



**CONSORCI SANITARI
DEL MARESME**

CRITERIS DE VALORACIÓ PER A L'ADJUDICACIÓ DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ PER ENCÀRREC DEL CONSORCI SANITARI DEL MARESME

Expedient: CSdM 6/16SG



**CONSORCI SANITARI
DEL MARESME**

INFORME DE VALORACIÓ TÈCNICA PER A L'ADJUDICACIÓ DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ PER ENCÀRREC DEL CONSORCI SANITARI DEL MARESME

Expedient: CSdM 6/16SG



CRITERIS DE VALORACIÓ PER A L'ADJUDICACIÓ DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ PER ENCÀRREC DEL CONSORCI SANITARI DEL MARESME

NÚMERO D'EXPEDIENT: CSdM 6/16-SG.

Punt 1 Pla de treball i memòria tècnica. Puntuació màxima 22 punts.

Punt 1.1 Organització del servei amb una relació clara i detallada de totes les prestacions que es contemplen en la seva proposta, amb les seves característiques i limitacions. Puntuació màxima 6 punts.

CATERING ARCASA, S.L.:

Presentació de l'empresa, especialistes en tota la cadena de producció del servei. Descriuen compromís amb el medi ambient i responsabilitat social corporativa.

Enumeren els serveis que ofereixen, defineixen valors d'empresa, política corporativa, RS Corporativa i cartera de serveis.

Enumeren totes les prestacions que ofereixen i les seves característiques per edificis i tipus de serveis amb: objectius, criteris per l'elaboració de menús, pla de dietes, composició de menús, sistema d'elecció de menú, mini carta, planificació i rotació de menús, pla de festivitats, sistema de petició de dietes amb àmplia explicació del funcionament del programa de petició de dietes propi del CSdM, sistema de producció in situ en línia calenta, amb procés de preparació i d'elaboració a la cuina de l'hospital, s'adapten a tipus de menús, horaris que proposem i disposaran de Cuina Dietètica per adaptar-se a les necessitats, tenint en compte les realitats culturals i asseguruen la presència de proteïna vegetal com a opció de segon plat, sistema d'emplatat i distribució, gestió d'extres, informació dels menús per usuaris, jornades gastronòmiques, fitxes tècniques de plats, dinamització del servei, oferta a cafeteries, serveis especials i servei a domicili.

Pel sociosanitari, el sistema de producció és de cuina externa mitjançant un aprovisionament de 5es gammes i reforçat amb el subministrament de plats refrigerats des de la cuina de l'hospital.

A St. Josep proposen dinamitzar el servei de dinar amb jornades monogràfiques, concursos, tallers, celebració de centenaris, altres.

A les cafeteries proposen plats d'elaboració a la cuina central amb cuina d'acabats des de les cafeteries i presentats en forma de self-service.

Mantenen els mateixos horaris que es proposen al PPT.

Cuina amb acreditació AMED i es comprometen a treballar per complir amb el Programa PINSAP.

Proposa 2 jornades gastronòmiques més de les demanades al plec i la instal·lació de monitors a cadascuna de les cafeteries per tal de donar informació nutricional.

Per millorar la presentació del menjar es comprometen a elaborar un "Book d'emplatat".



Puntuació: expliquen l'organització del servei de forma exhaustiva. **5,5 punts.**

COEMCO RESTAURACIÓN, S.A.:

Fan una petita presentació de la seva empresa. Mencionen on s'han de realitzar els serveis i quins són i model productiu, in situ en línia calenta al hospital i 5es gammes per St. Jaume i St. Josep.

Presenten pla de menús. Ofereixen una opció més de segon plat i postres del demanat al plec. Presenten les fitxes tècniques dels plats.

Pels sociosanitaris proposen la utilització de 5es gammes amb transport en fred i acabat in situ. El transport es farà en vehicle isotèrmic.

A St. Josep es proposa la creació del "Consell d'Avis" per tenir la seva opinió de forma mensual. A més s'organitzaran 3 Jornades Gastronòmiques. Es vol introduir el "Cicle de Menjar de Sempre" que de manera mensual s'introdueix una recepta tradicional en les diferents textures per que tothom ho pugui gaudir.

No especifiquen el tipus de cuina que es faria pel menjar a domicili.

Segons els exemples, els menús no són prou adequats, ja que de primers plats acostuma a haver sopa/crema/ i poques vegades un plat principal feculent. El menú de la dieta ovolacteovegetariana és totalment insuficient i només té 2 dies ou i cap dia llegums. Segons els exemples mostrats, no especifiquen el tipus de peix.

En cafeteries ofereixen 1 opció més de primer i segon plat. Proposen 4 jornades gastronòmiques més de les demanades.

Llistat de proveïdors, partners sostenibilitat, proveïdors sostenibles, qualitat dels productes i marques, especificacions tècniques i qualitats dels productes.

Puntuació: la informació que presenten és escassa per entendre tot el procés a realitzar i la proposta de menús no és adequada. **2 punts.**

EUREST CATALUNYA, S.L.:

Presenten l'empresa, present en diversos sectors de restauració col·lectiva. Expliquen els seus valors i compromisos, medi ambient, compra responsable, etc.

Enumeren els serveis que ofereixen i amplien la informació per edifici i tipus de servei, que són els descrits al PPT.

Sistema de producció, disseny de dietes, composició de la pensió alimentària, pla de menús, fitxes tècniques les quals presenten incongruències entre els ingredients, la foto, i l'elaboració, menús especials, jornades gastronòmiques, altres serveis especials, mini carta, menús pediatria, departament de dietètica i nutrició, altres serveis, filosofia del servei de cafeteries, projecte gastronòmic, opcions alternatives de dinars i sopars, cuines del món, take away.

Expliquem el servei als sociosanitaris, i proposen el transportat del menjar emplatat en safates isotèrmiques i en fred, i en un altre apartat mencionen transportar-ho amb barquetes individuals o



multiporció termosegellades, amb regeneració dels plats un cop als edificis, el que no es viable amb l'equipament i recursos actuals.

A les cafeteries proposen la cuina d'acabats amb elaboració de planxes i fregits a les cafeteries. La resta de menú es prepararà a la cuina de l'hospital.

Expliquen el servei proposat pel menjar a domicili però amb transport refrigerat en contenidors isotèrmics.

Segons el pla de menús proposats són desequilibrats, amb una freqüència de fregits pràcticament diària i presència de fruita fresca de 2 cops per setmana. A més, de peix n'hi ha 11 cops per setmana, però sembla que només en 2 ocasions com a primera opció.

Llistat de proveïdors i proveïdors sostenibles.

Puntuació: expliquen tota l'organització del servei de forma exhaustiva, però no acaba de quedar totalment clar la seva proposta pels sociosanitaris, a més d'una proposta de menús desequilibrada. **3,5 punts.**

SERHS FOOD AREA, S.L.:

Presentació de l'empresa, presents en diversos sectors de restauració col·lectiva i expliquen els seus valors.

Comenten que faran cuina tradicional a l'hospital i utilitzaran 5es gammes per texturitzats de dietes triturades.

Enumeren els processos que s'han de realitzar en el servei de cuina, però comenten "Configuració del sistema de treball des d'oficines centrals", sent processos més propis de serveis creats per realitzar-se des d'un altre local que no des de la cuina central del Hospital de Mataró: configuració de dietes, introducció de les dietes al seu sistema (no mencionen el propi del CSdM), parametrització de control nutricional, assignació de plats al menú, importació d'informació d'ingredients i control al·lèrgic, homologació de proveïdors, configuració de plantes d'hospitalització, habitacions i llits, validació procés importació fitxer d'integració centre sanitari amb cuina, procés de test i validació automàtica dels sistemes, pla de menús, fitxes tècniques de plats i fitxes tècniques d'articles de compra.

Al sociosanitari proposen sistema de producció centralitzada a la cuina de Serhs per elaborar els texturitzats, i ús de la cuina de l'hospital juntament amb la seva central per elaborar productes de 5ª gamma.

Proposta de serveis de producció in situ en línia calenta i la implantació de productes de 5ª gamma per les cafeteries. Fomenten l'acreditació AMED.

Proposen 4 jornades gastronòmiques més de les demanades al plec.

Al seu pla de menús s'amplia el nombre de dietes que podran disposar de menú opcional (pediàtrica, hipercalòrica 3000 kcal, fàcil masticació, Diabètica, Diabètica de 2000 kcal, Diabètica de 1800 kcal). També s'amplia el nombre d'opcions disponibles, però no expliquen com s'organitzarà a la cinta d'emprat que requeriria de més espai ni quins tipus d'opcions podria haver-hi.

No quedar clar si per la dieta triturada s'utilitzarà triturats o els productes EUDEC.

La proposta de menús que fan entre hivern i estiu és molt similar, canviant plats molt puntuals entre les diferents estacions.



Puntuació: la informació que presenten és escassa per entendre tot el procés a realitzar i és confusa en quan al lloc on s'ha de realitzar, a més d'una proposta de rotació de menús pobre. **2 punts.**

SODEXO IBERIA, S.A.:

Fan una introducció i expliquen que la seva proposta es sustenta en tres pilars, amb una explicació de cadascuna d'elles: seguretat alimentària, satisfacció del usuari i optimització de recursos. La valoració del contingut dels dos primers punts serà puntuada al apartat corresponent de pla de qualitat.

