



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria de Sanidad

Dirección General de Gestión Económica, Contratación e Infraestructuras  
**Servicio de Mantenimiento, Suministros y Servicios Generales**

Calle Micer Mascó, 31-33 · 46010 València  
mantenimiento\_san@gva.es · www.gva.es

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES QUE GARANTICE SU ADECUADA ALIMENTACIÓN CON  
ARREGLO A CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y  
SOSTENIBLE EN EL HOSPITAL DE MANISES – HOSPITAL DE CRÓNICOS DE MISLATA DE LA  
CONSELLERIA DE SANIDAD**

**EXP. 52.3/2024**

**INFORME DE VALORACIÓN CRITERIOS SUBJETIVOS  
(JUICIO DE VALOR: SOBRE 2)**



## 1 OBJETO.

En base a lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP) y en el Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares (PPTP), se valora la documentación aportada por los licitadores que se relacionan más adelante, con el fin de comprobar los extremos en que las mismas se ajustan a las exigencias de la licitación, puntuando las ofertas en base a los criterios subjetivos, con la valoración y ponderación recogidas en el Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. Esos criterios de valoración son los que se relacionan a continuación:

### 1.1 Criterios de valoración

Los criterios de valoración recogidos en el Anexo I del PCAP fueron los siguientes:

Criterio	Descripción del criterio	Puntuación Máxima	Sobre
A.1	Criterio precio por Pensión Basal del servicio de alimentación de pacientes	40	3
A.2	Criterio precio de los extras suministrados	10	3
A.3	Mantenimiento del equipamiento	10	3
A.4	Propuestas de soluciones medioambientalmente sostenibles	15	3
<b>TOTAL CRITERIOS OBJETIVOS</b>		75	
B.1	Organización del Servicio	10	2
B.2	Medidas de eficiencia energética	15	2
<b>TOTAL CRITERIOS SUBJETIVOS</b>		25	

De ellos, los criterios que son objeto de este informe son los subjetivos. El desarrollo de cada uno de los apartados de los criterios subjetivos (valoración por juicios de valor) es el que sigue:

#### B.1. Organización del Servicio (hasta 10 puntos)

1. Descripción de los protocolos o procedimientos de actuación para la ejecución del contrato. Se valorará en su globalidad el modelo de servicio que aporta el licitador. Propuesta de estructura organizativa. Se describirá el organigrama propuesto para la prestación del servicio, definición de los equipos humanos, presencias por turno de trabajo, así como la asignación clara de funciones y responsabilidades de los recursos a las tareas que componen su prestación. (Hasta 5 puntos).
2. Plan de Formación de personal, cursos relacionados con el objeto del contrato y horas destinadas a formación. (Hasta 2 puntos).
3. Características, funcionamiento, tiempo de instalación y puesta en marcha de: (Hasta 3 puntos)
  - Programa informático de gestión de dietas.
  - Software gestión de seguridad alimentaria.
  - Sistema encuestas satisfacción cliente.

#### B.2. Medidas de eficiencia energética (hasta 15 puntos)

Se valorarán en este apartado las medidas concretas propuestas por las empresas en sus ofertas técnicas con el objetivo de mejorar la eficiencia energética de los procesos relacionados con el servicio. Por lo tanto, se valorarán los compromisos que adquiera la empresa en su oferta destinados a este fin.

La proposición que se valorará deberá contar con los siguientes puntos:

1. La presentación y compromiso de aplicación de un plan, programa, procedimiento o sistema equivalente que garantice la reducción y gestión sostenible del consumo energético en cualquiera de sus clases durante la ejecución del contrato. Para ello se planteará un plan, programa o procedimiento equivalente de cómo reducir y hacer un uso eficiente del consumo de Iluminación, climatización y equipamiento entre otros factores. (Hasta 5 puntos).



2. *La propuesta de implantación de medidas concretas para mejorar la eficiencia energética del servicio de alimentación de pacientes objeto del contrato, en la que se establezcan y prevean los medios, recursos y medidas para mejorar, controlar y maximizar el ahorro energético. (Hasta 10 puntos).*

**UMBRAL NO INFERIOR AL 50 POR CIENTO DE LA PUNTUACIÓN EN EL CONJUNTO DE LOS CRITERIOS CUALITATIVOS- QUE CADA LICITADOR DEBERÁ ALCANZAR PARA QUE PUEDA CONTINUAR EN EL PROCESO SELECTIVO:**

*Umbral no inferior al 50 por ciento de la puntuación en el conjunto de los criterios cualitativos que cada licitador deberá alcanzar para que pueda continuar en el proceso selectivo (art. 214 de la LCSP):*

*No pasarán a la siguiente fase, al ser excluidas, las ofertas de los licitadores que no alcancen el 50 % de puntuación máxima asignada a la totalidad de los criterios cualitativos (artículo 146 LCSP), que son:*

