

Procedimiento para la contratación del Servicio de alimentación hospitalaria y explotación de los servicios de cafetería y vending del Hospital Universitario Son Llàtzer y del Hospital Joan March. Número de expediente: SSCC PA 043/24.

INFORME TÉCNICO SOBRE LOS CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR.

Una vez revisada la documentación aportada por las empresas participantes en el presente procedimiento abierto, se procede a su valoración técnica de acuerdo con lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP), en el apartado de criterios evaluables mediante juicio de valor (45 puntos).

Empresas presentadas.

Han presentado oferta al procedimiento abierto de referencia las siguientes empresas:

- 1.- MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U.
- 2.- EUREST COLECTIVIDADES S.L.

Valoración de las ofertas - Metodología

Para valorar las ofertas se han seguido, de acuerdo con el PCAP, los siguientes criterios de valoración:

2.- Criterios evaluables mediante juicio de valor:

2.1- Proposición técnica. 45 puntos

2.1.1.- Proyecto de organización y planificación del servicio. 28 puntos

Se valorará la propuesta que mejor se adapte a las necesidades de cada uno de los centros que forman parte del contrato y que tenga un impacto real en la calidad del servicio. Para ello, se detallarán los diferentes procesos, con indicación de medios empleados, recursos humanos y metodología, frecuencias, horarios... para cada una de las fases del proceso: recepción de materias primas, almacenaje, producción, abatimiento (si procede), emplatado en bandeja, etiquetado y distribución.

También se detallará el plan de mantenimiento preventivo que se pretende llevar a cabo durante la vigencia del contrato.

Además deberá aportar el siguiente anexo cumplimentado:

.- Anexo 4. Cuadro desglose de la carga de trabajo anual y horas mínimas de dedicación en cocina".

2.1.2.- Programas de calidad del servicio y sistemas de implantación de medidas correctoras en casos de incidencias. 6 puntos

En la valoración de este criterio se tendrá en cuenta: la descripción resumida o enumeración de los programas de control de calidad a implantar y medios destinados a garantizar la calidad del servicio (incluyendo los objetivos, metodología y cronograma).

2.1.3- Composición de los menús. 6 puntos

Se valorarán la variedad, calidad y cantidad de los platos. Para ello, se incluirá en la oferta 1 propuesta con la planificación de 5 semanas de menús de comida para los diferentes tipos de dietas para pacientes (basal, fácil digestión, fácil masticación, diabética y triturada), y en el caso de la dieta basal deberá especificar las cantidades y calidades de los primeros platos, segundos y guarniciones de la oferta (a partir de los mínimos establecidos en el Anexo 3 del PPT). Se deberá especificar el tipo de café y leche a servir.

También se incluirá una propuesta de menús especiales, para las cenas de los días 24 y 31 de diciembre, las comidas de los días 25 y 26 del mismo mes y los días 1 y 6 de enero.

Además deberá aportar el siguiente anexo cumplimentado:

.- Anexo 3. Oferta cuadro resumen de cantidades y calidades (para dieta basal).

2.1.4.- Aportación de menaje diferenciado para niños. 3 puntos

Se valorará la aportación de menaje diferenciado para niños: de menor tamaño, con estampaciones, dibujos, etc.

2.1.5.- Variedad de la oferta de las cafeterías y máquinas de vending de los hospitales. 2 puntos

Se valorarán la variedad de platos a la carta, la calidad, la utilización de productos autóctonos y/o de proximidad y la utilización de productos de comercio justo tanto en la cafetería como en las máquinas de vending.

La oferta debe incluir detalladamente los siguientes aspectos:

.- Oferta de pensión alimenticia para el personal en turno de guardia o en turno especial: desayuno, comida y cena.

.- Descripción de platos a la carta, calidad en la elaboración de los mismos, utilización de productos autóctonos y de proximidad, y la variación periódica de los platos ofertados.

.- Se especificará el tipo de aceite a utilizar para cada tipo de elaboración y la periodicidad de cambio.

.- Oferta de servicios especiales, de acuerdo con lo establecido en el punto C “Disponibilidad para servicios especiales” del PPT para este tipo de actos, detallando el precio de cada una.

.- Oferta de productos de las máquinas de vending.

En la oferta de la carta y productos de la cafetería y máquinas de vending debe constar el precio al público y el precio final para los trabajadores del hospital, teniendo en cuenta que se trata de precios máximos con IVA incluido.

Además se valorará la carga de trabajo anual y horas mínimas de dedicación en cafetería y para ello deberá aportar el siguiente anexo cumplimentado:

Anexo 4(A) Cuadro desglose de la carga de trabajo anual y horas mínimas de dedicación en cafetería.

Valoración ofertas.

2.1.1.- Proyecto de organización y planificación del servicio. 28 puntos

MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U.

