

Expedient: 0371_25

Entitat: Salut Sant Joan de Reus – Baix Camp

Tipus: servei

Procediment: obert

Tràmit: ordinari

Objecte: contractació mixta del servei de cuina i la concessió de serveis per l'explotació de la cafeteria i les màquines expenedores (vènding) de begudes i altres productes alimentaris, de l'Hospital Universitari Sant Joan de Reus

ACTA DE LA MESA DE CONTRACTACIÓ

Assistents

President: Xavier Bru Budesca, Director de Gestió i Serveis de Suport, Salut Sant Joan de Reus – Baix Camp.

Representant de l'Assessoria jurídica del CatSalut: Montserrat Batet Fortuny, lletrada de l'Assessoria jurídica del CatSalut.

Representant de l'òrgan de control intern: Carles Abelló Pellicer, Director Economicofinancer de Salut Sant Joan de Reus – Baix Camp.

Secretari de la Mesa de contractació, amb veu però sense vot: Marc Vergé Olivar, Tècnic de Salut Sant Joan de Reus - Baix Camp.

Identificació de la sessió

Data: 9 de juliol de 2025

Hora: 12:30h

Lloc: Sala 1 de l'Hospital Universitari Sant Joan de Reus o virtual

Desenvolupament de la sessió

El president obre la sessió i un cop constituïda la mesa, autoritza al secretari al següent:

1. Informació i aprovació, si s'escau, de l'informe de valoració del sobre B, relatiu als criteris d'apreciació tècnica

Es tracta l'informe dels criteris d'apreciació tècnica (sobre B), elaborat pels tècnics no membres de la mesa de contractació establert al quadre de característiques. S'annexa a la present acta el referit informe (document núm. 1).

S'estudia l'informe tècnic sol·licitat. Es manifesta conformitat amb totes les consideracions que s'hi assenyalen, als efectes de motivar la puntuació final que s'hi fa constar.

De conformitat amb l'anterior, la Mesa de Contractació acorda per unanimitat aprovar l'informe tècnic.

2. Anàlisi exclusió empresa licitadora Catasa Catering Catalunya SL.

2.1. D'acord amb l'indicat a l'informe tècnic de valoració del sobre b aprovat, la Mesa de contractació analitza el següent punt:

L'empresa ha presentat el document "Annex – Pla de menús persones hospitalitzades compressed", on presenten diferents opcions per cada menú. Es manifesta que han inclòs informació avaluable mitjançant criteris automàtics (criteri 2. Número total de diferents tipus de dietes que podran ser d'elecció, i que estiguin per sobre del total que es demanen als plecs).

S'exposa el document per visualitzar el seu contingut.

Al document de l'oferta tècnica, l'empresa licitadora indica el següent:

*S'adjunta proposta del pla de menús de la dieta basal i totes les dietes terapèutiques indicades en el Manual de dietes de l'hospital. Totes elles amb les opcions de menú d'elecció. També s'adjunten les fitxes tècniques de tots els plats. **Annex – Pla de menús persones hospitalitzades***

2.2. Respecte el document Pla de menús persones hospitalitzades, es manifesta que durant la valoració de les ofertes tècniques es va detectar que es trobava malmès. Per tant, en data 22 de maig de 2025 es va requerir a l'empresa licitadora que el presentés, en base a l'acord pres per la mesa de contractació en la mateixa data. En data 23 de maig de 2025, l'empresa va presentar el document en resposta al requeriment, i es va procedir a la seva valoració.

2.3. El plec de prescripcions tècniques requeria el següent:

*Els usuaris de l'Hospital podran triar menú elecció, a l'esmorzar, dinar i sopar en totes aquelles dietes que sigui possible, però com a mínim en les següents tipus: **dietes basals, controlades en hidrats de carboni, cardiosaludable (amb baix contingut Àcids Grassos Saturats) i de fàcil masticació, amb sal i sense sal.** [...].*

Per tant, aquesta informació es tractava d'un requisit mínim d'acord amb el plec de prescripcions tècniques i s'havia d'incloure al Sobre B, necessari alhora per poder valorar el criteri d'adjudicació de judici de valor número 3: Proposta de pla de menús.

2.4. Per altra banda, el quadre de característiques valorava el següent, d'acord amb el criteri d'adjudicació automàtic núm. 2:

Número total de diferents tipus de dietes que podran ser d'elecció, i que estiguin per sobre del total que es demanen als plecs: 10 punts.

Es valorarà el nombre de tipus de dietes que ofereixen menús d'elecció, així com la varietat alimentària en els menús. Aquestes dietes hauran de complir les característiques de cada dieta terapèutica específica, i es tindrà en compte aquest aspecte a l'hora de valorar el present criteri. Per tant, s'haurà d'aportar la documentació acreditativa pertinent.

Dues dietes addicionals = 1 punt, fins arribar al màxim de 10 punts.

En conseqüència, aquesta informació s'havia d'incloure al Sobre C, vist que és avaluable mitjançant criteris automàtics.

2.5. En els antecedents de la clàusula dels criteris d'adjudicació, així com a la clàusula 11.11.2 del plec de clàusules s'advertia del següent:

La inclusió en el Sobre B de l'oferta econòmica, així com de qualsevol informació de l'oferta de caràcter rellevant avaluable de forma automàtica i que, per tant, s'ha d'incloure en el sobre C, comportarà l'exclusió de l'empresa licitadora, quan es vulneri el secret de les ofertes o el deure de no tenir coneixement del contingut de la documentació relativa als criteris de valoració objectiva abans de la relativa als criteris de valoració subjectiva.

2.6. Per l'anterior, la Mesa de contractació acorda elevar a l'òrgan de contractació la proposta d'exclusió de l'empresa Catasa Catering Catalunya SL, vist que ha incorporat informació avaluable a través de criteris automàtics al Sobre B, i que la informació té una entitat suficient com per afectar en l'objectivitat de la valoració de la seva oferta, ja no només ha indicat el total de les dietes que presenten amb possibilitat de menú elecció, sino que també ha exposat de forma concreta la composició d'aquestes dietes, fet que permet als tècnics disposar de tota la informació necessària per poder puntuar el l'oferta d'aquesta empresa relativa al criteri d'adjudicació número 2 abans de l'obertura del sobre C.

