

INFORME TÈCNIC DE VALORACIÓ DEL SOBRE B RELATIU A CRITERIS D'ADJUDICACIÓ SUBJECTES A JUDICI DE VALOR EN RELACIÓ A L'EXPEDIENT PEL SERVEI DE RESTAURACIÓ PER A PACIENTS , PER A L'EXPLOTACIÓ DELS MENJADORS I CAFETERIES LABORAL I DE PÚBLIC I LES MÀQUINES DE VENDING DE L'ICO" (EXP. CP-2024-13)

1. ANTECEDENTS

En data 29 de juliol de 2024, els membres de la Mesa de Contractació van procedir a l'obertura dels Sobres A refent a la documentació administrativa, trobant incidències que varen ser esmenades , admetent-se a la licitació els següents licitadors:

SERHS FOOD AREA SLU

En data 1 d'agost de 2024 els membres de la Mesa de Contractació van procedir a l'obertura del Sobre B documentació tècnica de les citades empreses.

El present document té com objectiu verificar el compliment dels requeriments tècnics mínims previstos als plecs de prescripcions tècniques i valorar les propostes tècniques presentades per al procediment obert per la contractació del "Serveis de restauració per a pacients, per a l'explotació dels menjadors i cafeteries laboral i de públic i les màquines de vending de l'ICO a l'Hospital Duran i Reynals." (CP-2024-13)

Amb caràcter previ a la valoració de les ofertes presentades, s'ha verificat el compliment dels requeriments tècnics mínims previstos als plecs que regulen la licitació per part dels licitadors.

2. CRITERIS DE VALORACIÓ SOTMESOS A JUDICI DE VALOR PREVISTOS LA LICITACIÓ

CV-1 Proposta d'esmorzars, berenars i rессopons (fins a 3 punts)

Les empreses licitadores hauran de presentar les propostes alternatives, sempre i quan siguin equivalents, tant des d'una perspectiva dietètica com econòmica.

Es valorarà la qualitat i variabilitat dels productes, en les presentacions i disposicions dels àpats i tot allò que l'empresa licitadora consideri per incrementar la percepció per part dels pacients.

CV-2 Elecció de menús per a pacients (fins a 3 punts)

Les empreses licitadores hauran de presentar la seva proposta de funcionament de l'elecció de menús per part dels pacients que contempli la visita presencial o altres desenvolupaments tecnològics (aplicacions, portals web,...) que facilitin l'elecció.



Es valorarà els recursos tecnològics, els recursos humans adscrits al servei, els procediments, els controls de qualitat i altres propostes que incrementin les opcions i aquells aspectes que les empreses licitadores aportin i que ajudi a aconseguir l'elecció dels menús per part dels pacients que la seva dieta els permeti escollir el menú.

CV-3 Menús de contingència (fins a 3 punts)

Les condicions tècniques sota les quals s'haurà d'executar el contracte es recullen en el corresponent plec tècnic.

Les empreses licitadores hauran de presentar a la proposta de menús de contingència per les situacions:

- Fallada de subministrament d'electricitat.
- Fallada de subministrament de gas.
- Fallada de subministrament de gas i electricitat.

Es valorarà principalment, dins la situació d'excepcionalitat, la diversitat, qualitat, rapidesa i equilibri nutricional dels menús, buscant una gamma variada i equilibrada, l'adaptació a necessitats específiques com dietes especials o restriccions alimentàries.

CV-4 Tipologia de menús pels treballadors (fins a 4 punts)

Les empreses licitadores hauran de presentar la seva proposta de menús per als treballadors que considerin més adient per satisfer les seves expectatives i millorar la seva satisfacció de l'actual servei.

Es valorarà principalment la diversitat i l'equilibri nutricional dels menús, buscant una gamma variada i equilibrada, l'adaptació a necessitats específiques com dietes especials o restriccions alimentàries, la rotació i l'actualització dels menús per mantenir la varietat i l'interès dels treballadors, així com la qualitat gastronòmica i l'adequació dels menús a l'entorn laboral, considerant el temps disponible dels treballadors i la practicitat dels plats.

CV-5 Equip de dietètica (fins a 4 punts)

Les empreses licitadores hauran de presentar la informació de la plantilla de dietistes assignaran amb el currículum del responsable de l'equip, l'horari previst, l'àmbit d'actuació i les funcions assignades.

Es valorarà la dotació, la competència i formació del responsable/s, els horaris proposats així com la proposta dels àmbits d'actuació integrats dins del funcionament de l'ICO i les funcions previstes per als seus components.

