

**Gerencia de Asistencia Sanitaria de Ávila**

Avda. Juan Carlos I, S/N

05071 ÁVILA

Teléf. 920 35 80 00 - 01

Fax 920 35 80 64



## **INFORME TÉCNICO**

# **EXPEDIENTE 1301-13P-1-2024-14691 GAS 106/2024**

**CONTRATO MIXTO CUYO OBJETO ES LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN INTEGRAL DE PACIENTES INGRESADOS Y DE COMEDOR DEL PERSONAL AUTORIZADO Y LA CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DEL PÚBLICO Y PERSONAL, ASÍ COMO LA INSTALACIÓN, EXPLOTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS FRÍAS Y CALIENTES Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL HOSPITAL PROVINCIAL DEPENDIENTE DE LA GERENCIA DE ASISTENCIA SANITARIA DE ÁVILA**

Código Seguro de Verificación CSV: P24NDM3JQER0JJB0M3ICRGEY9RR90NR6ILY  
Puede verificar la autenticidad de este documento en <https://csia.saludcastillayleon.es/cotejo/?csv=P24NDM3JQER0JJB0M3ICRGEY9RR90NR6ILY>



## Gerencia de Asistencia Sanitaria de Ávila

Avda. Juan Carlos I, S/N  
05071 ÁVILA  
Teléf. 920 35 80 00 - 01  
Fax 920 35 80 64



Las ofertas presentadas se evalúan en el Servicio de Hostelería y Servicios Generales del Complejo Asistencial.

Las siguientes empresas presentan oferta:

- ALBIE, S.A.

### **SISTEMA DE TRABAJO**

Para la evaluación técnica de la propuesta se ha procedido, en primer lugar, a la comprobación del cumplimiento de las características técnicas exigidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas para, a continuación, aplicar los criterios de evaluación establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

*Criterios de juicios de valor:*

**Hasta 30 puntos**

<i>Criterio</i>	<i>Forma de valoración</i>	<i>Ponderación</i>
1. Organización del servicio	Se valorará la organización presentada en la ejecución y prestación del servicio y la concesión, delimitando las propuestas que mejoren los mínimos exigidos en el PPT respecto a la gestión de aprovisionamiento, la confección de menús adaptados a las necesidades de los pacientes y usuarios, así como a la distribución de comidas y productos.	Hasta 12,5 puntos
2. Plan de personal y formación	Se valorará: - Organigrama, grado de adecuación de la propuesta respecto de los requisitos mínimos establecidos en el PPT. Organización del personal, asignación clara de funciones y responsabilidades (Hasta 6 puntos) - Plan de formación de los trabajadores de la empresa: Número de horas totales y adecuación del programa de formación a la cualificación profesional de los mismos (Hasta 1,5 puntos).	Hasta 7,5 puntos
3. Plan de mantenimiento y limpieza de las instalaciones	Se valorará: - La calidad del plan de mantenimiento ofertado, así como los equipamientos e instalaciones incluidas y sus periodicidades (Hasta 5 puntos). - La calidad del plan de limpieza. En dicho plan se deberán describir las formas de trabajar y protocolos de limpieza, así como horarios, equipamiento y materiales empleados (Hasta 5 puntos).	Hasta 10 puntos

**UMBRAL MÍNIMO DE PONDERACIÓN QUE, EN EL CONJUNTO DE LOS CRITERIOS CUALITATIVOS QUE DEPENDEN DE UN JUICIO DE VALOR, DEBEN OBTENER LAS OFERTAS PARA CONTINUAR EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN:**

*En caso de aplicación, deberá establecerse aquí el umbral mínimo fijado para la licitación, que en ningún caso será inferior al 50 % de la puntuación en el conjunto de los criterios cualitativos que dependen de un juicio de valor [artículo 146.3 LCSP]:* **20 PUNTOS**

Se verifica que la oferta recibida cumple los requisitos mínimos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas, por lo que se procede a valorar la misma.