.- Presenta un protocolo de la etapa de recepción de mercancías, con los aspectos a controlar: temperatura, limpieza, etiquetado, etc. Indica que el control de recepción de materia prima se realizará diariamente por cada proveedor.

.- Presenta una propuesta de la etapa de gestión y control de almacenes, por cada grupo de alimentos: congelados, pescados, carnes, frutas y verduras, coloniales, menaje, vajillas, etc.

Indican que se creará un stock mínimo de cada producto, de un mínimo del 20 % en almacén y cámaras, para valorar la necesidad de solicitud de un pedido.

Se detallan los controles de calidad a llevar a cabo durante el proceso: APPCC, controles, limpieza y desinfección, etc.

.- Presenta una propuesta de la etapa de producción: aprovisionamiento y almacenamiento de materias primas, protocolo para la entrega de víveres a cocina, trazabilidad, preparación de alimentos, producción de los menús, cocina fría, cocina caliente, etc.

.- Describen la organización de la cinta de emplatado para cada ingesta del Hospital Universitario Son Llätzer y del Hospital Joan March, indicando los horarios de inicio y final del emplatado y la distribución de los carros a las unidades. También indican las funciones de cada puesto.

.- Distribución de las bandejas a las unidades: presenta una propuesta de horarios de entrega de las diferentes ingestas desglosado por centro y unidad.

.- Programa informático de gestión de dietas: los centros sanitarios ponen el programa informático de gestión de dietas (COQUUS) a disposición del prestador, el cual detalla la gestión de dietas, menú, etiquetas, etc., que llevará a cabo.

.- Se indica que se implementará un sistema informático de gestión de almacén y trazabilidad: control de entradas y salidas con registro de datos mediante lector de códigos y etiquetadora, que permita controlar los datos relativos a fecha de entrada de producto, lote y fecha de salida. De esta forma se puede seguir la trazabilidad de cualquier ingrediente utilizado en cocina.

.- Disponen de un departamento de dietética y nutrición propio, de apoyo al personal del hospital. Describen el procedimiento a seguir desde las peticiones de dietas hasta el emplatado. La responsable del equipo de dietistas del HUSLL se encargará de hacer la toma de menú personalizada con PDA en las habitaciones con posibilidad de elección, se ocupará de personalizar la dieta de niños hasta los 4 años, revisará las dietas de los pacientes ingresados y facilitará una serie de consejos nutricionales al alta de los pacientes.

El perfil profesional de dietistas será de Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. Proponen participar con los servicios de endocrinología en las actividades formativas especialmente dirigidas a pacientes oncológicos y coronarios.

.- Como sistema para medir la satisfacción de los pacientes, proponen la realización de encuestas de satisfacción a los pacientes y presentan modelo de cuestionario físico y on-line. Este punto se corresponde con el criterio de valoración 2.1.2, por lo que no se valora en este apartado.

.- Presentan la propuesta de equipo técnico de apoyo y supervisión, a nivel nacional, regional y de centro, con detalle de horas de dedicación al contrato.

.- Detallan la plantilla de trabajo para la prestación del servicio de la cocina y de la cafetería: protocolos de trabajo desglosados por centro, horarios, categorías y funciones del responsable de dietética HUSLL, jefe de cocina, cocinero, Ayte. de cocina, camareros, etc.

.- La distribución del personal cumple con los requisitos mínimos establecidos en el ANEXO 4: Cuadro desglose de la carga de trabajo anual y horas mínimas de dedicación propuesta. No aportan aumento de horas mínimas anuales.

.- Propuesta de uniformidad para el personal de Mediterránea por categoría.

.- Presenta un plan de mantenimiento que define las actuaciones a efectuar en la maquinaria, mobiliario y equipos: revisiones iniciales e informes, servicio de mantenimiento correctivo, predictivo, tablas de frecuencia de mantenimiento preventivo, etc. Se dispondrá de un técnico con una bolsa de 10 horas mensuales para efectuar la revisión de los aparatos, según necesidad. Detallan las empresas de mantenimiento propuestas.

Propuesta de gestión informatizada de mantenimiento de equipos y/o instalaciones a través del programa GMAO.

.- Describen el plan de control de proveedores y materias primas: homologación de proveedores, proveedores propuestos, proveedores de cercanía, certificaciones de calidad, sistema de control de stocks y trazabilidad de alimentos, etc.

.- Plan de formación: presentan un plan donde se detalla la formación por cada año de contrato y los contenidos de los cursos.

.- Se detallan planes de contingencia frente a covid.

.- Plan de PRL: presentan un plan donde se detalla el modelo propuesto, la planificación de las actividades, la coordinación de actividades empresariales, vigilancia de la salud, investigación de accidentes y gestión del riesgo.