Es valorarà també la proposta de suport dels serveis centrals de les empreses licitadores per a possibles consultes i millores que es puguin aportar d'altres centres.

CV-6 Pla de Formació (fins a 4 punts)

Les empreses licitadores presentaran les accions formatives previstes per a tots els treballadors del servei de cuina de l'ICO.

Es valorarà el temari, els suports materials i les accions complementàries que puguin oferir que ajudin a aconseguir l'assoliment dels coneixements, sense fer referència a les hores de formació valorables al criteri automàtic C1-7 (serà motiu d'exclusió).



CV-7 Proposta del servei i gestió de les cafeteries (fins a 12 punts)

L'objectiu és millorar el servei en les cafeteries i realitzar millores significatives en les instal·lacions per assegurar-ne el bon funcionament.

Les empreses licitadores hauran de presentar la seva proposta organitzativa detallada referent a les cafeteries de l'Hospital Duran i Reynals i es valorarà:

- Organització del personal de les cafeteries i organització funcional capaç de gestionar els fluxos d'activitat de les cafeteries: Fins a 2 punts
- Modalitat i facilitat de recàrrega i/o pagament pels usuaris de la cafeteria de treballadors. Fins a 2 punts
- Sistema de gestió de la comanda del client a través de software (aplicacions, portals web,...) i màquines expenedores. Fins a 2 punts
- Gestió a cuina de la comanda de productes elaborats (entrepans freds, calents, ...). Fins a 2 punts
- Gestió a barra de la comanda de productes (cafès i begudes calentes). Fins a 2 punts
- Propostes de prestacions funcionals addicionals. Fins a 2 punts.

En aquest sentit, es valorarà principalment, la qualitat de la proposta per a cadascú dels subcriteris anteriorment indicats així com les prestacions addicionals que incrementin la qualitat i que les empreses puguin aportar per aconseguir els objectius de l'ICO i l'equipament que pugui millorar la funcionalitat i eficiència del servei.

CV-8 Disseny i característiques de les màquines de vending (fins a 5 punts)

Es valorarà la proposta del servei de vending en el seu conjunt, donada la importància dins d'un hospital de donar un bon servei durant el tancament de la cafeteria.

- Número i tipologia de màquines: Fins a 2 punts
- Característiques, variabilitat i qualitat dels productes a dispensar: Fins a 2 punts
- Ubicació de les màquines: Fins a 1 punt

CV-9 Control visites diàries a les màquines de Vending (fins a 1 punt)

Les empreses licitadores hauran de presentar els seus mètodes i procediments de control pretenen implementar per garantir i justificar aquest control diari.

Es valoraran els mitjans tècnics i els mitjans humans adscrits al servei per les empreses licitadores així como tot allò que aportin pel compliment i justificació d'aquest control (fins a 1 punt).

CV-10 Funcionament de la targeta i la recarrega pel servei de vending (fins a 1 punt)

Les empreses interessades hauran de descriure detalladament els processos de compra mitjançant la targeta identificativa i els procediments de recàrrega associats.

Es valorarà positivament la facilitat d'ús, la implementació de noves tecnologies, la disponibilitat d'aplicacions, la integració amb sistemes de pagament virtuals i qualsevol altra solució innovadora que les empreses puguin proposar per aconseguir l'objectiu de millorar el servei segons els criteris establerts per l'ICO (fins a 1 punt).



3. VALORACIÓ DE L'OFERTA PRESENTADA

EMPRESA

1. SERHS FOOD AREA SLU

CV-1 Proposta d'esmorzars, berenars i ressopons (fins a 3 punts)

Presenta un proposta d'una (1) setmana d'esmorzars, una (1) de berenars i d'una (1) de ressopons per a cada tipus de dieta.

S'inclou com alternativa a la proposta definida tant en el plec com en el manual:

-Esmorzars:

- Fruita fresca de temporada
- Formatge
- Tonyina
- Mató
- Mel

-Berenars:

- logurt
- Formatgets
- Fruita dessecada

-Ressopons:

- No s'inclou cap alternativa respecte a la proposta de l'ICO.

Es valora molt positivament les alternatives en l'esmorzar. Es valora positivament les alternatives del berenar.

Es valora negativament la falta d'alternatives en el ressopó.

Per aquest motiu es dona la puntuació 2 punts.

CV-2 Elecció de menús per a pacients (fins a 3 punts)

L'oferta proposa un sistema mixt de recopilació:

- Visita del dietista amb una tablet per fer l'elecció del menú i que quedi digitalitzat



-Donar accés a una web a través de codi QR que ho pot fer tant el pacient com l'acompanyant.

També es presenta un sistema de contingència en paper en cas de fallada informàtica.

