTADO: 1 PUNTOS

6. Hasta 2 puntos. LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS.(3.3 ppt)

6.1. Se valorará positivamente aquellas ofertas que mejoren el ppt en el proyecto de limpieza tanto de la zona de cocina como cafeterías. Hasta 1 punto.



Oferta un extenso dossier de limpieza con los procedimientos detallados exigidos en ppt.

Las limpiezas especiales las realizará empresa externa. Las campanas y extractores de humo así como los desagües o las arquetas del agua.

En Anexo, incluye registro de limpieza tipo de cafetería y de cocina, con las frecuencias incorporadas similares a las exigidas en ppt.

Cumple pero no hay una mejora al plan propuesto.

6.2. Se valorará positivamente aquellas ofertas que mejoren el ppt en el Proyecto y ejecución en materia de Gestión de Residuos. Hasta 1 punto

La empresa dispone de la norma UNE en ISO 14.001-2015.

AMG realiza sesiones informativas y formativas a los trabajadores del servicio a fin de que se desarrollen adecuadamente los procesos de segregación y almacenamiento selectivo de los residuos antes citados, los cursos están dirigidos para el personal de AMG y y el personal del SMS que esté interesado.

AMG se compromete a aportar los recursos necesarios para que su personal esté correctamente formado en Gestión de Residuos y Eficiencia Energética, estos cursos se realizarán tanto para el personal propio como para el personal del Hospital que lo solicite.

Adherida al Pacto Social por el Medio Ambiente de la Región de Murcia.

	P. MAX.	P. OFERTA
Proyecto limpieza cocina	0,5	0,3
Proyecto limpieza cafetería	0,5	0,3
Proyecto y ejecución residuos	0,5	0,5
Compromiso formación en segregación	0,5	0,5

TOTAL APARTADO: 1,6 PUNTOS

7. Hasta 5 puntos. PLAN DE FORMACIÓN Y DIVULGACIÓN. (9.9 PPT).

7.1. Se valorará positivamente aquellas ofertas que mejoren la planificación de formación del personal asistencial en el manejo de la herramienta de Gestión de menús (DIETOOLS). Hasta 1 punto.

Oferta una formación previa y cada vez que haya una actualización o cada 6 meses. No indica quien hará la formación.

7.2. Se valorará positivamente aquellas ofertas que incorporen la formación en Nutrición dirigida a la confección de Menús Hospitalarios (cursos dirigidos a personal propio y del SMS). Hasta 2 puntos.

Ofrece 8 cursos de diferente duración para el personal de AMG y personal del SMS sobre nutrición y su repercusión en los menús hospitalarios. Planificados sobre el primer y segundo año de vigencia del contrato.



El curso 4.º "Explicación de dietas prescritas al paciente/familiares durante su estancia hospitalaria y al alta (6h x año)" tiene una importancia altísima, el paciente será informado de la importancia de una correcta dieta en su patología.

7.3. Se valorará positivamente las ofertas donde se propongan las campañas divulgativas del punto 3.1.6 ppt, adecuándose al entorno y circunstancias del Hospital, y aquellas que se dirijan a la población general perteneciente al Área de Salud VIII. **Hasta 2 puntos.**

Incluye entre las campañas folletos de bandejas en cada estación con un formato simplista.

	P. MAX.	P. OFERTA
Formación p. asistencial DIETOOLS	1	0,5
Formación en nutrición	2	2
Campañas divulgativas	2	0,5

TOTAL APARTADO: 3 PUNTOS

8. Hasta 6 puntos. EQUIPOS (12 ppt)

8.1. Se valorará positivamente el plan de ejecución en la instalación del nuevo equipamiento. **Hasta 2 puntos.**

Presenta Cronograma básico de Implantación y Puesta en Marcha en el que se quedaría instalado en el primer mes de contrato todo el equipamiento, desde la 2ª semana a la 4ª.

No explica la alternativa en cocina mientras dura la obra.

8.2. Se valorará positivamente el equipamiento y mobiliario ofertado para la mejora del servicio (número de elementos, características, funcionalidad, ergonomía, optimización de recursos utilizados (consumo), etc.). **Hasta 4 puntos.**

No habla en su oferta del solado necesario en la zona del túnel de lavado.

Los hornos Fagor que ofertan tienen características que difieren y no aportan mejoras de las especificaciones exigidas en el pliego: Acristalamiento doble no triple, Protección IPX5 no IPX6, 3 velocidades de ventilador en vez de 6, y respecto a los modos de cocción 4 en vez de 9.

Abatidor también marca Fagor y el resto de equipos marca Hobart (Túnel de lavado, Lavavajillas con capota y Lavacacerolas) cumplen especificaciones, no hay mejoras significativas.

	P. MAX.	P. OFERTA
Plan de ejecución y Solado	2	0,75



Tunel de lavado	1	0,5
Horno de 20 bandejas y de 10 bandejas	1	0
Abatidor	1	0,5
Lavacacerolas y Lavavajillas de cúpula	1	0,5

TOTAL APARTADO: 2,25 PUNTOS

9. Hasta 2 Puntos. MANTENIMIENTO. (4 ppt)

9.1. Se valorará positivamente los planes relacionados con el sistema de avisos ante emergencias técnicas en la central de frio. **Hasta 1 punto.**

La empresa instalará en la Central de frio un dispositivo de alarma: Sistema de “Alarma GSM de temperatura de cámaras frigoríficas t2080” mediante señal de móvil al encargado de mantenimiento, avisaría de temperaturas fuera de rango. Adjuntan dossier con características técnicas y funcionamiento.

9.2. Plan de mantenimiento integral. **Hasta 1 punto.**

Aporta plan de mantenimiento, desglosando instalaciones y equipos, pormenorizando tal cual se pide que los contratistas elaboren una vez hecho el inventario inicial.

Presentarán informe mensual donde se reflejan y documentan todas las actuaciones realizadas tanto de mantenimiento preventivo como correctivo.

