

A C T A N° 3

**MESA DE CONTRACTACIÓ
APROVACIÓ INFORME VALORACIÓ SOBRE B**

Núm. Expedient: 27 CSA 2024

Objecte contracte: Contractació mixta del servei integral d'alimentació a pacients i la concessió del servei de cafeteria per al Consorci Sanitari de l'Anoia

Objecte de la sessió: Aprovació informe valoració judici valor

Presidenta: Sra. Alba Alsina. Cap de Control de Gestió Econòmica del CSA

Assessoria Jurídica: Sra. Virgínia Garcia. Lletrada de l'Assessoria Jurídica del SCS en substitució de la Sra. Anna Esplà. Advocada Responsable de Contractació Pública del CSA

Òrgan de Control Intern: Sra. Meritxell Bros. Directora Economicofinancera del CSA

Secretaria: Sra. Núria Marimon. Membre de la Unitat de Contractació Pública del CSA

Dia i Hora: Dia 2 d'abril de 2025 de les 11h. a les 12h.30'

L'aprovació es realitza mitjançant Mesa virtual

En el dia i hora indicats els membres que componen la Mesa de Contractació de l'expedient per a la contractació mixta del servei integral d'alimentació a pacients i la concessió del servei de cafeteria per al Consorci Sanitari de l'Anoia, aproven l'informe de valoració dels documents sotmesos a l'aplicació de criteris d'adjudicació que depenen d'un judici de valor (sobre B) emès pel Cap de Medi Ambient i serveis.

S'aporta informe de valoració emès el dia 27 de març de 2025 que es dona per reproduït.

La Mesa de Contractació aprova la valoració continguda a l'informe anteriorment indicat, i el ratifica.

I per tal que així consti, s'estén la present acta que és signada

Igualada, 2 d'abril de 2025

Alba Alsina
Presidenta de la Mesa

Núria Marimon
Secretària de la Mesa

**VALORACIÓ CRITERI JUDICI DE VALOR.
LICITACIÓ 27_CSA_2024**

**CONTRACTACIÓ MIXTA DEL SERVEI INTEGRAL
D'ALIMENTACIÓ A PACIENTS I LA CONCESSIÓ
DEL SERVEI DE CAFETERIA PER AL CONSORCI
SANITARI DE L'ANOIA**

Empreses licitadores:

- BORIS 45, S.A.U.
- EUREST CATALUNYA
- SERUNION, S.A.

