

INFORME DE VALORACIÓ I REVISIÓ DELS ASPECTES AVALUABLES SEGONS JUDICI DE VALOR DE LA LICITACIÓ: “GESTIÓ ÍNTEGRA DELS SERVEIS DE CUINA I ALIMENTACIÓ DELS CENTRES DEL CONSORCI MAR PARC DE SALUT DE BARCELONA.”

(EXPEDIENT 310/2025-SE-PORH)

SOBRE NÚM. 2

INDEX

1	OBJECTE DE L'INFORME	3
2	REDACCIÓ DE L'INFORME.....	3
3	ANTECEDENTS I CONCURRÈNCIA	3
4	CRITERIS D'ADJUDICACIÓ.....	3
5	METODOLOGIA DE TREBALL I VALORACIÓ D'OFERTES.....	8
5.1	METODOLOGIA DE TREBALL.	8
5.2	VALORACIÓ DE LES OFERTES.	8
6	REGULARITZACIÓ DE LA PUNTUACIÓ DELS CRITERIS D'APRECIACIÓ SUBJECTIVA.	22
7	CONCLUSIÓ	23

1 OBJECTE DE L'INFORME

L'objecte del present informe és valorar l'adequació de les propostes presentades pels licitadors dins el marc de la licitació pública amb número d'expedient 310/2025-SE-PORH, que respon a la necessitat de contractar el servei de la Gestió Íntegra dels Serveis de Cuina i Alimentació dels Centres del Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona.

2 REDACCIÓ DE L'INFORME.

El present informe ha estat redactat pel Departament de Serveis Generals i Infraestructures del Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona.

El tècnic encarregat de l'elaboració ha estat:

- Sra. Eva Torres de Prado (Responsable de Gestió Hotelera del CMPSB).

L'informe ha estat revisat per:

- Sra. Elisabet Izquierdo Asensio (Directora del Departament de Serveis Generals i Infraestructures del CMPSB).

3 ANTECEDENTS I CONCURRÈNCIA

Prèvia validació pel Servei de Contractació, segons consta en l'acta corresponent de la documentació aportada en el Sobre núm. 1, les propostes presentades compleixen amb els requeriments exigits en el Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP), per tant, es consideren acceptades per procedir amb la valoració del Sobre núm. 2.

Les empreses presentades per aquesta licitació són:

- SODEXO IBERIA S.A.U
- BORIS45 S.A.U

Es comprova el compliment dels requeriments bàsics exigits al plec de prescripcions tècniques i als seus annexos i atès que les dues propostes els compleixen, ambdues passen a ser valorades.

4 CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

D'acord amb l'Annex 4 del Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP), els criteris d'adjudicació tenen una puntuació màxima de 100 punts:

Puntuació Total d'una Proposta (Pi): 100 Punts.

$P_i = P_{Ai} + P_{Vi}$

Essent per a l'empresa "i"

- P_{Ai} : la puntuació obtinguda dels criteris avaluables de forma Automàtica.
- P_{Vi} : la puntuació obtinguda dels criteris avaluables segons Judicis de Valor.

Edifici Hospital del Mar

Passeig Marítim, 25/29 | 08003 Barcelona | Telèfon 932 483 041 |

Departament SSGGII

www.parcdesalutmar.cat

De conformitat amb l'article 145.1 de la LCSP i atenent a l'objecte del contracte de referència, es proposen els següents criteris d'adjudicació:

- Criteris avaluables de forma automàtica (PAi) : 51 punts
- Criteris avaluables segons judicis de valor (PVi): 49 punts

Els Criteris Avaluables Segons Judicis de Valor (PVi): (49 punts) són els següents:

CRITERIS AVALUABLES SEGONS JUDICI DE VALOR		
	DESCRIPCIÓ	PUNTS
1	PROPOSTA D'ORGANITZACIÓ, COORDINACIÓ I GESTIÓ DEL SERVEI DE CUINA I ALIMENTACIÓ GLOBAL DE PACIENTS, PROFESSIONALS I CAFETERIES LABORALS I DE PÚBLIC.	
	Els licitadors han de presentar una <u>memòria descriptiva del projecte de treball del servei</u> aportant una descripció completa i detallada de l'organització, els procediments i la metodologia del servei de cuina i d'alimentació de pacients de cada centre del CMPSB.	6
	Els licitadors han de presentar una <u>memòria descriptiva detallant les assignacions i funcions dels recursos humans</u> i les freqüències de les diferents actuacions per a cada un dels centres i pel conjunt del contracte: Persones, càrrecs, dependències jeràrquiques i funcions assignades, així com l'organigrama del Conjunt del Servei a nivell de Contracte. S'indicarà quin és l'equip humà previst per a la Coordinació i Gestió del Contracte de Servei (incloent menjadors i cafeteries laborals i de públic) i com es comunicaran directament amb les responsables d'hoteleria de cada centre. Cal indicar la qualificació professional i les capacitats tècniques aplicades al sector així com la dedicació de cada un d'ells a l'objecte del contracte. L'empresa licitadora ha de presentar, les funcions de cadascun dels perfils detallats al PPT, sempre amb la visió transversal i homogènia en la gestió del contracte, sense perdre de vista les casuístiques pròpies de cada centre objecte d'aquest contracte.	5
	Els licitadors han de presentar una <u>memòria descriptiva del projecte de treball i del servei</u> aportant una descripció completa i detallada de l'organització, procediments i metodologia del servei de cuina i d'alimentació al menjador i cafeteria laboral i de públic de cada centre .	5
	L'empresa licitadora ha de presentar el <u>Pla de neteja</u> i els registres a implementar, amb el detall de què netejarà, com ho farà, amb quina freqüència, etc. Important: S'ha de tenir en compte que no s'ha de donar informació respecte al número de productes de neteja amb etiqueta ecològica, atès que el llistat de productes de neteja amb etiqueta ecològica, s'ha de presentar en el Sobre núm.3, d'acord al criteri "PRODUCTES DE NETEJA".	2
	<i>Per aquest criteri es valoraran les Memòries tècniques i del Pla de neteja, en quant al seu contingut respecte a la descripció de l'organització, coordinació i gestió del servei, així com el detall i concreció de la informació aportada pels licitadors, tant pel servei de cuina i alimentació global com pel servei de menjadors i cafeteries laborals i de públic, sempre respecte els requeriments sol·licitats al PPT. Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa, detallada i que millor s'adapti a les necessitats del servei global de cuina i alimentació requerit pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.</i>	