També exposen l'objecte de la proposta, que està fonamentada sobre tot en enumerar en una pàgina quines són les seves responsabilitats; compra matèries primeres, aplicació política de qualitat, elaboració in-situ i transport de dietes, servei a sociosanitaris, gestió, supervisió, etc., i els seus mitjans per desenvolupar-ho; assegurament de la qualitat, homologació de proveïdors, logística i infraestructura, gestió de compres, aplicació del pla alimentari i pla de menús, formació, PRL, etc.

Aporten en el seu pla operatiu una distribució de tasques i horaris de cuina, composició dels serveis i distribució del servei.

Presenten la seva proposta de menús dintre del manual de dietes i els menús festivitats. Freqüència d'aliments correcta, tot i baixes variacions entre el menús d'hivern i d'estiu.

Pels sociosanitaris descriuen un servei en línia freda des de les instal·lacions de la cuina central del Hospital de Mataró, el que no és possible amb les instal·lacions i equipaments actuals.

Puntuació: defineixen molt breument la proposta del servei de restauració, i en quan al servei de cafeteries només s'explica els canvis de millora que es desenvoluparan. **1,5 punts.**

Punt 1.2 Pla operatiu amb una relació clara i detallada de totes les prestacions que es contemplen en la seva proposta, amb les seves característiques i limitacions. Puntuació màxima 6 punts.

CATERING ARCASA, S.L.:

Presenten un pla operatiu basat en l'estudi dels plànols i fluxos de treball, tasques i distribucions de les mateixes a cuina, processos, productes, composicions i elaboracions, controls, horaris i personal, responsabilitats i objectius. Per cada procediment presenten un plànol amb els diferents circuits i locals implicats.

Presenten un diagrama de flux del funcionament i descriuen la operativa del servei i les funcions; compres i recepció de matèries primeres (zones de treball, responsables, comandes, recepció productes, control matèria primera, registre incidències, descartonatge i transvàs, emmagatzematge, control estocs i rotacions, distribució a cafeteries i sociosanitaris), preparacions prèvies (zones de treball, responsables, manipulació de peix, verdures consum cru, productes curs, preemplantats freds, controls temperatures quarts freds), cocció, (zones de treball, responsables, descriuen el sistema de producció a utilitzar, sistema de marxa cap endavant per evitar creuaments, planificació de la producció de cafeteries i sociosanitaris, domicili, hospital, suport a emplatat, control abatiment, qualitat oli), emplatat, (zones de treball, responsables, emplatat de dietes, supervisió de safates,



control temperatures, control equips de manteniment en calent, recollida menú testimonial), distribució, (zones de treball, responsables, a usuaris hospital i sociosanitaris), neteja i desinfecció, (zones de treball, responsables, carros, plonge, instal·lacions, gestió de residus).

Aporten un manual de procediments de totes les accions associades als treballs descrits anteriorment.

Puntuació: descripció àmplia que permet entendre molt bé la operativa i les seves limitacions. **5,5 punts.**

COEMCO RESTAURACIÓN, S.A.:

Presenten un diagrama dels diferents processos i els expliquen; selecció de proveïdors i compres (determinació de productes a adquirir, avaluació i elecció de proveïdors, realització de les compres), recepció i control de matèries primeres (verificació del productes, qualitat, temperatures, envasos, etiquetatge, caducitats, transport adequat, uniformitat i higiene del transportista, quantitats i pesos), emmagatzematge i gestió estocs (cambres, congeladors, magatzem), sistema de producció (preparació dels aliments, cocció, acabats, presentació i emplatat), distribució, on mencionen per una banda que recolliran les safates de les habitacions i per una altra banda que serà tasca del personal de l'hospital, sent responsabilitat de l'empresa el trasllat a la cuina. A l'apartat de mitjans tècnics i en relació amb el seu software, mencionen que una hostessa de l'empresa passarà per les habitacions per agafar comanda mitjançant PDA, no s'entén el que realment volen proposar. Rentat de vaixel·la, neteja general i gestió de residus, abatiment (mencionen que la producció en fred pels sociosanitaris es farà a l'Hospital de Mataró, el que no és possible per manca de personal i equipament), transport (vehicle isotèrmic amb sistema de refrigeració), cuina d'acabats per les cafeteries. Afegeixen un plànol diferenciant els processos i circuits i els expliquen.

Puntuació: presenten informació contradictòria sobre qui recollirà les safates de les habitacions. Tampoc s'acaba d'entendre el sistema de producció i preparació dels aliments, on diuen que s'utilitzen diversos productes de 5ª gamma i congelats, i que els productes d'amanides, fregits i planxes s'elaboraran en funció de les necessitats al moment fet que no seria possible. **3.5 punts.**

EUREST CATALUNYA, S.L.:

Enumeren les funcions que s'han de portat a terme per prestar el servei.

Descriuen la operativa del servei i les funcions; pla de recepció i emmagatzematge de les matèries primeres (departament de compres, proveïdors, gestió de comandes, sistema de traçabilitat, qualitat de matèries primeres, emmagatzematge i control d'stock), metodologia del servei i processos d'elaboració amb descripció global del servei, que serà de línia calenta al hospital i freda als sociosanitaris, i comenten que es farà des de l'hospital, el que no és possible amb l'equipament i instal·lacions actuals, a més, a la seva explicació de com fer el servei als sociosanitaris parlen d'emplatar en safates isotèrmiques per fer el transportat en fred, i més endavant parlen de barquetes monoporcions o safates multiporcions, amb desprecintat i buidat en gastrònom per fer la regeneració, no quedant clar en definitiva tot el procés, però sembla inviable amb l'equipament i recursos actuals, preparacions i zona de producció, condimentació, conservació/emplatat, distribució, petició extres, descriuen la forma de preparar diferents tipus de plats, verdures, llegums, carns, etc, pla d'acollida, sistema de recollida d'elecció de menú a peu de llit amb tablets, però no expliquen com redistribuir



tasques del personal actual o si aporten personal nou, i si és compatible amb el sistema actual del CSdM DOMINION.

Puntuació: la descripció és suficient per entendre l'operativa i les seves limitacions a excepció de la producció de línia freda a l'hospital pels sociosanitaris i en quins recipients es transportarà el menjar per ser regenerat posteriorment, i la recollida de selecció de menús de pacients. **3,5 punts.**

SERHS FOOD AREA, S.L.:

Presenten un organigrama de les fases operatives i les expliquen molt breument; generació de necessitats, realització de comandes (gestió de cistella, creació de la comanda, gestió de plantilles de comandes), "templates", recepció de la comanda (recepció i validació), entrada de mercaderies, higienització d'envasos, emmagatzematge i control de temperatures, preparació i elaboració de menús (fruites i verdures, preparació d'aliments), abatiment, manteniment en fred, emplatat i control del servei, servei a plantes, recollida i neteja, tractament de residus i gestió del canvi.

A la seva explicació de preparació i elaboració de menús comenten que els productes frescos vindran preparats des dels seus proveïdors, i comenten que serà així per que no existeixen cambres de preparació en fred a la cuina del hospital, el que no és correcte. (Disposen de plànols de la cuina central i es va fer una visita a la mateixa).

Per les cafeteries proposen introduir productes de 5ª gamma a més dels menús habituals, amb regeneració a les pròpies cafeteries. No expliquen si amb el personal actual seria suficient.

Puntuació: fan una explicació breu de cada procés, i en algun d'ells es barreja l'explicació amb processos propis de cuina de línia freda de la qual el CSdM no disposa. **2,5 punts.**

SODEXO IBERIA, S.A.:

Exposen la seva metodologia de treball i presenten un diagrama de flux del servei d'alimentació on es pot veure molt bé com està organitzat, tot i que falta per exposar la part d'elaboració.

Expliquen l'objectiu del pla operatiu i descriuen els diferents processos; compra de matèries primeres (responsables de compres per famílies a nivell nacional, compra en origen, traçabilitat dels productes i freqüències de les compres), homologació de proveïdors (auditories en origen i destí, avaluació proveïdors, inclusió a la llista de proveïdors i productes homologats i seguiment dels proveïdors), control de gestió d'emmagatzematge (control entrades, control magatzem i gestió d'incidències), control de qualitat i seguretat alimentària, procés de producció en línia calenta (preparació prèvia matèries primeres en càmeres, zona d'elaboracions, abatiment de temperatura i regeneració per la producció dels sociosanitaris especificant que assumeixen la inversió d'un nou abatidor de temperatures), emplatat (preparació equipament, registres de temperatura, horaris del servei, personal per l'emplatat i registres de documents), rentat (recollides safates, plonge), sol·licitud de dietes (descriuen horaris, forma de selecció de menús amb fulles que distribuïran i recolliran les dietistes, no comenten com reorganitzaran el servei per poder-ho fer o si aportaran més personal),

Proposen instal·lar el seu software de gestió de petició de dietes com a suport al sistema actual del CSdM i el descriuen àmpliament. No s'expliquen com treballar amb el sistema actual, ni com s'integrarien els dos sistemes. Tampoc de qui seria la propietat d'aquest nou sistema.



Al procés de rentat descriuen "los platos y los cubiertos se higienizaran en un túnel y las bandejas en otro túnel", i en el de residus "iran a los trituradores para su eliminación a través del tubo neumático", el que, en ambdós casos, no es correspon a les instal·lacions del CSdM.

Puntuació: explicació àmplia de tot el servei tot i que amb algun buit d'informació sobre el programa de gestió de dietes i alguna incongruència en la descripció del procés de neteja. **4 punts.**

Punt 1.3 Descripció de l'equip tècnic i unitats tècniques participants al contracte, siguin o no integrades directament a l'empresa del contractista. Puntuació màxima 5 punts.