Criteris sotmesos a judici de valor	Puntuació màxima	BORIS 45, S.A.U.	Valoració tècnica	EUREST CATALUNYA	Valoració tècnica	SERUNION, S.A.	Valoració tècnica
1.1 Millora de l'experiència pacient. Es valorarà les accions plantejades dintre del servei de restauració, i com aquestes accions contribueixen a incrementar la millora de l'experiència i satisfacció dels pacients en el procés d'alimentació durant l'estada hospitalària.	15	Es proposa diferents accions encaminades a incrementar força la millora de l'experiència i satisfacció dels pacients en el procés d'alimentació, consistent en: Ampliació de les dietes a triar en la unitat de matern infantil, dietes normals sense sal i ampliació ventall de dietes terapèutiques amb opcions a triar, però es troba a faltar la concreció del número d'opcions que s'ofereix en cadascuna de les accions plantejades, i aquest fet es considera un dels factors principals d'impacte directe en l'experiència i satisfacció dels pacients. Ofereix una planificació de menús pels pacients de llarga estada amb un cicle de rotació superior a 3 setmanes (el PPT especifica mínim 3) que es positiu per la millora satisfacció dels pacients però manca concretar un valor concret, fet que no permet valorar fins a quin punt s'incrementa la satisfacció dels pacients respecte la rotació mínima. Ampliació de varietat de fruita a totes les dietes oferint també fruita tallada, opcions concretes per triar el tipus de pa i de guarnicions del 2on plat, considerat un aspecte positiu. Adaptació de les textures del menú basal per realitzar moldejats i elaborar una combinació de colors i formes que permet una presentació més atractiva i real del menjar, aportant una proposta molt adequada per la millora de l'experiència i satisfacció per aquest tipus de dietes terapèutiques. Propostes específiques per complements per les noves mares, aniversari d'infants ingressats i conjunt vaixel·la i safates adaptades per l'usuari pediàtric. Planteja amb bon criteri unes dietes estandaritzades a disposició per aquells últims ingressos fora de l'horari habitual del servei de cuina, per tal d'evitar que es quedin sense ingesta. Proposa l'elaboració d'un book d'emplatat específica per al CSA per estandaritzar i unificar la presentació dels plats, aspecte que es considera encertat i positiu.	11,50	Es proposa una gran varietat d'accions encaminades a incrementar notablement la millora de l'experiència i satisfacció dels pacients en el procés d'alimentació, consistent en: Increment de les opcions de triar en l'esmorzar, dinar i sopar en les dietes basals i en les terapèutiques, a més concreta el número d'opcions de primers i segons, obtenint com a resultat una varietat de dietes que millora l'experiència i satisfacció de tots els pacients. Ofereix una planificació de menús pels pacients de llarga estada amb un cicle de rotació concret que incrementa el mínim de 3 setmanes que indica el PPT, evitant la repetició de menú, i aquest aspecte contribueix en gran mesura a la millora de l'experiència i satisfacció dels pacients. Proposa la varietat de postres i pa, sense concretar el número d'opcions, fet que no permet valorar fins a quin punt s'incrementa l'experiència i satisfacció dels pacients. Adaptació de les textures, realitzant moldejats i elaborar una combinació de colors i formes que permet una presentació més atractiva i real del menjar, aportant una proposta molt adequada per la millora de l'experiència i satisfacció per aquest tipus de dietes terapèutiques. Propostes específiques per complements materials pels nous pacients, usuaris pediàtrics, aniversaris i conjunt vaixel·la i safates adaptades per l'usuari pediàtric. Planteja amb bon criteri unes dietes estandaritzades a disposició per aquells últims ingressos fora de l'horari habitual del servei de cuina, per tal d'evitar que es quedin sense ingesta. Proposa i descriu un sistema de control de qualitat de l'emplatat per tal d'oferir una bona presentació dels plats, aspecte que contribueix en gran mesura a la millora de l'experiència i satisfacció dels pacients.	