Així mateix, no excloure l'empresa suposaria vulnerar el principi de tractament igualitari de les empreses licitadores, ja que la resta d'empreses no han inclòs aquesta informació al Sobre B.

3. Obertura del sobre C.

S'inicia la sessió pública a través de l'enllaç que ha estat publicat al perfil de contractant de l'entitat per procedir a l'obertura del sobre C.

Es fa l'acte formal de notificació dels acords adoptats per la Mesa en la sessió celebrada anteriorment, fent lectura de les puntuacions atorgades en el sobre B:

1. Catasa Catering Catalunya SL: 33,78 punts. No obstant, d'acord amb la justificació anterior, s'informa que la Mesa ha proposat a l'òrgan de contractació excloure l'empresa per inclusió en el sobre b d'informació avaluable mitjançant criteris automàtics.
2. Aramark Servicios de Catering SLU: 42,78 punts.
3. Eurest Catalunya SLU: 30,67 punts.
4. Serhs Food Area SLU: 34,23 punts.
5. Boris 45 SAU: 38,67 punts.

Exposats els antecedents, es fa obertura del sobre C, que conté l'oferta econòmica i resta de criteris avaluables de manera automàtica, presentada per les empreses anteriorment relacionades.

Es projecten i es llegeixen en veu alta les proposicions econòmiques, d'acord amb el model ANNEX OFERTA ECONÒMICA I CRITERIS AUTOMÀTICS posat a disposició dels licitadors.

Es traslladarà la documentació aportada per les empreses licitadores als vocals tècnics no membres de la mesa pel seu anàlisi i valoració.

Finalitza l'acte públic.

Un cop finalitzat l'acte, es dona lectura al contingut d'aquesta acta que s'ha transcrit, i s'aprova per unanimitat dels presents.

Secretari

Vist i plau
President

Expedient: 0371_25

Entitat: Salut Sant Joan de Reus – Baix Camp

Tipus: servei

Procediment: obert

Tràmit: ordinari

Objecte: contractació mixta del servei de cuina i la concessió de serveis per l'exploració de la cafeteria i les màquines expenedores (vènding) de begudes i altres productes alimentaris, de l'Hospital Universitari Sant Joan de Reus

INFORME SOBRE B

I. INTRODUCCIÓ

L'elaboració del present informe és conseqüència de l'encàrrec realitzat per la Mesa de Contractació en sessió de data 29 d'abril de 2025.

Els responsables designats per a l'elaboració d'aquest informe, d'acord amb la clàusula W del Quadre de característiques, són:

- Núria Guillén Rey, Dietista, Salut Sant Joan de Reus – Baix Camp.
- Tomàs Gibert Bonastre, Director de Serveis Generals de Salut Sant Joan de Reus – Baix Camp.
- Josep Subirats Gilabert, Oficina Tècnica, Salut Sant Joan de Reus – Baix Camp.

II. OFERTES QUE ES VALORARAN

Es dona accés a la documentació lliurada en format telemàtic per part de les següents empreses, en el sobre B:

- Catasa Catering Catalunya SL
- Aramark Servicios de Catering SLU
- Eurest Catalunya SLU
- Serhs Food Area SLU
- Boris 45 SAU

III. ANÀLISI DELS REQUERIMENTS MÍNIMS EXIGITS AL PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES.

- Les ofertes presentades compleixen tots els requisits mínims exigits al plec de prestacions tècniques.

IV. ANÀLISI DELS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

VALORACIÓ DELS CRITERIS AVALUABLES AMB JUDICIS DE VALOR

Es relacionen els criteris avaluables mitjançant l'emissió d'un judici de valor que es descriuen al Quadre de Característiques, juntament amb les avaluacions de cada empresa:

1. Proposta tècnica inversions (fins a 16 punts).

1.1. Plantejament general d'execució de les obres de cafeteria i cuina: fins a 3 punts.

- Catasa Catering Catalunya SL: 1 punt

Anomena les fases i no determina els detalls de com realitzarà el servei durant les obres. Tot i que comenta que es faran en horaris de baixa activitat.

- Aramark Servicios de Catering SLU: 1,5 punts

Anomena les accions que portarà a terme per tal que les obres dificultin el menys possible l'activitat, torns de treball de nit i festius etc. Aporta una planificació de les obres sense detallar una planificació de contingència.

- Eurest Catalunya SLU: 2,5 punts

Describeix el pla de contingència per garantir el servei durant les obres. Així com la seqüenciació de les mateixes. Tot en funció de garantir l'activitat.

- Serhs Food Area SLU: 2,5 punts

Aporta una durada i planificació. Detalla els plans de contingència que pensa realitzar per garantir el servei durant les obres.

- Boris 45 SAU: 2,5 punts

Describeix una planificació per l'execució de les obres tenint en compte on es reubicarà el servei durant les mateixes. Tant a les diferents cafeteries com a cuina.

1.2. Proposta de la inversió en els millors de la Cafeteria (projecte) presentant un pla funcional adequat a les necessitats: fins a 4 punts.

- Catasa Catering Catalunya SL: 1,5 punts

Aporta plans sense detallar-ne les actuacions més enllà de la representació als plans i manca el detall del pla funcional que pretén executar. No s'identifica el projecte com a tal.

- **Aramark Servicios de Catering SLU: 3,5 punts**

Aporta el pla funcional i les actuacions a realitzar segons els vectors exigits als plecs. Garantint un increment en un 50% dels comensals. Descriu la funcionalitat dels elements previstos per evitar punts negres o generacions de cues. Mostra tota la informació a mode de projecte. Queda tot ben definit i es considera ben adequat a les necessitats.

- **Eurest Catalunya SLU: 2,5 punts**

Descriu a través dels planells els circuits i funcionament que pretén implantar. Així com als diferents vectors que pretén invertir segons els que es demanava als plecs. Incorpora elements separadors tot i no perdre l'espai diàfan.