Gestión de las fichas de mantenimiento a través de programa informático “SHAREPOINT”.

	P. MAX.	P. OFERTA
Avisos Central de frio	1	1
Plan de mantenimiento instalaciones	0,7	0,5
Plan de mantenimiento equipos	0,3	0,2

TOTAL APARTADO: 1,7 PUNTOS

10. Hasta 4 puntos.RECURSOS HUMANOS (9 ppt)

Se valorará la organización de RRHH propuesta (propuesta de organización en Recursos Humanos, las responsabilidades de los miembros de la organización en la cocina, la planificación de actividades según el organigrama previsto, los planes de fidelización e implicación en el proyecto y las medidas para fomentar un entorno de trabajo positivo y estable).

Cumple el ppt en cuanto a responsabilidad de los directivos y su poder de decisión.

Oferta implantación de control horario con posibilidad de facilitar datos a HULAMM.



Además de formación en prevención de riesgos laborales, AMG ofrece al personal contratado a ciclos formativos en prevención COVID en entorno laboral, manipulación de alimentos, y formación específica de sus puestos.

Oferta lo exigido en ppt en cuanto a funciones de personal.

A destacar como añadido:

La uniformidad será lavada con una empresa especializada garantizando la correcta limpieza y desinfección de uniformes. No obstante dice que todo el personal recibirá una información sobre el correcto lavado del uniforme.

	P. MAX.	P. OFERTA
Propuesta de organización.	1	0,5
Planificación de actividades	1	0
Plan de fidelización e implicación	1	0
Medidas fomentar entorno + y estable	1	0,1

TOTAL APARTADO:0,6 PUNTOS

TOTAL PUNTUACIÓN AMG **29,65**



MEDITERRÁNEA

1. Hasta 10 puntos. OFERTAS MATERIAS PRIMAS. (3.1.6 ppt) se valorará positivamente, las ofertas que incorporen productos ecológicos y de comercio justo (según normativa aplicada) pudiendo presentar en las opciones de comida/cena platos confeccionados exclusivamente con estos productos.

La consideración de este aspecto a efectos de valoración de las ofertas tendrá en cuenta los siguientes subcriterios:

1.1. El compromiso de incluir dichos productos en el aprovisionamiento y de mantenerlo en los términos que se establezcan en la oferta en caso de adjudicarlo. **Hasta 4 puntos.**

Mediterránea inserta en la oferta el compromiso requerido firmado por el presidente del consejo de administración.

No introduce platos completos ecológicos en comida/cena.

1.2. Una relación de los productos o materias primas que el licitador se compromete a suministrar mediante productos ecológicos y el nivel de suministro ecológico (temporalidad). **Hasta 3 puntos.**

Relación 40 productos ecológicos y 4 de comercio justo. Toda la variedad de productos ofertada al 10 % de su suministro.

Las Ofertas de productos de comercio justo no se valoran en este punto.

1.3. Una relación de los proveedores de productos ecológicos a través de los cuales llevaría a cabo el suministro y aprovisionamiento, debiendo acreditar la correspondiente certificación de dichos productos. Debe especificarse el producto o materia prima que suministraría cada proveedor, la zona de producción y la ubicación de las instalaciones del proveedor **valorándose las ofertas que maximice o potencie el consumo de productos locales. Hasta 3 puntos.**

Aportan los certificados que confirman la producción ecológica de los productos propuestos. Así como el listado detallado con la zona de producción y la ubicación de las instalaciones.

Aporta tabla con productores y productos ECO. De proximidad son:

Frutas y verduras, conservas, mermeladas y frutos secos.

Zumos y gazpacho y potitos y papillas de cereales ecológicas tienen un distribuidor de proximidad pero no un productor.

	P. MAX.	P. OFERTA
Compromiso inclusión ECO, CCJJ.	1	1
Compromiso mantener ECO, CCJJ.	1	1
Incluir platos exclusivos productos ECO CCJJ	2	0



Relación de productos	1	0,75
Temporalidad (nivel de suministro)	2	0,2
Proveedores ECO. Certificación	1	1
Materia prima por zona de producción	1	0,1
Ubicación de las instalaciones	1	1

TOTAL APARTADO: 5,05 PUNTOS

2. Hasta 4 Puntos. PROVEEDORES DE CERCANÍA. (3.1.6 ppt): se valorará positivamente que los proveedores de productos **percederos** (la fruta fresca, las verduras, la carne, el pescado, los productos lácteos y los huevos) procedan de empresas o zonas de producción que se encuentren en un área geográfica ubicada en un radio máximo de 100 km, con capacidad de suministrar un género rechazado en el mismo día. Con este criterio se pretende valorar la disminución de la huella de carbono dentro del servicio de restauración, contribuyendo al medioambiente. Será necesario aportar un proyecto de suministro de estos productos, su estacionalidad, origen, tratamientos y logística, con el fin de medir el aporte de sostenibilidad al servicio.

Oferta relación detallada y compromiso de suministro 100% de km 0 para productos percederos.

Pescados: 100 % de la producción, origen y distribución de carácter local. 2 suministradores.

Frutas y verduras frescas: 100 % de la producción, origen y distribución de carácter local. 3 suministradores.

Carnes y derivados cárnicos y huevo: 100 % de la producción, origen y distribución de carácter local. 3 suministradores.

Lácteos y derivados: 100 % de la producción, origen y distribución de carácter local. 5 suministradores (Como alternativa a la producción local de productos lácteos se utilizarán gallegos o asturianos según la oferta).

Zumos y derivados: 100 % de la producción, origen y distribución de carácter local. Para zumo ecológico también el productor es local.

Pan : ídem. Suministrador principal local y dos alternativas regionales.

Distribuidores de productos no percederos ofertados de ámbito local. No cumple requisito de producción para la baja emisión de huella de carbono pero fomenta el comercio de la zona y asegura el aprovisionamiento en menor tiempo.