CATERING ARCASA, S.L.:

Presenten un diagrama en el que es pot veure i entendre les relacions entre els diferents equips tècnics i el seu abast.

Dels equips tècnics que donen suport a l'equip operatiu, informen del nom i cognoms dels responsables, objectius, funcions i eines de suport, i de l'equip operatiu informen dels membres que el componen, de la seva responsabilitat, funcions, i tipus de relació amb la resta d'equips.

Administració i finances, sistemes d'informació, compres, RR.HH, PRL, dietètica i nutrició, àrea d'operacions, manteniment, qualitat i seguretat alimentària i comercial.

El departament de manteniment el formen tres persones que atenen les necessitats i distribueixen els recursos i disposen d'altres empreses especialitzades pels equips específics. Tot i descriure els objectius i funcions, no informen dels seu funcionament.

Puntuació: tot i que la informació que aporten és correcta, així com la dels departaments, la informació aportada és escassa per aquest apartat, i es veu superada per l'exposada per altres empreses. **3 punts.**

COEMCO RESTAURACIÓN, S.A.:

Presenten la seva estructura de gestió que serà valorat dins de l'apartat 2.2 de RR.HH, i uns departaments funcionals, màrqueting, qualitat, RR.HH, formació i PRL, i de tots ells fan una molt breu descripció de les seves funcions i dels responsables.

No mencionen cap equip de manteniment, tot i que sí aporten un annex amb un pla de manteniment a mode d'exemple.

Puntuació: aporten poca informació dels diferents departaments i cap sobre manteniment. **1,5 punts.**

EUREST CATALUNYA, S.L.:

Departament tècnic amb dos subdepartaments; àrea de projectes i desenvolupament, àrea de manteniment i prevenció de riscos laborals. Descriuen objectius i funcionament.



El servei de manteniment és extern i realitzat per SATs oficials. Disposen d'un centre de trucades que registra les incidències, són analitzades pels seus tècnics i se'ls hi assigna el SAT extern corresponent.

Departament d'obertures per tots els sectors d'activitats. Expliquen l'objectiu, el procés, enumeren els 4 membres que el forma i les funcions del suport de Qualitat i servei, amb una planificació de l'obertura de les 6 primeres setmanes i treballs a realitzar.

Puntuació: tot i que la informació que aporten és correcta, aquesta és insuficient per aquest apartat. **2 punts.**

SERHS FOOD AREA, S.L.:

Presenten un organigrama amb els departaments de l'empresa i els de cuina de l'hospital i posteriorment els expliquen.

Producció, qualitat i seguretat alimentaria, dietètica i nutrició, logística, operacional, financer i administratiu, RR:HH i manteniment. Informen de les responsabilitats, treballs que realitzen, i responsable del departament, a excepció del departament de manteniment que serà gestionat per una empresa externa.

Puntuació: aporten suficient informació a excepció del departament de manteniment, **4 punts.**

SODEXO IBERIA, S.A.:

Enumeren en una pàgina els departaments de compres, food intelligence, qualitat, sistemes, RR.HH, PRL, retail, enginyeria, equip operacions, marketing i finances i mencionen que s'han descrit a la memòria tècnica.

Al seu apartat de RR.HH aporten una breu informació d'algunes persones responsables de departaments que en algun cas no es pot identificar amb els descrits anteriorment.

Puntuació: informació dispersa i on no queda clar quins són els responsables, tasques i objectius de cadascun d'ells, **1,5 punts.**

Punt 1.4 Relació de mitjans tècnics i materials que el licitant està disposat a aportar pel compliment del servei, amb descripció detallada de cada un d'ells, siguin o no integrades directament a l'empresa del contractista. Puntuació màxima 5 punts.

CATERING ARCASA, S.L.:

Equips de logística i distribució amb vehicle de transport en fred, equips i maquinaria per a la gestió del servei, equips informàtics, zona wifi, software divers, pantalles audiovisuals d'informació per cafeteries, Power bank, productes de 5ª gamma i central de distribució de productes.



Gestió informàtica. Expliquen el seu software de gestió de manteniment, per a la gestió, planificació i seguiment de l'equipament i comunicació amb els seu mantenidors, software per RR.HH amb portal de l'empleat, software per l'operativa de venda fidelitzada i instal·lat a les TPVs.

Puntuació: la informació aportada és correcta i suficient. **5 punts.**

COEMCO RESTAURACIÓN, S.A.:

Programa informàtic propi i el descriuen àmpliament, proposant la instal·lació del seu software, tot i que no és d'interès pel CSdM ja que disposa del seu propi programa, i plantegen la possibilitat d'integrar-ho al del CSdM, texturitzador però no en defineixen l'ús, 3 monitors d'informació per cafeteries, TPV, cashkeeper per gestió de canvi per evitar contacte amb els diners, cartellera cafeteries.

No mencionen el transport.

Puntuació: la relació de mitjans tècnics és correcta però no mencionen el transport, punt clau pels serveis dels centres sociosanitaris, i fan molt èmfasis en el seu programa de gestió de dietes propi que no s'ha demanat. **2 punts.**

EUREST CATALUNYA, S.L.:

Gestió informàtica. Expliquen el seu portal de compres del Grup Compass, el seu programa Menuplanner per la creació de fitxes tècniques de plats, disposen d'una eina de comunicació entre l'empresa i el client de cafeteria de personal, Microsite, amb informació de l'empresa i possibilitat de fer comandes per part del personal i disposen d'una APP disponible via web per consultar els al·lèrgens de les composicions dels plats.

Equipament de hardware divers, TPVs, forn per pa i brioxeria, arcó congelador, texturitzador, vaixel·la i material d'entreteniment i vaixel·la pels pacients pediàtrics, microones per al servei de menjar a domicili (no es necessari ni es demana al plec, pel que no es puntua), vehicle de transport en fred, plataforma logística i cartelleria i elements decoratius.

Puntuació: la informació aportada és correcta i suficient. **5 punts.**

SERHS FOOD AREA, S.L.:

Cuina central, vehicles de transport en fred, plataforma de distribució, fleca pròpia.

Gestió informàtica. Expliquen portal de fitxes tècniques d'articles, portal de receptes, portal de compres i gestió de centres, programes d'ERP que gestionen o integren diferents processos, OTRS per gestió d'incidències amb proveïdors i comunicació entre diferents departaments, portal per RR.HH, BMP per validació de facturació, NAVISION per processos comptables, digitalització de factures.

Puntuació: la informació aportada és correcta tot i que no s'especifica qui aportarà alguns dels equipaments per la realització d'algunes de les tasques a les cafeteries. **4,5 punts.**



SODEXO IBERIA, S.A.:

No aporten informació a excepció de la menció d'un abatidor de temperatura que mencionen en el seu pla operatiu.

Puntuació: no aporten informació a excepció d'un equip. **0,2 punts.**

Punt 2 Recursos humans. Puntuació màxima 13 punts.

Punt 2.1 Responsable directe del servei. L'organització ha de constar d'un responsable que serà l'encarregat de garantir la qualitat de la prestació del servei i de la coordinació amb el CSdM. S'adjuntarà Currículum professional de la persona proposada com a principal responsable directe del servei objecte d'aquest contracte durant la seva vigència. Puntuació màxima 5 punts.

CATERING ARCASA, S.L.:

Encarregat directe de la gestió, la qualitat i les persones, disponible 24h/365 dies, primer interlocutor amb el CSdM, seguiment de l'activitat i coordinació de l'equip de suport.

Aporten el seu currículum amb experiència en hosteleria i restauració de més de 30 anys.

Puntuació: el perfil és suficient però millorable. **4,5 punts.**

COEMCO RESTAURACIÓN, S.A.:

Aporten currículum d'un professional sense mencionar el seu nom. Aquesta persona no està inclosa en les rotacions i està localitzable 24h/365 dies, i defineixen les seves funcions; coordinació de l'equip, interlocutor amb el CSdM, gestionar i controlar tots els processos del servei, autoritzar i executar les compres, gestionar els processos administratius, gestionar el personal, formació del personal, vetllar pel compliment dels processos i protocols de qualitat.

Puntuació: aporten currículum incomplet i poc específic i la informació de les responsabilitats i tasques és breu. **2,5 punts.**

EUREST CATALUNYA, S.L.:

No hi ha un apartat específic per aquesta figura. Es descriu molt breument dintre de l'organització de l'empresa una Cap de Servei que "realitzarà visites i reunions periòdiques".

En un apartat aporten el seu currículum amb experiència en hosteleria i restauració des de 2009, amb experiència a l'empresa de 8 anys. En un altre apartat, es descriuen les seves funcions com nivell de supervisió i alhora com nivell operatiu en qualitat de responsable de centre. Semblen doncs dos llocs de treballs diferents però on proposen a una mateixa persona, el que resulta molt difícil de realitzar tenint en compte totes les funcions que se l'hi assignen.



Nivell supervisió: disponible 24h/365 dies. Comunicació diària via telèfon i/o correu electrònic. Pla de visites al CSdM establert pel Departament d'Operacions, però no especifiquen quin serà. Expliquen les seves funcions.

Nivell operatiu: responsable del centre. Disponibilitat garantida durant la totalitat del horari de prestació del servei. Expliquen les seves funcions, tasques de control en cinta emplatat, realitzar les comprovacions obligatòries a la finalització diària del servei, comprovació d'assistència i puntualitat dels treballadors, calendaris laborals, tasques administratives del centre, entre d'altres. Aquestes són molt extenses i requereixen de la presència permanent d'aquesta persona durant tot l'horari de funcionament del servei, des de primera hora del matí (6:15h) fins a la finalització del servei (21:45h), tot i que altres tasques no són diàries o setmanals. Algunes de les tasques descrites suposen haver d'informar al nivell superior on descriuen que és la mateixa persona.