- *Criterios cualitativos no sujetos a juicio de valor (A3, A4).*
- *Criterios cualitativos sujetos a juicio de valor (B1, B2).*

*En conclusión, la oferta seleccionada, será la que obtenga la mayor puntuación, como resultado de la suma de los puntos obtenidos en los apartados de valoración de criterios de adjudicación sujetos a juicio de valor y criterios de adjudicación no sujetos a juicio de valor.*

## 1.2 Licitadores

Tras la apertura de la proposición técnica, las empresas admitidas a valoración de criterios subjetivos son las que se indican en la siguiente tabla:

LICITADOR	
1	AUSOLAN RCN, S.L.U.
2	CATERING LA HACIENDA, S.L.
3	EUREST COLECTIVIDADES, S.L.U.
4	MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.
5	SERUNION, S.A.U.

## 2 VALORACIÓN

### 2.1 Consideraciones para consideración de ofertas

Se ha procedido a la valoración de la documentación técnica presentada en el SOBRE 2 conforme a los criterios establecidos en el Anexo al PCAP, en su apartado LL. *Criterios de adjudicación*, apartado CRITERIOS VALORABLES DE FORMA SUBJETIVA.

*La proposición correspondiente a este apartado contará con una extensión máxima de 20 caras de A4, con tipo de letra Arial y tamaño de letra 10 como mínimo e interlineado sencillo. En caso de incumplir esta indicación no se valorará la proposición que exceda dichos límites.*

*Estos criterios se evaluarán atendiendo a niveles escalonados de valoración comparativos entre todas las ofertas, con los siguientes umbrales:*

- **Excelente:** 100% puntuación criterio (La oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y sobresale del resto de las ofertas).
- **Notable:** 75% puntuación criterio (La oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y supera la calidad media del resto de las ofertas).
- **Bueno:** 50% puntuación criterio (La oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y se encuentra en la media de las ofertas presentadas).
- **Insuficiente:** 25% puntuación criterio (La oferta cumple las características técnicas de prestación de servicio, pero presenta deficiencias en aspectos objeto de valoración).
- **No presenta:** 0% puntuación criterio (La oferta cumple el mínimo exigido en el PPT).

**En caso de que no cumpla el mínimo exigido en el PPT, la oferta será excluida.**



## 2.2 Resultados de la valoración

### 1. [AUSOLAN RCN, S.L.U.](#)

#### **B.1) Organización del Servicio (hasta 10 puntos):**

##### B.1.1) Protocolos, estructura organizativa y modelo de Servicio (hasta 5 puntos).

- Definición del modelo de servicio de producción en línea caliente y transporte en línea caliente. Lista las fases de desarrollo del proceso de elaboración y servicio de alimentos sin detallar su descripción. Completa descripción de los procesos. Facilitan mapa de procesos con los procedimientos de actuación para la ejecución del contrato tanto operativos como de soporte, así como detalle de los mismos. Se detallan los procesos soporte que aplican a la seguridad alimentaria, medioambiente y PRL; así como el detalle de los procesos operativos que se aplica el sistema de aseguramiento de la calidad higiénico-sanitaria y el sistema de control de la trazabilidad de materias primas y productos elaborados.
- Propuesta de estructura organizativa, definiendo el organigrama donde se detallan las distintas categorías profesionales y estableciendo las funciones y responsabilidades del personal por categoría. Definidas las presencias por turno de trabajo en la propuesta organizativa, así como el número de cada categoría profesional. La propuesta organizativa asciende a un total de 906,32 horas a la semana.

**Valoración global: Notable**

##### B.1.2) Plan de Formación de personal (hasta 2 puntos).

- Definición de programa formativo con detalle de cada curso, a quien se dirige, duración en horas, y calendario de ejecución. Total de horas de formación inicial 83 horas. No indican el número de horas de formación continua.
- Presenta una relación de los cursos ofertados con una breve descripción, duración y personal al cual va dirigido de cada uno de ellos. Estos incluyen de formación inicial: acogida; manipulación alimentos y seguridad alimentaria; medioambiente; alimentación, nutrición y salud; seguridad y salud; sistema de autocontrol, análisis de peligros y puntos de control crítico, trazabilidad; APPCC; programa informático gestión cocinas; preelaboración y conservación culinaria; elaboración y acabado de platos. Lista un total de 10 cursos de formación inicial. Los de formación continua son: medioambiente; plan de emergencia; PRL; e higiene y seguridad alimentaria, con un total de 4 cursos.
- Plan de formación inicial y continua a través del Campus Virtual.

**Valoración global: Notable**

##### B.1.3) Características, funcionamiento, tiempo de instalación y puesta en marcha (hasta 3 puntos).

- Programa informático de gestión de dietas presentado es ICTREBES, software para la gestión integral de cocinas. No propone otro programa alternativo. Puesta en marcha inmediata pues es el que tiene el Hospital actualmente.