- **Serhs Food Area SLU: 2,5 punts**

Llista les actuacions a realitzar segons els vectors exigits als plecs i en cada espai. En fa les descripcions pertinents per resoldre la funcionalitat prevista, per tal d'evitar colls d'ampolla. Preveu divisòries baixes per separar circuits i donar privacitat. Aporta planells amb els circuits previstos del flux. No pretén fer canvis en les dependències interiors de les zones de rentat etc...

- **Boris 45 SAU: 4 punts**

Aporta un pla funcional detallat i que passa per concentrar el servei a la planta baixa per acabar optimitzant els recursos. Millora el funcionament per evitar punts on es generen cues. Aporta alternatives de privacitat per als comensals i detalla les actuacions en els vectors que es demanen als plecs. Aposta per realitzar la producció de cafeteries en la pròpia cafeteria de la planta soterrani. Aporta tota la informació detallada clarificada.

1.3. Proposta de la inversió en millores en equipament i mobiliari de la cafeteria: fins a 3 punts.

- **Catasa Catering Catalunya SL: 1 punt**

Aporta llistat amb les fitxes tècniques dels principals equips. No es destaquen elements de privacitat als menjadors ni es detallen les actuacions en les terrasses.

- **Aramark Servicios de Catering SLU: 2,5 punts**

Detalla per mitjà d'un llistat i planell amb la ubicació tots els equips i mobiliari a implantar. Així com valoració econòmica de les inversions i principals característiques. No es destaquen elements que donin certa privacitat entre el mobiliari dels comensals.

- **Eurest Catalunya SLU: 1,5 punts**

Describeu el mobiliari i llistat de quins equips estarà format el Self sense determinar-ne nombre fitxa tècnica i preu. Si que aporta una xifra global econòmica.

- **Serhs Food Area SLU: 2,5 punts**

Aporta llistat dels elements que pensa substituir. En detalla l'abast i els acabats així com el motiu del canvi i l'objectiu que es vol aconseguir. Aporta detall de les fitxes tècniques a mode de catàlegs. Presenta el llistat valorat econòmicament.

- **Boris 45 SAU: 2,5 punts**

Detalla amb un llistat i planell amb la ubicació tots els equips i mobiliari a implantar. Aporta valoració econòmica en partides diferenciades sense entrar en detalls de les característiques de cada equip.

1.4. Proposta de la inversió en millores en equipament i instal·lacions de la cuina (projecte): fins a 3 punts.

- **Catasa Catering Catalunya SL: 2 punts**

Describeu els equips que pensa instal·lar i el planell de cuina amb els equips incorporats. No es dedueixen millores en instal·lacions.

- **Aramark Servicios de Catering SLU: 2,5 punts**

Describeu de forma clara i valorada econòmicament totes les partides de les instal·lacions i equips. En detalla pressupost i característiques.

- **Eurest Catalunya SLU: 1,5 punts**

Presenta una proposta de cuina freda i aporta de manera gràfica amb un planell i en format llistat les actuacions i equipament que pretén realitzar. Costa identificar partides i metodologia per realitzar el que proposa. No s'identifiquen tampoc fitxes tècniques ni característiques dels equips.

- **Serhs Food Area SLU: 3 punts**

Describeu les actuacions en quant a les modificacions i equips que pretén realitzar. Redistribueix les zones de fred i congelació, diferencia una zona per preparar esmorzars extres, etc. Te previst la remodelació de la cinta d'emplatat entre d'altres actuacions. Aporta planells de flux d'activitat i les fitxes tècniques dels equips. Així com un cronograma.

- **Boris 45 SAU: 2 punts**

Descriu els equips que proposa instal·lar. No s'identifica informació addicional pel que fa les instal·lacions de cuina més enllà dels equips i algun mobiliari per al personal de cuina.

1.5. Sistemes de peticions als espais de Cafeteria a través de mitjans tecnològics: fins a 3 punts.

- **Catasa Catering Catalunya SL: 1,5 punts**

Proposa terminals de comanda tàctils sense determinar-ne el nombre.

- **Aramark Servicios de Catering SLU: 3 punts**

Proposa un calaix intel·ligent per la gestió d'efectiu, 3 quioscos interactius i una Web-APP.

- **Eurest Catalunya SLU: 2 punts**

Implantarà una app amb un lloc de recollida especial. Quiosc per comandes sense determinar-ne el nombre.

- **Serhs Food Area SLU: 2 punts**

Proposa un quiosc interactiu, i la implantació d'una APP.

- **Boris 45 SAU: 2 punts**

Proposa la solució de quiosc interactiu sense determinar-ne el nombre, una APP i dos calaixos intel·ligents.

2. Proposta tècnica del servei (fins a 21 punts)

2.1. Organització de la cuina (fins a 3 punts):

Es valorarà la metodologia organitzativa proposada per la licitadora respecte la cuina, des de la recepció de la matèria primera fins al rentat (en aquest criteri no es valorarà la distribució).

- **Catasa Catering Catalunya SL: 2,3 punts**

Parla d'un Pla de treball el qual pensa implantar i les diferents etapes organitzatives que el compondran. Des de la compra i recepció de matèries primeres (també a través d'una plataforma digital) fins a l'entrega i les etapes de neteja i desinfecció. Llista el que contempla cada etapa a títol de pluja d'accions.

- **Aramark Servicios de Catering SLU: 3 punts**

Ofereix una APP per la gestió de compres on figuren els proveïdors homologats i fitxes de cada producte. Detalla el procés de recepció i accions a realitzar pel control de temperatura de manera digitalitzada. Descriu com realitzarà el control d'emmagatzematge i caducitats dels productes. Fa referència a les accions i organització dels diferents passos fins l'entrega del producte.

- **Eurest Catalunya SLU: 1,7 punts**

Anomena l'ordre o etapes seguint el principi de marxa endavant i es centra en la descripció de les actuacions sobre els diferents espais per garantir el circuit. Cosa que es valorava en el criteri 1.4. Conclou mostrant un gràfic on es mostra el flux de producció per donar el servei.

- **Serhs Food Area SLU: 2 punts**

Sistema de flux de marxa endavant monitoritzat per un sistema informàtic. Presenta l'esquema del flux.

- **Boris 45 SAU: 2,4 punts**

Presenta un diagrama de flux on es descriu els rols de cada professional i les tasques a realitzar. Disposa d'eina informàtica per la recepció de comandes.