OFERTA DE MENÚS		
2	Respecte el servei a pacients: Els licitadors hauran de presentar una memòria tècnica-projecte exposant com donaran compliment a tots els requeriments obligatoris respecte: el servei, els menús de pacients, els aliments, l'ús de les eines informàtiques, tot allò recollit en Punts 4 i 4.1 del PPT, aportant el màxim detall possible així com aquells aspectes que, en base a la seva experiència, considerin que poden aportar una major qualitat i satisfacció.	5
	Respecte els menjadors i cafeteries laboral i de públic: Els licitadors hauran de presentar una memòria tècnica-projecte exposant com donaran compliment a tots els requeriments obligatoris respecte: el servei, els menús, els aliments, l'ús de les eines informàtiques, tot allò recollit en Punts 4 i 4.2 del PPT, aportant el màxim detall possible així com aquells aspectes que, en base a la seva experiència, considerin que poden aportar una major qualitat i satisfacció.	4
	<i>Per aquest criteri es valorarà l'adequació de les memòries tècniques-projectes presentats quant al seu major grau de detall, claredat, concreció de la informació aportada, més alt grau de compliment dels requeriments, a partir dels mínims requerits.</i> <i>Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa, detallada i que millor s'adapti a les necessitats del servei global de cuina i alimentació (de pacients i cafeteries i menjadors laborals) requerit pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.</i>	
PLA DE QUALITAT		
3	Els licitadors, respecte al Control higiènic sanitari, per donar compliment a tots els requeriments obligatoris establerts en el punt 5.6 del PPT, hauran de presentar una memòria exposant els registres i autocontrols que implantaran, els tipus de controls, freqüència de controls, rangs d'acceptació i accions correctores, i també presentar un Pla d'anàlisis que compleixi amb el PPT, considerant que també es valorarà la integració en el pla analític, amb una freqüència anual d'anàlisis d'aigua, manipuladors, matèries primeres... i el detall dels paràmetres microbiològics a analitzar en cada tipologia d'anàlisi.	3
	L'empresa licitadora, en base al punt 5.7 del PPT ha de presentar una memòria detallant, el tipus d'enquesta que realitzarà amb les preguntes, la metodologia que seguirà, i l'eina que farà servir. També han de presentar de forma detallada el seu sistema de millora contínua de qualitat que han de tenir protocol·litzat i implantat.	2
	<i>Per aquest criteri es valorarà que tant la Memòria del pla d'autocontrol com el Pla d'anàlisis com el pla de qualitat presentat (enquesta i sistema de millora contínua de la qualitat) aportin el detall i concreció de la informació requerida.</i> <i>Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa, detallada i que millor s'adapti a les necessitats de qualitat del servei global de cuina i alimentació requerida pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.</i>	
MANTENIMENT		
4	Els licitadors hauran de presentar una memòria tècnica detallant el pla de manteniment Preventiu, Conductiu, Tècnic-legal i correctiu, la gestió de les reparacions (temps de resposta, de resolució, etc.), així com l'eina de gestió que farà servir per tal de facilitar el seguiment d'aquest manteniment, etc.	2
	<i>Per aquest criteri es valorarà la proposta de manteniment presentada, així com el detall i concreció de la informació aportada pels licitadors.</i> <i>Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa i que millor s'adapti a les necessitats de manteniment requerit pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.</i>	

5	PLA DE CONTINGÈNCIES I GESTIÓ D'INCIDÈNCIES	
	L'empresa licitadora ha de presentar un pla de contingència per garantir en tot moment el subministrament dels aliments. El Pla ha de preveure qualsevol situació d'emergència i de descriure com s'abordarà la continuïtat del servei.	2
	<i>Per aquest criteri es valorarà el pla de contingències i gestió d'incidències presentat, així com el detall i concreció de la informació aportada pels licitadors.</i> <i>Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa, detallada i que millor s'adapti a les necessitats del CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.</i>	
6	PLA DE FORMACIÓ DEL PERSONAL	
	El licitador ha de presentar un Pla de formació definint totes les formacions que realitzaran durant la vigència del contracte, indicant la temàtica, hores de formació, personal a qui van destinades i dates de realització. Ha de donar compliment als continguts mínim requerits en punt 5.9 del PPT.	2
	<i>Per aquest criteri es valorarà el pla de formació presentat, així com el detall i concreció de la informació aportada pels licitadors.</i> <i>Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa, detallada i que millor s'adapti a les necessitats del servei requerit pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.</i>	
7	PLA AMBIENTAL I PETJADA DE CARBONI	
	L'empresa licitadora, ha de presentar una Memòria Tècnica on inclogui una proposta específica per a la gestió de residus i un pla per a la seva reducció.	1
	Es valorarà disposar d'una estratègia per a l'aprofitament dels excedents alimentaris internament i reduir el malbaratament alimentari. L'empresa haurà de presentar una memòria on s'expliqui detalladament l'estratègia per l'aprofitament dels excedents alimentaris per tal d'evitar el malbaratament.	1
	Es valorarà també que la flota de vehicles destinada al transport i subministrament d'aliments i serveis tant de proveïdors externs com els vehicles del propi adjudicatari assignats al contracte, tinguin distintius ambientals. S'haurà de presentar una memòria tècnica justificant el compliment de la qualitat ambiental dels vehicles (especialment els que l'adjudicatari assigni al contracte) així com les polítiques que al respecte el licitador marqui amb els seus proveïdors.	1
	El licitador ha de presentar un pla de reducció d'emissions amb objectius concrets, mesurables i calendaritzats i ha de presentar una proposta de com realitzarà el càlcul de la petjada de carboni fent constar quina metodologia aplica, quin és el seu abast i com es realitza la seva quantificació. Tot segons es requereix al punt 5.11 del PPT.	2
	<i>Per aquests criteris es puntuarà comparativament de forma qualitativa la documentació específica aportada en cada un d'ells. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa, detallada i que millor s'adapti a les necessitats requerides pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.</i>	

8	PLA DE PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS (PRL)	
	Es valorarà la presentació d'un pla de PRL, adaptat al servei de cuina i alimentació de cada un dels Centres del CMPSB i on es plantegin propostes per millorar el compliment de la normativa i l'autoprotecció dels treballadors: reforç de la formació, proposta de codi de bones pràctiques en seguretat i salut laboral, etc.	2
	<i>Es tindrà en compte de forma global quins són els models més complets, detallats i que millor s'adapten a les necessitats del Servei requerit pel CMPSB, aquesta serà la proposta que obtindrà la millor puntuació i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació dels punts.</i>	
9	SERVEI A LA CUINA DE TRANSICIÓ (HOSPITAL DEL MAR)	
	L'empresa licitadora ha de presentar una Memòria Tècnica i funcional desenvolupant una proposta bàsica de com realitzarà la prestació del servei de cuina de pacients de l'Hospital del Mar, durant el temps en què aquest es presti des de la cuina de transició. En aquesta memòria es valorarà que es detalli una proposta de distribució dels espais previstos per a aquesta cuina, una proposta d'equipament, una proposta del trasllat des de la cuina inicial a la transitòria i una proposta organitzativa de com es realitzarà el servei que es preveu donar durant el temps que s'estigui treballant en aquesta cuina provisional.	2
	<i>Es tindrà en compte de forma global quina és la proposta més estructurada, detallada, completa i que millor s'adapta a les necessitats del servei de cuina de transició requerit pel CMPSB, aquesta serà la proposta que obtindrà la millor puntuació i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació dels punts.</i>	
10	PLA DE DINAMITZACIÓ DE LES CAFETERIES	
	L'empresa licitadora ha de presentar una Memòria Tècnica desenvolupant una proposta per tal d'executar accions de millorar a les cafeteries en general i especialment la de l'Hospital del Mar. S'han de desenvolupar un pla d'inversions per incloure millores estètiques, d'humanització i d'aprofitament i organització dels espais dels espais. També cal considerar propostes des del punt de vista funcional i organitzatiu, i de rendibilitat econòmica i mediambiental. Es pretén així, fer aquests espais més atractius per als usuaris i professionals que els utilitzin i que siguin alhora més rentables econòmicament.	2
	<i>Es tindrà en compte de forma global quina és la proposta més estructurada, detallada, completa i que millor s'adapta al servei requerit pel CMPSB, aquesta serà la proposta que obtindrà la millor puntuació i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació dels punts.</i>	
TOTAL PUNTUACIÓ CRITERIS AVALUABLES SEGONS JUDICIS DE VALOR (PV):		49

5 METODOLOGIA DE TREBALL I VALORACIÓ D'OFERTES

5.1 METODOLOGIA DE TREBALL.

El procediment emprat per la valoració de les diferents ofertes ha estat el següent:

S'ha realitzat una primera valoració de les dues ofertes per un mateix tècnic fent així més homogeni i fiable el resultat. Aquest posteriorment ha estat contrastat per la Direcció corresponent.