Por tanto y a modo de conclusión, podemos indicar que la propuesta organizativa presentada por Mediterránea es muy detallada y completa, adaptándose a cada uno de los centros objeto del contrato, si bien presenta un menor número de mejoras a implantar en los diferentes procesos y en relación a la oferta mejor valorada en este apartado. Destacan las siguientes:

.- Implantación de un sistema informático de gestión de almacén y de trazabilidad: control de las etapas de aprovisionamiento de materia prima, gestión de almacenes, control de inventarios, control de caducidades, control de proveedores y gestión de incidencias.

.- Presenta un departamento de dietética y nutrición propio, que dará apoyo al Hospital.

.- Gestión informatizada de mantenimiento de equipos e instalaciones mediante programa GMAO.

.- Indica que en el contrato de mantenimiento que suscribirá con una empresa externa, se dispondrá de un técnico con una bolsa de 10 horas mensuales a disponer según necesidad.

Por todo ello, se valora este apartado con 25,5 puntos.

EUREST COLECTIVIDADES S.L.

.- Presenta diagrama de flujo de todos los procesos relacionados con el servicio, desde la homologación de proveedores, hasta la distribución a planta.

.- Describen el proceso de comunicación y realización de protocolos, necesario para la producción de las dietas: incluye la comunicación ente planta- cocina y la comunicación

interna en cocina. Todo ello, con el soporte del programa informático de gestión de dietas empleado en ambos hospitales (COQUUS).

- Flujo del proceso de compras y recepción de materias primas: detallan los controles a realizar en la recepción y la gestión de no conformidades. Presenta una propuesta detallada con días y horarios de entrega en el Hospital Universitario Son Llàtzer y Hospital Joan March, dependiendo del proveedor y tipo de producto.

Detallan el resumen de controles en la recepción con indicación del registro, frecuencia, PCC, qué se controla, LC, cómo, quien, además de las acciones correctoras en caso de no conformidades y los equipos empleados para llevar a cabo dichos controles.

Implantación de un sistema informático "Portal de compras" donde se registran todas las recepciones de materias primas realizadas y sus controles asociados, incluida la temperatura y resto de controles de calidad. Además, este portal forma parte del control de trazabilidad, ya que permite abrir no conformidades que llegan al departamento de compras y calidad.

- Flujo del proceso en la etapa de almacenamiento: detalla las tareas a realizar en dicha etapa, además de indicar las instrucciones y recursos para llevar a cabo dichos controles (registros, termómetros, control de temperatura monitorizada de cámaras, servicio de alarmas "Sistema Datacare", etc.). Indican también los controles a realizar durante esta etapa con indicación del registro, frecuencia, PCC, qué se controla, LC, cómo, quien, además de las acciones correctoras en caso de no conformidades y los equipos empleados para llevar a cabo dichos controles.

- Flujo del proceso en planificación-preparación: se detalla el cálculo de necesidades para la producción y los tiempos previstos de acondicionamiento según la materia prima, además de todo el diagrama de flujo en fusión de la materia prima, con detalle del PPC. Detalla los tiempos necesarios para la preparación en función del tipo de producto.

- Presentan una propuesta de la etapa de producción indicando los controles realizados: trazabilidad, buenas prácticas, dietas especiales y alérgicas, PCC, etc.

Presentan controles de apoyo a la producción: agua, plagas y responsabilidades equipo APPCC.

- Proceso de emplatado: propuesta de cinta de emplatado con detalle de las funciones de cada elemento. Especifican las buenas prácticas a aplicar en la cinta de emplatado.

- Proceso de distribución de carros a las unidades: describen los horarios de inicio y final del emplatado y la distribución de los carros a las unidades del Hospital Universitario Son Llàtzer y del Hospital Joan March.

- Propuesta de recursos humanos: presenta la estructura operacional y de fidelización organizativa del sector hospitalario en Baleares, y del equipo de Mallorca y se detalla la persona que dará apoyo al departamento de dietética y nutrición de los centros.

- Detallan la plantilla de trabajo para la prestación del servicio de la cocina y de la cafetería: protocolos de trabajo desglosados por centro, horarios, categorías y funciones del responsable de dietética HUSLL, jefe de cocina, cocinero, Ayte. de cocina, camareros, etc.

- La distribución del personal cumple con los requisitos mínimos establecidos en el ANEXO 4: Cuadro desglose de la carga de trabajo anual y horas mínimas de dedicación propuesta.

Incrementa el número de horas mínimas anuales establecidas en el ANEXO 4, en 60 horas semanales en el Hospital Universitario Son Llàtzer:

40 horas semanales de un Chef ejecutivo.

20 horas semanales de un técnico de mantenimiento.

- Presentan el ANEXO 4 (A). Cuadro desglose de la carga de trabajo anual y horas mínimas de dedicación de cafetería. Este ANEXO corresponde al punto 2.1.5 de valoración, por lo que no se valora en este apartado.