14,50	Es proposa diferents accions on es considera que incrementa de manera bàsica l'experiència i satisfacció dels pacients en el procés d'alimentació, consistent en: Increment de les opcions de triar en l'esmorzar, dinar i sopar en les dietes basals i en les terapèutiques, a més concreta el número d'opcions de primers i segons, obtenint com a resultat una varietat de dietes que millora l'experiència i satisfacció de tots els pacients. Es troba a faltar una proposta de planificació de menús pels pacients de llarga estada per la millora de la seva experiència i satisfacció. Ampliació de varietat de fruita a totes les dietes , opcions concretes per triar el tipus de pa i de guarnicions del 2on plat, considerat un aspecte positiu. Adaptació de les textures per a pacients amb problemes de masticació i/o deglució, però es troba a faltar informació sobre les possibilitats d'elaborar una combinació de colors i formes que permeti una presentació més atractiva i real del menjar. Propostes específiques per complements per a nous pacients, les noves mares, conjunt vaixel·la i safates adaptades per l'usuari pediàtric. Planteja amb bon criteri la disposició de dietes per aquells últims ingressos fora de l'horari habitual del servei de cuina, per tal d'evitar que es quedin sense ingesta. Es troba a faltar accions encaminades a garantir una bona presentació dels plats en el procés d'emplatat, ja que es un aspecte que influeix en l'experiència i satisfacció dels pacients en el procés d'alimentació.	9,00
1.1.2 Adequació cafeteria. Es valorarà les accions plantejades per l'adequació de la cafeteria de personal CSA i públic, a partir del disseny arquitectònic, disseny d'instal·lacions i proposta d'equipaments, i com aquestes accions contribueixen a incrementar la millora de l'experiència dels usuaris (personal CSA i públic).	8	Es planteja una adequació de cafeteria aportant una proposta bàsica on es considera que incrementa en poca mesura la millora de l'experiència dels usuaris (personal CSA i públic). Presenta un disseny arquitectònic i d'instal·lacions on amplia la capacitat de comensals, i es troba a faltar l'ampliació d'espai de pas. Inclou l'accés a la terrassa tant pel personal CSA i públic però no queda clar com pot accedir el personal del CSA fins a la terrassa desde l'interior de la cafeteria. A nivell del flux de moviment d'usuaris i personal CSA contempla mantenir la distribució actual d'entrada-sortida amb uns elements de zonificació calats per no perdre la visió global de l'espai però es troba a faltar una proposta de flux que millori la claredat dels moviments dels usuaris. Es troba a faltar una zona exclusiva per la recollida de comandes "take away" sense necessitat de fer la cua convencional i altres zones destinades per usuaris amb tappers i recàrrega d'equips electrònics. També proposa habilitar la terrassa amb mobiliari i vegetació per poder gaudir d'un espai exterior. A nivell d'equipament destaca la incorporació d'un forn ràpid de cafeteria que permet escalfar en pocs segons reduint el temps d'espera.	4,00	Es planteja una adequació de cafeteria aportant una proposta molt completa on es considera que incrementa en gran mesura la millora de l'experiència dels usuaris (personal CSA i públic), ja que presenta un disseny arquitectònic i d'instal·lacions que permet una millora de la circulació amb espai de pas més ample ja que disminueix la superfície ocupada pel servei, un canvi del flux de circulació que facilita el moviment incipient l'accés a la terrassa tant pel personal CSA i públic, tot ampliant la capacitat de comensals. Contempla una zona exclusiva per la recollida de comandes "take away" sense necessitat de fer la cua convencional, i altres zones destinades per usuaris amb tappers, per la recàrrega d'equips electrònics amb uns elements de zonificació calats per no perdre la visió global de l'espai. També proposa habilitar la terrassa amb mobiliari i vegetació per poder gaudir d'un espai exterior. A nivell d'equipament destacar la incorporació d'un forn ràpid de cafeteria que permet escalfar en pocs segons reduint el temps d'espera.	