- Cuenta con los siguientes módulos: módulo nutricional, módulo operativa; encuestas de satisfacción; generación de informes; APPCC; integración con admisión. Ya está integrado en el hospital. No propone otro programa alternativo.
- Se propone el aplicativo ICTREBES para el sistema de encuesta satisfacción cliente, se realiza mediante el código QR impreso en la etiqueta del emplatado y el paciente asigna puntuación a cada una de las preguntas. Ya está integrado en el hospital. No propone otro programa alternativo.

**Valoración global: Bueno**

### **B.2) Medidas de Eficiencia Energética (hasta 15 puntos):**

Cabe mencionar de la oferta presentada por Ausolan, que todo el apartado B2 de la memoria está unido, sin distinguir el apartado B.2.1 del apartado B.2.2. Es por ello que se va a realizar una valoración conjunta, aplicando la misma valoración global para ambos apartados, entendiendo que el apartado B.2.1. Plan de eficiencia energética va a coincidir con el apartado B.2.2. Implantación de medidas de eficiencia energética, ya que no es posible distinguir ambos apartados: plan que presentan y compromiso que adquieren.

#### **B.2.1) Plan de eficiencia energética (hasta 5 puntos) y B.2.2.) Implantación medidas eficiencia energética (hasta 10 puntos).**

- La primera medida de eficiencia energética que plantea la oferta está basada en la formación/información y sensibilización de todo el personal, por la difusión de la Guía de Buenas Prácticas.
- Auditoría de eficiencia energética: estudio enfocado a la reducción del consumo de los equipos e instalaciones para mejorar la eficiencia energética y la gestión de residuos.
- Presentan un listado de acciones, sin especificar la mejora que aporta cada una de ellas, la planificación de las mismas ni los medios o recursos que utilizarán.
- Para mejorar la eficiencia energética y la gestión de residuos, Ausolan propone las siguientes medidas concretas:
  - ILUMINACIÓN
    - En caso de tener que sustituir alguna luminaria convencional, esta será de tecnología LED
    - Instalación de sensores y detectores de presencia u ocupación y temporizadores, interruptores crepusculares, regletas inteligentes
  - CLIMATIZACIÓN
    - Sellado de puertas y ventanas
    - En caso de ser necesario, se instalarán ventiladores de techo en combinación con la climatización
    - En caso de ser necesario se instalarán termostatos programables
    - Programación adecuada de los tiempos de funcionamiento de la calefacción/climatización
  - AGUA
    - Programación de inspecciones regulares



- Instalación de aireadores, eyectores, pedales y sensores en todos los grifos
- Eliminación de anillas de retención en las griferías
- EQUIPOS
  - Instalación de nuevos descalcificadores
  - Regulación de mecheros de los equipos a gas
  - Control de stock de materia prima para reducir el número de frío negativo
- OTROS
  - En caso de ser necesario, instalación de contadores independientes de energía
  - Biodigestión: estudio de viabilidad para aprovechar el desperdicio de cocina
- Las medidas a implantar en eficiencia energética son correctas y escasas. Además, todas las medidas propuestas son básicas para el correcto funcionamiento del servicio. Carece de medidas que destinen una inversión importante para la renovación o adquisición de nuevos equipos. Mencionar que las siguientes medidas no aportan valor, ya que actualmente están implantadas: iluminación con tecnología LED, instalación de aireadores o perlizadores y eliminación de anillas de retención. Por otra parte, algunas de las medidas a las que se comprometen para su implantación las realizarían sólo “en caso necesario”, sin saber quién determina la necesidad de las mismas.

**Valoración global: Bueno**

## **2. CATERING LA HACIENDA, S.L.**

### **B.1) Organización del Servicio (hasta 10 puntos):**

#### **B.1.1) Protocolos, estructura organizativa y modelo de Servicio (hasta 5 puntos).**

- Definición del modelo de servicio de producción en sistema tradicional de cocina in situ (línea caliente) y transporte en línea caliente. Detalle de las etapas del proceso de elaboración y servicio de alimentos incluyendo los subprocesos. Lista brevemente los protocolos para la ejecución del contrato en referencia a la gestión.
- Propuesta de estructura organizativa, definiendo el organigrama donde se detallan las distintas categorías profesionales y estableciendo las funciones y responsabilidades del personal por categoría. Definidas las presencias por turno de trabajo en la propuesta organizativa, así como el número de cada categoría profesional. La propuesta organizativa asciende a un total de horas 961 horas semanales.