- Detallan la propuesta de uniformidad del personal.

.- Plan de formación: presentan un plan donde se detalla la acción formativa propuesta. También se realizará formación específica a los responsables de los centros y personal de las cafeterías.

.- Plan de PRL: descripción del plan propuesto, cronograma de actuaciones preventivas a desarrollar en los centros, guía de acogida dirigida a todos los trabajadores, etc.

.- Organización del servicio de cafetería: propone adaptar los espacios con inversión por parte de Eurest en las cafeterías del Hospital Universitario Son Llàtzer y reducir los tiempos de espera (gestión de colas).

Se colocarán en todas las cafeterías:

1.- Nuevos anti esputos que permiten mejor visibilidad y espacio para el personal y el usuario, agilizando la selección del producto y evitando tiempos de espera.

2.- Ampliación de la línea con un mueble bandejero y una nevera refrigerada de bebidas, postres y ensaladas, para que sean los propios usuarios quienes se autosirvan.

3.- Avisadores lumínicos: se facilitará un dispositivo lumínico-vibrador al usuario, que le avisará cuando el plato esté listo para recogerlo, sin necesidad de esperar en el punto de elaboración.

Corners. Durante la realización de las obras de la cocina y cafetería, proponen la ubicación de diferentes puntos de venta para poder dar mejor servicio al público y personal del hospital. Indican la ubicación de los mismos.

.- Plan de mantenimiento detallado definiendo las actuaciones a efectuar en la maquinaria, mobiliario y equipos, tablas de frecuencia de mantenimiento preventivo, servicio de mantenimiento correctivo, etc.

Propuesta de gestión informatizada de mantenimiento de equipos y/o instalaciones a través del programa GMAO.

Exponen que al ser nuevos los equipos, el fabricante recomienda el mantenimiento anual; ellos han considerado establecer una periodicidad cuatrimestral de todos los equipos con el fin de alargar su vida útil.

Con el fin de preservar la seguridad de la producción, han considerado los hornos y la cinta de emplatado como equipos críticos, por lo que se revisarán con periodicidad bimestral, en lugar de cuatrimestral, que es la frecuencia con la que se revisarán el resto de los equipos de producción.

Con el fin de preservar la seguridad alimentaria han considerado los trenes de lavado y las cámaras frigoríficas como equipos críticos, por lo que se revisarán con periodicidad bimestral, en lugar de cuatrimestral, que es la frecuencia con la que se revisarán el resto de los equipos de lavado y mantenimiento en frío.

Se potenciará el mantenimiento de la instalación de incendios realizando dos visitas anuales frente a una que exige la normativa, por ser una instalación crítica para la seguridad del centro.

Se potenciarán las revisiones de las instalaciones de gas y electricidad (cuadro eléctrico) realizando dos visitas anuales frente a una que exige la normativa.

Se dispondrá de stock de material de obra para subsanar deficiencias que puedan comprometer la seguridad de los trabajadores y la continuidad de la producción.

Se dispondrá de un stock de seguridad de los repuestos básicos para los equipos críticos (hornos, trenes de lavado y cámaras frigoríficas) con el fin de asegurar la continuidad de la producción.

En las cámaras frigoríficas se instalarán dispositivos de control remoto (CONTROLLTEMP). Definen los servicios técnicos contratados.

Por tanto y a modo de conclusión, podemos indicar que la propuesta organizativa presentada por Eurest es muy detallada y completa, adaptándose a cada uno de los centros objeto del contrato y detallando una serie de propuestas a implantar en los diferentes procesos que tienen un impacto directo en el servicio, entre las que destacan las siguientes (principalmente el incremento de horas en el ANEXO 4):

.- Implantación de un sistema informático donde se registran todas las recepciones de materias primas realizadas y sus controles asociados, incluida la temperatura y resto de controles de calidad. Además, forma parte del control de trazabilidad, ya que permite abrir no conformidades que llegan al departamento de compras y calidad.

.- Incrementa el número de horas mínimas anuales establecidas en el ANEXO 4, en 60 horas semanales en el Hospital Universitario Son Llàtzer:

40 horas semanales de un Chef ejecutivo.

20 horas semanales de un técnico de mantenimiento.

.- Organización del servicio de cafetería: propone adaptar los espacios con inversión por parte de Eurest en las cafeterías del Hospital Universitario Son Llàtzer y reducir los tiempos de espera (gestión de colas).

Se colocarán en todas las cafeterías:

1.- Nuevos anti esputos que permiten mejor visibilidad y espacio para el personal y el usuario, agilizando la selección del producto y evitando tiempos de espera.

