

TAULA D'AVUACIÓ DE LES OFERTES DE L'EXPEDIENT BSA 5/25

SOBRE B

CRITERIS SUBJECTES A UN JUDICI DE VALOR

Puntuació màxima		SERHS FOOD AREA, S.L
16,50	1. Pla funcional del servei	16,10
8,00	2. Personal	7,75
1,00	3. Pla de Formació de l'empresa	1,00
7,50	4. Estratègia informàtica	7,25
4,25	5. Pla de manteniment preventiu i correctiu	4,25
4,25	6. Pla de Qualitat	4,00
3,00	7. Organització del S. Dietètica i nutrició	2,50
1,50	8. Control higiènic-sanitari: Descripció del servei	1,50
2,00	10. Central productora(cuina central)	2,00
48,00	Total sobre 100	46,35

JUSTIFICACIÓ DE LA PUNTUACIÓ SUBJECTE A JUDICI DE VALOR	Punts màxims per cada ITEM	SERHS FOOD AREA, S.L
1.a. Descripció clara i detallada de totes les prestacions que es contemplen.	5,0000	
Serhs fa una descripció clara i detallada des de la compra de matèries primeres, la fabricació dels plats a la cuina central fins la recollida i neteja de la vaixela, tant dels pacients com dels usuaris de les cafeteries		5,0000
1.b. Manual de Qualitat alimentària	3,0000	
Serhs al manual de qualitat alimentària descriu les polítiques i procediments i els estandars dels productes i aliments que utilitza per garantir la seguretat i la seva qualitat		3,0000
1.c.a. Pla de menús. Composició del menú	1,0000	
Serhs explica dintre del Pla de menús la composició dels menús i el sistema d'elecció de menús tant a l'HMB com al CSSC		1,0000
1.c.b. Pla de Menús. Rotació de menús prevista	1,0000	
Serhs exposa la rotació de menús a l'HMB de dues setmanes i al CSSC de 3 setmanes i menú de doble opció		1,0000
1.c.c. Pla de Menús. Variacions estacionals	1,0000	
Serhs presenta les variacions estacionals a l'HMB de primavera-estiu i tardor-hivern i al CSSC separat per estacions		1,0000
1.c.d. Pla de Menús. Menús de festivitats	0,5000	
Serhs es compromet a fer menús de festivitats per pacients però no presenta els possibles plats que pot oferir per aquestes festivitats		0,3000
1.c.e. Pla de Menús. Variacions de menús per Cafeteria	0,5000	
Serhs presenta una rotació de 4 setmanes i per estacions a les cafeteries i es compromet a fer menús de festivitats per pacients i cafeteries, inclòs menús especials tipus jornades gastronòmiques a les cafeteries dels centres, però tampoc presenta l'oferta de les festivitats.		0,3000
1.c.f. Pla de Menús. Dietes terapèutiques i variants.	0,5000	
Serhs exposa les dietes terapèutiques i les seves variants, composicions, racions i la relació de aliments permesos i els limitats		0,5000