**Valoración global: Excelente**

#### **B.1.2) Plan de Formación de personal (hasta 2 puntos).**

- Presenta relación de los cursos a realizar, a quien se dirige, duración en horas, y cuando se realizarán. Total de horas anuales 304 horas.
- Presenta una relación de los cursos ofertado indicando la duración y personal al cual va dirigido de cada uno de ellos. Estos incluyen código de prácticas correctas de manipulación/elaboración; manipulador de alimentos; gestión de alérgenos; limpieza y desinfección; PRL; sistema APPCC; instrucciones técnicas



para los diferentes puestos de trabajo; emplatado, conservación, transporte y distribución de comidas; sistemas de gestión de calidad ISO 9001:2015; técnicas de cocina; aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias; alimentación saludable; alimentación en diversas situaciones; protección contra incendios; medio ambiente y calidad del medio laboral; ergonomía laboral; atención al paciente; gestión de residuos; consumo y eficiencia energética; actualización de la formación básica. Lista un total 20 cursos.

- Plan de formación inicial y continua, de higiene, manipulación y ahorro energético.

**Valoración global: Excelente**

#### B.1.3) Características, funcionamiento, tiempo de instalación y puesta en marcha (hasta 3 puntos).

- Programa informático de gestión de dietas: Se instalará o actualizará el software de Gestión de Dietas que el Hospital requiera. Descripción de posibles soluciones de software a instalar en función de las preferencias del Centro. La puesta en marcha será inmediata. Presentan tres modelos de Software de Gestión (ARINKA, DELSYS e IC-TREBES). Menciona las funcionalidades de los tres. Para ARINKA (detección de incompatibilidades a nivel de ingrediente, sustitución automática de platos y/o partes, configuración alternativa de platos, aprendizaje automático, recuerdo de información, asignación de la información de alimentación al paciente, información nutricional y de costes a nivel de ingrediente, acceso via web, multidioma, integración con ORION CLINIC y Rhapsody, inclusión de código QR en emplatado para encuestas). Para DELSYS ( integración con el sistema hospitalario, definición de dietas y menús, selección de menú, planificación de la demanda, listas de emplatado, cálculo de necesidades de emplatado, gestión alimentaria, consumos, recepción de materiales y trazabilidad). Para IC-TREBES (gestión procesos elaboración, distribución y facturación de los menús, emisión listados para elaboración de menú, conocimiento de las cantidades para la elaboración de menú y de las cantidades del día siguiente, cierre automático de ingestas, definición de extras y stocks, cantidades máximas y productos personalizados para cada paciente, guardar históricos de platos y alimentos, definir alergias e inapetencias para cada alimento, gestión de las bases de datos de los alimentos, gestión de las pérdidas nutritivas de cada alimento, gestión del plan de dietas, configuración de las rotaciones y las ingestas, gestión de menús por temporada, exportables las fichas técnicas de los platos a PDF, así como de los menús también a EXCEL. Actualmente el hospital dispone de IC-TREBES.
- Software de gestión de seguridad alimentaria: se empleará la herramienta DietTools para gestionar la documentación relativa a los procedimientos y registros definidos en el Plan APPCC. Detalla las características de la herramienta. Funciona desde cualquier dispositivo móvil con Andorid. La puesta en marcha será inmediata.
- Para el sistema de encuestas de satisfacción se emplea etiquetado de bandejas con código QR o propuesta alternativa, cuyos resultados podrán ser consultados diariamente por el hospital a través de una Plataforma Web, sin especificar. La puesta en marcha será inmediata. Adicionalmente se realizarán encuestas de forma tradicional con carácter trimestral.

**Valoración global: Notable**



## **B.2) Medidas de Eficiencia Energética (hasta 15 puntos):**

### **B.2.1) Plan de eficiencia energética (hasta 5 puntos).**

- Realización de una Auditoría energética inicial.
- Presentación de un Plan de Gestión Sostenible del Consumo Energético o de Eficiencia Energética, para maximizar el ahorro energético. En la memoria, se indica en una tabla en qué consiste el plan de gestión sostenible, en el que se especifican las estrategias y acciones que se tomarán según el tipo de instalación o equipos. Se señalan las acciones junto con la medida o recursos a utilizar. Plan de implementación, seguimiento y evaluación.
- Por otra parte, indican que se educará y concienciará al personal para capacitarles sobre la importancia de la eficiencia energética y reducción del desperdicio alimentario. Creación del documento de Buenas Prácticas e implantación de dicho plan (se programarán acciones de formación reglada, seguimiento de todas las actuaciones propuestas, reuniones mensuales, colocación de carteles informativos y de señalización de Buenas Prácticas).