	P. MAX.	P. OFERTA
Proveedores de proximidad	3	3



Proyecto de suministro	1	0
------------------------	---	---

TOTAL APARTADO: 3 PUNTOS

3. Hasta 8 puntos. MENUS. (3.1.8 ppt). Las empresas licitantes aportarán modelo que soporte la elección de menú en todos los servicios a **realizar (desayuno – comida – merienda – cena)** se presentará al paciente por el dietista, en una Aplicación informática para la elección de menú, sincronización en tiempo real con el software de gestión de cocina.

3.1. ELECCION DE MENUS: se valorará positivamente las ofertas que mejoren los mínimos respecto a la elección de menús. **Hasta 3 puntos**

Mediterránea oferta la elección de 3 primeros platos y 3 segundos en dietas basales, diabéticas y pediátricas, 2 en fácil masticación. En el ppt se exige que haya elección entre 2 menús (completos). En el siguiente punto se expone que la dietista dará a elegir al paciente la variedad ofertada en primeros, segundos, postres, comidas, cenas, desayunos y meriendas, por lo que cumple lo solicitado en el ppt.

3.2. MEDIOS TECNICOS SOPORTE ELECCION DE MENUS: se valorará positivamente en las ofertas la incorporación de innovaciones que faciliten la participación del paciente. **Hasta 3 puntos.**

En este punto se oferta una aplicación móvil del propio programa DIETOOLS para que el paciente participe en su elección si el menú lo permite e integra en la herramienta información del plato (composición, información nutricional, alérgenos...) para facilitar la elección.

Explica el funcionamiento de la APP y los requerimientos técnicos informáticos.

También se oferta lo exigido en pliego de recogida de datos por dietista a pie de cama con dispositivo Tableta integrado en el programa de gestión de dietas.

3.3. INFORMACIÓN: Se valorarán positivamente los proyectos que incluyan ofrecer información nutricional al paciente para facilitar la elección de menú. **Hasta 2 puntos.**

La app propuesta en el anterior punto ofrece además de la información nutricional, los alérgenos y la recogida de datos para encuestas. Recoge gran cantidad de información.

	P. MAX.	P. OFERTA
Mejora mínimos elección de Menús.	3	1,5
Innovación medios técnicos para la elección. Paciente	3	3
Información nutricional	2	2

TOTAL APARTADO: 6,5 PUNTOS

4. Hasta 3 puntos. COMEDOR Y PERSONAL DE GUARDIA. (3.1.10 ppt).



4.1. Se valorará positivamente el sistema de control de acceso y gestión del servicio de comedor del personal de guardia. **Hasta 1 puntos.**

Propuesta de un sistema similar al implantado en la Arrixaca. A través de la tarjeta del trabajador, se hace recogida de datos automática, tiene una gestión de incidencias operativa y se genera un informe entre fechas con los consumos realizados. Aportan la ficha técnica del lector de tarjetas.

4.2. Se valora positivamente aquellas ofertas que mejoren las exigencias expuestas en cuanto a las cartas de menús y su composición. **Hasta 2 puntos.**

Diseño por bloques según la tipología de platos a ofertar. Rotación estacional y de dos semanas.

Entrantes..

Primeros: Plato&cuchara, mediterráneo, verduras.

Segundos: Receta tradicional, Plancha/Grill.

Postres: Tentaciones .

Pan: 70 gr diferentes variedades.

Bebida: agua, cerveza sin alcohol o refresco.

Viernes MENÚ SMILE.

En Cenas se elimina la ensalada y se propone en la opción de plancha, elaborar los platos en la barra self con una nueva plancha y la opción de menú libre con toppings.

	P. MAX.	P. OFERTA
Control de acceso	0,5	0,5
Gestión del servicio de comedor	0,5	0,5
Mejoras en carta de menú (variedad)	1	1
Mejoras en la composición	1	1

TOTAL APARTADO: 3 PUNTOS

5. Hasta 5 puntos.- PLAN DE ORDENAMIENTO DE CAFETERIAS Y OPCIONES DE EQUIPAMIENTO POR ENCIMA DE LO EXPRESADO EN EL ANEXO 3.1. (3.2.ppt).

5.1. Se valorará positivamente aquellas ofertas que expongan un plan para lograr alcanzar la máxima demanda de los usuarios en un contexto de nivel de calidad de servicio alto o muy alto, conjugando una oferta de productos de calidad con unos precios equilibrados y competitivos, compatibles con la viabilidad económica de la prestación, con la obtención de un beneficio económico razonable medido en el período total de duración del contrato y muy especialmente con el carácter de servicio al público del que participa la



prestación en relación con los usuarios y con la actividad del Hospital, atendiendo a subcriterios como. **Hasta 3 puntos:**

- Proyecto y ejecución de remodelación de los espacios (3.2.7).

Mediterránea presenta 1 propuesta de renovación de las instalaciones en las cafeterías (con montaje fotográfico) en las que los aforos en la Cafetería de Personal pasaría de 87 a 86 y en la Cafetería de Público aumentaría de 112 a 120.

La ejecución sería en el menor tiempo posible aunque no indica el tiempo total que llevaría, ya que no manda cronograma global específico con fechas.

- Proyecto de servicio (tapas, raciones, menús).

En los menús habrá para elegir entre 3 primeros, 4 segundos y 5 postres en las comidas, y entre 2 primeros y 4 segundos en las cenas. Teniendo una rotación de 2 semanas y también serán estacionales.

Dan un listado de la oferta de tapas y raciones muy variada.

Indican que tienen un Plan de Dinamización de las Cafeterías en el que incluyen Jornadas, Eventos y Reuniones especiales para promover el uso de la cafeterías.

- Gestión informatizada de peticiones y pago (3.2.8 ppt).

Mediterránea dispone de una app desarrollada por ellos mismo para poder visualizar oferta gastronómica, hacer pedidos y por la que se puede pagar.