Puntuació: el perfil és suficient, però no acaben de quedar prou clares les seves funcions, ja que sembla que s'hagi d'ocupar d'un ampli ventall de feines des de les 6:15 h fins a les 21:45 h. **2,8 punts.**

SERHS FOOD AREA, S.L.:

Encarregat directe de la gestió, la qualitat i les persones. No informen de la seva disponibilitat horària, primer interlocutor amb el CSdM, seguiment de l'activitat i coordinació del equip de suport.

Aporten el seu currículum, que entre altres coses informa de l'experiència professional però no dels anys.

Enumeren les responsabilitats del lloc de treball, però entre aquestes apareixen algunes que són de difícil realització per un responsable de servei, com són en tasques habituals; calendaris, planificació de vacances, absentisme, etc., recollida de mostres, i en tasques no habituals; executar processos i distribució del servei, emmagatzemar els aliments, donar suport mitjançant tasques de neteja.

Puntuació: el perfil és suficient, però no acaben de quedar prou clares les seves funcions, ja que sembla que s'hagi d'ocupar d'un ampli ventall de feines que no són pròpies del lloc de treball, tampoc informen sobre la disponibilitat horària. **2,5 punts.**

SODEXO IBERIA, S.A.:

Exposen que assignaran un responsable de centre que garantirà la gestió de l'operativa, control del servei i serà l'interlocutor amb el CSdM. També descriuen com ha de ser el seu perfil. No aporten el seu currículum. No especifiquen disponibilitat.

Al seu apartat de RR.HH, descriuen les funcions del responsable de centre, control de contracte, assegurar l'aprovisionament i qualitat, supervisió del servei, control administratiu dels serveis a facturar, motivació i control de personal, millora continua i garantir la plena satisfacció.

Puntuació: la descripció del lloc de treball és suficient tot i que no aporten currículum ni nom de la persona proposada, que és el que es demanava en aquest apartat, ni tampoc la seva disponibilitat horària. **2 punts.**



Punt 2.2 L'empresa concursant haurà de relacionar l'equip humà de treball, suficient per donar satisfacció a les necessitats de CSdM pel que fa als serveis objecte d'aquest concurs, que serà totalment a càrrec de l'adjudicatari. Puntuació màxima 4 punts.

CATERING ARCASA, S.L.:

Aporten informació d'objectius, funcions i currículum del Cap d'Operacions, Responsable de l'Àrea de Dietètica i Responsable d'Higiene i Qualitat.

Presenten un organigrama de la seva empresa on es poden apreciar els departaments i les relacions entre els mateixos.

Basen la seva gestió en un model per competències i organitzat en tres branques, serveis centrals, transversals i matricials i centre de treball.

Aporten la informació de la plantilla que recull el PPT i les cobertures de l'equip de gestió i de la resta de la plantilla, i presenten la uniformitat que proposen per cap de cuina i cuiners, auxiliars del servei i personal de sala. No aporten descripció de les tasques de tots els llocs de treball.

Aporten un canvi organitzatiu incorporant un nou lloc de treball amb responsabilitat de cap de producció que no es demanava al plec.

Puntuació: la informació és suficient per entendre els mitjans dels que disposaran al CSdM tot i que no és completa, i a més incorporen un lloc de treball que incrementaria els costos d'exploració. **3 punts.**

COEMCO RESTAURACIÓN, S.A.:

Presenten la seva estructura de gestió com plana, professional, àgil i eficaç. Aporten un organigrama de treball al centre que expliquen posteriorment, direcció general, director tècnic, dietista responsable, cap de cuina, cambrer responsable cafeteries, personal depenent dels comanaments anteriors, i personal de suport extern, qualitat, prevenció i RR.HH, i enumeren les responsabilitats i funcions. També mencionen un responsable de magatzem i responsable d'auxiliars.

Aporten la informació de la plantilla que recull el PPT i les cobertures de la plantilla i presenten la uniformitat que proposen per categories.

Puntuació: aporten poca informació de l'equip sense CV complets, en comparació a les altres empreses. **2 punts.**

EUREST CATALUNYA, S.L.:

Molt breu descripció de la Directora d'Operacions, Cap de sector, Cap de Servei i Departament Comercial.

Presenten la plantilla de suport amb el nom del departament i el nom i cognom de les persones responsables. No es descriuen les dependències ni responsabilitats.

Descriuen el control i supervisió del servei com un sistema de supervisió i comunicació eficient amb el client, i basat en tres nivells; nivell direcció, on designaran a un responsable de contracte SENSE



aporta informació del mateix, nivell de supervisió i nivell operatiu, on descriuen les tasques de la persona que proposen com a responsable de centre. Es puntua a l'apartat anterior.

Aporten currículum de la responsable del contracte (les seves responsabilitats són a nivell nacional), del dietista responsable de supervisar i revisar l'elaboració dels menús. La informació de la plantilla que recull el PPT, descriuen les funcions dels diferents grups professionals, presenten la uniformitat que proposen per categories laborals i expliquen la gestió del personal.

Puntuació: la informació és correcta i suficient per entendre els mitjans dels que disposaran al CSdM a excepció dels nivells superiors de responsabilitat on és escassa. **3 punts.**

SERHS FOOD AREA, S.L.:

Aporten la informació de la plantilla que es demana al PPT.

Aporten informació del cap d'operacions, amb currículum i enumeren les responsabilitats del lloc de treball. També aporten informació de responsabilitats dels llocs de treball de la dietista, cap de cuina, cuiner, ajudant de cuina i encarregat de cafeteries.

No presenten cap proposta d'uniformitat.

Puntuació: la informació aportada és escassa en comparació a les altres empreses i no presenten cap proposta d'uniformitat. **2 punts.**

SODEXO IBERIA, S.A.:

Aporten currículum del Cap d'Operacions de zona, responsable dels serveis de dietètica, i enumeren el llistat de personal per edificis del que s'ha informat al PPT amb les hores setmanals i les presències de la plantilla. També mencionen que la directora d'Operacions serà la interlocutora amb el CSdM.

Aporten les funcions de l'equip de persones del centre; cap de cuina, cuiners, ajudants de cuina, auxiliars de neteja, ajudants de cambrers, equip de dietètica, i també de personal d'estructura; director nacional de seguiment, director de qualitat, supervisió de qualitat, director de vendes, responsable de desenvolupament, cap d'operacions, responsable de RR.HH, tècnic de PRL.

Mostren la uniformitat del cap de cuina, cuiners, neteja i dietista, sense informació de la resta de categories.

Puntuació: la informació és justa, es pot veure les funcions de les persones però no es veu la relació entre els diferents professionals. **2,5 punts.**

Punt 2.3 Pla de Formació de l'empresa i, en particular, del personal assignat als serveis objecte d'aquest contracte. Puntuació màxima 2 punts.

CATERING ARCASA, S.L.:

Expliquen com està organitzat el seu Pla de Formació; formació planificada, formació in situ tipus microcàpsules i blocs formatius, i que s'estructura per col·lectius de destí, modalitats, formadors i temàtiques. També descriuen breument la detecció de necessitats, amb la que posteriorment



elaboren el Pla de Formació contemplant la formació de carrera professional, formació per objectius d'empresa i formació legal, aporten un exemple de fitxa de curs, i també una taula amb el seguiment del Pla de Formació amb acció formativa, tipus de formació, si està bonificada, cost, formador, mes, any, sessions, centre, estat, avaluació i observacions.

Presenten una proposta de Pla Formatiu durant l'execució del contracte, amb informació sobre a qui va dirigida, l'acció formativa, els objectius, la modalitat i les hores lectives.

Puntuació: tot i que la informació de com s'estructura el Pla de Formació és correcta, es troba a faltar poder examinar els diferents cursos del Pla en més detall. **1 punt.**

COEMCO RESTAURACIÓN, S.A.:

Expliquen com està organitzat el seu Pla de Formació, objectius que volen assolir, compliment normatiu, innovació, gestió, qualitat percebuda, i promoció. Comptem amb un equip de formadors propis, i en ocasions amb externs. També expliquen la seva metodologia; formació inicial, presencial, a distància i continua.

Aporten el seu pla de formació amb fitxa de totes les formacions, la majoria d'elles són presencials, i especifiquen quina de la formació és obligatòria i quina de perfeccionament.

Aporten un annex amb informació dels formadors propis (noms, titulacions i càrrec), tipus de formació i un ampli ventall de cursos de diferents tipus, amb descripció d'objectius, contingut, modalitat, material i durada.

Puntuació: la informació és complerta i suficient, **2 punts.**

EUREST CATALUNYA, S.L.:

Expliquen com està organitzat el seu Pla de Formació; formació mitjançant cursos establerts i formació continuada d'uns professionals a altres. La formació és a tres nivells i en fan una breu descripció: formació obligatòria, atenció al comensal i universitat de manager.

Aporten un cronograma de la realització de la formació.

Aporten un annex amb un ampli ventall de cursos de diferents tipus, amb descripció d'objectius, contingut, duració, modalitat, tipologia, col·lectiu destinatari, segment, formador, lloc on s'imparteix, número de participants i material formatiu.