2.- Ampliación de la línea con un mueble bandejero y una nevera refrigerada de bebidas, postres y ensaladas, para que sean los propios usuarios quienes se autosirvan.

3.- Avisadores lumínicos: se facilitará un dispositivo lumínico-vibrador al usuario, que le avisará cuando el plato esté listo para recogerlo, sin necesidad de esperar en el punto de elaboración.

Corners. Durante la realización de las obras de la cocina y cafetería, proponen la ubicación de diferentes puntos de venta para poder dar mejor servicio al público y personal del hospital. Indican la ubicación de los mismos.

.-En las cámaras frigoríficas se instalarán dispositivos de control remoto (CONTROLLTEMP). Definen los servicios técnicos contratados.

.- Gestión informatizada de mantenimiento de equipos e instalaciones mediante programa GMAO.

Por todo ello, se valora este apartado con 28 puntos.

2.1.2.- Programas de calidad del servicio y sistemas de implantación de medidas correctoras en casos de incidencias. 6 puntos

MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U.

.- Proponen un sistema de autocontrol basado en los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), describen los diferentes planes: plan general de higiene, plan de control de proveedores, plan de trazabilidad, etc.

Se hará entrega al personal de los centros de una Guía de buenas prácticas, donde se definen todas las etapas que aplican a la actividad: recepción, almacenamiento, preparación, etc.

Se realizarán controles diarios y de producción: control de producción, control de temperatura y limpieza de equipo, control de incidencias, etc.

.- Proponen un sistema de supervisión en que el responsable de operaciones evaluará mensualmente en el centro el cumplimiento de los planes de higiene, las incidencias que puedan existir, y coordinará las mejoras necesarias. Todo ello se registra en su plataforma cloud, que permite llevar un control en continuo y a tiempo real de lo que se va detectando en los centros.

.- Proponen un sistema para medir la satisfacción de los pacientes mediante la realización de encuestas a los mismos y presentan modelo de cuestionario físico y on-line.

- .- Proponen un plan de verificación de auditorías: se realizarán como mínimo dos auditorías higiénico-sanitarias al año, por parte de técnicos del departamento de calidad y por técnicos del laboratorio subcontratado, y una vez al año el laboratorio externo realizará una verificación de las sondas y equipos de medición del centro.
- .- Proponen un control de incidencias y no conformidades, indicando que la gestión está automatizada a través de un gestor de procesos con el que trabaja el equipo de calidad. Detallan protocolo de alertas sanitarias.
- .- Se establecen objetivos específicos para cada área de calidad, con detalle de los indicadores, metodología, seguimiento de los indicadores por proceso y servicio, y planificación de auditorías.

Por tanto y a modo de conclusión, podemos indicar que la propuesta presentada por Mediterránea es detallada y completa, describiendo los programas de control de calidad a implantar y medios destinados a garantizar la calidad del servicio.

Por todo ello, se valora este apartado con 6 puntos.

EUREST COLECTIVIDADES S.L.

- .- Proponen realizar auditorías GoSpotCheck, que es la plataforma de información a través de la cual se realiza el seguimiento del servicio de los centros, con una periodicidad de seguimiento semanal. A través de esta plataforma, controlan el cumplimiento de protocolos, normas y buenas prácticas.
- .- Proponen implementar el programa “tú me importas” centrado en el bienestar del cliente, con las siguientes propuestas: a la entrada de cada paciente un miembro del equipo de dietética le visitará en las primeras 24 horas desde su ingreso, se le entregará un folleto informativo de bienvenida y se adaptará el programa a los colectivos de parturientas y pacientes infantiles.
- .- Proponen un sistema para medir la satisfacción de los pacientes, mediante la realización de encuestas de satisfacción a los mismos y presentan modelo de cuestionario físico y on-line. También proponen la instalación de un buzón de sugerencias en una zona visible y accesible.
- .- Indican que contratarán un laboratorio externo acreditado para la toma de muestras de ambos centros. Este plan de muestreo consistirá en una recogida mensual de diferentes tipos de muestras: comidas preparadas, superficies, materias primas, etc.
- .- Proponen un sistema de autocontrol basado en los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Describen los diferentes planes: plan general de higiene, plan analítico y criterios microbiológicos, proceso-buenas prácticas, verificación, etc.
- .- Proponen un control de incidencias y no conformidades, indicando que la gestión está automatizada a través del portal de compras, en el caso de no conformidades de materias primas, y en la plataforma informática AGIR, si se trata de no conformidades derivadas de auditorías.
- .- Se establecen objetivos específicos para cada área de calidad, con detalle de los indicadores, metodología, seguimiento de los indicadores por proceso y servicio, y planificación de auditorías.

Por tanto y a modo de conclusión, podemos indicar que la propuesta presentada por Eurest es detallada y completa, describiendo los programas de control de calidad a implantar y medios destinados a garantizar la calidad del servicio.