El pago podrá ser también efectivo en Cashdro o en Smartkiosk, con tarjeta bancaria o la tarjeta identificativa personal.

También dispondría de Pulsaboy un sistema para comunicarse con camarero y Avisadores Beepers que indicarían cuando está preparado el pedido.

5.2. Se valorará positivamente ofertas que contengan proyectos para colaborar con el Hospital en la realización de eventos y reuniones. (3.2.9 ppt). **Hasta 1 punto.**

Colaborará con el hospital en eventos y reuniones que realicen el centro. Anualmente darán 200 servicios gratis. Exponen Listado de productos a servir en estos casos.

5.3. Se valorará positivamente la implementación de soluciones relacionadas con la mejora medioambiental y la sostenibilidad (acceso a agua km, desechables sostenibles...). **Hasta 1 punto.**

Propuesta de Minimización de Residuos Plásticos con selección de productos a granel (como legumbres), utilización de envases reutilizables y de mayor capacidad a la hora de la compra de las materias primas. Utilizando menaje y bolsas compostables.

	P. MAX.	P. OFERTA
Proyecto y ejecución de remodelación de espacios	1	1
Proyecto de servicio (tapas, raciones, menus)	1	1
Gestión informatizada de peticiones y pago	1	1



Proyecto colaboración realización eventos y reuniones	1	1
Implementación soluciones mejora medioambiental y sostenibilidad	1	1

TOTAL APARTADO:5 PUNTOS

6. Hasta 2 puntos. LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS.(3.3 ppt).

6.1. Se valorará positivamente aquellas ofertas que mejoren el ppt en el proyecto de limpieza tanto de la zona de cocina como cafeterías. **Hasta 1 punto.**

Presenta propuesta de aumento de frecuencias en la limpieza de cocina. Paredes y superficies verticales, tuberías, conductos a fondo de manera quincenal no mensual, mesas de trabajo y bloques de cocina tras cada uso, no de manera diaria. Almacén de víveres y rejillas de ventilación, de manera bimestral y trimestral en vez de trimestral y semestral.

En cafeterías aumenta la frecuencia de todos los elementos.

Incorporará una máquina limpiadora, para una mejor higiene (bactericida, fungicida, micobactericida, virucida, levuricida) por la producción de vapor a alta temperatura, asociada al peróxido de hidrógeno, garantía de eliminación de las suciedades, las bacterias y los gérmenes.

6.2. Se valorará positivamente aquellas ofertas que mejoren el ppt en el Proyecto y ejecución en materia de Gestion de Residuos. **Hasta 1 punto.**

Mediterránea se compromete a instruir y formar a los trabajadores del servicio, a fin de que se desarrollen adecuadamente los procesos de segregación y almacenamiento selectivo, justificando que dicha formación se ha realizado previa a la incorporación del puesto de trabajo.

Además de lo exigido en ppt, oferta la destrucción de papel confidencial y la segregación de toner.

Como mejoras propone la implantación de la ISO 14000 y la reutilización del aceite usado en biodiesel según acuerdo de colaboración con gestor autorizado.

	P. MAX.	P. OFERTA
Proyecto limpieza cocina	0,5	0,5
Proyecto limpieza cafetería	0,5	0,5
Proyecto y ejecución residuos	0,5	0,5
Compromiso formación en segregación	0,5	0,3

TOTAL APARTADO: 1,8 PUNTOS



7. Hasta 5 puntos. PLAN DE FORMACIÓN Y DIVULGACIÓN. (9.9 PPT)

7.1. Se valorará positivamente aquellas ofertas que mejoren la planificación de formación del personal asistencial en el manejo de la herramienta de Gestion de menús (DIETOOLS). **Hasta 1 punto.**

Se compromete a la formación con carácter anual del personal asistencial con una duración de 4 horas. Los formadores estarán certificados por la empresa Software DieTools.

7.2. Se valorará positivamente aquellas ofertas que incorporen la formación en Nutrición dirigida a la confección de Menús Hospitalarios (cursos dirigidos a personal propio y del SMS). **Hasta 2 puntos.**

Para la confección de Menús ofrece 6 cursos presenciales para personal de cocina y del SMS. La mayoría de estos cursos se harán durante el 2º año de contrato.

7.3. Se valorará positivamente las ofertas donde se propongan las campañas divulgativas del punto 3.1.6 ppt, adecuándose al entorno y circunstancias del Hospital, y aquellas que se dirijan a la población general perteneciente al Área de Salud VIII. **Hasta 2 puntos.**

Ofrecerán información a pacientes y familiares recomendaciones de la dieta en relación a su patología, como por ejemplo oncológicos, inmunodeprimidos e inapetentes. (Incluyen en la oferta una guía para pacientes inmunodeprimidos).

No hace mención ninguna a las campañas de cambio de estación.

Campañas divulgativas que ofrecen son: Día del Medio Ambiente, Fomento del consumo de alimentos saludables, ecológicos y de comercio justo; Murcia sin Humo, y Fomento en la información del “huella verde”.

	P. MAX.	P. OFERTA
Formación p. asistencial DIETOOLS	1	0,5
Formación en nutrición	2	1
Campañas divulgativas	2	1

TOTAL APARTADO:2,5 PUNTOS

8. Hasta 6 puntos. EQUIPOS (12 ppt).

8.1. Se valorará positivamente el plan de ejecución en la instalación del nuevo equipamiento. **Hasta 2 puntos.**

Mediterranea presenta una Memoria para la instalación de los nuevos equipos e indica que se realizará todo ello en 8 días (aunque no da fecha).

Presenta en su oferta planificación completa y detallada de cómo sustituir los elementos en obra para no paralizar el servicio.

Indica las características y ficha técnica del solado. Propuesta de varias opciones de color y medida.