**Valoración global: Excelente**

### **B.2.2) Implantación medidas eficiencia energética (hasta 10 puntos).**

- Para mejorar la eficiencia energética y la gestión de residuos, Catering La Hacienda propone las siguientes medidas concretas:
  - ILUMINACIÓN
    - Realización de un estudio lumínico previo
    - Sustitución de luminarias convencionales por tecnología LED
    - Sustitución de balastos electromagnéticos por electrónicos
    - Instalación de sensores de movimiento y temporizadores
    - Detectores de presencia u ocupación y temporizadores para iluminación
    - Uso de circuitos en paralelo y reguladores de intensidad
  - CLIMATIZACIÓN
    - Sustitución de 2 de los equipos antiguos
    - Instalación o reposición de cortinas de lamas de PVC
    - Sellado de puertas y ventanas
    - Instalación de ventiladores de techo en combinación con la climatización
    - Instalación de cortinas de aire en las puertas de acceso en contacto con el exterior
    - Instalación de termostatos programables
    - Instalación de climatización inteligente
  - AGUA
    - Programación de inspecciones regulares
    - Instalación de grifos de bajo flujo, pedales o sensores en grifos
    - Eliminación de anillas de retención en las griferías
    - Instalación de perlizadores, eyectores y aireadores en grifos
    - Promoción de prácticas en cocina
    - Estudio de implantación del “Sistema de Aguas Grises”



- EQUIPOS
    - Reemplazo de los equipos obsoletos por modelos más eficientes energéticamente
    - Instalación de enchufes temporizados
    - Instalación de regletas inteligentes
    - Instalación de equipos de refrigeración con tecnología de compresores de velocidad variable
    - Instalación de nuevos descalcificadores
    - Adquisición de vehículo Opel Combo, con etiqueta ecológica y control de emisiones. “0 emisiones”, “ECO” o equivalente según catalogación de la Unión Europea.
  - OTROS
    - Instalación de contadores independientes de energía
    - Realización de un estudio de producción de biogás
    - Capacitación del personal sobre prácticas de cocina energéticamente eficientes
    - Fomento del reciclaje y gestión adecuada de residuos: Plan de desperdicio alimentario.
    - Desarrollo de material de capacitación.
- Las medidas a implantar en eficiencia energética son correctas y apropiadas, destacando por la sustitución de 2 de los equipos más antiguos de climatización, ya que se ajusta a las necesidades del hospital. Además, en cuanto al equipamiento, se comprometen a la sustitución de un lavavajillas de cúpula o capota para el lavado de cacerolas y envases Marca Fagor, a la compra de 20 arcones congeladores de eficiencia superior a la existente para sustituir a los actuales y a la compra de una freidora, aunque estas no son tan necesarias e interesantes para el desarrollo del servicio en el hospital. También destaca por la adquisición de un Opel Combo (emisiones 0) para el traslado de los alimentos al hospital de Mislata. Mencionar también que las siguientes medidas no aportan valor, ya que actualmente están implantadas: Iluminación con tecnología LED, sensores en grifos, eliminación de anillas de retención, instalación de aireadores o perlizadores.

**Valoración global: Notable**

### 3. [EUREST COLECTIVIDADES, S.L.](#)

#### **B.1) Organización del Servicio (hasta 10 puntos):**

##### **B.1.1) Protocolos, estructura organizativa y modelo de Servicio (hasta 5 puntos).**

- Definición del modelo de servicio de producción en sistema de línea en caliente y transporte en línea caliente. Detalle de las etapas del proceso de elaboración y servicio de alimentos. No menciona los procedimientos de actuación para la ejecución del contrato en referencia a la gestión.
- Propuesta de estructura organizativa en las que se detallan las distintas categorías profesionales, estableciendo las funciones y responsabilidades del personal por categoría, aunque no ha detallado algunas como Unit Manager, Área Manager, Proyect Manager.. entre otras. Definidas las presencias por turno de trabajo en la propuesta organizativa, así como el número de cada categoría profesional. La propuesta organizativa asciende a un total de 1.118 horas a la semana y aseguran la cobertura del absentismo y vacaciones del personal. En el procedimiento de emplatado indica que la dietista supervisa



el correcto montaje de la dieta y además suministra productos extras, hecho que no es eficiente para la correcta realización de sus funciones.

**Valoración global: Notable**

**B.1.2) Plan de Formación de personal (hasta 2 puntos).**

- Presenta relación de los cursos a realizar, detallando el número total de horas impartidas al año por categorías profesionales, así como el nombre del curso, tipo de impartición, área y horas de cada uno de ellos, sin facilitar el calendario de ejecución. El total de horas por categoría asciende a 593.
- Planificación de cursos de formación por área. Distingue dos tipos de información, la obligatoria y la específica. Dentro de la formación obligatoria se realizan cursos sobre la seguridad alimentaria, dietética aplicada, PRL, medio ambiente...; Lista un total de 80 cursos.
- Plan de formación inicial, adaptación continua y promoción del personal más cualificado.