En aquest sentit, s'ha realitzat una valoració global de cada criteri posant en conjunt la totalitat de les ofertes presentades i establint un consens compartiu respecte els continguts aportats. Aquests constitueixen el paràmetre de valoració comparatiu a partir del qual s'aprecien les diferències de contingut que justifiquen la puntuació assignada que s'atorga respecte el conjunt de l'apartat i atenent a l'apreciació tècnica respecte les incidències esperades davant l'eventual execució del contracte per cada licitador individualment considerat.

Tot seguit s'aporta la relació justificativa de les valoracions respecte cada criteri, que venen a motivar la puntuació assignada segons es determina al paràgraf anterior.

La descripció es realitzarà, criteri a criteri, seguint l'ordre i la numeració de la taula del barem.

Per a cada criteri primer es determina, és descriu i és justifica quina és la proposta que obté la màxima puntuació i a partir d'aquesta es comparen la resta de propostes tot justificant els motius que comporten el decrement de punts.

5.2 VALORACIÓ DE LES OFERTES.

1. PROPOSTA D'ORGANITZACIÓ, COORDINACIÓ I GESTIÓ DEL SERVEI DE CUINA I ALIMENTACIÓ GLOBAL DE PACIENTS, PROFESSIONALS I CAFETERIES LABORALS I DE PÚBLIC.

Per aquest criteri es valoraran les Memòries tècniques i del Pla de neteja, en quant al seu contingut respecte a la descripció de l'organització, coordinació i gestió del servei, així com el detall i concreció de la informació aportada pels licitadors, tant pel servei de cuina i alimentació global com pel servei de menjadors i cafeteries laborals i de públic, sempre respecte els requeriments sol·licitats al PPT.

Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa, detallada i que millor s'adapti a les necessitats del servei global de cuina i alimentació requerit pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.

Els licitadors han de presentar una memòria descriptiva del projecte de treball del servei aportant una descripció completa i detallada de l'organització, els procediments i la metodologia del servei de cuina i d'alimentació **de pacients de cada centre** del CMPSB. (màx. 6 punts)

BORIS45

Descriu de forma molt detallada en cadascuna de les fases del procés productiu, des de la recepció de les matèries primeres fins el servei, quines són les funcions i metodologia a seguir, l'organització dels recursos i els procediments que intervenen. En cadascuna de les fases detalla la realització de les neteges i la gestió dels residus.

En cada fase del procés productiu, queden descrits els horaris i les categories de personal que intervé. Aquesta descripció es realitza per a cadascun dels centres.

A més queda perfectament definit, com es realitzarà el transportat als centres que no disposen de cuina.

Per tant, aquesta proposta es puntua amb la màxima puntuació d'aquest subapartat i obté **6 punts**

SODEXO

Per comparació amb la proposta millor valorada, si bé realitza un detall dels procediments per a la gestió de la seguretat alimentària i de com es realitzarà les peticions del menú d'elecció, no queden prou definides les diferents fases del procés productiu ni les funcions, metodologia i personal assignat a cada fase a seguir dins de la cuina durant el procés productiu.

Per aquest motiu se li resten 3 punts respecte al màxim d'aquest subapartat i obté **3 punts**.

Els licitadors han de presentar una memòria descriptiva detallant les assignacions i funcions dels recursos humans i les freqüències de les diferents actuacions per a cada un dels centres i pel conjunt del contracte: Persones, càrrecs, dependències jeràrquiques i funcions assignades, així com l'organigrama del Conjunt del Servei a nivell de Contracte.

S'indica quin és l'equip humà previst per a la Coordinació i Gestió del Contracte de Servei (incloent menjadors i cafeteries laborals i de públic) i com es comunicaran directament amb les responsables d'hoteleria de cada centre. Cal indicar la qualificació professional i les capacitats tècniques aplicades al sector així com la dedicació de cada un d'ells a l'objecte del contracte.

L'empresa licitadora ha de presentar, les funcions de cadascun dels perfils detallats al PPT, sempre amb la visió transversal i homogènia en la gestió del contracte, sense perdre de vista les casuístiques pròpies de cada centre objecte d'aquest contracte. (màx. 5 punts)

BORIS 45

Describeix de forma molt detallada, tots els perfils definits en el PPT tenint en compte les funcions i les freqüències en cadascun dels centres. La descripció de les funcions, mostren una clara visió transversal i homogènia a tot el contracte.

Queden clarament diferenciats dos organigrames tant el de l'empresa on queden descrits els departaments de suport i l'estructura d'empresa i l'organigrama dels professionals adscrits al contracte del CMPSB on es contemplen per centre les persones i càrrecs tant a nivell de cuines com de cafeteries. Queden definits els interlocutors.

Adicionalment, es presenta una persona de Retail, durant els primers mesos d'implantació per donar suport a les millores implementades a les cafeteries i menjadors del CMPSB.

Queden molt detallades les presències i les funcions que realitzarà el Tècnic de qualitat, en cadascuna de les visites que realitzi als diferents centres i s'amplia d'1,5 jornades a la setmana a dues jornades a la setmana de presència del tècnic de qualitat.

Es presenta una taula de presències de tots els treballadors adscrits a aquest contracte i amb molt de detall queden definides les diferents funcions que realitzaran durant la seva jornada laboral.

Per tant, aquesta proposta es puntua amb el màxim de punts en aquest subapartat: **5 punts**.

SODEXO

Per comparació amb la proposta millor valorada, la proposta descriu les funcions dels diferents perfils, però genera confusió en quant als de nova incorporació com és el cas del tècnic de qualitat, no queda clara la dedicació, parla de jornada completa però no detalla dies i tampoc apareix en l'organigrama del centre. Es parla d'un Xef executiu, però no especifica correctament les presències als centres, dient que les seves presències aniran en funció de les necessitats.

En quant a l'organització del servei, es presenten taules detallant les funcions per hores. Però genera confusió en algun cas, com per exemple en l'equip de cafeteria de l'Hospital del Mar, on es comptabilitzen dos encarregats i en quant al quadrant horari només hi ha un. Es comptabilitzen 13 cambrers i el quadrant d'horaris apareixen 14.

Per tot l'exposat se li resten 2 punts respecte al màxim d'aquest subapartat i obté **3 punts**.

Els licitadors han de presentar una memòria descriptiva del projecte de treball i del servei aportant una descripció completa i detallada de l'organització, procediments i metodologia del servei de cuina i d'alimentació al **menjador i cafeteria laboral i de públic de cada centre**. (màx. 5 punts)

BORIS45

Descriu de forma molt detallada en cadascuna de les fases del procés productiu, des de la recepció de les matèries primeres fins el servei, quines són les funcions i metodologia a seguir, l'organització dels recursos i els procediments que intervenen. En cadascuna de les fases detalla la realització de les neteges i la gestió dels residus.

En cada fase del procés productiu, queda descrit els horaris i les categories del personal que intervé. Aquesta descripció es realitza per cadascuna de les cafeteries.

Per tant, aquesta proposta es puntua amb la màxima puntuació en aquest subapartat: **5 punts**.

SODEXO

Per comparació amb la proposta millor valorada, descriu com es desenvoluparà el servei en quant a l'oferta al client, comunicació de l'oferta, exposició,.. Però no queden suficientment definides les diferents fases del procés productiu, funcions, metodologia, personal assignat aquestes fases, horaris,.. a seguir dins de la cuina durant el procés productiu.