8.2. Se valorará positivamente el equipamiento y mobiliario ofertado para la mejora del servicio (número de elementos, características, funcionalidad, ergonomía, optimización de recursos utilizados (consumo), etc.). **Hasta 4 puntos.**

Todos los equipos son Electrolux y cumplen con lo solicitado en los pliegos y se adecuan a las necesidades expresadas en el ppt.

Como mejoras indica:

Hornos. Aumenta los ciclos de cocción y el número de programas.

Conexión entre hornos y abatidor.

Consumo de agua menor en el lavavajillas de cúpula.

Tunel de lavado: aumento en la capacidad de servicio.

	P. MAX.	P. OFERTA
Plan de ejecución y Solado	2	2
Tunel de lavado	1	1
Horno de 20 bandejas y de 10 bandejas	1	1
Abatidor	1	0,5
Lavacacerolas y Lavavajillas de cúpula	1	0,8

TOTAL APARTADO: 5,30 PUNTOS

9. Hasta 2 Puntos. MANTENIMIENTO. (4 ppt) .

9.1. Se valorará positivamente los planes relacionados con el sistema de avisos ante emergencias técnicas en la central de frio. **Hasta 1 punto.**

Mediterránea oferta un sistema de detección de fugas de gases refrigerantes (DNI).

El funcionamiento (Resumiendo): mide la estanqueidad del circuito mediante métodos indirectos. En caso de fallo envía alarma por mail y móvil, acompañada de un nivel de tendencia para un mejor análisis de la importancia de la fuga.

La instalación de un DNI controla la estanqueidad exigida en la legislación vigente, además de reducir los consumos de refrigerante y energía, por lo que es un compromiso responsable con el medio ambiente además de dar cumplimiento a la nueva reglamentación F-gas.

9.2. Plan de mantenimiento integral. **Hasta 1 punto**

Aporta plan de mantenimiento integral: preventivo, correctivo, técnico-legal, conductivo y predictivo. Presenta Tabla de Frecuencia de Mantenimiento Preventivo de todos los equipos. Indican las empresas para realizar las asistencias técnicas. Enumera las instalaciones, equipos y soportes mas significativos.

Se compromete a realizar el estudio del seguimiento de las actuaciones preventivas y correctivas que realice, con análisis de sus posibles causas y propuestas de alternativas o



medidas tendentes a disminuir y evitar las averías, anomalías, fallos o defectos que se producen y mejorar el uso y rendimiento de los equipos e instalaciones.

Propone la gestión informatizada mediante GMAO.

Mantenimiento del software de DOMINION. Oferta 1 visita anual por parte de la empresa propietaria del software para hacer consultoría, resolución de dudas, formación al personal del departamento de dietética y nutrición.

	P. MAX.	P. OFERTA
Avisos Central de frio	1	1
Plan de mantenimiento instalaciones	0,7	0,7
Plan de mantenimiento equipos	0,3	0,3

TOTAL APARTADO:2 PUNTOS

10. Hasta 4 puntos.RECURSOS HUMANOS (9 ppt).

Se valorará la organización de RRHH propuesta (propuesta de organización en Recursos Humanos, las responsabilidades de los miembros de la organización en la cocina, la planificación de actividades según el organigrama previsto, los planes de fidelización e implicación en el proyecto y las medidas para fomentar un entorno de trabajo positivo y estable).

La organización de los trabajadores es similar a la vigente. Especificando el número de horas propuestas por cada categoría de trabajador, horarios, turnos y lugar de trabajo.

Propone un almacenamiento biométrico de datos de los trabajadores con el fin de acreditar la plantilla ofertada. Incluyendo los datos exigidos en el apartado 9.4 del ppt.

(Aquí es valorable la finalidad de los datos, no es el control de la plantilla por que ya lo hay, es para justificar ante la empresa la propuesta).

En cuanto a la Planificación de actividades, se detalla en nivel positivo las tareas de cada uno coordinando con el resto de compañeros el trabajo. Se pone en valor la colaboración en el trabajo de equipo que cada miembro realizará en el servicio.

Justifica el recurso asignado en limpieza para el cumplimiento del plan de Limpieza propuesto. Detalla las tareas en turno de mañana de 8 a 16.

Como medidas para fomentar un entorno positivo y estable propone:

Medidas de conciliación para personas con cargas familiares.

Mejora constante de los espacios de trabajo.

Formación constante Ver plan de formación propuesto.

Promover la participación activa de los empleados mediante reuniones o dinámicas participativas.



Incentivar un estilo de vida saludable, facilitar la alimentación sana en el trabajo, sensibilizar acerca de los perjuicios que causa el tabaco y ofrecer programas para dejar de fumar.

Promover la salud laboral.

Ofrecer a los cargos superiores cursos para que aprendan a manejar el estrés y, por otro lado, ofrecer a los empleados cursos de relajación son ejemplos que pueden ayudar a corto plazo.

	P. MAX.	P. OFERTA
Propuesta de organización.	1	1
Planificación de actividades	1	1
Plan de fidelización e implicación	1	1
Medidas fomentar entorno + y estable	1	1

TOTAL APARTADO: 4 PUNTOS

TOTAL PUNTOS MEDITERRANEA 38,15



SERUNION

1. Hasta 10 puntos. OFERTAS MATERIAS PRIMAS. (3.1.6 ppt) se valorará positivamente, las ofertas que incorporen productos ecológicos y de comercio justo (según normativa aplicada) pudiendo presentar en las opciones de comida/cena platos confeccionados exclusivamente con estos productos.

La consideración de este aspecto a efectos de valoración de las ofertas tendrá en cuenta los siguientes subcriterios:

1.1. El compromiso de incluir dichos productos en el aprovisionamiento y de mantenerlo en los términos que se establezcan en la oferta en caso de adjudicarlo. **Hasta 4 puntos.**

Serunion ofrece opciones de primer y segundo platos elaborados con materias primas 100x100 ecológicas. Solicitamos opciones en comida/cena de platos confeccionados exclusivamente con producto ecológico, no solamente que contengan materia prima de esta característica.