2.2. Organització de menjadors i distribució d'àpats (fins a 2 punts):

Es valorarà la proposta de la licitadora respecte a la distribució i horaris (i respecte a aquests, per a supòsits excepcionals en fora d'aquests horaris).

Proposta de control i minimització del retorn de menús no consumits.

Servei individualitzat en l'elecció de menú i en la distribució i recollida de safates.

- **Catasa Catering Catalunya SL: 1,6 punts**

Proposa atendre els casos excepcionals de peticions fora d'hora a través del programa informàtic. Pretén digitalitzar el procés de comandes per ajustar producció. Així com un sistema de monitoreig per determinar el rebuig, i feedback amb pacients. Ofereix protocols per la donació d'aliments. El dietistes ajudaran a triar als pacients que no puguin fer-ho sols. No exposa de forma clara la logística de recollida de les safates (personal d'infermeria i neteja).

- **Aramark Servicios de Catering SLU: 2 punts**

Més enllà del que s'exigeix al ppt, ofereix una auditoria visual de les safates per determinar el control de retorns de menús. Descriu les mesures a prendre en funció dels resultats. Més enllà dels aplicatius ofereixen una dietista a mitja jornada per ajudar a

l'elecció dels menús als pacients. També disposa d'un pla per recollida d'incidències a través de les auxiliars que recolliran les safates.

- **Eurest Catalunya SLU: 1,4 punts**

Describeu una metodologia per al repartiment d'àpats sense aportar variants o millores a les exigides als plecs. Si que menciona un sistema de control dels temps de repartiment (TTD). I proposen una comissió per al control del malbaratament.

- **Serhs Food Area SLU: 1,5 punts**

Describeu el repartiment d'àpats i horaris segons les especificacions del ppt. Preveu fer una recollida de suggeriments per aplicar millores a través del personal que reculli les safates. Anomena un protocol de control d'ingestes, sense explicar-ne detalls. Proposa un estoc per a canvis d'emergència i garanteix un temps de 15 minuts des de la petició.

- **Boris 45 SAU: 2 punts**

Detalla els horaris previstos per l'entrega dels àpats a planta. I dels recursos humans que disposarà. Ofereix un recompte diari de dietes a través del software que disposen. El software proposat fa un control de les safates preparades per al pacient a través de fotografies. Proposa una dietista per que realitzi la recollida de peticions a través d'una tableta connectada al software de gestió.

2.3. Organització de la cafeteria i vènding (fins a 2 punts):

Es valorarà la proposta en quant a l'adequació de les capacitats i l'organització de l'autoservei a la demanda en cada moment de la jornada, la implantació d'un sistema de control de menús diferent a la signatura o tiquet i el calendari anual proposat de les actuacions de manteniment preventiu.

Proposta de sistema d'eines de cobrament que minimitzin el risc a la cafeteria i vending de l'ús de diners principalment per part dels cambrers/es.

Procediment específic que detalli el funcionament del vènding, segons l'establert al punt 2.3 del plec de prescripcions tècniques. **(No incloure la informació relativa als àpats valorables mitjançant criteris automàtics).**

- **Catasa Catering Catalunya SL: 1,9 punts**

Aporta una metodologia per l'adequació de capacitats i organització segons la demanda i en detalla els diferents punts tals com, el redisseny funcional, terminals de comanda tàctils equips de re suport i reforç logístic etc. Aporta un sistema digital per la selecció de menús. Sobre el vending en fa una proposta operativa i ofereix informes mensuals per la

Direcció del centre. Anomena els sistemes de cobrament per minimitzar l'ús de diners sense detallar-ne les unitats de cadascun. Aporta una periodicitat per al manteniment preventiu.

- **Aramark Servicios de Catering SLU: 2 punts**

Describeix una metodologia de l'exposició de productes per franja horària optimitzant espais i cues. Té l'objectiu de crear punts de recollida ràpida i quioscs d'auto venda. I disposa d'un programa que els permet tenir indicadors respecte les vendes. Ofereix més d'un punt de lectura de targetes per als professionals, i descriu els tres mètodes de pagament a través d'un calaix intel·ligent, quiosc interactiu i web-APP. Describeix la gestió del vending de forma acurada i ofereix informes per la Direcció del Centre. Aporta un detall del pla de manteniment preventiu.

- **Eurest Catalunya SLU: 0,5 punts**

Llista els elements que pretén instal·lar sobre una proposta gràfica per millorar circuits i mètodes de pagament. Les millores en els elements o instal·lacions són objecte de puntuació al punt 1.

- **Serhs Food Area SLU: 1,5 punts**

Describeix les modificacions que pretén fer tot i que són objecte de puntuació al punt 1. Es dedueixen millores en el sentit del flux del personal i els mètodes de pagament tals com el quiosc interactiu i APP a través dels mòbils per agilitzar les peticions dels usuaris. Describeix la gestió del vending.

- **Boris 45 SAU: 1,8 punts**

Proposa davant els possibles pics de gent, els reforços humans que posarà. Ofereix un quiosc i APP per les comandes de menús i pagament a través de les targetes dels professionals. Ofereix dos tècnics dos dies a la setmana pel manteniment preventiu i la gestió a través d'un programa. Ofereix dos calaixos intel·ligents que anul·len l'ús dels diners per als cambrers. Describeix com gestionarà el vending de forma acurada.

2.4. Programari per la gestió de les peticions (fins a 6 punts):

Es valorarà el procediment proposat per a fer les peticions dels menús, amb els horaris i tot el que sigui necessari per quan estigui en funcionament i distribució en línia freda.

- **Catasa Catering Catalunya SL: 3 punts**

Es veu un programa menys intuïtiu i funcional que d'altres proposats. El control de canvis fora d'hores és poc intuïtiu, al igual que la generació d'informes personalitzables. El control dels extrems amb parametrització per optimitzar processos està poc clar.

- **Aramark Servicios de Catering SLU: 6 punts**

El programa compleix en detall tot el que es demanava i la presentació va ser del tot satisfactòria per veure la funcionalitat i facilitat de la gestió que ofereix. Es considera un programa amb molt bona facilitat en la visualització i intuïció per la gestió del servei.