1.c.g. Pla de Menús. Fitxes tècniques dels diferents plats on s'especifiqui la composició nutritiva i gramatges dels components	4,0000	
Serhs exposa gran varietat representativa de fitxes tècniques on especifica la composició nutricional, gramatges i ingredients, tant de plats com d'articles de la cuina central per enssamblar plats. També ens posa la valoració nutricional de la seva dieta basal d'una setmana.		4,0000
2.a. Personal. Dimensionament i estudi organitzatiu de la plantilla: categories professionals sistemes de torn, presencies per torn, horaris de treball	2,0000	
Serhs explica de manera esquemàtica i molt entendible, les categories professionals, els sistemes de torn, les seves presències i els horari de treball, per franges horàries.		2,0000
2.b. Personal. Proposta del Cap de Servei.	3,5000	
Serhs proposa un Cap de Servei acreditant més de 5 anys d'experiència en sistemes de línia freda		3,5000
2.c. Personal. Proposta de Responsable de Dietètica.	2,5000	
Serhs proposa un Responsable de dietètica acreditant més de 5 anys d'experiència en sistemes de línia freda		2,2500
3. Pla de Formació de l'empresa i, en particular del protocol a seguir en formació i en el sistema de cuina de línia freda i els seus estàndards de qualitat per poder donar resposta al nivell més alt de satisfacció dels usuaris i professionals de BSA, del personal assignat als serveis objecte d'aquest contracte..	1,0000	
Serhs presenta un pla de formació molt enfocat a la línia freda, estàndards de qualitat, al·lèrgies i intoleràncies, presentació per poder arribar al nivell més alt de satisfacció dels usuaris i professionals de BSA.		1,0000
4. a. Estratègia informàtica. Traçabilitat del producte des de l'elaboració fins al consum i controls per optimitzar la qualitat del servei de cuina i cafeteria	1,0000	
Serhs presenta una estratègia informàtica per donar resposta a la traçabilitat del producte des de l'elaboració fins al consum i controls per optimitzar la qualitat del serveis.		1,0000
4.b. Estratègia informàtica. Informatitzar tot el sistema d'emplatat i elecció de menús.	2,0000	
Serhs per donar resposta al punt 4.a.proposa el programa informàtic Delsys i el sistema Pick by light a l'hora de fer l'emplatat, juntament amb l'elecció dels menús.		2,0000
4.c. Estratègia informàtica. Sistema de control de menús de guàrdia i menús subvencionats	2,0000	
Serhs proposa integrar el sistema de control de menús dels professionals de BSA a les seves TPV i a més dona solucions informàtiques per la recollida de dades i el seu enviament als departaments que BSA ho consideri.		2,0000
4.d. Estratègia informàtica. Sistema de facturació i informes a realitzar.	0,5000	
Serhs proposa un mòdul de facturació i llistats per entregar a BSA, però no parla dels informes de tipus de d' incidències (pacients, dietes que no corresponen) com ho enregistraran		0,2500
4.e. Estratègia informàtica. Sistema de pagament evitant tocar diners en metàl·lic.	2,0000	
Serhs proposa posar a cada cafeteria terminals TPV i el sistema Cash Dro per evitar tocar els diners en metàl·lic		2,0000
5. Pla de manteniment preventiu i correctiu	4,2500	
Serhs proposa un pla de manteniment preventiu i correctiu i la seva capacitat tècnica de resposta		4,2500
6. Pla de Qualitat de l'empresa i, en particular, en relació a la prestació d'aquest servei, per millorar les dades del PLAENSA	4,2500	
Serhs presenta un Pla de Qualitat de l'empresa bastant ampli, tot i que només posa els procediments i els titulars (objectiu, àmbit, descripció i responsables). També, en relació a la prestació d'aquest servei és poc extens		4,0000
7. Organització del Servei de dietètica i nutrició	3,0000	
Serhs presenta la descripció del servei i les seves funcions de manera resumida, on s'hauria d'haver aprofundit més, ja que és el departament clau en el centre per poder donar una bona resposta al servei.		2,5000
8.a. Control higiènic-sanitari. Descripció del servei del control higiènic-sanitari.	0,5000	

Serhs exposa la descripció del servei del control higiènic-sanitari de manera satisfactòria		0,5000
8.b. Control higiènic-sanitari. Pla de neteja	0,7500	
Serhs presenta un Pla de neteja especificant els productes, les seves dosis, els procediments, les freqüències i el responsables d'execució.		0,7500
8.c. Control higiènic-sanitari. Registres APPCC	0,2500	
Serhs presenta el registres APPCC, amb els que donarà constància per escrit que aquests punts de risc estan controlats.		0,2500
9.a. Central productora (cuina central). Descripció de la capacitat de resposta de l'empresa adjudicatària en cas d'emergència (Plans de Contingència) al Servei de Restauració.	1,0000	
Serhs descriu la capacitat de resposta en casos d'emergències, ja siguin per factors externs com factors interns de l'empresa.		1,0000
9.b. Central productora (cuina central) Expertesa demostrable en el sistema de cuina freda.	0,5000	
Serhs exposa els diferents clients on treballa amb aquest sistema de línia freda		0,5000
9.b. Central productora (cuina central). Relació de les certificacions energètiques i de medi ambient que tenen a la central productora.	0,5000	
Serhs presenta les ISO 9001, 14001, 22000 i la FSSCC22000, com també el certificat d'eficiència energètica, les descripcions i característiques de l'edifici de la central productora.		0,5000
	48	46,35

Cap d'hoteleria