8,00	Es planteja una adequació de cafeteria aportant una proposta on es considera que incrementa en bona mesura la millora de l'experiència dels usuaris (personal CSA i públic). Presenta un disseny arquitectònic i d'instal·lacions que permet una millora de la circulació amb espai de pas més ample en alguns dels espais, inclou l'accés a la terrassa tant pel personal CSA i públic. No s'aporta informació suficient per determinar si s'amplia la capacitat de comensals. A nivell del flux de moviment d'usuaris i personal CSA contempla mantenir la distribució actual d'entrada-sortida i es troba a faltar una proposta de flux que millori la claredat dels moviments dels usuaris. Contempla una zona exclusiva per la recollida de comandes "take away" sense necessitat de fer la cua convencional i uns elements de zonificació calats per no perdre la visió global de l'espai, però es troba a faltar zones destinades per usuaris amb tappers i recàrrega d'equips electrònics. També proposa habilitar la terrassa amb mobiliari i vegetació per poder gaudir d'un espai exterior. A nivell d'equipament destacar la incorporació d'un forn ràpid de cafeteria que permet escalfar en pocs segons reduint el temps d'espera.	5,00
1.1.2 Experiència gastronòmica cafeteria. Es valorarà la proposta gastronòmica de la cafeteria de personal CSA i públic, i com aquesta proposta contribueix a una alimentació saludable i sostenible	5	Proposta gastronòmica molt completa i que contribueix en gran mesura a una alimentació saludable i sostenible tant en l'esmorzar, dinar i sopar, així com durant la resta d'hores de la cafeteria a partir d'una exposició d'articles saludables. En els esmorzars s'oferix diferents opcions amb fruites i varietat de cereals. De cara el menú dinar i sopar s'ofereix diferents opcions saludables de primer, de segon, postres i també de les guarnicions saludables (verdures, hortalisses i/o llegums). Es troba a faltar proposta de variatets de suc's - batuts de fruites i verdures a oferir en qualsevol moment, i es per això que no s'obté la màxima puntuació. Es proposa diferents jornades gastronòmiques orientades a ingredients relacionats amb la salut, factor que fomenta una alimentació saludable i sostenible.	4,00	Proposta gastronòmica molt completa i que contribueix en gran mesura a una alimentació saludable i sostenible tant en l'esmorzar, dinar i sopar, així com durant la resta d'hores de la cafeteria a partir d'una carta concreta amb varietat de batuts, suc's i smoothies amb fruites i/o verdures segons l'època de l'any. En els esmorzars s'ofereix diferents opcions amb fruites, varietat de cereals i broixeria saludable. De cara el menú dinar i sopar s'ofereix opcions de plats saludable de primer, de segon i de postres i també d'un plat únic saludable. Es troba a faltar referències sobre de guarnicions saludables (verdures, hortalisses i/o llegums) així com l'ús de pastes o arrosos integrals, i es per això que no s'obté la màxima puntuació. Es proposa diferents jornades gastronòmiques orientades a ingredients relacionats amb la salut, factor que fomenta una alimentació saludable i sostenible.	4,00	Proposta gastronòmica molt completa i que contribueix en gran mesura a una alimentació saludable i sostenible tant en l'esmorzar, dinar i sopar, així com durant la resta d'hores de la cafeteria a partir d'una carta concreta amb varietat de batuts, suc's i smoothies amb fruites i/o verdures segons l'època de l'any. En els esmorzars s'ofereix diferents opcions amb fruites, varietat de cereals i broixeria saludable. De cara el menú dinar i sopar s'ofereix opcions de plats saludable de primer, de segon i de postres i també d'un plat únic saludable. Es troba a faltar referències sobre de guarnicions saludables (verdures, hortalisses i/o llegums) així com l'ús de pastes o arrosos integrals, i es per això que no s'obté la màxima puntuació. Es proposa diferents jornades gastronòmiques orientades a ingredients relacionats amb la salut, factor que fomenta una alimentació saludable i sostenible.	4,00
1.3 Pla de qualitat. Es valorarà els procediments emprats, l'abast, indicadors, auditories externes, nivell de digitalització i l'accessibilitat per les parts implicades, i com aquest pla contribueix a garantir i incrementar la seguretat alimentària i la satisfacció dels usuaris.	