A lo largo de la semana oferta 3 días dónde una de las opciones de primer plato y de segundo plato sea opción ecológica, tanto en comida como en cena. Es decir un 7 % de los primeros y segundos platos será elaborado con producto ecológico.

Serunion se compromete a incluir dichos productos en el aprovisionamiento de materias primas para los días marcados en la planificación de menú como opción en comida y cena. Así mismo se compromete a mantenerlo a lo largo de la duración del contrato y de la planificación de menús ofertada. Pero no adjunta carta de compromiso.

1.2. Una relación de los productos o materias primas que el licitador se compromete a suministrar mediante productos ecológicos y el nivel de suministro ecológico (temporalidad). **Hasta 3 puntos.**

El listado de producto ecológico es extenso y variado.

Cuando en la oferta se habla de temporalidad no se vincula al producto ecológico como se exige. Hace referencia a los periodos de producción pero no al nivel de suministro según la temporalidad.

Ofrecen 6 de las 42 opciones de platos de comida y cena semanales.

1.3. Una relación de los proveedores de productos ecológicos a través de los cuales llevaría a cabo el suministro y aprovisionamiento, debiendo acreditar la correspondiente certificación de dichos productos. Debe especificarse el producto o materia prima que suministraría cada proveedor, la zona de producción y la ubicación de las instalaciones del proveedor **valorándose las ofertas que maximice o potencie el consumo de productos locales. Hasta 3 puntos.**

El proveedor de todos los productos es ANNA ECOLOGICA empresa ubicada en Cataluña. Adjunta la certificación de los productos que corresponde a producción en zona no local.

	P. MAX.	P. OFERTA
Compromiso inclusión ECO, CCJJ.	1	1



Compromiso mantener ECO, CCJJ.	1	1
Incluir platos exclusivos productos ECO CCJJ	2	0,3
Relación de productos	1	1
Temporalidad (nivel de suministro)	2	0
Proveedores ECO. Certificación	1	1
Materia prima por zona de producción	1	0
Ubicación de las instalaciones	1	0

TOTAL APARTADO: 4.3 PUNTOS

2. Hasta 4 Puntos. PROVEEDORES DE CERCANÍA. (3.1.6 ppt): se valorará positivamente que los proveedores de productos **percederos** (la fruta fresca, las verduras, la carne, el pescado, los productos lácteos y los huevos) procedan de empresas o zonas de producción que se encuentren en un área geográfica ubicada en un radio máximo de 100 km, con capacidad de suministrar un género rechazado en el mismo día. Con este criterio se pretende valorar la disminución de la huella de carbono dentro del servicio de restauración, contribuyendo al medioambiente. Será necesario aportar un proyecto de suministro de estos productos, su estacionalidad, origen, tratamientos y logística, con el fin de medir el aporte de sostenibilidad al servicio.

Según indica en la oferta técnica, todo el producto fresco es de ámbito local (lo sitúa en menos de 200km): frutas, verduras, carne, pan. No cumple lo exigido por estar dentro del ámbito geográfico de los 100 km ni incluye pescados productos lácteos ni huevos.

Vincula la compra local con el producto de temporada y con más sabor.

No aporta proyecto específico sino la gestión general de sus compras. Después de presentar su plan de gestión de compras indicando los beneficios del producto local, presenta listado de proveedores para HULAMM. Los de proximidad son, DASUR de carne fresca, FRUTAS SAMPER de frutas, verduras y pescados y Mariscos de SANCHEZ CÁNOVAS, Congelados de MORALES y leche y batidos de EL TORREJÓN.

	P. MAX.	P. OFERTA
Proveedores de proximidad	3	1
Proyecto de suministro	1	0

TOTAL APARTADO: 1 PUNTOS



3. Hasta 8 puntos. MENUS. (3.1.8 ppt). Las empresas licitantes aportarán modelo que soporte la elección de menú en todos los servicios a **realizar (desayuno – comida – merienda – cena)** se presentará al paciente por el dietista, en una Aplicación informática para la elección de menú, sincronización en tiempo real con el software de gestión de cocina.

3.1. ELECCION DE MENUS: se valorará positivamente las ofertas que mejoren los mínimos respecto a la elección de menús. **Hasta 3 puntos.**

Ser unión oferta la elección de 3 primeros platos y 3 segundos en dietas basales y diabéticas, uno de ellos de elaboración ecológica. En el ppt se exige que haya elección entre 2 menús (completos) creemos que no ofrece mejora sino variación en detrimento de elegir postre, pan, complementos....

3.2. MEDIOS TECNICOS SOPORTE ELECCION DE MENUS: se valorará positivamente en las ofertas la incorporación de innovaciones que faciliten la participación del paciente. **Hasta 3 puntos.**

Elección de menú a pie de cama con la dietista. No aporta nada nuevo al ppt.

3.3. INFORMACIÓN: Se valorarán positivamente los proyectos que incluyan ofrecer información nutricional al paciente para facilitar la elección de menú. **Hasta 2 puntos.**

En este punto no se especifica nada acorde a lo solicitado.

	P. MAX.	P. OFERTA
Mejora mínimos elección de Menús.	3	0,5
Innovación medios técnicos para la elección. Paciente	3	0
Información nutricional	2	0

TOTAL APARTADO: 0,5 PUNTOS

4. Hasta 3 puntos. COMEDOR Y PERSONAL DE GUARDIA. (3.1.10 ppt)

4.1. Se valorará positivamente el sistema de control de acceso y gestión del servicio de comedor del personal de guardia. **Hasta 1 puntos.**

Disponen de la app TIMECHEF (vistas las 25 calificaciones de app store se le otorga 1,5 puntos sobre 5). Ofrece información previa del servicio, sistema de pago cashless y control de médicos de guardia, identificándose incluso con el propio tlf una vez incluida la tarjeta de trabajador en la app.