Puntuació: la informació és complerta i suficient. **2 punts.**

SERHS FOOD AREA, S.L.:

Informen d'objectius, àmbit, definicions (anàlisi de les necessitats, desenvolupament del programa de formació, avaluació de la formació, pla integral del nou personal a l'empresa, modalitats de formació, i pla de formació continuada), cursos opcionals i responsables de la formació. Aporten informació de cursos amb hores lectives, contingut, lloc de realització i formadors.

Només hi ha el cronograma de formació del primer any.

Puntuació: la informació general de pla de formació és correcta, i també la informació dels cursos que mostren però aquests són escassos. **1,5 punts.**



SODEXO IBERIA, S.A.:

Fan una presentació i descriuen breument els objectius, el procés d'avaluació de les accions i detecció de necessitats en els primers 90 dies de servei. Aquesta última part està dividida en quatre blocs; formació on boarding, formació competencial transversals, els bàsics de Sodexo i formació tècnica procedimental. Aporten una molt breu informació d'objectius, temari, metodologia, duració i formador.

Aporten un cronograma de quan s'impartirien aquests blocs de formació.

També descriuen una formació per pacients i familiars en elements bàsics referents a nutrició que no és pertinent ja que l'Hospital disposa d'una àrea de Dietètica pròpia.

Puntuació: hi ha poca explicació del pla de formació, a banda de la formació inicial dels primers 90 dies, de propostes de cursos, de calendaris i personal al qual van dirigits. **0,5 punts.**

Punt 2.4 Pla d'avaluació de riscos i mesures preventives en relació als llocs de treball vinculats a la prestació d'aquest servei. Puntuació màxima 2 punts.

CATERING ARCASA, S.L.:

Disposen de servei de prevenció propi per Seguretat en el Treball i Ergonomia i Psicologia Aplicada, i concertat per la resta d'especialitats.

Expliquen l'objecte del pla i la identificació de perills i avaluació de riscos i aporten una fitxa d'un manual de procediment que també recull aquesta informació.

Aporten el seu Pla de PRL amb declaració de principis i compromisos, organització preventiva, funcions i responsabilitats en PRL, avaluació de riscos, planificació d'activitats preventives, informació dels treballadors, formació dels treballadors, participació dels treballadors, gestió dels equips de protecció individuals, criteris d'aplicació de la senyalització en els llocs de treball, activitats per control de riscos, vigilància de la salut, manual d'actuació en cas d'emergència, coordinació d'activitats empresarials, i anàlisi de sinistres, i fitxes de riscos i mesures per a persones especialment sensibles.

Presenten llistat de tots els procediments preventius.

Puntuació: la informació és completa i suficient, **2 punts.**

COEMCO RESTAURACIÓN, S.A.:

Disposen de servei de prevenció aliè.

Expliquen l'objecte del pla i la identificació de perills i avaluació de riscos. Aporten una fitxa d'un manual de procediment que també recull aquesta informació.

Aporten el seu Pla de PRL amb presentació, metodologia i criteris d'avaluació, descripció de riscos, avaluació dels riscos i mesures preventives, etc., i fitxes per llocs de treballs.

Puntuació: la informació és completa i suficient, **2 punts.**



EUREST CATALUNYA, S.L.:

La informació d'aquest apartat és la mateixa que l'aportada en l'explicació de l'equip tècnic de PRL, a excepció d'una fitxa de formació on se li ha canviat el format, però conservant el contingut. No s'aporta cap altra informació sobre el requerit en aquest apartat.

Puntuació: la informació descrita correspon a l'equip tècnic i està puntuada a l'apartat corresponent, **0 punts**.

SERHS FOOD AREA, S.L.:

Disposen de servei de prevenció mancomunat pel Grup Serhs.

Aporten el Pla de PRL amb objecte, objectius i metes, àmbit d'aplicació, organització del servei de prevenció, activitats preventives i compliment del pla de formació, i fitxes per llocs de treballs.

Puntuació: la informació aportada no és tant exhaustiva com la d'altres empreses i no està personalitzada al CSdM, però aporten el pla PRL i aquest sí és complet. **1,75 punts**.

SODEXO IBERIA, S.A.:

No aporten un pla de formació de PRL sinó les fitxes per llocs de treballs.

A l'apartat de qualitat descriuen el seu sistema de gestió de la seguretat i salut de les persones i mencionen que disposen d'un servei propi de PRL que abasta seguretat en el treball, ergonomia i psicologia aplicada i higiene industrial. Expliquen breument els objectius, la planificació de la prevenció, la identificació de perills, avaluació de riscos i determinació de controls, competències, formació i presa de consciència, compromís de la seguretat i salut dels col·laboradors, investigació d'incidents i coordinació empresarial.

Puntuació: aporten informació de la seguretat i salut de les persones i les fitxes dels llocs de treball però no aporten un pla de PRL. **1,5 punts**.

Punt 3 Pla de qualitat. Puntuació màxima 6 punts.

Punt 3.1 Pla de Qualitat en relació a la prestació d'aquest servei. Puntuació màxima 2 punts.

CATERING ARCASA, S.L.:

Expliquen com tenen organitzada la qualitat i la transversalitat de la mateixa per integrar la qualitat en tots els processos de l'empresa, millorant-los i innovació dels mateixos.

Aporten el seu manual de procediments ben detallat i especificant els responsables i les activitat que s'han de dur a terme. Aporten els protocols de seguretat alimentaria i el Pla d'APPCC.

Enquestes de satisfacció del client contractual, enquestes de satisfacció a usuaris, berenar tertul·là per a residència, bústia suggeriments, proposta d'indicadors de control a consensuar amb el CSdM,

Puntuació: la informació és correcta tot i que millorable. **1,5 punts**.



COEMCO RESTAURACIÓN, S.A.:

Presenten el seu pla i expliquen el seu objectiu que és assolir l'excel·lència basant-se en el sistema APPCC, que expliquen a més d'aportar-lo com annex.

Aporten informació de la cap de qualitat i de l'adjunta, amb noms, formació, experiència i funcions del departament.

No aporten enquestes de satisfacció, tot i que en parlen d'alguna d'elles al seu apartat de relació i exemples de documents.

Puntuació: no hi ha molta informació sobre el pla de qualitat i el basen pràcticament tot en el sistema APPCC. Annexen molta informació que té a veure amb la qualitat, tot i que no aporten informació sobre les enquestes de satisfacció. **1,25 punts.**

EUREST CATALUNYA, S.L.:

Aporten un Manual de Seguretat Alimentaria que és l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) i un quadre amb els controls sanitaris a realitzar. No hi ha cap altra informació de la qualitat que no sigui l'APPCC.

També aporten les enquestes de satisfacció a pacients i personal, i expliquen en que consisteixen cadascuna d'elles. Proposen a més a més la implementació d'una Bústia de suggeriments i una enquesta on-line per conèixer l'opinió dels usuaris.

Puntuació: tan sols es fa referència al Pla APPCC quan parlen de qualitat però mostren amb claredat les enquestes de satisfacció. **1,5 punts.**

SERHS FOOD AREA, S.L.:

Aporten un mapa de processos sobre el qual basen el seu pla de qualitat, un manual de qualitat que és un índex de 8 punt més annexos, un manual de procediments on s'explica breument la part de procediments de direcció, gestió i producció i el pla de gestió de la qualitat on es parla breument d'objectius, indicadors i responsables. També aporten el seu Manual de Seguretat Alimentaria que incorpora l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) i un quadre amb els controls sanitaris a realitzar.

Mostren les enquestes de satisfacció dels usuaris, assegurant que s'avaluaran amb un percentatge mínim del 70% de participació.

Puntuació: la informació aportada és àmplia, correcta i suficient, **1,75 punts.**

SODEXO IBERIA, S.A.:

Expliquen el seu pla basat en cinc eixos; millorar el servei als clients, proporcionar aliments segurs i saludables, garantir la seguretat i salut laboral, millorar la protecció del medi ambient i implicar a cada col·laborador en la millora continua dels sistema integrat de gestió. Expliquen el sistema d'APPCC i la gestió de l'alerta alimentària.

No aporten enquesta de satisfacció, només mencionen que les faran.



Puntuació: la informació aportada és insuficient i no aporten mitjans per avaluar la satisfacció. **0,5 punts.**

Punt 3.2 Protocols de treball per a la prestació del servei objecte d'aquest concurs. Puntuació màxima 2 punts.

CATERING ARCASA, S.L.:

En un annex presenten com a protocols informació que són instructius de determinats processos, a més a més d'una col·lecció de diferents procediments.

Puntuació: no aporten la informació requerida. **0 punts.**

COEMCO RESTAURACIÓN, S.A.:

No presenten protocols sinó una descripció de les tasques, productes i matèries primeres.

Puntuació: no aporten la informació requerida. **0 punts.**

EUREST CATALUNYA, S.L.:

No es presenten. L'empresa menciona en aquest apartat que ja estan explicats al llarg de tota la seva documentació, però el que s'ha trobat són explicacions de procediments, tot i que en algun cas es mencionen protocols, com per exemple en la gestió d'incidències on s'explica que l'empresa presentarà un protocol del funcionament, però no s'aporten.

Puntuació: no aporten la informació requerida. **0 punts.**

SERHS FOOD AREA, S.L.:

No presenten cap apartat amb protocols.

Al llarg de la seva exposició mencionen un protocol de dietes hospitalàries, que com mencionen en la seva introducció, és un manual de dietes amb taules que descriuen les característiques dels aliments.