6	S'exposa que el pla de qualitat disposa de diferents procediments (indicant el títol i descripció) que formen part dels controls de qualitat i els controls de punts crítics que representen tot l'abast dels processos de restauració, aportant diferents indicadors i posant a disposició en format digital la documentació i l'informació per un correcte seguiment telemàtic, contribuint a garantir i incrementar la seguretat alimentària. Es troba a faltar la disposició d'un sistema informàtic (software) per la notificació i registre d'incidències relacionades amb el servei de restauració i l'execució d'una auditoria externa del pla de qualitat, i es per això que no s'assoleix la màxima puntuació en aquest apartat. Planteja una avaluació satisfacció dels usuaris mitjançant enquesta per cada pacient i per usuaris de la cafeteria de forma trimestral, aspecte que es considera fonamental per disposar d'evidències sobre la qualitat del servei i satisfacció dels usuaris.	5,00	S'exposa que el pla de qualitat disposa de diferents procediments (indicant el títol i descripció) que formen part dels controls de qualitat i els controls de punts crítics que representen tot l'abast dels processos de restauració sense aportar indicadors, posant a disposició en format digital la documentació i l'informació per un correcte seguiment telemàtic, i l'execució d'auditories externes de tot el procés de restauració, contribuint a garantir i incrementar la seguretat alimentària. Es troba a faltar la disposició d'un sistema informàtic (software) per la notificació i registre d'incidències relacionades amb el servei de restauració i una proposta concreta d'indicadors de seguiment, i es per això que no s'assoleix la màxima puntuació en aquest apartat. Planteja una avaluació satisfacció dels usuaris mitjançant enquesta mensual pels pacients i enquesta disponible tot l'any per usuaris de la cafeteria, aspecte que es considera fonamental per disposar d'evidències sobre la qualitat del servei i satisfacció dels usuaris.	4,50	S'exposa que el pla de qualitat disposa de diferents procediments (indicant el títol i descripció) que formen part dels controls de qualitat i els controls de punts crítics que representen tot l'abast dels processos de restauració, posant a disposició en format digital la documentació i l'informació per un correcte seguiment telemàtic, sistema informàtic (software) per la notificació i registre d'incidències relacionades amb el servei de restauració, i l'execució d'auditories externes del procés de restauració, contribuint a garantir i incrementar la seguretat alimentària. Es troba a faltar una proposta concreta d'indicadors de seguiment i d'un sistema per disposar d'evidències sobre la satisfacció dels pacients, aspectes fonamentals en un pla de qualitat i es per això que no s'assoleix la màxima puntuació en aquest apartat.	3,00
1.4.1 Execució pla de neteja. Es valorarà els mètodes i les accions per garantir una correcta execució del pla de neteja de l'equipament i el mobiliari de la cuina i cafeteria, i com aquest contribueix a garantir la seguretat alimentària.	3	Proposa controlar l'aplicació del pla de neteja a partir de la designació d'una persona de l'equip de cuina, i també d'una persona aliena a l'equip del dia-dia amb verificació trimestral i amb una proposta d'accions concretes. Aquestes accions es considera que contribueix en bona mesura a garantir una correcta execució del pla de neteja i la seguretat alimentària, però es troba a faltar una major freqüència de les accions de la persona aliena a l'equip del dia-dia, i es per això que no s'atorga la màxima puntuació en aquest apartat.	2,00	Proposa controlar l'aplicació del pla de neteja a partir de la designació de personal de l'equip de cuina amb verificació diària i mensual, i amb una proposta d'accions concretes. Aquestes accions es considera que contribueix en bona mesura a garantir una correcta execució del pla de neteja i la seguretat alimentària, i es troba a faltar la designació d'una persona aliena a l'equip del dia-dia, i es per això que no s'atorga la màxima puntuació en aquest apartat.	1,50	Proposa controlar l'aplicació del pla de neteja sense especificar la persona que ho executarà ni la freqüència de supervisió, i amb una proposta d'accions concretes. Aquestes accions es considera que contribueix molt poc a garantir una correcta execució del pla de neteja i la seguretat alimentària, i es per això que no s'atorga la màxima puntuació en aquest apartat.	0,50