Per aquest motiu se li resten 2,5 punts respecte al màxim d'aquest subapartat i obté **2,5 punts**.

L'empresa licitadora ha de presentar el Pla de neteja i els registres a implementar, amb el detall de què netejarà, com ho farà, amb quina freqüència, etc.

Important: S'ha de tenir en compte que no s'ha de donar informació respecte al número de productes de neteja amb etiqueta ecològica, atès que el llistat de productes de neteja amb etiqueta ecològica, s'ha de presentar en el Sobre núm.3, d'acord al criteri "PRODUCTES DE NETEJA". (màx. 2 punts)

BORIS45 – SODEXO

Les dues propostes, detallen un Pla de neteja molt exhaustiu, indicant freqüències de neteja per l'equip o instal·lació, tipologia de producte i com es realitzarà la neteja. Es presenten els plans de neteja per tots els centres i els registres que s'implementaran el primer dia de servei.

Es consideren les dues propostes molt completes de manera que es puntua a cada un d'elles amb el màxim de punts en aquest subapartat **2 punts**.

2. OFERTA DE MENÚS

Per aquest criteri es valorarà l'adequació de les memòries tècniques-projectes presentats quant al seu major grau de detall, claredat, concreció de la informació aportada, més alt grau de compliment dels requeriments, a partir dels mínims requerits.

Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa, detallada i que millor s'adapti a les necessitats del servei global de cuina i alimentació (de pacients i cafeteries i menjadors laborals) requerit pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.

Respecte el servei a pacients: Els licitadors hauran de presentar una memòria tècnica-projecte exposant com donaran compliment a tots els requeriments obligatoris respecte: el servei, els menús de pacients, els aliments, l'ús de les eines informàtiques, tot allò recollit en Punts 4 i 4.1 del PPT, aportant el màxim detall possible així com aquells aspectes que, en base a la seva experiència, considerin que poden aportar una major qualitat i satisfacció. (màx. 5 punts)

BORIS45

La proposta presenta els menús que s'implantaràn el primer dia de contracte, on detallin perfectament els menús basals i totes les seves derivacions. S'amplien a rotació de menús de 4 setmanes i amb 4 variacions estacionals. Es disposen de les fitxes de plat amb el detall d'ingredients, gramatges, al·lèrgens i valors nutricionals.

La proposta detalla com es realitzaran les dietes texturitzades i proposa realitzar modelats i la implantació de texturitzadors als centres.

Presenten proposta setmanal de fruites de temporada i proposta de postres i pans.

En la proposta de menús inclouen plats de gastronomia local, aliments saludables, frescos i de proximitat.

Per altra banda, es realitza una descripció molt detallada de com es farà la presa d'informació del menú opcional i les dietes que disposaran de menú opcional. En aquest cas, inclouen a més a més de la basal, les dietes vegetariana, ovolacteavegetariana, fàcil masticació, fàcil digestió, diabètica de 1500-1800-2000, baixa en greixos, cardiosaludable, astringent, hiposòdica, sense fructosa, hiperproteica, sense gluten, intolerants a làctics, dins de les dietes que puguin escollir.

Incorporen cinc menús de festivitat més dels detallats al PPT, on se li dona especial importància a les festivitats locals.

Proposen afegir aigua gelificada als pacients amb disfàgia.

Per tant, aquesta proposta es puntua amb el màxim de punts en aquest subapartat: **5 punts**.

SODEXO

La proposta detalla els menús que s'implantaràn el primer dia de contracte, on s'informa dels menús basals i totes les seves derivacions. S'amplia a rotació de menús de 4 setmanes i amb 4 variacions estacionals. Es disposen de les fitxes de plat amb el detall d'ingredients, gramatges, al·lèrgens i valors nutricionals.

Com a menús de festivitat inclouen 4 àpats més tant nacionals com locals

Tanmateix en comparació amb la proposta millor valorada, només s'amplia com a menú opcional les dietes hiperproteica, fàcil masticació, hiposòdica.

A més no inclou la proposta setmanal de fruites i la proposta de pans i postres no és molt variada.

Per aquest motiu se li resta 1 punt respecte al màxim d'aquest subapartat i obté **4 punts**.

Respecte els menjadors i cafeteries laboral i de públic: Els licitadors hauran de presentar una memòria tècnica-projecte exposant com donaran compliment a tots els requeriments obligatoris respecte: el servei, els menús, els aliments, l'ús de les eines informàtiques, tot allò recollit en Punts 4 i 4.2 del PPT, aportant el màxim detall possible així com aquells aspectes que, en base a la seva experiència, considerin que poden aportar una major qualitat i satisfacció. (màx. 4 punts)

BORIS45

L'oferta presenta correctament tots el requeriments que es demanen, i detallen addicionalment les següents propostes que van més alineades amb les necessitats i amb la filosofia del CMPSB. Com son:

- Presenten el menú amb el detall de tots els al·lèrgens presents en el plat
- En L'oferta d'esmorzars, presenten varies possibilitats de combo, dolç, entrepà fred, entrepà calent o combo vegetal, tots ofereixen una beguda calenta o un suc de taronja. Ofereixen un "Health corner" durant l'esmorzar
- Proposen peix fresc un cop per setmana
- Presenten aplicatius per agilitzar el pagament i per realitzar la compra del menú online.
- Proposen uns lockers per la recollida del àpats i una targeta de fidelització per gestionar el cobrament al personal de guàrdia.
- Compromís de certificar o mantenir la certificació AMED i el compromís d'acreditació "aquí sí, fruita i Salut"

Per tant, aquesta proposta es puntua amb el màxim de punts en aquest subapartat: **4 punts**

SODEXO

L'oferta detalla alguns criteris, com son opció ovolacteavegetaria i celíaca, però en el cas de la presentació del menús, no queden detallats tots les al·lèrgens que conté el plat.

Els packs d'esmorzar que s'ofereixen no presenten molta variació: mollete iberico, bolleria, torrades grans, més beguda calenta i suc de taronja.

També presenten compromís de mantenir la certificació AMED, aplicatius per agilitzar el pagament i per realitzar compra del menú online.

Per aquest motiu se li resten 2 punts respecte al màxim d'aquest subapartat i obté **2 punts**.

3. PLA DE QUALITAT

Per aquest criteri es valorarà que tant la Memòria del pla d'autocontrol com el Pla d'analítiques com el pla de qualitat presentat (enquesta i sistema de millora continua de la qualitat) aportin el detall i concreció de la informació requerida.

Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa, detallada i que millor s'adapti a les necessitats de qualitat del servei global de cuina i alimentació requerida pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.

Els licitadors, respecte al Control higiènic sanitari, per donar compliment a tots els requeriments obligatoris establerts en el punt 5.6 del PPT, hauran de presentar una memòria exposant els registres i autocontrols que implantaran, els tipus de controls, freqüència de controls, rangs d'acceptació i accions correctores, i també presentar un Pla d'analítiques que compleixi amb el PPT, considerant que també es valorarà la integració en el pla analític, amb una freqüència anual d'anàlisis d'aigua, manipuladors, matèries primeres... i el detall dels paràmetres microbiològics a analitzar en cada tipologia d'anàlisi. (màx. 3 punts)

SODEXO

La proposta descriu de forma detallada els registres i autocontrols que es faran servir, els controls i freqüències d'aquests, els rangs d'acceptació i com es gestionen les accions correctores.