Puntuació: no aporten la informació requerida. **0 punts.**

SODEXO IBERIA, S.A.:

No disposen de cap apartat amb la informació demanada en aquest punt.

Puntuació: no aporten la informació requerida. **0 punts.**



Punt 3.3 Relació i exemples de documents que han de facilitar la comunicació entre l'empresa adjudicatària i el CSdM. Puntuació màxima 2 punts.

CATERING ARCASA, S.L.:

Registre de seguiment del contracte, informe d'activitat, registre d'indicadors de personal, estadística de sinistralitat, registre d'indicadors de qualitat dels servei (enquesta satisfacció, registre incidències, registre no conformitats), check list de qualitat, informe de manteniment de l'equipament i les instal·lacions, memòria anual del servei amb informació de caràcter laboral: organització de la plantilla, incorporacions i baixes, TC1 i TC3, informació d'accidents de treball.

Puntuació: la informació és la correcta malgrat que podrien haver aportat més exemples de documents dels que mencionen en els seu apartat. **1,75 punts**

COEMCO RESTAURACIÓN, S.A.:

Informe de qualitat, informe de seguiment anual, informe d'enquesta a pacients bianual, full d'informe d'anomalia i full de comunicació.

Puntuació: la informació que aporten és correcta però escassa comparat amb altres empreses. **1,5 punts.**

EUREST CATALUNYA, S.L.:

No aporten. Novament expliquen el sistema de control i supervisió que estarà coordinat per la persona que proposen com a cap de servei. Aquest contemplarà la creació d'un Comitè de Seguiment del Servei ja descrit en el seu apartat d'estructura organitzativa i organigrama, tot i que aquí introdueixen alguns canvis en la seva composició, i que ja s'han tingut en compte en la puntuació del CSdM a l'apartat de responsable del servei.

Puntuació: no aporten la informació demanada en aquest apartat. **0 punts.**

SERHS FOOD AREA, S.L.:

No presenten cap apartat amb la informació demanada.

Puntuació: Només parlen de les enquestes de satisfacció dels usuaris en diferents apartats de la seva exposició de qualitat i aporten uns exemples. **0,5 punts.**

SODEXO IBERIA, S.A.:

Presentaran un informe mensual i anual a la direcció aportant exemples d'aquest, i que compten amb els resultats de l'enquesta de qualitat a pacients, els resultats de l'enquesta de qualitat a usuaris de cafeteries, actes de reunions de seguiment del centre, auditoria de bones pràctiques, resultats analítics mensuals, resultats analítics de l'aigua i actes d'inspeccions de sanitat.



Proposen un sistema de gestió de relació amb el client mitjançant una plataforma digital, "Confluence", amb informació compartida on es podrà consultar directament la informació sobre el personal, matèries primeres, productes i menús, número de serveis, serveis pel personal, ingressos mensuals, neteja (planificació i grau de compliment) i enquestes de satisfacció dels usuaris.

Puntuació: la informació és la correcta malgrat que de la seva plataforma digital no aporten exemples de documents o pantalles on poder examinar la informació. **1,75 punts.**

Punt 4 Millores. Puntuació màxima 6 punts.

Punt 4.1 Millores en els serveis de cafeteries. El CSdM vol millorar la imatge de les cafeteries de l'Hospital de Mataró. Les empreses hauran de presentar un projecte de renovació de la imatge i del servei, que ha d'incloure accions de dinamització de les cues i millores en l'aprofitament dels espais, la exposició i la comunicació de l'oferta. En el moment de la seva execució, aquest haurà de ser aprovat per la direcció del CSdM. Puntuació màxima 2 punts.

CATERING ARCASA, S.L.:

Cafeteria de públic: nou punt de venda pel lliurament i cobrament de cafès i altres productes de venda ràpida, separant així la línia d'autoservei. Substitució de tots els elements d'exposició actuals, incorporant unes vitrines d'exposició de gran capacitat per a productes refrigerats. Elements bany maria i plaques fredes. Nova illa fora de la línia d'autoservei per bufet d'amanides amb punt de cobrament extra i amb dispensació de safates que funcionarà en hores de màxima afluència per descongestionar la línia d'autoservei. Funcionament sempre amb dos punts de cobrament dels tres proposats. Punt de reciclatge. Revestiment de la línia d'autoservei actual amb panells laminats per donar la sensació de confort i integració dins de l'ambient global de la cafeteria, amb potenciació de la il·luminació i de tipus LEDs, rellotges horaris d'il·luminació, canvi de senyalització, wifi i punt de recàrrega de mòbils, divisors per la part de públic i personal al sopar. Es preveu un increment en 38 places respecte l'ocupació actual. No es veu on proposen recollir les safates dels usuaris de la cafeteria.

Cafeteria de personal: millora de la imatge incorporant alguns vinils amb imatges de productes frescos i sans, canvi del frontal de barra a línia autoservei, revestiment dels laterals dels carros de recollida de safates, substitució de part de les taules actuals per les canviades a la cafeteria de públic i canvi de senyalització.

Puntuació: la proposta per la cafeteria de públic és interessant malgrat que no veiem pràctic l'opció de l'illa central d'amanides, i la proposta de la cafeteria de personal és modesta. **1 punts.**

COEMCO RESTAURACIÓN, S.A.:

Cafeteria de públic: Reestructuració de l'espai de la cafeteria amb diferents espais, àrea de servei, zona de menjador amb connexió wifi gratuïta, un espai cafè i un espai infantil. Aquesta proposta comporta la disminució de 30 places.



La zona de servir es remodela i s'allarga per les dues bandes, quedant una d'elles destinada a zona d'autoservei i a l'altra col·loquen 2 caixes TPV juntes amb un accés lateral. Proposen col·locar una màquina dispensadora de càpsules i dos màquines de cafè Premium a l'espai del menjador que han dedicat a "espai cafè".

No fan cap referència sobre millores de la Cafeteria de Personal.

Puntuació: la proposta d'allargar la línia de servei és interessant però no té massa sentit que hi hagi dues caixes de cobrament juntes. No hi ha proposta de la cafeteria de personal. **1,2 punts.**

EUREST CATALUNYA, S.L.:

Cafeteria de públic: potenciació de la llum a la línia d'auto servei i recobriment del passa safates, retorn de safates protegits de la vista, punts de recollida selectiva de residus, moble recull safates que divideix les línies d'auto servei desdoblant així l'entrada dels self, una direcció pel menjar calent i una altra pels cafès i menjar per emportar, cadascuna amb un punt de cobrament. No hi ha proposta sobre la distribució de les taules.

Cafeteria de personal: presenten una remodelació de la cafeteria que implica desplaçar taules al fons del local i ajuntar-les per no disminuir aforament, cosa que no és possible amb el model de taules actual degut a que no es podria accedir al seient, i menys amb les mans ocupades amb una safata. Una extensa línia d'auto servei en paral·lel a la línia de servei actual, pel menjar per emportar i amanides, on també hi haurien les safates, mesura no necessària per la baixa quantitat de menjars per emportar que es demanen actualment.

Es redistribueix l'espai actual d'auto servei amb 2 TPV. Creuament a la zona de cobrament de menús amb la de lliurament de cafès, ja que l'actual espai s'ocuparia amb una vitrina neutra. El canvi d'imatge en quan a la il·luminació, imatges i color es adequat.

Puntuació: tot i que la solució per a la cafeteria de personal no és encertada, sí podria funcionar la de públic, amb una millor imatge i agilització de les cues amb la creació de dos línies de servei. **1,7 punts.**

SERHS FOOD AREA, S.L.:

Cafeteria de públic: inverteixen el sentit de la línia d'autoservei, incorporen un punt més de cafè i caixa extern a la línia d'autoservei, amb el que hi haurien dos punts de cobrament, reorganització del mobiliari del local, moble per safates i elements de servei, combinació de diferents tipus de seients, renovació d'elements gràfics.

La proposta presenta dubtes respecte el nou punt de cafè, per la seva proximitat a la sortida d'emergència i per la possibilitat de disposar exclusivament una persona només pels cobraments. També pel canvi de sentit de la línia d'autoservei que comportaria que en cas de formació de cues, aquestes arribessin al passadís d'entrada de la cafeteria i sobrecarreguessin aquest espai que també dona accés a altres serveis. Tampoc sembla clara la recollida de safates pel personal, ja que no és pràctica perquè ha de transitar per mig del mobiliari del menjador. A més, aquesta proposta fa perdre 16 places.

Cafeteria de personal: reorganització del local amb reorganització del mobiliari auxiliar existent (nou mobiliari per carros de safates, mobiliari per màquines de vending, microones, condiments).



La informació és escassa i amb la seva proposta disminueixen 12 places. No queda clar què proposen a l'entrada de la cafeteria. Al seu plànol apareixen unes butaques, el que suposaria perdre 40 places més.

Puntuació: la proposta de la cafeteria de públic presenta dubtes de millora i les propostes de la cafeteria de personal són més modestes. A les dues cafeteries es perden moltes places, el que no és factible pel CSdM, **0,8 punts**.

SODEXO IBERIA, S.A.:

Cafeteria de públic: folrat de fusta blanca en parets a zona de barra, ampliació de barra per afegir un punt més de cafè amb l'objectiu d'agilitzar cues, substitució de la barra actual de separació de l'espai d'autoservei amb jardineres, senyalització de la cafeteria en els vidres exteriors de la façana, panell informatiu a l'entrada de la cafeteria, pantalles amb oferta gastronòmica, màrqueting olfactiu per atraure clients i fil musical. Tota la informació aportada és escassa a banda de les propostes de màrqueting olfactiu i fil musical.