Els sistemes presentats d'elecció i contingència es consideren molt adequats a les necessitats i expectatives de l'ICO.

Per aquest motiu es dona la puntuació de 3 punts.

CV-3 Menús de contingència (fins a 3 punts)

En l'oferta s'especifica un (1) menú per a tres (3) tipus de dietes (1 basal, fàcil masticació, 2 dietes restrictives, 3 dieta triturada) per a dos dies, no es dona opció a escollir:

- Dinar: un primer plat, segons plat i postres per a dietes 1 i 2, un triturat per dieta 3; no s'especifiquen els postres per a les dietes 1 i 2, si per la dieta 3
- Sopar: un primer plat, segons plat i postres per a dietes 1 i 2, un triturat per dieta 3; no s'especifiquen els postres per a les dietes 1, 2 i 3.

En cas de fallada de gas, es subministren els menús en fred i s'escalfen al centre.

En cas de fallada d'electricitat, es subministren els menús en fred i s'escalfen al centre o es subministren en calent des de la cuina central de l'adjudicatari.

En cas de fallada de gas i electricitat, es subministren els menú en calent des de la cuina central de l'adjudicatari. Presenta un únic menú de contingència per a dos dies per a les 3 situacions presentades.

No hi ha opció d'escollir en cap dels menús.

Es presenta una sola proposta per a tots els usuaris.

Es considera que una opció de menú sense elecció resulta pobre, es troba a faltar més propostes de menús.

Es valora negativament la manca l'adaptació als diferents tipus d'usuari (pacient, treballador, visitant).

Per aquest motiu es dona la puntuació de 1 punt.

CV-4 Tipologia de menús pels treballadors (fins a 4 punts)

S'especifica un menú de rotació de 3 setmanes, amb les opcions de 3 primers, 3 segons i 3 postres, tal i com s'especifica al plec de prescripcions tècniques.



Com a aspectes addicionals:

-Es proposa un bufet d'amanides per escollir al gust en comptes d'un plat d'amanida

-Es proposa la creació d'un menú extra on s'inclou un plat del bufet d'amanides + 1er plat a escollir + 2on plat a escollir + postres a escollir, com a nova proposta.

Avaluant en detall la proposta adjunta en l'annexa es detecten varis dies en el que es repeteix l'ingredient principal (hidrats de carboni, porc, aus,...) trobant una mancança de varietat. També es denota molta repetició de iogurt en els postres.

La qualitat de la proposta, en termes general, dona un bon compliment al que es valora en aquest apartat.

Per aquest motiu es dona la puntuació 3 punts

CV-5 Equip de dietètica (fins a 4 punts)

Presenta a la responsable de dietètica, amb titulació i experiència adequat, la seva disponibilitat es via telèfon o correu ja que es troba físicament a les oficines centrals; es troba a faltar un detall cronològic de les posicions i responsabilitats ocupades, tant en l'actual posició com en les anteriors.

Es presenten unes funcions ben definides de les tasques a realitzar.

L'equip de dietista es considera correcte, tot i que no es planteja un horari fins a les 22:00, moment en què es tanca la cuina.

No s'especifica quina dedicació tindrà la responsable al contracte ni quin règim de visita i supervisió del centre hi ha previst.

La proposta es considera adequada tot i amb certes mancances en tema de dedicació de la responsable.

Per aquest motiu es dona la puntuació de 2,5 punts.

CV-6 Pla de Formació (fins a 4 punts)

S'explica el procés de captació de necessitats de formació i les responsabilitat de cada estament de l'empresa.



La formació es realitzarà tant en format presencial com a distancia (e-learning) sense especifica més.

Es presenta la plataforma de FORMACIÓ SERHS, a internet, sense especifica quin tipus de formació hi ha disponible.

S'informa que hi haurà una formació bàsica d'acollida pel personal de nova integració.

S'informa del pla de formació continuada:

- A) PRL
- B) Higiene i seguretat alimentaria
- C) Altres formacions

No parlen de la formació de minimització de riscos, de residus i la se va manipulació, temes ambientals que apareixen en el plec de prescripcions tècniques

No s'especifiquen formacions diferenciades per categoria de treballador, ni la ubicació del mateix (cara al públic o a dins de les cuines)

Per aquest motiu es considera una proposta amb mancances i es dona la puntuació de 1 punt.

CV-7 Proposta del servei i gestió de les cafeteries (fins a 12 punts)

- Organització del personal de les cafeteries i organització funcional capaç de gestionar els fluxos d'activitat de les cafeteries: Fins a 2 punts

Presenta un quadre horari de tot el personal de cafeteria diferenciant els dies laborables dels festiu.