1.4.2 Protocols de treballs. Es valorarà els protocols de treball emprats, relació de tasques, freqüències, sistema de notificació i seguiment d'incidències, per la neteja de l'equipament i el mobiliari de la cuina i cafeteria, i com aquest pla contribueixen a garantir la seguretat alimentària.	2	El Pla de neteja que oferta contribueix a la seguretat alimentària, ja que aporta els protocols de treball emprats i també el registre de freqüències de neteja amb indicació de les tasques, la zona o actiu específic a netejar.	2,00	El Pla de neteja que oferta contribueix a la seguretat alimentària, ja que aporta els protocols de treball emprats i també el registre de freqüències de neteja amb indicació de les tasques, la zona o actiu específic a netejar.	2,00	El Pla de neteja que oferta contribueix a la seguretat alimentària, ja que aporta els protocols de treball emprats i també el registre de freqüències de neteja amb indicació de les tasques, la zona o actiu específic a netejar.	2,00
1.5Pla de formació. Es valorarà el tipus de formació oferta (si aquesta és teòrica o pràctica, on-line o presencial, tipus de plataforma emprada si es on-line, al inici del servei o de forma continuada durant la durada del contracte/ dintre o fora de l'horari de treball, etc.) i les temàtiques (gestió de conflictes, bones pràctiques alimentàries, registres del pla d'anàlisis de perills i punts de control crític (en endavant APPCC), manual de dietes terapèutiques ,al·lèrgens i protocols de treball) per contribuir a la motivació de l'equip, un major grau de seguretat alimentària, garantint sempre la qualitat del servei.	3	Presenta una pla de formació adreçat a tot l'equip de cuina-cafeteria en diferents modalitats i en temàtiques de PRL, higiene i seguretat alimentària, manipulació de productes químics, bones pràctiques de manipulació d'aliments, nomenclatura dietes, manual dietes terapèutiques, software gestió dietes, gestió medi ambiental , gestió conflictes. Es considera que la proposta presentada disposa d'uns formats i temàtiques que contribueix a un major grau de seguretat alimentària i qualitat del servei.	3,00	Presenta una pla de formació continua adreçada a tot l'equip de cuina-cafeteria en diferents modalitats i en temàtiques de tècniques culinàries, nutrició i dietètica, salut, seguretat, medi ambient i qualitat, neteja i serveis de cafeteria. Es considera que la proposta presentada disposa d'uns formats i temàtiques que contribueix a un major grau de seguretat alimentària i qualitat del servei.	3,00	Presenta una pla de formació continua adreçada a tot l'equip de cuina-cafeteria en diferents modalitats i en temàtiques de PRL específica del treball, medi ambient, higiene i seguretat alimentària, manual de dietes terapèutiques, al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, mètodes i elaboracions culinàries, planificació i protocols de treballs, qualitat de servei i gestió de conflictes i protocols de servei i venda a cafeteria. Es considera que la proposta presentada disposa d'uns formats i temàtiques que contribueix a un major grau de seguretat alimentària i qualitat del servei.	3,00
1.6 Sostenibilitat. Es valorarà les propostes que s'aplicaran a les instal·lacions del CSA per tal de minimitzar la quantitat de residus (d'envasos plàstics, embalatges, malbaratament alimentari i altres), disminució del consum d'energia, mobilitat més sostenible, càlcul petjada carboni del servei, compensació d'emissions CO2 i com aquestes mesures contribueixen a una millora de la sostenibilitat ambiental.	3	Proposta diferents accions ben encaminades cap a la reducció de residus consistent en produir "in situ" alguns aliments que habitualment es subministren amb envasos, ús de productes químics en un format bag in box que redueix la quantitat de plàstic del envàs, implementació d'envasos reutilitzables a cafeteria, donació d'una segona vida als àpats i accions encaminades a disminuir les pèrdues i combatre el malbaratament alimentari. I també proposa diferents mesures adreçades a incentivar l'estalvi d'energia i aigua. Tot aquest conjunt d'accions contribueixen en bona part a una millora de la sostenibilitat ambiental, però es troba a faltar accions relacionades el càlcul de la petjada de carboni i compensació d'emissions CO ₂ , i és per això que no s'atorga la màxima puntuació en aquest apartat.	