Cafeteria de personal: igual que a la cafeteria de públic, també es planteja un folrat de fusta blanca en les parets a la zona de barra, substitució de la barra actual de separació de l'espai d'autoservei per jardineres i senyalització.

Puntuació: es fa una proposta poc argumentada que presenta una solució estètica sense fer cap proposta per millorar la reorganització de l'espai del menjador. **0,75 punts**.

Punt 4.2 Millores en el sistema de pagament del personal del CSdM. El CSdM disposa actualment d'un software de cobrament a les cafeteries de personal i control de guàrdies que ha quedat obsolet. El pagament dels menús s'han de fer amb targetes RFID i es opcional el pagament de les consumicions de cafeteria amb targeta RFID o tiquet obtingut d'una màquina expenedora. La informació és bolcada diàriament al Departament de Persones per determinar quins menús són gratuïts i quins es descompten de les nòmines del personal. El CSdM vol simplificar aquest procés alhora que actualitzar el software. **Puntuació màxima 2 punts.**

CATERING ARCASA, S.L.:

Canviaran el software actual de les TPVs i aquest permet: Integració de les dades en l'ERP del CSdM, cobrament dels serveis mitjançant múltiples formes de pagament (efectiu, targeta bancària i targeta RFID, targeta de fidelització), identificació d'usuaris, automatització del procés de recompte i comptabilització, estadística de venda i control de gestió per centre, obtenció de dades del nombre de serveis per menú, activitat de caixa per franges horàries, gestió dels controls d'accés a les cafeteries, la gestió de tarifes i preus generals i per a col·lectius específics, l'operativa d'integració del personal de guàrdia, disposar del mòdul de venda fidelitzada, dades de facturació immediats i actualitzats, permet integració sistema SmatKiosk i Back Office complert i potent: configurar d'ofertes, promocions, pantalles i articles de forma remota, consulta d'informes, llistats, gràfics de vendes i promocions.

Puntuació: la informació sobre l'actualització del software és completa i adequada, però no s'especifica com es podria simplificar el procés de cobrament del personal. **1 punt**.



COEMCO RESTAURACIÓN, S.A.:

Presenten unes TPV gestionades per un software que permet: cobrar per medi de qualsevol forma de pagament (efectiu, targeta, xec, NFC, fidelització...), proporciona la identificació de l'usuari, gestionar tarifes i preus generals i per a col·lectius específics. Una de les caixes que proposen disposaria de servei de pagament automàtic Cashkeeper 900 per tal d'assegurar que el personal no toca els diners.

Puntuació: la informació sobre l'actualització del software és adequada, però no s'especifica com es podria simplificar el procés de cobrament del personal tot i que proposen noves maneres de cobrament. **1,5 punts.**

EUREST CATALUNYA, S.L.:

Presenten unes TPV gestionades per un software que permet: enllaçar el sistema amb qualsevol ERP, cobrar per medi de qualsevol forma de pagament (efectiu, targeta, xec, NFC, fidelització...), proporciona la identificació de l'usuari, sempre estan en línia (dates, terminals, etc.), ofereix l'opció d'exportació de la cinta de control a un suport magnètic, gestió d'informes per pantalla, per impressora, informes per terminals i per locals, de ventes, d'articles..., exportació a Excel.

Puntuació: la informació sobre l'actualització del software és completa i adequada, però no s'especifica com es podria simplificar el procés de cobrament del personal. **1 punt.**

SERHS FOOD AREA, S.L.:

Proposen un software que integri les dades del CSdM per seleccionar el personal de guàrdia de la resta, però no expliquen quin és. Proposen mantenir la màquina de venda automàtica de tiquets de consumicions de la cafeteria de personal i estudiarien la possibilitat d'instal·lar-ne una altra a la cafeteria de públic.

Disposen de punts de venda amb TPV per cobrar per medi de qualsevol forma de pagament (efectiu, targeta, fidelització...), proporciona la identificació de l'usuari, informes i estadístiques en temps real, tancament de caixa, etc.

Puntuació: la informació sobre l'actualització del software és breu i no s'especifica com es podria simplificar el procés de cobrament del personal. **0,8 punt.**

SODEXO IBERIA, S.A.:

Software amb possibilitat de descomptes en nòmina, recàrregues, promocions, fidelitzacions, personalitzacions de preus, informes, ofertes i canvis de preus, etc. I amb possibilitat de connexió a màquina de venda automàtica de tiquets, TPVs, cobrament per medi de qualsevol forma de pagament (efectiu, targeta, fidelització...), proporciona la identificació de l'usuari, informes i estadístiques en temps real, tancament de caixa, etc.

Puntuació: la informació sobre l'actualització del software és breu i no s'especifica com es podria simplificar el procés de cobrament del personal. **0,8 punt.**



Punt 4.3 Introducció d'una nova dieta de textura modificada i millora de presentació i organolèptica de la dieta triturada actual.. Puntuació màxima 1 punt.

CATERING ARCASA, S.L.:

Proposen un sistema de texturització per presentar dietes en diferents formats segons necessitats i tenint especial cura en la presentació, colors, composició i formats amb l'ajuda d'agents espessidors (textura nèctar, mel i flam).

Puntuació: proposta poc elaborada d'aquest apartat i amb una presentació en plat senzilla. **0,5 punts.**

COEMCO RESTAURACIÓN, S.A.:

Presenten purés i cremes de 5ª gamma amb fixes tècniques.

Proposen l'ús d'un texturitzador per la realització de propostes més atractives però no expliquem com ho faran.

Puntuació: proposta poc elaborada i ambigua d'aquest apartat. **0,3 punts.**

EUREST CATALUNYA, S.L.:

Proposen un sistema per presentar dietes en diferents formats segons necessitats, emmotllatge per donar forma, desemmotllatge i presentació en plat. Expliquem com ho faran i mostren imatges.

Puntuació: proposta adequada i completa a la demanda d'aquest apartat. **1 punt.**

SERHS FOOD AREA, S.L.:

Disposen d'un ampli catàleg de productes de 5ª gamma: els triturats clàssics i una carta de plats més variada amb textures modificades. També tenen una sèrie de salses i purés per tal de millorar la presentació dels plats.

Puntuació: disposen d'un ampli catàleg de productes dels quals aporten uns exemples que són correctes. **1 punt.**

SODEXO IBERIA, S.A.:

Presenten el seu programa de dietes de 5ª gamma amb textura cremosa. No parlen d'altres presentacions ni aporten exemples amb fotografies.

Puntuació: aporten molt poca informació i no es poden veure resultats de presentació. **0,2 punts.**



Punt 4.4 Introducció de nous aliments funcionals per cobrir les necessitats específiques d'alguns usuaris segons demanda de dietètica. Puntuació màxima 1 punt.

CATERING ARCASA, S.L.:

Fan una proposta adequada amb aliments que actualment es troben al mercat tal com llets fermentades, àcid linoleic conjugat, fruites seques, oli d'oliva, flavonoides (compostos fenòlics de fruites, verdures, fruits secs, llavors i cereals), lactis descremats o amb greixos modificats (àcids grassos omega 3, calci), soia, colina i lecitina.

Puntuació: proposta és adequada a la demanda d'aquest apartat. **1 punt.**

COEMCO RESTAURACIÓN, S.A.:

Fan una proposta adequada amb aliments que actualment es troben al mercat tal com iogurt amb bifíidus, iogurts enriquits, llets fermentades, begudes vegetals enriquides, productes sense lactosa, aliments probiòtics, prebiòtics, simbiòtics, amb fibra, àcids grassos, etc.

Puntuació: proposta adequada a la demanda d'aquest apartat. **1 punt.**

EUREST CATALUNYA, S.L.:

No aporten cap aliment en concret, només diuen que s'estudiarà la necessitat en cada cas.

Puntuació: proposta ambigua a la demanda d'aquest apartat. **0,5 punts.**

SERHS FOOD AREA, S.L.:

Fan una proposta adequada amb aliments que actualment es troben al mercat tal com llets enriquides de diferents tipus, llets infantils, iogurts enriquits, llets fermentades, sucres enriquits, cereals fortificats, pa enriquit, margarines enriquides i sal iodada.

Puntuació: proposta adequada a la demanda d'aquest apartat. **1 punt.**

SODEXO IBERIA, S.A.:

Fan una explicació de que és la dieta funcional, que són els aliments funcionals i dietoteràpia, parlen de fomentar la dietoteràpia com a part del tractament i la dietoteràpia amb el pacient oncològic.

Puntuació: Aporten informació de conceptes, però no informen de quins productes introduiran en les dietes. **0 punts.**

Punt 5 Capacitat de resposta en cas d'emergència. Puntuació màxima 3 punts.

Punt 5.1 Descripció de la capacitat de resposta de l'empresa adjudicatària en cas d'emergència. Puntuació màxima 3 punts.



CATERING ARCASA, S.L.:

Problemes a cuina: possibilitat de servei des d'altres cuines a 0,5 h del CSdM amb transport en fred o calent.

Problemes de subministrament: disposen d'alternatives amb productes de 4es i 5es gammes i central de gestió de productes pròpia.