Presenten un pla DDD detallat i per centre, descrivint les empreses que realitzaran els tractaments i les freqüències.

Respecte el pla analític presenta un ampli detall en quant als paràmetres microbiològics i les analítiques a realitzar a banda de les detallades en el PPT. Proposen realitzar, per a cada centre, anàlisis de manipuladors, matèries primes i proveïdors de forma mensual i amb una freqüència semestral les de l'aigua.

Per tant, aquesta proposta es puntua amb el màxim de punts en aquest subapartat: **3 punts**.

BORIS45

Aquesta proposta a diferència de la que ha obtingut la màxima puntuació, també fa un descripció detallada dels registres i autocontrols, pla DDD, accions correctores. Però en aquest cas, el pla analític no s'analitzen tants paràmetres i les analítiques de matèria prima, manipuladors i aigua proposen realitzar-les amb freqüències més llargues

Per aquest motiu se li resta 1 punt respecte al màxim d'aquest subapartat i obté **2 punts**.

L'empresa licitadora, en base al punt 5.7 del PPT ha de presentar una memòria detallant, el tipus d'enquesta que realitzarà amb les preguntes, la metodologia que seguirà, i l'eina que farà servir. També han de presentar de forma detallada el seu sistema de millora contínua de qualitat que han de tenir protocol·litzat i implantat. (màx. 2 punts)

BORIS45

L'oferta defineix el tipus d'enquesta que realitzarà i l'eina que farà servir. En el cas de l'enquesta de pacient es realitzarà de forma digital en el moment que puja la dietista a prendre les dades del pacient i en el cas de cafeteria mitjançant un codi QR. Queda clarament definit com serà l'informe a entregar on proposen comparatives amb tots els centres.

Proposen una enquesta al client per tal de valorar la satisfacció en la gestió del contracte.

Detallen un seguiment exhaustiu de les incidències i proposen implantar un observatori constant per mitjà d'un codi QR.

En quant al sistema de millora, queda molt definit les accions que proposen implantar, entre elles es proposen uns indicadors de qualitat on es revisaran forma mensual i s'aplicaran millores.

Per tant, aquesta proposta es puntua amb el màxim de punts en aquest subapartat: **2 punts**.

SODEXO

L'oferta defineix, al detall l'informe i les enquestes que es realitzaran. A diferència de l'oferta més valorada, no es detalla com serà la metodologia per a la realització de les enquestes. Proposen realitzar-les amb format paper o digital amb un codi QR. Segons les polítiques de sostenibilitat que el CMPSB impulsa, es considera la digitalització un punt fort en quant les millores implantades en les noves licitacions.

Per aquest motiu se li resta 1 punt respecte al màxim d'aquest subapartat i obté **1 punt**.

4. MANTENIMENT

Per aquest criteri es valorarà la proposta de manteniment presentada, així com el detall i concreció de la informació aportada pels licitadors.

Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa i que millor s'adapti a les necessitats de manteniment requerit pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.

Els licitadors hauran de presentar una memòria tècnica detallant el pla de manteniment Preventiu, Conductiu, Tècnic-legal i correctiu, la gestió de les reparacions (temps de resposta, de resolució, etc.), així com l'eina de gestió que farà servir per tal de facilitar el seguiment d'aquest manteniment, etc. (màx. 2 punts)

BORIS45 – SODEXO

Les dues propostes, descriuen un pla de manteniment detallat. Cada licitador presenta un contracte amb una empresa de manteniment i proposa altres empreses per manteniments de maquinaries més específiques. Les dues inclouen manteniments preventius a més equipament del detallat en el PPT. Els dos fan servir una eina de gestió de manteniment que facilita la realització d'informes. El temps de resposta, en els dos casos és similar, tot i pot dependre de la criticitat de l'equip.

Es consideren les dues propostes molt completes de manera que es puntua a cada un d'elles amb el màxim de punts en aquest subapartat **2 punts**.

5. PLA DE CONTINGÈNCIES I GESTIÓ D'INCIDÈNCIES

Per aquest criteri es valorarà el pla de contingències i gestió d'incidències presentat, així com el detall i concreció de la informació aportada pels licitadors.

Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa, detallada i que millor s'adapti a les necessitats del CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.

L'empresa licitadora ha de presentar un pla de contingència per garantir en tot moment el subministrament dels aliments. El Pla ha de preveure qualsevol situació d'emergència i de descriure com s'abordarà la continuïtat del servei. (màx. 2 punts)

BORIS 45 - SODEXO

Les dues propostes, detallen un pla de contingència molt acurat, contemplant les situacions d'emergència que es poden donar i amb les possibles respostes a aquestes situacions per tal de donar continuïtat al servei. En els dos casos, la capacitat de resposta és ràpida i amb els recursos necessaris per garantir el servei.

Es consideren les dues propostes molt completes de manera que es puntua a cada un d'elles amb el màxim de punts en aquest subapartat **2 punts**.

6. PLA DE FORMACIÓ DEL PERSONAL

Per aquest criteri es valorarà el pla de formació presentat, així com el detall i concreció de la informació aportada pels licitadors.

Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa, detallada i que millor s'adapti a les necessitats del servei requerit pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.

El licitador ha de presentar un Pla de formació definint totes les formacions que realitzaran durant la vigència del contracte, indicant la temàtica, hores de formació, personal a qui van destinades i dates de realització. Ha de donar compliment als continguts mínim requerits en punt 5.9 del PPT. (màx. 2 punts)

BORIS45

L'oferta presenta una ampla proposta formativa. Es descriu de forma molt detallada, la temàtica, el contingut, les categories professionals a qui va adreçat el curs i la durada. Queda calendaritzat durant la vigència del contracte els diferents cursos i valoren incloure noves necessitats formatives una vegada iniciat el contracte. Es valora positivament la proposta de realitzar una formació en el moment que s'executi la cuina de transició, formacions soft skills (gestió de conflictes, lideratge, treball en equip, català i anglès nivell bàsic,...). S'explica el format formatiu de cadascuna de les activitats, són formacions online, teòric-pràctic, exercicis pràctics, formacions in situ. Aquesta formació in situ, com per exemple en elaboració de textures modificades, es valora positivament, ja que es considera que es pot adaptar molt bé a les necessitats i a la realitat pràctica.

Per tant, aquesta proposta es puntua amb el màxim de punts en aquest subapartat: **2 punts**.

SODEXO

La proposta presenta un detall de les accions formatives i es descriu la temàtica, el contingut, les categories professionals a qui va adreçat el curs i la durada, com també la calendarització durant la vigència del contracte. A diferència de la proposta millor valorada, no detalla una formació per la cuina de transició ni d'idiomes per l'atenció del client.

Per aquests motius se li resta 1 punt respecte a la millor proposta d'aquest subapartat i obté **1 punt**.

7. PLA AMBIENTAL I PETJADA DE CARBONI

Per aquests criteris es puntuarà comparativament de forma qualitativa la documentació específica aportada en cada un d'ells. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa, detallada i que millor s'adapti a les necessitats requerides pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.

L'empresa licitadora, ha de presentar una Memòria Tècnica on inclogui una proposta específica per a la gestió de residus i un pla per a la seva reducció. (màx. 1 punts)

BORIS45

Realitza una proposta molt detallada en quant a la generació de residus en cascuna de les zones de les cuines i cafeteries. Detalla un seguit de mesures, en el seu pla de reducció per reduir els residus dins de les instal·lacions dels centres del CMPSB.

Proposa que les aportacions econòmiques que es generin de la recollida dels olis es destinaran a projectes socials del CMPSB.