**Valoración global: Excelente**

**B.1.3) Características, funcionamiento, tiempo de instalación y puesta en marcha (hasta 3 puntos).**

- Programa informático de gestión de dietas: propone tanto IC TREBES como DieTools, aunque como mejora instalaría DietTools y además instalaría como mejora el módulo de trazabilidad de almacén de dicho programa. La puesta en marcha del nuevo módulo de trazabilidad se realiza en 30 días.
- Software de gestión de seguridad alimentaria: sistema de control informático mediante un sistema de gestión integral de calidad y seguridad alimentaria que garantiza la comunicación y flujos de trabajo en cada proceso. Se describen cada uno de los programas que emplearían, tales como homologación de proveedores, portal de compras, control de temperatura, control de producción y trazabilidad, gestión de menús y fichas técnicas, conservación, consulta de alérgenos, etiquetado, analíticas y gestión de RRHH. La puesta en marcha es inmediata.
- Se propone el aplicativo DietTools para el sistema de encuestas de satisfacción. Estas se podrán realizar mediante QR, tablet y/o cabeceros de cama. La puesta en marcha se llevará a cabo en un máximo de 15 días.

**Valoración global: Excelente**

**B.2) Medidas de Eficiencia Energética (hasta 15 puntos):**

**B.2.1) Plan de eficiencia energética (hasta 5 puntos).**

- Auditoría de eficiencia energética: estudio del edificio, de sus instalaciones y equipos para la obtención de información objetiva sobre la energía consumida, contemplando aspectos técnicos y económicos.
- Presentación de las medidas para reducir y ser eficiente en el consumo energético dentro de las diferentes áreas: equipamiento, climatización, iluminación y agua caliente sanitaria (ACS). En ellas se explica en qué consiste dicha medida y se indica el ahorro energético que supone cada una de las propuestas.
- Por otra parte, se presenta como herramienta fundamental el uso de un sistema de Gestión de Energía, para gestionar los datos y controlar las instalaciones.

**Valoración global: Excelente**



### B.2.2) Implantación medidas eficiencia energética (hasta 10 puntos).

- Para poder detectar los puntos débiles y proponer medidas de mejora que reduzcan el consumo y mejoren la eficiencia energética, proponen realizar inicialmente una auditoría de Eficiencia Energética. Las medidas y compromisos que Eurest propone, son los siguientes:
  - EQUIPAMIENTO
    - Empleo de electrodomésticos de alta eficiencia energética: A+++ en caso de que se tenga que realizar un cambio.
    - Limpieza regular del condensador de los equipos de refrigeración y aire acondicionado
    - Apagado de campanas extractoras y limpieza de filtros
    - Gestión y mantenimiento energéticos: nuevos descalcificadores, monitorización del plan de mantenimiento, revisión del recuperador de calor del tren de lavado, instalación de campana para condensación de vapor en el tren de lavado, estudio de ciclos de lavado e instalación de sistema Onnera Green System.
  - CLIMATIZACIÓN
    - Sellado de puertas y ventanas
    - Instalación de cortinas de lamas
    - Instalación de cortinas de aire en las puertas de acceso en contacto con el exterior
    - Instalación de ventiladores de techo en combinación con la climatización
  - ILUMINACIÓN
    - Sustitución de luminarias convencionales por tecnología LED
    - Sustitución de balastos electromagnéticos por electrónicos
    - Estudio lumínico
    - Detectores de presencia u ocupación. Sensores de presencia en todas las estancias, sensores crepusculares conectados a las luminarias, y sensor en la cinta de emplatado para arranque y parada.
  - AGUA
    - Instalación de perlizadores en grifos
    - Instalación de Sistema de reciclaje de aguas grises para limpieza
    - Instalación de grifos temporizados o cierre automático: grifos con sensor o pedal
  - OTROS
    - Biodigestión: estudiar la viabilidad para aprovechar el desperdicio de cocina
    - Formación: realización de cursos específicos a toda la plantilla
    - Realización de cursos específicos a toda la plantilla para las buenas prácticas ambientales. Se detallan los aspectos que se van a llevar a cabo para dicha formación.
- Las medidas a las que se compromete para su implantación son correctas y apropiadas. Destaca por el compromiso de instalación de una campana de condensación para el tren de lavado, ya que se ajusta a las necesidades del hospital y sería una mejora a considerar. Mencionar que las siguientes medidas no aportan valor, ya que actualmente están implantadas: Iluminación con tecnología LED, instalación de aireadores o perlizadores y sensores en grifos.