2,00	Proposta diferents accions ben encaminades a disminuir les pèrdues i combatre el malbaratament alimentari, l'ús d'aliments amb menys impacte ambiental, reducció d'envasos de diferents tipologies, implementació d'envasos reutilitzables a cafeteria i donació d'una segona vida als àpats. I també proposa diferents mesures adreçades a incentivar l'estalvi d'energia i aigua. Tot aquest conjunt d'accions contribueixen en bona part a una millora de la sostenibilitat ambiental, però es troba a faltar accions relacionades amb el càlcul de la petjada de carboni i compensació d'emissions CO ₂ , i és per això que no s'atorga la màxima puntuació en aquest apartat.	2,00	Proposta diferents accions encaminades a disminuir les pèrdues i combatre el malbaratament alimentari, reducció de residus i implementació d'envasos reutilitzables a cafeteria i donació d'una segona vida als àpats. Tot aquest conjunt d'accions contribueixen de manera a una millora de la sostenibilitat ambiental, però es troba a faltar accions relacionades amb el càlcul de la petjada de carboni, compensació d'emissions CO ₂ i mesures adreçades a incentivar l'estalvi d'energia i aigua, i és per això que no s'atorga la màxima puntuació en aquest apartat.	1,50
1.7 Capacitat de resposta en cas d'emergència. Es valorarà com es realitzarà la gestió de les incidències en cas d'emergència (per exemple en cas de tall elèctric, incendi a cuina, nevada...), és a dir, com es planificarà, quins recursos tècnics i humans s'hi destinaran, el flux de comunicació, en quins terminis i quins procediments empraran, i com tots aquest aspectes garantiran la seguretat alimentària.	2	Indica que disposa d'un pla de contingència que contribueix en part a garantir la seguretat alimentària, perquè permet atendre diferents escenaris on presenta diferents situacions amb indicació dels procediments i del temps de resposta. Es troba a faltar la descripció del flux de comunicació i una relació d'accions amb responsables i aquests aspectes fan que no s'assoleixi la màxima puntuació en aquest apartat	1,50	Indica que disposa d'un pla de contingència que contribueix en bona mesura a garantir la seguretat alimentària, perquè permet atendre diferents escenaris on presenta diferents situacions amb indicació dels procediments, accions amb responsables i del temps de resposta. Es troba a faltar la descripció del flux de comunicació i es per això que no s'assoleixi la màxima puntuació en aquest apartat	1,75	Indica que disposa d'un pla de contingència que contribueix en part a garantir la seguretat alimentària, perquè permet atendre diferents escenaris on presenta diferents situacions amb indicació dels procediments i del temps de resposta. Es troba a faltar la descripció del flux de comunicació i una relació d'accions amb responsables i aquests aspectes fan que no s'assoleixi la màxima puntuació en aquest apartat	1,50
1.8 Pla de comunicació. Es valorarà com la informació dietètica i nutritiva en la zona de cafeteria contribueix a crear una cultura d'hàbits alimentaris saludables. Es valorarà que la informació sigui entenedora, amb múltiples missatges de fàcil comprensió, i que aquesta sigui atractiva mitjançant la utilització de pantalles (TV, tòtems, etc.).	2	Presenta un pla de comunicació per promocionar una alimentació i un estil de vida saludable a través de les pantalles a la cafeteria, mantellins de les safates i codis QR a les taules amb missatges, durant tota la jornada, sobre alimentació saludable i sostenible, complementat amb la projecció de recomanacions dietètiques i nutricionals en la franja de l'hora de dinar i sopar.	2,00	Presenta un pla de comunicació per promocionar una alimentació i un estil de vida saludable, a través de les pantalles, tòtems i cartells a la cafeteria i codis QR a les taules amb missatges, durant tota la jornada, sobre alimentació saludable i sostenible, complementat amb la projecció de recomanacions dietètiques i nutricionals en la franja de l'hora de dinar i sopar.	2,00	Presenta un pla de comunicació per promocionar una alimentació i un estil de vida saludable, a través de les pantalles, tòtems i cartells a la cafeteria i codis QR a les taules amb missatges, durant tota la jornada, sobre alimentació saludable i sostenible, complementat amb la projecció de recomanacions dietètiques i nutricionals en la franja de l'hora de dinar i sopar.	2,00
PUNTUACIÓ MÀXIMA TOTAL CRITERIS SOTMESOS A JUDICI DE VALOR*		49	37,00		43,25		31,50