- **Eurest Catalunya SLU: 4 punts**

Tot i que permet un control dels extrems que es sol·liciten als diferents serveis detallat i programable, no queda clar que permeti traçabilitat d'alguns canvis en el propi programa el que implica haver de disposar d'una altra plataforma per realitzar aquesta tasca.

- **Serhs Food Area SLU: 2 punts**

El programa ofereix els diferents punts a considerar a un nivell menor a d'altres programes en aspectes com funcionalitat i intuïció. En la presentació no es va veure agilitat en la gestió del propi. No s'aprecia facilitats en els formats de targetes d'emplatat o en la generació d'informes per l'explotació de dades.

- **Boris 45 SAU: 6 punts**

El programa compleix en detall tot el que es demanava i la presentació va ser del tot satisfactòria per veure la funcionalitat i facilitat de la gestió que ofereix. Es considera un programa amb molt bona facilitat en la visualització i intuïció per la gestió del servei.

2.5. Mesures que garanteixin la seguretat alimentària dels processos.

Es valoraran totes aquelles mesures que el licitador indiqui per tal de millorar la seguretat alimentària durant tot el procés. Plans de control, equips de mesura, programes informàtics de control i avisos d'alarmes, etc. (fins a 4 punts).

Per la valoració d'aquest punt s'ha demanat l'ajuda d'un consultor expert en normativa extern. D'acord al informe presentat (s'adjunta com un annex al final d'aquest informe) i un cop revisades i validades les seves valoracions pels tècnics que formen part de la valoració tècnica, s'han obtingut les següents puntuacions:

- **Catasa Catering Catalunya SL: 2,98 punts**
- **Aramark Servicios de Catering SLU: 3,28 punts**
- **Eurest Catalunya SLU: 3,47 punts**
- **Serhs Food Area SLU: 3,73 punts**
- **Boris 45 SAU: 2,97 punts**

2.6. Criteris per minimitzar els residus derivats de la pròpia actuació i serveis (embalatges, plàstics o envasos d'un sol ús). (fins a 4 punts).

- **Catasa Catering Catalunya SL: 4 punts**

Detalla les accions respecte criteris de sostenibilitat en els embalatges de manera clara i concreta. Tals com optimització de la cartera de proveïdors per minimitzar desplaçaments, elecció de productes amb envasos sostenibles (palets i caixes retornables). Compra de productes a granel. Envasos per la Take away de materials sostenibles i reutilitzables. Promou l'ús d'envasos reutilitzables. I en detalla uns exemples.

- **Aramark Servicios de Catering SLU: 3,5 punts**

Describeu la metodologia basant-se en tres eixos principals com són: Prioritzarà la compra a granel sempre que sigui possible. En cas que no sigui possible seran envasos de grans volums. I prioritzarà el consum de productes on els envasos siguin retornables o reutilitzables. Ofereix aquesta solució també per als take away i la vaixela que pugui disposar d'un sol ús.

- **Eurest Catalunya SLU: 3,6 punts**

Aporta una taula gràfica i clarificadora dels objectius i les accions que realitzarà Eurest al respecte. Accions com, envasos reutilitzables, compres a granel, us de fungibles compostables, polítiques en la reducció del film, etc... sense entrar en detalls

- **Serhs Food Area SLU: 4 punts**

Es centra en prioritzar la reducció envers la reutilització o reaprofitament i ho fa a origen. Describeu el sistema de compres mediambientals responsables a través del seu procés d'homologació de proveïdors. I llista els items que els exigeix . Llista exemples clarificadors. Aporta solucions en la seva activitat per reduir envasos.

- **Boris 45 SAU: 3,5 punts**

Describeu la reducció que aportarà al Hospital en embalatges en la matèria primera o caixes retornables pel que fa les verdures etc... Donen prioritat al format retornable de refrescos i cerveses. Detalla la gestió de productes a granel i en posa exemples clarificadors.

3. Proposta de pla de menús (fins a 12 punts)

3.1. Menús als pacients (fins a 6 punts):

Es valorarà la variació de menús respecte la seva composició, quantitats i qualitats dels aliments, seguint com a base les especificacions del plec de prescripcions tècniques, això com la seva adaptació a la gastronomia local i a l'època de l'any, fent referència també als àpats especials per a les festivitats assenyalades (Nadal, Cap d'Any, Pasqua, Tots Sants, etc.), i l'atenció a la diversitat, tant racial com a religiosa, dels malalts.

Matèria prima: Es valorarà la documentació aportada per la licitadora en quant a les qualitats i categories de les matèries primeres que utilitzarà; l'ús de matèria prima de proximitat, i fruita i verdura de temporada; ús de productes de temporada frescos i de qualitat diferenciada; disseny dels productes d'acord amb la dieta mediterrània, d'acord amb l'estipulat al punt 1.3 del plec de prescripcions tècniques.

- **Catasa Catering Catalunya SL. 5 punts.**

- Presenten pla de menús de totes les dietes que formen part del manual de dietes, amb 3 primers, 3 segons i 4 postres, tot i que moltes de les dietes, es repeteix el mateix cada dia, sense fer canvis en les carns ni el peix, i seria insuficient i inadequat.
- Presenten fitxes tècniques de tots els plats correctament
- Donen opció de plat únic amb format "poke" per sopar, que es valora positivament
- Productes de proximitat sense especificar el % dels aliments que son de proximitat i els que no ho son, tot i així es considera correcte (Riudoms, Cambrils, Arboç,
- Aporten Composició nutricional, quantitats d'aliments dels plats que presenten als menús.

L'empresa ha presentat el document "Annex – Pla de menús persones hospitalitzades compressed", on presenten diferents opcions per cada menú. Es manifesta que han inclòs informació avaluable mitjançant criteris automàtics (criteri 2. Número total de diferents tipus de dietes que podran ser d'elecció, i que estiguin per sobre del total que es demanen als plecs).