Por todo ello, se valora este apartado con 6 puntos.

2.1.3- Composición de los menús. 6 puntos

MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U.

.- Número de opciones y ciclo de semanas:

.- Presenta una propuesta de menús para la dieta basal (adecuados a las estaciones de verano e invierno) de 5 semanas compuesto por 3 opciones a elegir de primero, segundo y postre.

También presentan una planificación de 5 semanas adecuados a las estaciones de verano e invierno para las dietas de fácil masticación y diabética, con la posibilidad de elegir entre 2 primeros, 2 segundos y 2 postres; por lo que hay un aumento de opciones. Presenta una planificación de la dieta triturada de 5 semanas adecuada a las estaciones de verano e invierno.

Con respecto a la dieta de fácil digestión, presentan una rotación de 5 semanas en el menú de invierno y de 1 semana en el menú de verano. Por lo tanto, faltan 4 semanas para alcanzar el mínimo establecido.

Detallan menú optativo para las dietas infantiles (menú pediátrico) compuesto por dos primeros, dos segundos y dos postres.

Proponen una carta de libre elección para pacientes oncológicos y un menú para la guardería.

.- Se detalla el tipo de café y leche a servir.

.- No presentan una propuesta para los usuarios de menús especiales para las cenas de los días 24 y 31 de diciembre, las comidas de los días 25 y 26 del mismo mes y los días 1 y 6 de enero. En su lugar presentan menús especiales para aquellos que estén de guardia en dichas fechas.

Mejoras propuestas

.- Aumenta las opciones del desayuno, al añadir en la oferta la posibilidad de elegir:

En el grupo 2: bollería casera, así como diferentes tipos de pan (de molde, magraneta, tipo brioche y pan sin gluten o sin lactosa).

En el grupo 3: miel.

Proponen para las dietas hipercalóricas e hiperproteicas, para adolescentes y para pacientes de hemodiálisis, la posibilidad de escoger entre bocadillos fríos o calientes.

.- En la media mañana ofrecen la posibilidad de elegir el pan en el caso de llevar bocadillo las dietas hiperproteicas e hipercalóricas, y psiquiátricas.

.- En las meriendas presentan la posibilidad de elegir:

En el grupo 1: el chocolate como bebida.

Rotación semanal de meriendas en el resto de las dietas. Se adjunta tabla de rotación.

.- Presentan una carta pediátrica.

.- Variedad

.- Presentan una extensa variedad de platos del menú basal opcional, compuesto por los siguientes grupos de platos: sopas y cremas, legumbres, verduras, arroces y pastas, ensaladas, pescados, carnes, huevos, guarniciones y otros.

Proponen los siguientes pescados: tilapia, abadejo, perca, merluza, boquerones, fognero, salmón, palometa, cazón, marrajo y otros.

Presenta la siguiente variedad de carnes: pollo, pavo, cerdo, vacuno, conejo y cordero.

.- Cantidad y calidad

.- Proponen un aumento de las cantidades mínimas exigidas en el Anexo 3. Oferta cuadro resumen de cantidades y calidades. Los grupos de alimentos que presentan aumento sobre el mínimo exigidos son los siguientes: pasta, pasta rellena, lasaña o canelones, pizza, arroz, paella, potaje de lentejas, potaje de alubias, verdura salteada, filete de pescado, filete de merluza, filete de merlán, filete de palometa, filete de tilapia, filete de salmón, rodaja de pescado, rodaja de caella, lomo de pescado, lomo de bacalao, lomo de merluza, pecado frito, calamares romana, pechugas de pollo, pollo frito, pechuga de pavo, roti de pavo, lomo de cerdo, cerdo asado, chuletas de cerdo, filete de ternera plancha, filete de ternera en salsa, ternera asada, ternera empanada, albóndigas, salchichas, san Jacobo, menestra, verdura hervida o salteada, tomate al horno y ensalada.

Todos los alimentos propuestos son de calidad primera o extra.

Por tanto y a modo de conclusión, podemos indicar que la propuesta de composición de menús presentada por Mediterránea de Catering se ajusta al mínimo exigido en el PPT, excepto en la dieta de fácil digestión que presenta una sola semana en el menú de verano, faltando las otras cuatro.

Presentan mejoras en las dietas de fácil masticación y diabética aumentando a 2 las opciones de elegir entre primeros, segundos y postres.

También incrementan las opciones de elección en desayuno, media mañana y merienda. Proponen como mejora una carta pediátrica.

Presenta mayor variedad de carnes, y un mayor incremento en las cantidades mínimas exigidas con respecto a la otra oferta.

Por otra parte, no presentan una propuesta para los usuarios de menús especiales para las cenas de los días 24 y 31 de diciembre, las comidas de los días 25 y 26 del mismo mes y los días 1 y 6 de enero. En su lugar presentan menús especiales para aquellos que estén de guardia en dichas fechas.