Proposen un sistema d'activació d'emergència que comença avisant al Cap de Servei i en cas d'absència informen dels substituïts, informen de noms, telèfons i disponibilitat 24 h. La persona alertada activarà l'equip de gestió de la cuina (2º Cap de Centre, Cap de Producció, Cap de Cuina i Responsable de Dietètica) i el Cap Operacional avisarà al Comitè de Crisi d'ARCASA, amb l'objectiu de valorar conjuntament amb la direcció del CSdM les necessitats de l'emergència i la definició de les actuacions adients. L'equip de gestió de cuina del centre, coordinat amb al Comitè de Crisi, gestionarà les actuacions i activarà els mitjans tècnics, materials i humans necessaris.

Puntuació: la informació és suficient i el sistema d'avís a l'empresa s'entén i és correcta. **2,5 punts.**

COEMCO RESTAURACIÓN, S.A.:

En cas de grans emergències, a conseqüència de problemes tècnics en les instal·lacions, es resoldrien cobrint el servei amb menús individuals elaborats a l'hospital i conservats al buit o congelats, com també amb productes de 4es i 5es gammes. Especifiquen que tenen acords comercials amb proveïdors de 5es gammes i amb la possibilitat de disposar de cuines centrals, de les quals n'enumeren dos.

No aporten informació de la logística.

Puntuació: la informació aportada recull algunes possibilitats concretes i recursos, però no abasta circuits ni persones més enllà de la pròpia cuina. **1 punt.**

EUREST CATALUNYA, S.L.:

Enumeren tres situacions d'actuació: situacions previstes, imprevistes i altres situacions, amb els seus subapartats i la descripció de la resolució.

En cas de problemes a cuina: possibilitat d'una cuina central alternativa a 1 h del CSdM amb transport en fred o calent.

Per qualsevol altre problema, el responsable del centre donarà resposta de manera immediata qualsevol dia de la setmana.

Comenten que presentaran un protocol de funcionament per garantir les accions que s'han de realitzar, sense presentar-lo i no es defineix clarament a quina o quines persones avisar davant de qualsevol incident, a excepció del tècnic de qualitat i seguretat alimentària per intoxicacions alimentàries i al responsable del centre per qualsevol altre motiu. Tampoc queda definit a qui avisar si no es trobessin aquestes persones ni quin desplegament podria fer l'empresa de mitjans personals per resoldre les emergències.

Puntuació: la informació aportada recull algunes possibilitats concretes i recursos, però és incompleta, sense aportar informació suficient sobre els circuits ni persones responsables. **1,8 punts.**



SERHS FOOD AREA, S.L.:

Problemes a cuina: possibilitat de servei des de la seva cuina central a Mataró amb transport en fred o calent.

Problemes de subministrament: disposen d'alternatives amb productes de 5ª gamma.

Proposen un protocol d'activació d'emergència que comença avisant al "supervisor/ra assignat al CSdM" (no informen de noms ni telèfons) amb disponibilitat 24 h. Expliquen que aquesta persona serà l'encarregada de mobilitzar a les persones necessàries de suport per resoldre l'emergència.

Defineixen diferents tipus de situacions d'emergència especificant les diferents vies de resolució. Quan hi ha una urgència el responsable del servei inicia el pla de contingències que activa el comitè d'emergències de la cuina central. El seu comitè d'emergències gestionarà la logística segons la situació i la temporalitat. No hi ha descripció del funcionament al propi CSdM amb el personal habitual.

Puntuació: Tot i que la informació aportada recull descripció de possibles incidències, no aporta en canvi, informació suficient sobre els circuits ni persones responsables sobretot a nivell del CSdM. **2,5 punts.**

SODEXO IBERIA, S.A.:

Presenten un complert pla en el que defineixen i analitzen diferents tipus de riscos interns i externs i els detallen.

La resposta es donaria mitjançant un comitè d'emergències format per 3 membres, dos externs i el cap de centre al CSdM, aportant nom i contacte dels professionals externs.

Expliquen els procediments i operacions a seguir, on recullen una classificació dels riscos i l'impacte que podrien tenir, i aporten uns exemples de casos concrets amb l'aplicació de l'exposat anteriorment per diferents casos.

També desenvolupen l'explicat anteriorment amb un exemple a l'Hospital de Mataró, amb quatre nivells de risc, i com ho resoldrien, menús en estoc, productes de 5ª gamma transportats des de cuines centrals i/o mòduls de cuines mòbils.

Aporten també un manual de crisi en el que, entre altres temes, parlen de les alertes alimentàries, com ha de treballar el comitè de crisi, com ha d'actuar i quines són les responsabilitats del responsable del centre, etc.

Puntuació: presenten un pla d'actuació molt complert en el que recullen diferents tipus de casuística i com resoldre-les i amb quins responsables. **3 punts.**



RESUM DE PUNTUACIONS:

CATERING ARCASA, S.L.	38,95 punts
COEMCO RESTAURACIÓN, S.A.	25,25 punts
EUREST CATALUNYA, S.L.	29,30 punts
SERHS FOOD AREA, S.L.	29,30 punts
SODEXO IBERIA, S.A.	20,90 punts

Joan Picón i Garcia
Cap de Serveis Generals
Consorti Sanitari del Maresme

Mireia Arús i Figa
Responsable de Dietètica i Restauració
Consorti Sanitari del Maresme

Mataró, 19 de juny de 2017



**CONSORCI SANITARI
DEL MARESME**

INFORME DE VALORACIÓ ECONÒMICA PER A L'ADJUDICACIÓ DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ PER ENCÀRREC DEL CONSORCI SANITARI DEL MARESME

Expedient: CSdM 6/16SG

Nº Expedient: CSdM 6/16SG

Valoració del concurs de Servei Integral de Restauració del CSdM

Empresa	Criteris Objectius		Criteris subjectius					Punts Obtinguts
	Punt 1	Punt 2	Punt 1	Punt 2	Punt 3	Punt 4	Punt 5	
Catering Arcasa, SL	35,98	11,00	19,00	10,50	3,25	3,50	2,50	85,73
Coemco Restauración, S.A.	39,00	11,00	9,00	8,50	2,75	4,00	1,00	75,25
Eurest Colektividades, SL	38,57	11,00	14,00	7,80	1,50	4,20	1,80	78,87
Serhs Food Area, SL	35,82	11,00	13,00	7,75	2,25	3,60	2,50	75,92
Sodexo España, SA	0,00	0,00	7,20	6,50	2,25	1,75	3,00	20,70
								exclusa

D'acord amb les valoracions exposades en aquest informe i recollides en el quadre resum, l'empresa més valorada és Catering Arcasa, S.L. amb una puntuació total de 85,73 punts.

L'empresa Sodexo España, SA ha quedat exclosa en no arribar al mínim de puntuació requerida en els criteris de valoració subjectius de 25 punts, tal hi com s'informa al apartat 22 de Criteris d'adjudicació del Quadre de Característiques.

Criteris Objectius

Punt 1. Valoració econòmica

Punt 2. Criteris avaluable de forma automàtica

Criteris subjectius

Punt 1. Pla de treball i memòria tècnica

Punt 2. Recursos humans

Punt 3. Pla de qualitat

Punt 4. Millores

Punt 5. Capacitat de resposta en cas d'emergència

Joan Picó i Garcia
Cap de Serveis Generals
Consorci Sanitari del Maresme

Mireia Arús Figa
Responsable de Dietètica i Restauració
Consorci Sanitari del Maresme

Mataró, 4 de juliol de 2017

CSDM 6/16SG
SERVEI DE RESTAURACIÓ DEL CSDM

CÀLCUL PUNTUACIÓ VALORACIÓ ECONÒMICA (39 punts)
CRITERIS AVALUABLES DE FORMA AUTOMÀTICA (11 punts)

Empresa	Oferta	Diferència	%	Puntuació	Puntuació	Total
Catering Arcasa, SL	1.915.157,35 €	-28.877,65	-1,49%	35,98	11	46,98
Coemco Restauración, S.A.	1.766.855,52 €	-177.179,48	-9,11%	39,00	11	50,00
Eurest Colektividades, SL	1.786.697,27 €	-157.337,73	-8,09%	38,57	11	49,57
Serfs Food Area, SL	1.923.840,80 €	-20.194,20	-1,04%	35,82	11	46,82
Sociexo España, SA						

exclusa

Sobre C	Serv. variis	Total ofertes
	Rep. vaixela	
	Extres caf.	
1.899.168,84 €	15.990,71 €	1.915.157,35 €
1.750.864,81 €	15.990,71 €	1.766.855,52 €
1.770.706,56 €	15.990,71 €	1.786.697,27 €
1.907.850,09 €	15.990,71 €	1.923.840,80 €

Fórmula de puntuació
 $x = \text{Oferta } y / \text{Oferta } x$
 $x = \text{puntuació resultant}$
 $y = \text{puntuació màxima de l'apartat}$
 $Of = \text{Oferta comparada}$
 $Ofm = \text{Oferta més avantatjosa}$

Puntuació màxima oferta econòmica 39
Puntuació màxima criteris avaluable 11
50

Preu màxim concurs anual: 1.944.035,00

Al annex II es van publicar les informacions d'unitat en un període determinat, més els costos de serveis variis, reposició de vaixela i extres de cafeteria.
Les unitats publicades estan recollides al annex d'oferta econòmica, on el proveïdors havien de posar els preus.
La informació econòmica de la resta de serveis era a títol informatiu, ja que cap proveïdor la podia calcular.
Per aquest motiu, es va informar als proveïdors que aquest cost, 15.990,71€, es sumaria a les ofertes econòmiques de tots els proveïdors per obtenir el cost real de les seves ofertes.

Serveis variis 3.067,02
Reposició de vaixela 10.091,46
Extres de cafeteria 2.832,23
TOTAL 15.990,71