- **Aramark Servicios de Catering SLU. 6 punts.**

- Dieta elecció dels 4 tipus de dieta que proposem amb 4 primers , 5 segons i 2 tipus de guarnicions 5 postres amb varietats i aliments adequats a les dietes que es demanen, i es valora molt positivament
- Descriuen l'opció de plat únic al sopar, que es valora positivament
- Opció de pa normal o integral
- Presenten fitxes tècniques, composició nutricional dels plats que tenen en els menús

- Productes de temporada (55%), productes de proximitat /km 0 (43%), productes de producció agrària ecològica (10%), productes de comerç just (20%).

- **Eurest Catalunya SLU. 3 punts.**

- Dieta elecció a la dieta normal, no hi ha els menús de les dietes terapèutiques, cosa que fa que no es pugui valorar la varietat i equilibri i els tipus d'aliments de les diferents dietes
- Proposta de dieta elecció a les 4 dietes que presentem, presenta un exemple de menú elecció sense especificar quin tipus de dieta és (suposo que és la dieta basal, que es correcte), es inadequat el fet de no presentar els menús d'aquestes 4 dietes, per poder valorar la diversitat alimentaria, el equilibri i els tipus d'aliments que haurien de tenir els menús.
- Proposen productes de proximitat adaptats a l'estació de l'any, sempre s'oferirà qualitat primera o extra, que es valora positivament
- Aporten fitxes tècniques i composició nutricional dels plats i qualitats dels aliments, que son correctes
- Fruita, verdura i làctics de proximitat que es positiu
- Opció de plat únic a l'hora de sopar , es valora positivament
- Pa integral i opció de no donar pa

- **Serhs Food Area SLU. 2 punts.**

- Presenten els menús de tres setmanes (primavera-estiu/ tardor-hivern) amb totes les derivacions terapèutiques
- No presenten menú elecció, però sí que diuen que les dietes amb possibilitat d'elecció (no especifica quines) podran escollir entre 3 primers, 3 segons i 4 postres , això fa que no puguem valorar , la varietat d'aliments, equilibri alimentari i el tipus d'aliments que hauria de tenir cada tipus de dieta.
- L'empresa no descriu la opció de plat unic.
- Productes ecològics i comerç just (15-20%), fruites, i verdures 100% catalanes, I el 50% de Tarragona, Principals proveïdors són de la zona i km 0 (60%) i això es adequat.

- **Boris 45 SAU. 1 punt.**

- Proposen un menú basal i la derivació de les dietes terapèutiques
- No hi ha proposta de menú elecció de la dieta basal, ni proposta de menú elecció de les 4 dietes terapèutiques que es demana. (no es pot avaluar la varietat alimentaria dels menús)
- No anomena opció de plat únic
- Presenta fitxes tècniques dels plats i composició nutricional correctament
- No especifiquen opció de triar el pa
- Aporten informació respecte els productes de proximitat.

3.2. Presentació dels plats (fins a 3 punts).

- **Catasa Catering Catalunya SL. 3 punts.**

- Les fruites se serviran pelades i tallades en porcions manejables, i els iogurts o derivats es presentaran en recipients adequats amb opcions de topping saludables.
- Tonalitats de colors harmònics
- Per garantir la higiene i la correcta dosificació, els condiments es proporcionaran en envasos individuals.
- Considerem que la proposta que presenta garanteix de forma òptima la presentació dels plats.

- **Aramark Servicios de Catering SLU. 2 punts.**

- L'empresa assignarà al centre la figura d'un xef executiu, expert en cuina hospitalària de línia freda. Aquesta figura durà a terme l'acompanyament al personal de cuina en l'ús de les fitxes tècniques, receptes de cada plat i forma de presentació a la safata a l'inici del contracte mitjançant visites setmanals al centre.

- **Eurest Catalunya SLU. 1 punt.**

L'empresa presenta xefs formats en tècniques avançades de presentació de plats. Aporta programació de formació: presentació de plats.

- **Serhs Food Area SLU. 2 punts.**

- Ofereixen als pacients oncològics, pal·liatius, o similars, aliments especials com: gelats, iogurts líquids i snacks.
- Ginecologia, parteres, ofereixen esmorzar prèmium, entrepà especial i suc de taronja natural
- Pediatria: la dietista pujarà a entregar quadern i colors el primer dia d'ingrés i tovalló i got de coloretts.
- Fitxes tècniques amb fotografies, es faran mostres i fotografies de com s'ha de realitzar el servei, creant un manual visual perquè totes les parts implicades el puguin seguir.

- **Boris 45 SAU. 3 punts.**

- Presenta Book d'emplatat que es considera positiu.
- Formació específica per als treballadors de tècniques d'emplatat gastronòmic.
- Considerem que la proposta que presenta garanteix de forma òptima la presentació dels plats.

3.3. Proposta sobre els triturats i les seves textures (fins a 3 punts).

- **Catasa Catering Catalunya SL. 3 punts.**

- Pures, compotes i aigües gelidificades.
- Ús de motlles i tècniques de texturització per recuperar la forma original dels aliments
- Purés homogenis: Per a disfàgia severa, amb una textura suau i uniforme.
- Textures semiespessides: Per a pacients amb menys dificultats de deglució.
- Textures amb petits trossos tous

- **Aramark Servicios de Catering SLU. 2 punts.**

- Gamma de productes a través de la seva divisió sanitària. Presenten fitxes tècniques.
- Texturització de la dieta amb robot específic.

- **Eurest Catalunya SLU. 2 punts.**

- Fan descripció de les compotes que utilitzen.
- Descriuen una proposta de projecte, pendent de desenvolupar.
- Presenten màquina dispensadora de purés liofilitzats.

- **Serhs Food Area SLU 3 punts.**

- Presenten una proposta per aconseguir colors vius i atractius.
- Separen els plats per bases. És a dir, en comptes de triturat de peix, crear un plat amb dos bases diferents: una base de samfaina i l'altre base de bacallà.
- A l'hora de fer el muntatge dels plats amb les bases, tenen en compte combinacions de colors per aconseguir plats amb un bon equilibri cromàtic.
- Diferents textures: triturat, fàcil deglució (textura E) (fàcil masticació s/ líquids) (Textura) (dieta triturada sense líquids).

- **Boris 45 SAU. 3 punts.**

- Proposta de triturats preformats detallada i funcional (molt innovadora).