Es denota que l'encarregat no entra a primera hora per fer la supervisió de la primera hora, assegurar l'entrada de tot el personal i la correcta preparació de producte i utensilis.

La qualitat de la proposta presentada dona compliment al que es valorava en els plecs tot i que es percep una necessitat d'ajustar algun horari.

Per aquest motiu es dona la puntuació de 1 punt.

- Modalitat i facilitat de recàrrega i/o pagament pels usuaris de la cafeteria de treballadors. Fins a 2 punts

Presenta un sistema TPV tàctils amb una targeta moneder compatibles amb els sistema d'identificació del personal. Creen una cartera virtual per a cada usuari, que pot ser



utilitzada per ampliar saldos a través del seu terminal de punt de venda virtual (TPV virtual) per realitzar els pagaments i recàrrega de targeta de personal.

Proposa la compra i pagament a través de quioscos.

La qualitat de la proposta presentada dona compliment al que es valorava en els plecs tot i que no preveu la recàrrega sense anar al quiosc físicament.

Per aquest motiu es dona la puntuació de 1,5 punts.

- Sistema de gestió de la comanda del client a través de software (aplicacions, portals web,...) i màquines expenedores. Fins a 2 punts

Presenta una solució mixta per a la fer la petició de la comanda, una a través de les màquines expenedores de tiquets o a través de l'aplicació "APP Portal Rest", disponible tant per a Android com per a iOS.

En ambdós casos es genera un codi QR per a la recollida de la comanda. El sistema presentat dona la possibilitat de que l'usuari decideixi a quina hora vol recollir la seva comanda i pot configurar per part de l'establiment, en quins horaris es poden realitzar comandes.

El sistema, per facilitar la comunicació amb el personal de la cafeteria i millorar la gestió de comandes, està integrat amb un **sistema de visualització en temps real** a través de pantalles tàctils ubicades estratègicament a la cafeteria.

El sistema dona compliment complert als aspectes que es valorava en els plecs.

Per aquest motiu es dona la puntuació de 2 punts

- Gestió a cuina de la comanda de productes elaborats (entrepans freds, calents, ...). Fins a 2 punts

El sistema presentat fa que les comandes que es realitzin mitjançant qualsevol mètode, estaran enregistrades en temps real amb en els TPVS de la cafeteria així com una pantalla que disposarà la zona de cuina-preparació, per tenir en tot moment el llistat de comandes realitzades i pendents d'entregar.

La qualitat de la proposta presentada de manteniment donen compliment al que es valorava en els plecs.

Per aquest motiu es dona la puntuació de 2 punts.

- Gestió a barra de la comanda de productes (cafès i begudes calentes). Fins a 2 punts



El licitador, a part del sistema de proposat de gestió de comandes digital, fa la proposta de replanteig de la barra enfocat a que els usuaris que han realitzat la seva comanda prèviament puguin disposar d'un punt d'entrega ràpid, per aquest motiu el licitador proposa que al final de la barra actual es pugui realitzar una modificació, amb doble caixa i destinant una de elles per un punt ràpid d'entrega o un córner exprés, per tal de poder diversificar els fluxos de cua.

La qualitat de la proposta presentada es valora molt positivament ja que pot implicar una reducció dràstica de les cues en hores punta.

Per aquest motiu es dona la puntuació de 2 punts

- Propostes de prestacions funcionals addicionals. Fins a 2 punts.

Presenta un llistat de punts de propostes que es valoren positivament com són:

- Incorporació i inversió d'aplicacions informàtics: la carta interactiva
- Vinilació de la barra i dels separadors
- Renovació i exposició de vaixella
- Pantalles menú board
- Decoració addicional a l'espai de cafeteria
- Nous elements de comunicació
- Reforç il·luminació
- Millora en l'exposició del producte
- Implantació sistema gestió malbaratament alimentari, on s'explica extensament en l'annexa 9 de la proposta.

La quantitat i idoneïtat de les diferents propostes es consideren adequades i amb un impacte positiu pel servei de cafeteria, confort de l'usuari i impacte en el malbaratament.

Per aquest motiu es dona la puntuació de 2 punts

CV-8 Disseny i característiques de les màquines de vending (fins a 5 punts)

- Número i tipologia de màquines: Fins a 2 punts

El licitador fa la proposta del mateix sistema actual de màquines de vending, sense fer-ne cap variació en el seu número ni ubicació.



La qualitat de la proposta presentada dona compliment al que es valorava en els plecs tot i que es troba a falta alguna proposta nova.