El sistema genera una copia virtual de la tarjeta de empleado de cada usuario, para identificarse en la cafetería. A través del QR del movil, se podrá pagar aplicando la tarifa correspondiente, subvencionado, no subvencionado, guardia, etc.



4.2. Tiene la posibilidad de recoger la opinión de los usuarios. (ver valoración app) Se valora positivamente aquellas ofertas que mejoren las exigencias expuestas en cuanto a las cartas de menú y su composición. **Hasta 2 puntos.**

Planificación del menú quincenal y estacional, composición igual que la dieta basal de los pacientes. (Comida y cena: ensalada variada + 3 opciones de primeros + 3 opciones de segundos + 3 opciones de postre, pan (Blanco o integral) y bebida.

Se añade una alternativa en la comida y en la cena donde el primer plato se puede sustituir por ensalada o sopa y el segundo por carne o pescado a la plancha y en la cena por pechuga de pollo a la plancha o tortilla francesa.

	P. MAX.	P. OFERTA
Control de acceso	0,5	0,5
Gestión del servicio de comedor	0,5	0,5
Mejoras en carta de menú (variedad)	1	1
Mejoras en la composición	1	1

TOTAL APARTADO: 3 PUNTOS

5. Hasta 5 puntos.- PLAN DE ORDENAMIENTO DE CAFETERIAS Y OPCIONES DE EQUIPAMIENTO POR ENCIMA DE LO EXPRESADO EN EL ANEXO 3.1. (3.2.ppt)

5.1. Se valorará positivamente aquellas ofertas que expongan un plan para lograr alcanzar la máxima demanda de los usuarios en un contexto de nivel de calidad de servicio alto o muy alto, conjugando una oferta de productos de calidad con unos precios equilibrados y competitivos, compatibles con la viabilidad económica de la prestación, con la obtención de un beneficio económico razonable medido en el período total de duración del contrato y muy especialmente con el carácter de servicio al público del que participa la prestación en relación con los usuarios y con la actividad del Hospital, atendiendo a subcriterios como. **Hasta 3 puntos:**

- Proyecto y ejecución de remodelación de los espacios (3.2.7).

Oferta gastronómica saludable en espacios confortables con una línea de servicio Self. Pero no tiene proyecto de remodelación de los espacios.

- Proyecto de servicio (tapas, raciones, menús).

En los menús da 3 opciones de 1º, 2º y postres. Con rotación de 15 días con 2 estaciones (primavera-verano y otoño-invierno) No presenta ejemplo de una semana de menús como otras empresas. Si hay una relación de tapas y raciones a ofertar.

Programa Dinamización: Semana de Medioambiente y Semanas vinculadas con acciones y temáticas relacionadas con Días Mundiales de: Corazón, la Mujer, el Desayuno, el Veganismo, la Croqueta, . . .



- Gestion informatizada de peticiones y pago (3.2.8 ppt).

Las ventas por TPV y gestión con software ICG con seguimiento detallado de ventas diarias, evolución, artículos más vendidos, arqueo de caja tiempo real, . . .

Pago en efectivo (Cashdro), tarjetas, tarjetas monederos y aplicaciones.

Indica una aplicación propia de la empresa Timechef para el personal del hospital, aunque no la explica ni la muestra.

5.2. Se valorará positivamente ofertas que contengan proyectos para colaborar con el Hospital en la realización de eventos y reuniones. (3.2.9 ppt). **Hasta 1 punto.**

Para eventos y celebraciones ofrecen servicio Singularis con servicios de alta gastronomía, exclusivos y gran calidad, con una preparación según categorías del evento. Pone 3 ejemplos de Coffe Break.

5.3. Se valorará positivamente la implementación de soluciones relacionadas con la mejora medioambiental y la sostenibilidad (acceso a agua km, desechables sostenibles...). **Hasta 1 punto.**

Plan de Gestión Medioambiental: medir, registrar, analizar, actuar y valorización. Plan Eficiencia hídrica y energética.

Actuaciones para reducir impacto medioambiental: Reducir uso plásticos, sustituir menaje por materiales biodegradables, envases reciclables, compostables y biodegradables. Buenas practica de gestión, minimización y recogida de residuos. Menú Too Good to Go (última hora, más barato y evitar desperdicios).

Modelo alimentación vinculada a ODS (Objetivos desarrollo sostenible) de la ONU y responsabilidad social corporativo (empresa socialmente responsable y sostenible).

	P. MAX.	P. OFERTA
Proyecto y ejecución de remodelación de espacios	1	0
Proyecto de servicio (tapas, raciones, menus)	1	0,5
Gestión informatizada de peticiones y pago	1	0
Proyecto colaboración realización eventos y reuniones	1	0,5
Implementacion soluciones mejora medioambiental y sostenibilidad	1	1

TOTAL APARTADO: 2 PUNTOS

6. Hasta 2 puntos. LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS.(3.3 ppt).

6.1. Se valorará positivamente aquellas ofertas que mejoren el ppt en el proyecto de limpieza tanto de la zona de cocina como cafeterías. **Hasta 1 punto.**

Presentan plan de limpieza. Detalla limpieza de cocina con frecuencias, recordatorios de limpieza semanales.



Campanas y rejas de aspiración, con sus filtros correspondientes propone limpieza quincenal y se exige semanal.

Fregaderos y pilas se exige en cada turno y Seruni3n lo oferta diario, al igual ocurre con los carros e incluso con el suelo.

En cocina las frecuencias no son mejoradas, ni hay propuestas de mejora.

En cafetería si se adapta a las frecuencias propuestas en ppt sin ofrecer mejoras.

Las limpiezas de campana (desengrase) la ofertan 1 vez al año.

6.2. Se valorará positivamente aquellas ofertas que mejoren el ppt en el Proyecto y ejecución en materia de Gestion de Residuos. **Hasta 1 punto.**

En el cuadro de gestión de residuos que proponen, la retirada las hacen a contenedores municipales. En Hulamm la gestión es interna del servicio.