V. TOTAL PUNTUACIÓ

D'acord amb la motivació anterior, la puntuació final que resulta és la següent:

Criteri	Catasa Catering Catalunya SL	Aramark Servicios de Catering SLU	Eurest Catalunya SLU	Serhs Food Area SLU	Boris 45 SAU
1.1	1	1,5	2,5	2,5	2,5
1.2	1,5	3,5	2,5	2,5	4
1.3	1	2,5	1,5	2,5	2,5
1.4	2	2,5	1,5	3	2
1.5	1,5	3	2	2	2
2.1	2,3	3	1,7	2	2,4
2.2	1,6	2	1,4	1,5	2
2.3	1,9	2	0,5	1,5	1,8
2.4	3	6	4	2	6
2.5	2,98	3,28	3,47	3,73	2,97
2.6	4	3,5	3,6	4	3,5
3.1	5	6	3	2	1
3.2	3	2	1	2	3
3.3	3	2	2	3	3
TOTAL	33,78	42,78	30,67	34,23	38,67

Reus, amb data de la darrera signatura digital

Núria Guillén Rey

Dietista

Salut Sant Joan de Reus – Baix Camp

Tomàs Gibert Bonastre

Director de Serveis Generals

Salut Sant Joan de Reus – Baix Camp

Josep Subirats Gilabert

Oficina Tècnica

Salut Sant Joan de Reus – Baix Camp

INFORME DE VALORACIÓ DE LA DOCUMENTACIÓ PRESENTADA PER LES EMPRESSES LICITADORES RELATIVA A L'EXPEDIENT 0371-25 EN RELACIÓ AL PUNT 2.5 MESURES QUE GARANTEIXEN LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA DELS PROCESSOS

1.- Introducció.

Aquest informe té com a objectiu l'assessorament tècnic per la valoració de la documentació presentada per les empreses licitadores relativa a l'expedient 0371_25 que té per objecte la contractació mixta del servei de cuina i la concessió de serveis per l'explotació de la cafeteria i les màquines expenedores (vending) de begudes i altres productes alimentaris, de l'Hospital Universitari Sant Joan de Reus, en relació al punt 2.5 mesures que garanteixen la seguretat alimentària dels processos.

2.- Empreses licitadores.

S'han presentat les següents empreses licitadores:

Aramark Servicios de Catering S.L.U., en endavant AR.

Boris 45, S.A.U., en endavant BO.

Catasa Catering Catalunya, S.L., en endavant CA.

Eurest Catalunya, S.L., en endavant EU.

Serhs Food Area, S.L.U., en endavant SE.

3.- Aspectes a valorar.

3.1.- Compliment documental: el licitador ha disposar dels registres i autoritzacions necessaris en relació a la normativa sanitària en funció de la opció triada (producció interna o producció externa).

3.2.- Condicions de les instal·lacions: avaluació de la propostes presentades pel licitador per assegurar els aspectes associats al disseny higiènic de les instal·lacions.

3.3.- Control de la seguretat i qualitat alimentària: avaluació dels procediments que implementa el licitador per assegurar la qualitat i seguretat dels aliments, per assegurar-se que les mesures de control són efectives i es manté un sistema adequat de verificació.

3.4.- Formació i experiència del personal: valoració del personal assignat pel licitador, de la seva formació en matèria d'higiene alimentària i el coneixement adequat dels perills relacionats amb la seguretat alimentària.

3.5.- Cultura de seguretat alimentària: valoració del compromís i proactivitat per part del licitador per assegurar els principis de la cultura de seguretat alimentària. Valoració del compromís de la direcció i de tots els empleats per garantir la producció i distribució d'aliments segurs, així com el coneixement i la comunicació oberta sobre la seguretat alimentària. Valoració de la disponibilitat de recursos per garantir la seguretat en la manipulació dels aliments i la implementació de les pràctiques de seguretat alimentària a tots els nivells de l'organització.

4.- Criteris de valoració.

Compliment nul dels requisits: 0 punts.

Compliment parcial dels requisits: 5 punts.

Compliment dels requisits amb millores necessàries: 15 punts.

Compliment total dels requisits: 20 punts.

5.- Valoracions.

5.1.- Compliment documental:

Empreses que proposen producció interna: AR, BO, CA, EU.

Empreses que proposen producció externa: Ninguna.

Empreses que proposen producció interna i producció externa: SE

Aspectes valorats	Aramark	Boris	Catasa	Eurest	Serhs
Registre sanitari per producció interna	20	20	20	20	20
Registre sanitari per producció externa	20	0	0	20	20

Totes les empreses disposen del registre sanitari adient per la opció que proposen.

Empresa	Valoració Compliment documental
Aramark	20
Boris	20
Catasa	20
Eurest	20
Serhs	20

5.2.- Condicions de les instal·lacions:

Aspectes valorats	Aramark	Boris	Catasa	Eurest	Serhs
Correcte dimensionament d'espais	15	15	15	15	15
Correcte dimensionament d'equipaments	15	15	15	15	15
Correcta distribució dels espais	15	15	15	15	15
Principi marxa endavant	5	5	5	20	20
Descripció dels fluxos	5	5	5	20	20
Compra d'equips que faciliten la neteja i desinfecció	20	20	20	5	20
Compra d'equips que milloren controls de processos	20	20	20	20	20
Compra d'equips que milloren la seguretat alimentària	20	20	20	5	20
Puntuació final	14,38	14,38	14,38	14,38	18,13

BO proposa un sistema de seguiment de temperatures de carros monitoritzat.

EU proposa un sistema de control de distribució de carros temps i temperatures monitoritzat però no contempla la compra d'un abatedor, i d'un tren de rentat.

SE proposa un sistema d'emplatat monitoritzat.

Empresa	Valoració Condicions de les instal·lacions
Aramark	14,38
Boris	14,38
Catasa	14,38
Eurest	14,38
Serhs	18,13

5.3.- Control de la seguretat i qualitat alimentària:

Aspectes valorats	Aramark	Boris	Catasa	Eurest	Serhs
Equip APPCC	15	15	15	20	20
Descripció de les activitats i dels productes	15	15	15	20	20
Diagrama de flux	15	15	15	20	20
Determinació PCC	15	15	15	20	20
Prerequisits	20	20	20	20	20
Procediments	20	20	20	20	20
Registres	20	20	20	20	20
Pla anàlisi matèries primeres	15	15	15	20	20
Pla anàlisi producte final	15	15	15	20	20
Pla anàlisi superfícies	15	15	15	20	20
Auditories a proveïdors	15	15	20	20	20
Auditories internes	15	15	15	20	20
Puntuació final	16,25	16,25	16,82	20,00	20,00

SE disposa de laboratori propi.