Criteris sotmesos a judici de valor	Puntuació màxima	BORIS 45, S.A.U.		EUREST CATALUNYA		SERUNION, S.A.	
		Valoració tècnica	Puntuació Ponderada*	Valoració tècnica	Puntuació Ponderada*	Valoració tècnica	Puntuació Ponderada*
1.1 Millora de l'experiència pacient. Es valorarà les accions plantejades dintre del servei de restauració, i com aquestes accions contribueixen a incrementar la millora de l'experiència i satisfacció dels pacients en el procés d'alimentació durant l'estada hospitalària.	15,00	11,50	11,90	14,50	15,00	9,00	9,31
1.1.2 Adequació cafeteria. Es valorarà les accions plantejades per l'adequació de la cafeteria de personal CSA i públic, a partir del disseny arquitectònic, disseny d'instal·lacions i proposta d'equipaments, i com aquestes accions contribueixen a incrementar la millora de l'experiència dels usuaris (personal CSA i públic).	8,00	4,00	4,00	8,00	8,00	5,00	5,00
1.1.2 Experiència gastronòmica cafeteria. Es valorarà la proposta gastronòmica de la cafeteria de personal CSA i públic, i com aquesta proposta contribueix a una alimentació saludable i sostenible	5,00	4,00	5,00	4,00	5,00	4,00	5,00
1.3 Pla de qualitat. Es valorarà els procediments emprats, l'abast, indicadors, auditories externes, nivell de digitalització i l'accessibilitat per les parts implicades, i com aquest pla contribueix a garantir i incrementar la seguretat alimentària i la satisfacció dels usuaris.	6,00	5,00	6,00	4,50	5,40	3,00	3,60
1.4.1 Execució pla de neteja. Es valorarà els mètodes i les accions per garantir una correcta execució del pla de neteja de l'equipament i el mobiliari de la cuina i cafeteria, i com aquest contribueix a garantir la seguretat alimentària.	3,00	2,00	3,00	1,50	2,25	0,50	0,75
1.4.2 Protocols de treballs. Es valorarà els protocols de treball emprats, relació de tasques, freqüències, sistema de notificació i seguiment d'incidències, per la neteja de l'equipament i el mobiliari de la cuina i cafeteria, i com aquest pla contribueixen a garantir la seguretat alimentària.	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
1.5 Pla de formació. Es valorarà el tipus de formació oferta (si aquesta és teòrica o pràctica, on-line o presencial, tipus de plataforma emprada si es on-line, al inici del servei o de forma continuada durant la durada del contracte/ dintre o fora de l'horari de treball, etc.) i les temàtiques (gestió de conflictes, bones pràctiques alimentàries, registres del pla d'anàlisis de perills i punts de control crític (en endavant APPCC), manual de dietes terapèutiques ,al·lèrgens i protocols de treball) per contribuir a la motivació de l'equip, un major grau de seguretat alimentària, garantint sempre la qualitat del servei.	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
1.6 Sostenibilitat. Es valorarà les propostes que s'aplicaran a les instal·lacions del CSA per tal de minimitzar la quantitat de residus (d'envasos plàstics, embalatges, malbaratament alimentari i altres), disminució del consum d'energia, mobilitat més sostenible, càlcul petjada carboni del servei, compensació d'emissions CO2 i com aquestes mesures contribueixen a una millora de la sostenibilitat ambiental.	3,00	2,00	3,00	2,00	3,00	1,50	2,25
1.7 Capacitat de resposta en cas d'emergència. Es valorarà com es realitzarà la gestió de les incidències en cas d'emergència (per exemple en cas de tall elèctric, incendi a cuina, nevada...), és a dir, com es planificarà, quins recursos tècnics i humans s'hi destinaran, el flux de comunicació, en quins terminis i quins procediments empraran, i com tots aquest aspectes garantiran la seguretat alimentària.	2,00	1,50	1,71	1,75	2,00	1,50	1,71
1.8 Pla de comunicació. Es valorarà com la informació dietètica i nutritiva en la zona de cafeteria contribueix a crear una cultura d'hàbits alimentaris saludables. Es valorarà que la informació sigui entenedora, amb múltiples missatges de fàcil comprensió, i que aquesta sigui atractiva mitjançant la utilització de pantalles (TV, tòtems, etc.).	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
PUNTUACIÓ MÀXIMA TOTAL CRITERIS SOTMESOS A JUDICI DE VALOR*	49,00		41,61		47,65		34,62

* Valoració final amb aplicació de la fórmula de l'apartat N del Quadre de característiques