Les propostes detallades van alineades amb la visió del CMPSB, per aquest motiu, aquesta proposta es puntua amb el màxim de punts en aquest subapartat: **1 punt**.

SODEXO

La proposta descriu un detall correcte de la realització dels residus que es poden generar a les cuines. El pla de reducció va molt encaminat a donar sortida a l'excedent però no queda gens clar que s'orienti en la no generació del residu.

Per aquest motiu se li resten 0,5 punts respecte al màxim d'aquest subapartat i obté **0,5 punts**.

Es valorarà disposar d'una estratègia per a l'aprofitament dels excedents alimentaris internament i reduir el malbaratament alimentari. L'empresa haurà de presentar una memòria on s'expliqui detalladament l'estratègia per l'aprofitament dels excedents alimentaris per tal d'evitar el malbaratament. (màx. 1 punts)

BORIS45

Presenta una pla de malbaratament, amb una clara proposta molt encarada a la no generació de l'excedent, controlant els estocs, la producció ajustada i l'estudi de les restes de menjar. Aplica eines i metodologia que creïn conscienciació i educació.

A banda, col·laboren amb associacions o fundacions que promouen la donació d'excedents alimentaris.

Incorpora un sistema d'intel·ligència artificial pel control de la resta.

Les accions detallades van alineades amb la visió del CMPSB, per aquest motiu, aquesta proposta es puntua amb el màxim de punts en aquest subapartat: **1 punt**.

SODEXO

Presenta un pla de malbaratament, més encarat al control de l'excedent que no pas a minimitzar aquest excedent, son propostes encarades més a la gestió del excedent, com son el too good to go o donacions.

Planteja un projecte de generar compost dels residus que es puguin originar durant el procés productiu i fa servir una eina per controlar aquest excés.

Per aquest motiu se li resten 0,5 punts respecte al màxim d'aquest subapartat i obté **0,5 punts**.

Es valorarà també que la flota de vehicles destinada al transport i subministrament d'aliments i serveis tant de proveïdors externs com els vehicles del propi adjudicatari assignats al contracte, tinguin distintius ambientals. S'haurà de presentar una memòria tècnica justificant el compliment de la qualitat ambiental dels vehicles (especialment els que l'adjudicatari assigni al contracte) així com les polítiques que al respecte el licitador marqui amb els seus proveïdors. (màx. 1 punts)

BORIS45 – SODEXO

Les dues propostes, detallen en la memòria una justificació molt acurada del compliment de la qualitat ambiental dels vehicles i les seves polítiques amb els seus proveïdors. Les dues propostes, detallen els vehicles que assignaran al contracte.

Es consideren les dues propostes molt completes de manera que es puntua a cada un d'elles amb el màxim de punts en aquest subapartat **1 punt**.

El licitador ha de presentar un pla de reducció d'emissions amb objectius concrets, mesurables i calendaritzats i ha de presentar una proposta de com realitzarà el càlcul de la petjada de carboni fent constar quina metodologia aplica, quin és el seu abast i com es realitza la seva quantificació. Tot segons es requereix al punt 5.11 del PPT. (màx. 2 punts)

SODEXO

Presenta un pla de reducció de les emissions, amb el detall d'objectius concrets i mesurables i calendaritzats. Proposa durant el primer any de contracte, un sistema amb el qual pot extreure informació per tal de disposar de dades pel càlcul de la petjada de CO2 dels menús en els centres del CMPSB.

Per tant, aquesta proposta es puntua amb el màxim de punts en aquest subapartat: **2 punts**.

BORIS45

Presenta un pla de reducció de les emissions, amb el detall d'objectius concrets i mesurables i calendaritzats. Proposa durant els dos primers anys de contracte, realitzar una recollida exhaustiva de dades per tal de mesurar el tercer any la petjada de CO2 i extreure conclusions i establir accions.

Per aquest motiu i per comparació amb la millor proposta, se li resta 1 punt respecte al màxim d'aquest subapartat i obté **1 punt**.

8. PLA DE PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS (PRL)

Es tindrà en compte de forma global quins són els models més complets, detallats i que millor s'adapten a les necessitats del Servei requerit pel CMPSB, aquesta serà la proposta que obtindrà la millor puntuació i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació dels punts.

Es valorarà la presentació d'un pla de PRL, adaptat al servei de cuina i alimentació de cada un dels Centres del CMPSB i on es plantegin propostes per millorar el compliment de la normativa i l'autoprotecció dels treballadors: reforç de la formació, proposta de codi de bones pràctiques en seguretat i salut laboral, etc. (màx. 2 punts)

BORIS45-SODEXO

Les dues propostes presenten una descripció molt acurada del funcionament del servei de prevenció i detallen el pla de prevenció que es portarà a terme en tots els centres de CMPSB. Disposen d'una política de reducció dels danys dels treballadors i fan una correcta gestió de la investigació dels accidents.

Per tant, ambdues propostes obtenen la màxima puntuació en aquest subapartat: **2 punts**.

9. SERVEI A LA CUINA DE TRANSICIÓ (HOSPITAL DEL MAR)

Es tindrà en compte de forma global quina és la proposta més estructurada, detallada, completa i que millor s'adapta a les necessitats del servei de cuina de transició requerit pel CMPSB, aquesta serà la proposta que obtindrà la millor puntuació i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació dels punts.

L'empresa licitadora ha de presentar una Memòria Tècnica i funcional desenvolupant una proposta bàsica de com realitzarà la prestació del servei de cuina de pacients de l'Hospital del Mar, durant el temps en què aquest es presti des de la cuina de transició. En aquesta memòria es valorarà que es detalli una proposta de distribució dels espais previstos per a aquesta cuina, una proposta d'equipament, una proposta del trasllat des de la cuina inicial a la transitòria i una proposta organitzativa de com es realitzarà el servei que es preveu donar durant el temps que s'estigui treballant en aquesta cuina provisional. (màx. 2 punts)

BORIS45

La proposta presentada detalla una memòria tècnica funcional molt acurada i amb una proposta de distribució dels espais de la cuina de transició amb uns circuits molt bé definits amb marxa endavant evitant creuaments. Proposa el disseny de sala freda per la realització de determinades manipulacions. La zona de magatzems està més pròxim a la zona exterior. La zona de rentat, contempla la neteja de vaixel·la i altres utensilis.

Proposa un model de cuina mixt, in situ i transportat, el transportat extern es valoren varies opcions amb la anàlisi del menor impacte econòmic i de RRHH.

La proposta del trasllat valora la utilització de maquinària existent i proposa el trasllat durant nits i caps de setmana.

Per tant, aquesta proposta es puntua amb el màxim de punts en aquest subapartat: **2 punts.**

SODEXO

Aquesta proposta a diferència de la millor valorada, tot i que presenta una memòria tècnica detallada tenint en compte el model de cuina mixt, una part in situ i altre transportada d'una cuina central, no contempla sales de manipulacions i els circuits no estan tan bé definits, ja que la zona de magatzems no es troba tant al costat de la zona exterior, no optimitza espais ja que en la zona de cocció contempla un espai de rentat d'utensilis.

Per aquest motiu se li resta 1 punt respecte al màxim d'aquest subapartat i obté **1 punt.**

10. PLA DE DINAMITZACIÓ DE LES CAFETERIES

Es tindrà en compte de forma global quina és la proposta més estructurada, detallada, completa i que millor s'adapta al servei requerit pel CMPSB, aquesta serà la proposta que obtindrà la millor puntuació i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació dels punts.