Por todo ello, se valora este apartado con 5 puntos.

EUREST COLECTIVIDADES S.L.

.- Número de opciones y ciclo de semanas:

.- Presenta una propuesta de menú para la dieta basal según la estacionalidad (primavera, verano, otoño e invierno) de 6 semanas compuesto de 4 opciones a elegir entre primero, segundo y 5 postres. Por lo tanto, hay un aumento en el número de menús anuales según estación, de semanas y de opciones, sobre los mínimos establecidos en el punto 5.1 del PPT.

También presentan una planificación de 6 semanas según la estacionalidad (primavera, verano, otoño e invierno) para las dietas de fácil masticación, fácil digestión, diabética y triturada.

Detallan menú optativo para las dietas infantiles (menú pediátrico) compuesto por dos primeros, dos segundos y un postre. Por lo tanto, falta un postre para alcanzar el mínimo establecido en el punto 5.1 del PPT.

Proponen una carta de libre elección para pacientes oncológicos y un menú para la guardería.

.- Se detalla el tipo de café y leche a servir.

.- Presentan una propuesta de menús especiales para las cenas de los días 24 y 31 de diciembre, la comida de día 25 del mismo mes y los días 1 y 6 de enero. Por lo tanto, falta la comida de día 26 de diciembre.

Incluyen menú para las festividades de Viernes Santo y Día de las Islas Baleares.

Mejoras propuestas

.- Presentan una carta pediátrica, una carta de menús para maternidad, así como un menú para inapetentes.

.- Variedad

.- Presentan una extensa variedad de platos del menú basal opcional, compuesto por los siguientes grupos de platos: sopas y cremas, legumbres, verduras, arroces y pastas, ensaladas, pescados, carnes, huevos, guarniciones y otros.

Proponen los siguientes pescados: tilapia, abadejo, platija, merluza, boquerones, fogueño, salmón, cazón, marrajo y otros.

Presenta la siguiente variedad de carnes: pollo, pavo, cerdo y vacuno.

.- Cantidad y calidad

.- Proponen un aumento de las cantidades mínimas exigidas en el Anexo 3. Oferta cuadro resumen de cantidades y calidades. Los grupos de alimentos que presentan aumento sobre el mínimo exigidos son los siguientes: pizza, paella, potaje de lentejas, potaje de alubias, ensaladilla rusa, menestra, verdura salteada, croquetas, san Jacobo, arroz, pasta, pasta al vapor, patata al horno, patata frita, menestra, verdura hervida o salteada y ensalada.

Indican que el primer plato verdura ensalada, la cantidad neta cocinada será de 100 g, cuando el mínimo establecido en el Anexo 3, es de 150-200 g.

Todos los alimentos propuestos son de calidad primera o extra.

Por tanto y a modo de conclusión, podemos indicar que la propuesta de composición de menús presentada por Eurest Colectividades, es la que mayor número de opciones y semanas presenta, incrementando el mínimo exigido en el PPT; excepto en la dieta infantil en la que falta un postre para alcanzar el mínimo establecido.

Presentan como mejora, una carta pediátrica, una de menús para maternidad y un menú para inapetentes.

Presenta menor variedad de carnes y un menor incremento en las cantidades mínimas exigidas con respecto a la otra oferta.

Por otra parte, presentan una propuesta de menús especiales para las cenas de los días 24 y 31 de diciembre, la comida de día 25 del mismo mes y los días 1 y 6 de enero. Por lo tanto, falta la comida de día 26 de diciembre.

Incluyen menú para las festividades de Viernes Santo y Día de las Islas Baleares.

Por todo ello, se valora este apartado con 5 puntos.

2.1.4.- Aportación de menaje diferenciado para niños. 3 puntos

MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U.

Aportarán un menaje diferenciado para niños. Exponen varios tipos del menaje que adquirirán, con diferentes colores y diseños.

El menaje propuesto para niños se considera correcto.

Por todo ello, se valora este apartado con 3 puntos.

EUREST COLECTIVIDADES S.L.

Aportarán un menaje diferenciado para niños. Exponen varios tipos del menaje que adquirirán, con diferentes colores y diseños.

El menaje propuesto para niños se considera correcto.

Por todo ello, se valora este apartado con 3 puntos

2.1.5.- Variedad de la oferta de las cafeterías y máquinas de vending de los hospitales. 2 puntos

MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U.

.- Propone un menú del día compuesto como mínimo por tres opciones de primeros platos, tres opciones de segundos platos, tres opciones de postre, agua envasada de 50 CC y pan. La rotación mínima del menú será de 2 semanas y se adaptará a la temporada. La frecuencia de consumo de pescado será mínimo de 3 a 4 veces a la semana, siendo una de ellas pescado azul.