## Gerencia de Asistencia Sanitaria de Ávila

Avda. Juan Carlos I, S/N  
05071 ÁVILA  
Teléf. 920 35 80 00 - 01  
Fax 920 35 80 64



### LICITADOR: ALBIE, S.A.

#### 1- ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO..... Hasta 12,50 puntos

**Se valorará la organización presentada en la ejecución y prestación del servicio de la concesión, delimitando las propuestas que mejoren los mínimos exigidos en el PPT respecto a la gestión de aprovisionamiento, la confección de menús adaptados a las necesidades de los pacientes y usuarios, así como a la distribución de comidas y productos.**

Presenta una oferta en la que se delimitan claramente:

- Modelo de gestión del servicio en el que aúnan todos los servicios a prestar
- Sistema de selección de proveedores implementando un sistema de homologación para su selección, así como un Protocolo de Gestión del Aprovisionamiento que permite mantener un control constante sobre los proveedores. Las empresas proveedoras son sometidas a una evaluación continua, tanto desde los centros como desde el departamento de compras del ofertante. Presenta un listado de las empresas proveedoras tanto locales como nacionales, detallando aquellas que son proveedores de proximidad, proveedores ecológicos y proveedores de comercio justo.
- Gestión de compras y realización de pedidos, utilizando un protocolo de compra sostenible. Remite un cuadro detallado del nivel de calidad de las materias primas a utilizar así como su origen. Detalla de forma pormenorizada los siguientes aspectos:
  - ✓ Sistema de pedidos
  - ✓ Sistema de almacenamiento y distribución
  - ✓ Recepción y control de las materias primas
  - ✓ Preparación y elaboración de los alimentos
  - ✓ Limpieza y evacuación de residuos, teniendo en cuenta la reducción del desperdicio alimentario así como la reducción de consumos energéticos
- Plan de autocontrol para el cumplimiento de la legislación mediante el establecimiento y puesta en marcha de programas y procedimientos de seguridad alimentaria basados en los principios de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).
- Sistema de alimentación a pacientes mediante un flujograma en el que se recogen las principales actividades del servicio de alimentación, con un enfoque detallado en las más relevantes. Las funciones, tareas y horarios asignados al personal.

Se abordan todos los procedimientos desde la planificación hasta la elaboración, describiendo las especificidades del servicio de alimentación a pacientes.

  - ✓ Horarios
  - ✓ Toma de datos y gestión de la información en cocina
  - ✓ Emplatado
  - ✓ Distribución a planta
  - ✓ Propuestas de mejora, incluyendo:
    - Implantación ISO
    - Implantación certificado "Allergy Protection"
    - Mejora Continua y Programa "ZERO WASTE"
    - Reuniones con la Comisión de Nutrición del Hospital
  - ✓ Libro de menús y dietas
  - ✓ Procesos culinarios
  - ✓ Recetario de la empresa, acompañado de la ficha técnica
  - ✓ Menús especiales y de fiestas, ofertando la realización de 14 servicios.
  - ✓ Menús de seguridad
- Sistema de cafetería
  - ✓ Horarios
  - ✓ Programa de trabajo
  - ✓ Registros de ventas de cafetería
  - ✓ Medición de la eficacia, calidad y satisfacción del cliente
  - ✓ Ampliación de la oferta solicitada
  - ✓ Propuestas de mejora, incorporando al servicio de cafetería un tostador túnel y una plancha de sobremesa
- Sistema de comedor de personal de guardia
  - ✓ Horarios
  - ✓ Sistema de cobros
  - ✓ Sistema de control de presencias

Código Seguro de Verificación CSV: P24NDM3JQER0JHBM3ICRGEY9RR90NR6ILY  
Puede verificar la autenticidad de este documento en <https://csia.saludcastillayleon.es/cotejo/?csv=P24NDM3JQER0JHBM3ICRGEY9RR90NR6ILY>



## Gerencia de Asistencia Sanitaria de Ávila

Avda. Juan Carlos I, S/N  
05071 ÁVILA  
Teléf. 920 35 80 00 - 01  
Fax 920 35 80 64



- Sistema de Servicio Vending
  - ✓ Operativa del servicio, detallando el sistema de aprovisionamiento, reposición, limpieza y mantenimiento, recaudación.
  - ✓ Atención al usuario
  - ✓ Personal que componen el equipo de vending
  - ✓ Medios de pago, incluyendo un sistema de pago al personal autorizado con pagos más económicos.
  - ✓ Productos, destacando la bandeja saludable.

**TOTAL PUNTOS APARTADO 1: 12,50 puntos**

### 2- PLAN DE PERSONAL Y FORMACIÓN ..... Hasta 7,50 puntos

- a) **Se valorará el Organigrama, grado de adecuación de la propuesta respecto de los requisitos mínimos establecidos en el PPT. Organización del personal, asignación clara de funciones y responsabilidades. (Hasta 6 puntos):**

La oferta define:

- Los medios adscritos al Hospital
  - ✓ Organigrama
  - ✓ Horario de los turnos de personal
  - ✓ Funciones y tareas de las distintas categorías profesionales por turno y cada día de la semana.
  - ✓ Ubicación gráfica del personal durante el servicio en cada uno de los espacios y horarios
  - ✓ Política de sustitución del personal
  - ✓ Uniformidad con placa identificativa.
  - ✓ Control de asistencia y horario del personal mediante la aplicación Wolfu
- Medios no adscritos directamente en el centro pero que prestan apoyo.
- Soporte de la estructura central de la empresa para garantizar el funcionamiento eficiente de los servicios.
- Responsabilidad corporativa abordando diversas áreas como los derechos humanos, las condiciones laborales y el apoyo a sectores desfavorecidos, mediante la colaboración con diversas entidades.
- Políticas de acción medioambiental de la empresa mediante:
  - ✓ Política integrada de gestión
  - ✓ Política de inocuidad de los alimentos
  - ✓ Plan de gestión medioambiental
  - ✓ Proyecto de medición y reducción del desperdicio alimentario.
- Prevención de Riesgos propia e implantada en toda la empresa, cumpliendo los estándares marcados por la ISO 14001.

**TOTAL PUNTOS APARTADO 2.a): 6,00 puntos**

- b) **Plan de Formación de los trabajadores de la empresa: Número de horas totales y adecuación del programa de formación a la cualificación profesional de los mismos. (Hasta 1,50 puntos):**

La empresa ajustará el plan de formación a las necesidades específicas del personal, proporcionando a cada trabajador los instrumentos y herramientas necesarias para desarrollar sus competencias.

- Define claramente los principales objetivos del Plan de Formación.
- Indica a que colectivos van destinados los cursos así como el número de participantes
- Define los medios y recursos pedagógicos previstos para las acciones formativas.
- Presenta la programación de los cursos a impartir así como el calendario previsto

**TOTAL PUNTOS APARTADO 2.a): 1,50 puntos**

**TOTAL PUNTOS APARTADO 2: 7,50 puntos**

### 3- PLAN DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES..... Hasta 10,00 puntos

Se valorará:

- a) **La calidad del plan de mantenimiento ofertado, así como los equipamientos e instalaciones incluidas y sus periodicidades (Hasta 5 puntos):**



## Gerencia de Asistencia Sanitaria de Ávila

Avda. Juan Carlos I, S/N  
05071 ÁVILA  
Teléf. 920 35 80 00 - 01  
Fax 920 35 80 64



La empresa incluye, tal y como se solicita en el PPT el mantenimiento integral de los equipos, instalaciones, mobiliario, material, menaje y locales que se utilizarán para la prestación del servicio, comprometiéndose a la utilización responsable de dichos elementos.

- Define los objetivos del alcance de las prestaciones y tareas a realizar para la ejecución del servicio.
- Define el procedimiento de ejecución del mantenimiento:
  - ✓ Equipos comprendidos en el plan
  - ✓ Inventario de equipos
  - ✓ Documentación técnica
  - ✓ Registros generados por el plan de mantenimiento.
- Propone los siguientes mantenimientos:
  - ✓ Mantenimiento preventivo
    - Procedimiento de vigilancia y medios correctivos
    - Procedimiento de verificación
    - Planificación y sistemática del mantenimiento.
    - Registros de las actuaciones realizadas
  - ✓ Mantenimiento correctivo
    - Registros respectivos
  - ✓ Mantenimiento técnico legal
  - ✓ Mantenimiento de menaje-vajilla y pequeña maquinaria
- Indica el cronograma de actuación de los mantenimientos incluyendo los protocolos a seguir.

**TOTAL PUNTOS APARTADO 3.a): 5,00 puntos**

- b) *La calidad del plan de limpieza. En dicho plan se deberán describir las formas de trabajar y protocolos de limpieza, así como horarios, equipamiento y materiales empleados (Hasta 5 puntos)***

Define un plan con los siguientes apartados:

- Objetivo que no puede ser otro que asegurar el estado de limpieza y desinfección de locales, equipos y útiles de las instalaciones del centro
- Responsabilidad del plan
- Procedimiento de ejecución, competente a todas las instalaciones, locales, maquinaria y utensilios.
- Procedimiento de vigilancia y medidas correctivas.
- Método a seguir, adjuntando el formato tipo del plan de limpieza
- Fichas técnicas de productos de limpieza utilizados
- Protocolos de limpieza y desinfección lavavajillas
- Plan de limpieza específico para todas las instalaciones del centro incluidas en la licitación.
- 

**TOTAL PUNTOS APARTADO 3.b): 5,00 puntos**

**TOTAL PUNTOS APARTADO 3: 10,00 puntos**

**PUNTUACIÓN TOTAL: 30,00**