Aporta acuerdo de retirada de aceites por gestor autorizado y otro acuerdo de residuos peligrosos con CESPA.

No presenta compromiso de formación en segregación.

	P. MAX.	P. OFERTA
Proyecto limpieza cocina	0,5	0
Proyecto limpieza cafetería	0,5	0
Proyecto y ejecución residuos	0,5	0
Compromiso formación en segregación	0,5	0

TOTAL APARTADO: 0 PUNTOS

7. Hasta 5 puntos. PLAN DE FORMACIÓN Y DIVULGACIÓN. (9.9 PPT)

7.1. Se valorará positivamente aquellas ofertas que mejoren la planificación de formación del personal asistencial en el manejo de la herramienta de Gestion de menús (DIETOOLS). **Hasta 1 punto.**

No indica nada al respecto de Dietools.

7.2. Se valorará positivamente aquellas ofertas que incorporen la formación en Nutrición dirigida a la confección de Menús Hospitalarios (cursos dirigidos a personal propio y del SMS). **Hasta 2 puntos.**

Sólo oferta 2 cursos relacionados con la confección de Menús que serán presenciales para cocina y SMS.

7.3. Se valorará positivamente las ofertas donde se propongan las campañas divulgativas del punto 3.1.6 ppt, adecuándose al entorno y circunstancias del Hospital, y aquellas que se dirijan a la población general perteneciente al Área de Salud VIII. **Hasta 2 puntos.**

No hay nada al respecto de campañas divulgativas.



	P. MAX.	P. OFERTA
Formación p. asistencial DIETOOLS	1	0
Formación en nutrición	2	0,5
Campañas divulgativas	2	0

TOTAL APARTADO: 0,5 PUNTOS

8. Hasta 6 puntos. EQUIPOS (12 ppt).

8.1. Se valorará positivamente el plan de ejecución en la instalación del nuevo equipamiento. **Hasta 2 puntos.**

Sobre el Tunel de Lavado indica que se instalara en 3 semanas a partir de la adjudicación y cuando indique dirección del hospital.

Sobre el resto del equipo no indica cuando se realizara la instalación ni puesta en marcha.

En el ppt especificamos que el solado será porcelánico, la oferta de SERUNION es de suelo de gres, no acorde con lo solicitado.

8.2. Se valorará positivamente el equipamiento y mobiliario ofertado para la mejora del servicio (número de elementos, características, funcionalidad, ergonomía, optimización de recursos utilizados (consumo), etc.). **Hasta 4 puntos.**

Todos los equipos son Electrolux y cumplen con lo solicitado en los pliegos. Únicamente aporta las fichas técnicas no explica por que se eligen los modelos ni si hay mejoras para el servicio.

	P. MAX.	P. OFERTA
Plan de ejecución y Solado	2	1,5
Tunel de lavado	1	1
Horno de 20 bandejas y de 10 bandejas	1	1
Abatidor	1	0,5
Lavacacerolas y Lavavajillas de cúpula	1	0,8

TOTAL APARTADO: 4,8 PUNTOS

9. Hasta 2 Puntos. MANTENIMIENTO. (4 ppt)

9.1. Se valorará positivamente los planes relacionados con el sistema de avisos ante emergencias técnicas en la central de frio. **Hasta 1 punto.**



No aporta información. Por lo que no se valora.

9.2. Plan de mantenimiento integral. Hasta 1 punto.

Presenta contrato tipo de mantenimiento con empresa HOSFRILUC de carácter genérico. Por lo que no se valora.

	P. MAX.	P. OFERTA
Avisos Central de frio	1	0
Plan de mantenimiento instalaciones	0,7	0
Plan de mantenimiento equipos	0,3	0

TOTAL APARTADO: 0 PUNTOS

10. Hasta 4 puntos.RECURSOS HUMANOS (9 ppt)

Se valorará la organización de RRHH propuesta (propuesta de organización en Recursos Humanos, las responsabilidades de los miembros de la organización en la cocina, la planificación de actividades según el organigrama previsto, los planes de fidelización e implicación en el proyecto y las medidas para fomentar un entorno de trabajo positivo y estable).

La propuesta de organización del servicio minorará el personal en 2 ayudantes de cocina, 1 cocinero y 1 auxiliar de colectividades, necesarios para la ejecución en los términos actuales.

La planificación de actividades según las funciones de los trabajadores difiere de la realidad del Centro hospitalario. Entendemos que esta propuesta no mejora el servicio.

Entrega manual de acogida y formación en PRL en el inicio.

Dice fomentar la estabilidad en el empleo, y la conciliación de la vida personal y laboral. Como ejemplo las jornadas de 10/15 horas para personal con disponibilidad laboral limitada.

Se da acceso a las ofertas internas a través de un portal web corporativo para que todos los trabajadores puedan optar.

	P. MAX.	P. OFERTA
Propuesta de organización.	1	0
Planificación de actividades	1	0
Plan de fidelización e implicación	1	0
Medidas fomentar entorno + y estable	1	0

TOTAL APARTADO: 0 PUNTOS

TOTAL PUNTUACIÓN SERUNION 16,1



San Javier, a 25 de febrero de 2021

Documento firmado y fechado electrónicamente por la comisión técnica

Fdo: Juan Antonio Gomariz Guillermo
Jefe de Servicio de RRHH y Servicios Generales

Fdo: Antonio Pérez Avilés
Jefe de Grupo de Servicios Generales

Fdo: Ana Isabel Manenti Martínez
Técnico Especialista de Servicios Generales

26/02/2021 09:30:13

GOMARIZ GUILLERMO, JUAN ANTONIO

25/02/2021 12:59:47

MANENTI MARTINEZ, ANA ISABEL

25/02/2021 12:56:56

PEREZ AVILES, ANTONIO

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-e8147e42-780c-4316-bffe-00505696280