L'empresa licitadora ha de presentar una Memòria Tècnica desenvolupant una proposta per tal d'executar accions de millorar a les cafeteries en general i especialment la de l'Hospital del Mar. S'han de desenvolupar un pla d'inversions per incloure millores estètiques, d'humanització i d'aprofitament i organització dels espais dels espais. També cal considerar propostes des del punt de vista funcional i organitzatiu, i de rendibilitat econòmica i mediambiental. Es pretén així, fer aquests espais més atractius per als usuaris i professionals que els utilitzin i que siguin alhora més rentables econòmicament. (màx. 2 punts)

BORIS45 – SODEXO

Les dues propostes, detallen en la memòria tècnica amb una descripció acurada de com seran les accions de millora en les cafeteries. En els dos casos, presenten projectes amb uns espais agradables i acollidors pels usuaris. Les dues propostes aposten per sistemes que agilitzin els moments de major afluència de persones i per sistemes que redueixen el malbaratament i els residus.

Es consideren les dues propostes molt completes de manera que es puntua a cada un d'elles amb el màxim de punts en aquest subapartat **2 punts**.

El resum detallat de la puntuació del barem queda recollit a la següent taula:

CRITERIS AVALUABLES SEGONS JUDICI DE VALOR			BORIS45, S.A.U	SODEXO S.A.U
	DESCRIPCIÓ	PUNTS		
1	PROPOSTA D'ORGANITZACIÓ, COORDINACIÓ I GESTIÓ DEL SERVEI DE CUINA I ALIMENTACIÓ GLOBAL DE PACIENTS, PROFESSIONALS I CAFETERIES LABORALS I DE PÚBLIC.			
	Els licitadors han de presentar una <u>memòria descriptiva del projecte de treball del servei</u> aportant una descripció completa i detallada de l'organització, els procediments i la metodologia del servei de cuina i d'alimentació de pacients de cada centre del CMPSB.	6	6	3
	Els licitadors han de presentar una <u>memòria descriptiva detallant les assignacions i funcions dels recursos humans</u> i les freqüències de les diferents actuacions per a cada un dels centres i pel conjunt del contracte: Persones, càrrecs, dependències jeràrquiques i funcions assignades, així com l'organigrama del Conjunt del Servei a nivell de Contracte. S'indicarà quin és l'equip humà previst per a la Coordinació i Gestió del Contracte de Servei (incloent menjadors i cafeteries laborals i de públic) i com es comunicaran directament amb les responsables d'hoteleria de cada centre. Cal indicar la qualificació professional i les capacitats tècniques aplicades al sector així com la dedicació de cada un d'ells a l'objecte del contracte. L'empresa licitadora ha de presentar, les funcions de cadascun dels perfils detallats al PPT, sempre amb la visió transversal i homogenia en la gestió del contracte, sense perdre de vista les casuístiques pròpies de cada centre objecte d'aquest contracte.	5	5	3
	Els licitadors han de presentar una <u>memòria descriptiva del projecte de treball i del servei</u> aportant una descripció completa i detallada de l'organització, procediments i metodologia del servei de cuina i d'alimentació al menjador i cafeteria laboral i de públic de cada centre .	5	5	2,5
	L'empresa licitadora ha de presentar el <u>Pla de neteja</u> i els registres a implementar, amb el detall de què netejarà, com ho farà, amb quina freqüència, etc. Important: S'ha de tenir en compte que no s'ha de donar informació respecte al número de productes de neteja amb etiqueta ecològica, atès que el llistat de productes de neteja amb etiqueta ecològica, s'ha de presentar en el Sobre núm.3, d'acord al criteri "PRODUCTES DE NETEJA".	2	2	2
<i>Per aquest criteri es valoraran les Memòries tècniques i del Pla de neteja, en quant al seu contingut respecte a la descripció de l'organització, coordinació i gestió del servei, així com el detall i concreció de la informació aportada pels licitadors, tant pel servei de cuina i alimentació global com pel servei de menjadors i cafeteries laborals i de públic, sempre respecte els requeriments sol·licitats al PPT. Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa, detallada i que millor s'adapti a les necessitats del servei global de cuina i alimentació requerit pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.</i>				

2	OFERTA DE MENÚS			
	Respecte el servei a pacients: Els licitadors hauran de presentar una memòria tècnica-projecte exposant com donaran compliment a tots els requeriments obligatoris respecte: el servei, els menús de pacients, els aliments, l'ús de les eines informàtiques, tot allò recollit en Punts 4 i 4.1 del PPT, aportant el màxim detall possible així com aquells aspectes que, en base a la seva experiència, considerin que poden aportar una major qualitat i satisfacció.	5	5	4
	Respecte els menjadors i cafeteries laboral i de públic: Els licitadors hauran de presentar una memòria tècnica-projecte exposant com donaran compliment a tots els requeriments obligatoris respecte: el servei, els menús, els aliments, l'ús de les eines informàtiques, tot allò recollit en Punts 4 i 4.2 del PPT, aportant el màxim detall possible així com aquells aspectes que, en base a la seva experiència, considerin que poden aportar una major qualitat i satisfacció.	4	4	2
<i>Per aquest criteri es valorarà l'adequació de les memòries tècniques-projectes presentats quant al seu major grau de detall, claredat, concreció de la informació aportada, més alt grau de compliment dels requeriments, a partir dels mínims requerits.</i> <i>Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa, detallada i que millor s'adapti a les necessitats del servei global de cuina i alimentació (de pacients i cafeteries i menjadors laborals) requerit pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.</i>				
3	PLA DE QUALITAT			
	Els licitadors, respecte al Control higiènic sanitari, per donar compliment a tots els requeriments obligatoris establerts en el punt 5.6 del PPT, hauran de presentar una memòria exposant els registres i autocontrols que implantaran, els tipus de controls, freqüència de controls, rangs d'acceptació i accions correctores, i també presentar un Pla d'anàlisis que compleixi amb el PPT, considerant que també es valorarà la integració en el pla analític, amb una freqüència anual d'anàlisis d'aigua, manipuladors, matèries primeres... i el detall dels paràmetres microbiològics a analitzar en cada tipologia d'anàlisi.	3	2	3
	L'empresa licitadora, en base al punt 5.7 del PPT ha de presentar una memòria detallant, el tipus d'enquesta que realitzarà amb les preguntes, la metodologia que seguirà, i l'eina que farà servir. També han de presentar de forma detallada el seu sistema de millora contínua de qualitat que han de tenir protocol·litzat i implantat.	2	2	1
<i>Per aquest criteri es valorarà que tant la Memòria del pla d'autocontrol com el Pla d'anàlisis com el pla de qualitat presentat (enquesta i sistema de millora contínua de la qualitat) aportin el detall i concreció de la informació requerida.</i> <i>Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa, detallada i que millor s'adapti a les necessitats de qualitat del servei global de cuina i alimentació requerida pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.</i>				
4	MANTENIMENT			
	Els licitadors hauran de presentar una memòria tècnica detallant el pla de manteniment Preventiu, Conductiu, Tècnic-legal i correctiu, la gestió de les reparacions (temps de resposta, de resolució, etc.), així com l'eina de gestió que farà servir per tal de facilitar el seguiment d'aquest manteniment, etc.	2	2	2
	Per aquest criteri es valorarà la proposta de manteniment presentada, així com el detall i concreció de la informació aportada pels licitadors.			
<i>Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa i que millor s'adapti a les necessitats de manteniment requerit pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.</i>				