**Valoración global: Notable**



#### 4. MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.

##### **B.1) Organización del Servicio (hasta 10 puntos):**

###### **B.1.1) Protocolos, estructura organizativa y modelo de Servicio (hasta 5 puntos).**

- Definición del modelo de servicio de producción en línea caliente. Lista las fases de desarrollo del proceso de elaboración y servicio de alimentos. Completa descripción de los procedimientos de actuación para la ejecución del contrato, como son el proceso de gestión, estratégico, soporte e interacciones.
- Propuesta de estructura organizativa, definiendo el organigrama donde se detalla el número de presencia para cada categoría profesional. Breve descripción de las funciones de cada una de las categorías profesionales acorde a los turnos de trabajo tanto de mañana como de tarde. La propuesta organizativa asciende a un total de 1.029 horas.

**Valoración global: Excelente**

###### **B.1.2) Plan de Formación de personal (hasta 2 puntos).**

- Definición de programa formativo con detalle de cada curso, a quien se dirige, duración en horas, y calendario de ejecución. Total de horas anuales por trabajador: 52 horas - 156 horas en la totalidad del contrato más prórroga (3 años). Primer año de contrato 52 horas, segundo año prórroga 52 horas y tercer año prórroga 52 horas.
- Presenta una relación de los cursos ofertados con una breve descripción, duración y personal al cual va dirigido de cada uno de ellos. Estos incluyen nociones básicas sobre SGC, SGMA, OHSAS e inocuidad alimentaria, manipulación de alimentos, PRL; buenas prácticas medioambientales; alergias e intolerancias alimenticias; atención al paciente; sistema APPCC; trazabilidad; tecnología culinaria; elaboración de primeros; elaboración de segundos; elaboración de postres; decoración y exposición de platos; sistemas de reparto; limpieza de campanas; sistemas de emplatado; ergonomía en el tren de lavado. Así como cursos adaptados a las patologías frecuentes en el hospital, como alimentación en el embarazo; nutrición y salud mental; alimentación infantil; trato al paciente inapetente; alimentación del paciente diabético. Lista un total de 23 cursos.
- Plan de formación inicial y continua, de higiene y hostelería en general, presencial en el hospital y si no fuera posible en el aula de la empresa.

**Valoración global: Excelente**

###### **B.1.3) Características, funcionamiento, tiempo de instalación y puesta en marcha (hasta 3 puntos).**

- Programa informático de gestión de dietas: Actualmente prestan servicio con ICTREBES. Plantean la instalación del software de gestión de dietas DietTools VB - J2EE integrado con el HIS del Hospital y prescripción de dietas desde las Unidades mediante el protocolo HL7. El Software dispone de integración con Orion Clinic, detecta incompatibilidades a nivel de ingredientes, permite configurar sustituciones de platos y/o de partes del plato, elección del menú, recuerdo entre episodios, aprendizaje automático, acceso via web, multidioma, información nutricional y de costes a nivel de ingrediente, asignación de la información de alimentación al paciente. No indica cuando se realizará la puesta en marcha.



- Software de gestión de seguridad alimentaria: herramienta para la documentación de los procedimientos y registros definidos en el APPCC DieTools, al objeto de compatibilizar el proyecto informático con el software de gestión de dietas propuesto. Permite tener registrado el proceso APPCC y trazabilidad que funciona desde cualquier dispositivo móvil con Andorid. Detalla las funcionalidades. No indica cuando se realizará la puesta en marcha.
- Se propone el aplicativo DieTools para el sistema de encuesta satisfacción cliente, que cuenta con encuestas de satisfacción donde el paciente puede cumplimentarlas en aplicación App, web o QR permitiendo obtener el % de satisfacción global del servicio de alimentación con indicación de mejoras o sugerencias. No indica cuando se realizará la puesta en marcha.

**Valoración global: Excelente**

## **B.2) Medidas de Eficiencia Energética (hasta 15 puntos):**

### **B.2.1) Plan de eficiencia energética (hasta 5 puntos).**

- Realización de una Auditoría de eficiencia energética para identificar, analizar y mejorar el uso de la energía en las operaciones de la cocina.
- Presentación del Plan de Eficiencia Energética que pretenden seguir (planificación, análisis de consumo actual, evaluación de eficiencia de equipos y prácticas, identificación de oportunidades de mejora, implementación y seguimiento, y finalmente informe y retroalimentación)
- Adicionalmente presentan un plan de formación del personal indicando las fases del mismo con detalle
- Presentan un plan de reducción del desperdicio alimentario, especificando en qué consiste la sensibilización del personal, la monitorización del mismo, seguimiento... (dicho plan ya lo tienen implantado en otros centros)

**Valoración global: Excelente**

### **B.2.2) Implantación medidas eficiencia energética (hasta 10 puntos).**

- Para mejorar la eficiencia energética y la gestión de residuos, Mediterránea de Catering propone las siguientes medidas concretas:
  - ILUMINACIÓN
    - Realización de un estudio lumínico previo
    - Sustitución de luminarias convencionales por tecnología LED
    - Sustitución de balastos electromagnéticos por electrónicos
    - Instalación de sensores de presencia, crepusculares, enchufes temporizados y regletas inteligentes
    - Instalación de detectores de presencia para iluminación en almacenes y resto de cuartos cerrados
  - AGUA
    - Instalación de aireadores en todos los grifos
    - Estudio de implantación del “sistema de aguas grises”
    - Instalación de grifos con sensor o pedal