.- Realiza una descripción de la oferta de platos a la carta: platos combinados, platos saludables, ensaladas, bocadillos, etc.

.- Propone platos de gastronomía local. También presenta menús especiales: menú para celíacos, vegetariano, de régimen, etc.

.- Por otra parte, realiza una oferta gastronómica específica de áreas geográficas: española, italiana, mexicana, etc.

.- Describe los productos de cafetería propuestos: bebidas calientes, pastelería, etc. La propuesta alimentaria incluye productos autóctonos o de proximidad y de comercio justo.

.- Especifican el tipo de aceite a utilizar para cada tipo de elaboración y la periodicidad de cambio.

.- Presenta una oferta de servicios especiales pero no se indica el aperitivo de Navidad para el personal. Propone un servicio de vending con productos frescos, bebidas, snacks y alimentos sólidos.

.- La distribución de personal cumple con los requisitos mínimos establecidos en el ANEXO 4 (A). Cuadro desglose de la carga de trabajo anual y horas mínimas de dedicación de cafetería. No aportan aumento de horas mínimas anuales.

Por tanto y a modo de conclusión, podemos indicar que la oferta de Mediterránea incluye una amplia variedad de platos a la carta, oferta gastronómica y productos autóctonos en las cafeterías. De la misma manera, también incluye productos de proximidad y

comercio justo tanto en cafeterías como en las máquinas de vending. Sin embargo en relación a la oferta mejor valorada en este apartado, propone un menor número de rotación de menús semanales (2 Mediterránea y 6 Eurest). Tampoco aporta un aumento de horas mínimas anuales del Anexo 4 (A).

Por todo ello, se valora este apartado con 1,5 punto

EUREST COLECTIVIDADES S.L.

.- Propone un menú del día compuesto como mínimo por tres opciones de primeros platos, tres opciones de segundos platos, tres opciones de postre, agua envasada de 50 CC y pan. La rotación del menú será de 6 semanas y se adaptará según la estacionalidad (primavera, verano, otoño e invierno). La frecuencia de consumo de pescado será mínimo de 3 a 4 veces a la semana, siendo una de ellas pescado azul.

.- Realiza una descripción de la oferta de platos a la carta: tapas y pinchos, bocadillos, platos combinados, platos saludables, etc.

.- Propone platos de gastronomía local. También presenta menús especiales: menú para vegetarianos, veganos, etc.

.- Por otra parte, realiza una oferta gastronómica específica de áreas geográficas: Italia, India, oriental, etc.

.- Describe los productos de cafetería propuestos: bebidas calientes, productos saludables, etc. La propuesta alimentaria incluye productos autóctonos o de proximidad.

.- Especifican el tipo de aceite a utilizar para cada tipo de elaboración y la periodicidad de cambio.

.- Presenta una oferta de servicios especiales. Propone un servicio de vending con productos frescos, bebidas, snacks y alimentos sólidos.

.- La distribución de personal cumple con los requisitos mínimos establecidos en el ANEXO 4 (A). Cuadro desglose de la carga de trabajo anual y horas mínimas de dedicación de cafetería.

Incrementa el número de horas mínimas anuales establecidas en el ANEXO 4 (A), en 40 horas semanales de un Contract Manager en la cafetería del Hospital Universitario Son Llätzer.

Por tanto y a modo de conclusión, podemos indicar que la oferta de Eurest incluye una amplia variedad de platos a la carta, oferta gastronómica y productos autóctonos en las cafeterías. De la misma manera, también incluye productos de proximidad y comercio justo tanto en cafeterías como en las máquinas de vending. Además, en relación a la oferta menos valorada en este apartado, propone un mayor número de rotación de menús semanales (6 Eurest y 2 Mediterránea). También aporta un aumento de horas mínimas anuales del Anexo 4 (A).

Por todo ello, se valora este apartado con 2 puntos.

Tabla resumen de puntuaciones obtenidas por las diferentes ofertas:

Criterios evaluables mediante juicio de valor.	Puntuación máxima	MEDITERRÁNEA	EUREST
2.1.1 Proyecto de organización y planificación del servicio.	28	25,5	28
2.1.2 Programas de calidad del servicio y sistemas de implantación de medidas correctoras en casos de incidencias.	6	6	6
2.1.3 Composición de los menús.	6	5	5
2.1.4 Aportación de menaje diferenciado para niños.	3	3	3
2.1.5 Variedad de la oferta de las cafeterías y máquinas de vending de los hospitales.	2	1,50	2
Total	45	41	44

Palma, a la fecha de la firma electrónica

Manel Ortiz López
 Subdirector de Gestió i Serveis Generals

Jaime Tugores Carbonell
 Jefe de sección de Servicios Generales