Per aquest motiu es dona la puntuació de 1,5 punts.

- Característiques, variabilitat i qualitat dels productes a dispensar: Fins a 2 punts

El licitador explica la maquinaria a utilitzar i les seves característiques tècniques i número de productes però no explica quins productes i opcions hi ha cada màquina.

Només s'indica que les màquines de begudes calentes disposen de 8 SELECCIONS DIFERENTS: 5 de cafè i les seves variants i 3 per infusions, llet i xocolata.

No es presenta cap producte per a les màquines d'aliments sòlids.

No es presenta cap producte per les màquines expenedores de begudes fredes i/o aigua embotellada.

Per aquest motiu es dona la puntuació de 0,5 punts

- Ubicació de les màquines: Fins a 1 punt

Presenta una ubicació igual a l'actual.

La qualitat de la proposta presentada es adequada però es troba a falta una proposta diferent a l'actual que aporti més valor.

Per aquest motiu es dona la puntuació de 0,5 punts.

CV-9 Control visites diàries a les màquines de Vending (fins a 1 punt)

El licitador presenta tot el seguit de personal i les seves tasques dins la gestió del servei. El servei es supervisarà diàriament, de dilluns a diumenge, controlant que tot estigui d'acord amb els estàndards de qualitats fixats per l'empresa.

També s'explica l'ús d'una tauleta connectada a les diferents màquines, amb la què diàriament es controlaran les temperatures, quedant registrades als terminals, per garantir la seguretat alimentaria.

El licitador explica que compten amb instal·lacions a Parets del Vallès i Polinyà. Amb l'alta qualificació i dotació de material del seu servei tècnic asseguruen un temps resolució de menys de 24 hores per a les incidències.

La qualitat de la proposta presentada de manteniment donen compliment al que es valorava en els plecs.



Per aquest motiu es dona la puntuació de 1 punt.

CV-10 Funcionament de la targeta i la recarrega pel servei de vending (fins a 1 punt)

El licitador explica que les màquines porten incorporat un lector de targetes #AlliancePay, per poder realitzar pagaments de forma còmode i amb preus especials.

Aquest lector, admet tant la targeta d'empleat de l'ICO, com la nostra pròpia targeta #AlliancePay, que lliuraran a cada empleat del centre que no disposi d'una targeta empleat, totes les vegades que sigui necessari per l'ampliació de plantilla.

La recàrrega es farà exclusivament amb el sistema de pagament de la pròpia màquina, que pot ser en efectiu o targeta bancària (física o virtual: mastercar i/o visa, amb wallets o wearables, Google Pay, Apple Pay); sense permetre fer la recàrrega per a una altra via.

Trobem a faltar la possibilitat de fer recàrregues en remot.

Per aquest motiu es dona la puntuació de 0,5 punts.

4. RESUM PUNTUACIONS

EMPRESA	Criteris subjectes a judici de valor (fins a 40 punts)										TOTAL
	CV-1 proposta d'esmorzars, berenars i resposons (fins a 3 punts)	CV-2 Elecció de menús per a pacients (fins a 3 punts)	CV-3 Menús de contingència (fins a 3 punts)	CV-4 Tipologia de menús pels treballadors (fins a 4 punts)	CV-5 Equip de dietètica (fins a 4 punts)	CV-6 Pla de Formació (fins a 4 punts)	CV-7 Proposta del servei i gestió de les cafeteries (fins a 12 punts)	CV-8 Disseny i característiques de les màquines de vending (fins a 5 punts)	CV-9 Control visites diàries a les màquines de Vending (fins a 1 punt)	CV-10 Funcionament de la targeta i la recarrega pel servei de vending (fins a 1 punt)	
SERHS FOOD AREA SLU	2	3	1	3	2,5	1	10,5	2,5	1	0,5	27

Sistema de puntuació dels criteris d'adjudicació subjectes a judici de valor:

Atès que cap oferta supera el llindar del 80% en cadascun dels criteris i subcriteris, les puntuacions anteriorment indicades es consideren definitives.

L'oferta del licitador admès a la licitació supera el llindar de puntuació mínima en criteris subjectes a judici de valor (50%: 20 punts).

Es proposa traslladar a la mesa de contractació el present informe de valoració dels criteris d'adjudicació subjectes a judici de valor, per tal de continuar amb el procediment d'adjudicació en relació al **“Serveis de restauració per a pacients, per a l'explotació dels menjadors i cafeteries laboral i de públic i les màquines de vending de l'ICO a l'Hospital Duran i Reynals.” (CP-2024-13)**



I per això es signa aquest informe als efectes oportuns.
Document signat digitalment