5	PLA DE CONTINGÈNCIES I GESTIÓ D'INCIDÈNCIES			
	L'empresa licitadora ha de presentar un pla de contingència per garantir en tot moment el subministrament dels aliments. El Pla ha de preveure qualsevol situació d'emergència i de descriure com s'abordarà la continuïtat del servei.	2	2	2
6	PLA DE FORMACIÓ DEL PERSONAL			
	El licitador ha de presentar un Pla de formació definint totes les formacions que realitzaran durant la vigència del contracte, indicant la temàtica, hores de formació, personal a qui van destinades i dates de realització. Ha de donar compliment als continguts mínim requerits en punt 5.9 del PPT.	2	2	1
7	PLA AMBIENTAL I PETJADA DE CARBONI			
	L'empresa licitadora, ha de presentar una Memòria Tècnica on inclogui una proposta específica per a la gestió de residus i un pla per a la seva reducció.	1	1	0,5
	Es valorarà disposar d'una estratègia per a l'aprofitament dels excedents alimentaris internament i reduir el malbaratament alimentari. L'empresa haurà de presentar una memòria on s'expliqui detalladament l'estratègia per l'aprofitament dels excedents alimentaris per tal d'evitar el malbaratament.	1	1	0,5
	Es valorarà també que la flota de vehicles destinada al transport i subministrament d'aliments i serveis tant de proveïdors externs com els vehicles del propi adjudicatari assignats al contracte, tinguin distintius ambientals. S'haurà de presentar una memòria tècnica justificant el compliment de la qualitat ambiental dels vehicles (especialment els que l'adjudicatari assigni al contracte) així com les polítiques que al respecte el licitador marqui amb els seus proveïdors.	1	1	1
	El licitador ha de presentar un pla de reducció d'emissions amb objectius concrets, mesurables i calendaritzats i ha de presentar una proposta de com realitzarà el càlcul de la petjada de carboni fent constar quina metodologia aplica, quin és el seu abast i com es realitza la seva quantificació. Tot segons es requereix al punt 5.11 del PPT.	2	1	2
8	PLA DE PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS (PRL)			
	Es valorarà la presentació d'un pla de PRL, adaptat al servei de cuina i alimentació de cada un dels Centres del CMPSB i on es plantegin propostes per millorar el compliment de la normativa i l'autoprotecció dels treballadors: reforç de la formació, proposta de codi de bones pràctiques en seguretat i salut laboral, etc.	2	2	2
	<i>Es tindrà en compte de forma global quins són els models més complets, detallats i que millor s'adaptin a les necessitats del Servei requerit pel CMPSB, aquesta serà la proposta que obtindrà la millor puntuació i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació dels punts.</i>			

9	SERVEI A LA CUINA DE TRANSICIÓ (HOSPITAL DEL MAR)			
	L'empresa licitadora ha de presentar una Memòria Tècnica i funcional desenvolupant una proposta bàsica de com realitzarà la prestació del servei de cuina de pacients de l'Hospital del Mar, durant el temps en què aquest es presti des de la cuina de transició. En aquesta memòria es valorarà que es detalli una proposta de distribució dels espais previstos per a aquesta cuina, una proposta d'equipament, una proposta del trasllat des de la cuina inicial a la transitòria i una proposta organitzativa de com es realitzarà el servei que es preveu donar durant el temps que s'estigui treballant en aquesta cuina provisional. <i>Es tindrà en compte de forma global quina és la proposta més estructurada, detallada, completa i que millor s'adapta a les necessitats del servei de cuina de transició requerit pel CMPSB, aquesta serà la proposta que obtindrà la millor puntuació i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació dels punts.</i>	2	2	1
10	PLA DE DINAMITZACIÓ DE LES CAFETERIES			
	L'empresa licitadora ha de presentar una Memòria Tècnica desenvolupant una proposta per tal d'executar accions de millorar a les cafeteries en general i especialment la de l'Hospital del Mar. S'han de desenvolupar un pla d'inversions per incloure millores estètiques, d'humanització i d'aprofitament i organització dels espais dels espais. També cal considerar propostes des del punt de vista funcional i organitzatiu, i de rendibilitat econòmica i mediambiental. Es pretén així, fer aquests espais més atractius per als usuaris i professionals que els utilitzin i que siguin alhora més rentables econòmicament. <i>Es tindrà en compte de forma global quina és la proposta més estructurada, detallada, completa i que millor s'adapta al servei requerit pel CMPSB, aquesta serà la proposta que obtindrà la millor puntuació i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació dels punts.</i>	2	2	2
TOTAL PUNTUACIÓ CRITERIS AVALUABLES SEGONS JUDICIS DE VALOR (PV):		49,00	47,00	34,50

6 REGULARITZACIÓ DE LA PUNTUACIÓ DELS CRITERIS D'APRECIACIÓ SUBJECTIVA.

Conforme la Directriu 1/2020 aprovada per la Direcció General de Contractació Pública, un cop obtinguda la puntuació en tots els criteris Avaluables Segons Judicis de Valor, s'aplicarà la següent metodologia:

1. S'ordenaran les diferents propostes valorades per ordre decreixent de puntuació.

2.a. A tots els criteris on alguna de les propostes aconsegueixi una puntuació igual o superior al 75% de la seva puntuació màxima, s'aplicarà, per aquell criteri i per a totes les propostes, la fórmula següent:

$$P_{op} = P \times \frac{VT_{op}}{VT_{mv}}$$

P_{op} = Puntuació final de l'oferta a puntuar

P = Puntuació del criteri que es valora

VT_{op} = Valoració Tècnica de l'oferta que es puntuarà

VT_{mv} = Valoració Tècnica de l'oferta millor valorada

2.b. En tots els criteris en què al menys una de les propostes aconsegueixi inicialment la puntuació màxima atorgada al criteri, la valoració final del criteri per a totes les propostes coincidirà amb l'obtinguda inicialment (a conseqüència de l'aplicació de la fórmula anterior).

2.c. Per a tots els criteris en què cap de les propostes aconsegueixin inicialment una puntuació igual o superior al 75% de la seva puntuació màxima, la puntuació final de totes les propostes coincidirà amb l'obtinguda inicialment (ja que no s'aplicarà la fórmula anterior d'ordenació de puntuacions).

Atès que sempre una de les dos propostes ha obtingut la màxima puntuació, no procedeix cap regularització i per tant, la puntuació obtinguda inicialment és la definitiva i per tant, correspon al quadre anterior.

Edifici Hospital del Mar

Passeig Marítim, 25/29 | 08003 Barcelona | Telèfon 932 483 041 |

Departament SSGII

www.parcdesalutmar.cat

7 CONCLUSIONS

Atesa la valoració de les propostes i la puntuació que han obtingut, es conclou i s'informa que:

- Les propostes tècniques, són adequades i ajustades als criteris establerts en el Plec de Prescripcions Tècniques i els seus annexes.
- Derivat de l'anàlisi de les propostes tècniques aplicant els criteris avaluable segons judici de valor i la ponderació, les propostes han obtingut les següents puntuacions (en ordre decreixent):
 - BORIS45 S.A.U..... **47,00 punts.**
 - SODEXO IBERIA S.A..... **34,50 punts.**
- Les dues propostes obtenen una puntuació per sobre del 65% de la puntuació total dels criteris avaluable segons judicis de valor, és a dir, superior a 31,85 punts, i per tant, d'acord amb l'annex 4, es consideren propostes de qualitat tècnica acceptable i són admeses per a l'obertura del Sobre Núm. 3.

Barcelona, a la data de la signatura electrònica.

Elisabet Izquierdo i Asensio.
Directora de Serveis Generals i Infraestructures.
Consorti Mar Parc de Salut de Barcelona.