Empresa	Valoració Control de la seguretat i qualitat alimentària
Aramark	16,25
Boris	16,25
Catasa	16,82
Eurest	20,00
Serhs	20,00

5.4.- Formació i experiència del personal:

Aspectes valorats	Aramark	Boris	Catasa	Eurest	Serhs
Formació programada equip APPCC	15	15	15	15	20
Formació programada personal nova incorporació	15	20	20	20	20
Formació programada personal en hàbits higiènics	15	20	20	20	20
Formació programada en cuina freda	20	20	20	15	20
Formació programada en al·lèrgens	20	15	15	15	20
Formació programada en bones pràctiques de manipulació	15	20	20	15	20
Formació programada en neteja i desinfecció	15	20	20	15	20
Formació no programada com a resposta a no conformitats	15	20	20	20	20
Valoració eficàcia formació	15	20	15	15	20
Assignació personal tècnic per control intern	15	15	15	20	20
Assignació responsable direcció	20	20	20	20	20
Puntuació final	16,36	18,64	18,18	17,27	20,00

AM: formacions de durada molt llarga sense concretar modalitat.

EU: freqüències molt espaiades, molta formació a distància.

Empresa	Valoració Formació i experiència del personal
Aramark	16,36
Boris	18,64
Catasa	18,18
Eurest	17,27
Serhs	20,00

5.5.- Cultura de seguretat alimentària:

Aspectes valorats	Aramark	Boris	Catasa	Eurest	Serhs
Acompliment per part de la direcció	15	5	5	15	15
Comunicació	15	5	5	15	15
Implicació i compromís	15	5	5	15	15
Coneixement	15	5	5	15	15
Recursos	15	5	5	15	15
Puntuació final	15	5	5	15	15

Totes les empreses que estan certificades per una norma de qualitat del sector alimentari, tenen integrat com a requisit el compliment amb la cultura de la seguretat alimentària.

AM i EU estan certificades per ISO22000, SE està certificada per FSSC22000.

Empresa	Valoració Cultura de seguretat alimentària
Aramark	15,00
Boris	5,00
Catasa	5,00
Eurest	5,00
Serhs	15,00

5.6.- Puntuació final:

Empresa	Compliment documental	Condicions de les instal·lacions	Control de la seguretat alimentària i qualitat alimentària	Formació i experiència del personal	Cultura de seguretat alimentària	Puntuació final sobre 100	Puntuació final sobre 4
Aramark	20,00	14,38	16,25	16,36	15,00	81,99	3,28
Boris	20,00	14,38	16,25	18,64	5,00	74,27	2,97
Catasa	20,00	14,38	16,82	18,18	5,00	74,38	2,98
Eurest	20,00	14,38	20,00	17,27	15,00	86,65	3,47
Serhs	20,00	18,13	20,00	20,00	15,00	93,13	3,73

6.- Conclusions.

En funció del perfil de les empreses licitadores i de la seva proposta podem establir els següents grups:

Grup 1: Empreses amb estructura petita i sense instal·lacions pròpies (BO, CA)

- **Punts forts:** Inversions en equips que faciliten l'assoliment d'alts nivells en seguretat alimentària.
- **Limitacions:**
 - Sistema de gestió i documentació millorable.
 - Capacitat limitada per adaptar-se a entorns d'alta exigència.
- **Valoració:** Solucions funcionals però amb riscos operatius i de control documental.

Grup 2: Empreses amb gran estructura, instal·lacions pròpies, però amb proposta operativa centralitzada a HUSJR (EU, AR)

- **Característiques compartides:**
 - Instal·lacions pròpies, però sense previsió d'utilitzar-les per a aquest projecte.
 - Proposta centrada exclusivament en cuinar a les instal·lacions de HUSJR.
 - Bon nivell de sistematització i gestió informatitzada dels processos.
- **Diferenciació interna:**
 - **AR** contempla inversions en equips que faciliten l'assoliment d'alts nivells en seguretat alimentària.
- **Valoració:** Alternatives sòlides en gestió, amb capacitat de garantir control, eficiència i millora contínua.

Grup 3: Empresa amb enfocament industrial i operativa mixta (SE)

- **Proposta mixta:** Producció compartida entre la seva cuina central i les instal·lacions de HUSJR.
- **Punts forts:**
 - Certificació **FSSC22000** (norma GFSI) de la seva cuina central: opera com una indústria alimentària i assegura l'adopció de bones pràctiques de la indústria alimentària.

- Coneixement i aplicació del sistema **APPCC** amb enfocament preventiu i documentat robust.
- **Laboratori propi** per al desenvolupament i seguiment d'un pla analític complet.
- **Inversions** en equips i eines digitals de gestió que faciliten l'assoliment d'alts nivells en seguretat alimentària.
- **Valoració:** Proposta tècnicament sòlida, alineada amb estàndards industrials i pensada per garantir traçabilitat, seguretat i eficiència operativa.

Les propostes de les empreses del **Grup 1**, representen menys robustesa en la gestió documental i un grau de control més limitat sobre el procés productiu.

Les propostes del **Grup 2** representen una millora notable en termes de gestió i digitalització, especialment la d'**AR**, que també contempla inversions en equips que faciliten l'assoliment d'alts nivells en seguretat alimentària.

La proposta del **Grup 3 SE**, representa un model industrial avançat, amb certificacions reconegudes, capacitat analítica pròpia i una visió integral de la seguretat alimentària amb **un alt nivell de control, estratègicament alineat** amb les necessitats d'un entorn hospitalari com HUSJR des de la vessant de la seguretat alimentària.

Reus, 3 de juny de 2025

Joan Miquel Nomen

Enginyer agrònom

Especialitzat en qualitat i seguretat alimentària