- CLIMATIZACIÓN
    - Revisión y sellado de puertas y ventanas
    - Instalación de cortinas de aire en las puertas de acceso en contacto con el exterior
    - Instalación de sistemas de control estableciendo temperaturas de impulsión por zonas
  
  - EQUIPAMIENTO
    - Renovación de los equipos de refrigeración en los cuartos fríos de preparación (4 unidades con certificación de eficiencia energética A+++ que utilizan refrigerante ecológico). Con el finde:
      - Sustituir los obsoletos por otros de alta eficiencia energética
      - Implementar tecnologías avanzadas con control de temperatura y humedad
      - Reducir el consumo energético un 30%
      - Disminución de las emisiones de CO<sub>2</sub>.
    - Inversión en 2 carros de regeneración térmica de la marca Socamel
  
  - OTROS
    - Estudio de aprovechamiento de residuos para compostaje y producción de electricidad
- Las medidas a las que se compromete para su implantación son correctas y apropiadas, sobresaliendo en la inversión de dos carros de regeneración térmica, ya que es una de las principales necesidades para el correcto funcionamiento de algunas de las tareas de la cocina. También se comprometen a la renovación de 4 unidades de equipos de refrigeración en los cuartos fríos de preparación, que también es otra de las principales necesidades del hospital. Mencionar que las siguientes medidas no aportan valor, ya que actualmente están implantadas: Iluminación con tecnología LED, instalación de aireadores o perlizadores y sensores en grifos.

**Valoración global: Excelente**

## 5. SERUNION, S.A.U.

### **B.1) Organización del Servicio (hasta 10 puntos):**

#### **B.1.1) Protocolos, estructura organizativa y modelo de Servicio (hasta 5 puntos).**

- Definición del modelo de servicio de producción en línea caliente y transporte en línea caliente. Lista las fases de desarrollo del proceso de elaboración y servicio de alimentos sin detallar su descripción. No menciona los procedimientos de actuación para la ejecución del contrato en referencia a la gestión.
- Propuesta de estructura organizativa, definiendo el organigrama donde se detallan las distintas categorías profesionales y estableciendo las funciones y responsabilidades del personal por categoría. Definidas las presencias por turno de trabajo en la propuesta organizativa, así como el número de cada categoría profesional. Proponen un refuerzo de la plantilla frente al presente aunque las horas semanales son menores que las de las demás ofertas. La propuesta organizativa asciende a un total de 774,52 horas semanales. Compromiso de cubrir bajas y absentismo.

**Valoración global: Bueno**



#### B.1.2) Plan de Formación de personal (hasta 2 puntos).

- Presenta relación de los cursos a realizar, a quien se dirige, duración en horas, y cuando se realizarán. Las máximas horas por categoría profesional asciende a 142 horas. La media de horas de formación por categoría asciende a 77,83.
- Presenta una relación de los cursos ofertados sin descripción, indica la duración y personal al cual va dirigido de cada uno de ellos. Estos incluyen: seguridad alimentaria; PRL; sistemas de gestión de calidad; formación culinaria; formación de producto y materias primas; operaciones y logística; nutrición; atención al cliente; eficiencia; comunicación; gestión de personas y liderazgo; idiomas; informática. Lista un total de 14 cursos.
- Plan de formación inicial y continua.

**Valoración global: Notable**

#### B.1.3) Características, funcionamiento, tiempo de instalación y puesta en marcha (hasta 3 puntos).

- Programa informático de gestión de dietas presentado es ICTREBES, software para la gestión integral de cocinas. No propone otro programa alternativo. Puesta en marcha inmediata pues es el que tiene el Hospital actualmente.
- Cuenta con los siguientes módulos: módulo nutricional; módulo hostelería; módulo menú opcional; módulo ICTREBES cocina; módulo ICTREBES enfermería; módulo ICTREBES gestor; APPCC; trazabilidad. Herramienta EASY Q para controlar la calidad alimentaria y seguridad en la cocina. ICTREBES ya está integrado en el hospital. No propone otro programa alternativo.
- Se propone el software de creación y gestión de encuestas online SURVIO para el sistema de encuesta satisfacción cliente, se realiza mediante el código QR impreso que se facilitará a través del servicio en comida o cena y el paciente asigna puntuación a cada una de las preguntas. El centro accederá a través de un QR a los resultados.

**Valoración global: Bueno**

### **B.2) Medidas de Eficiencia Energética (hasta 15 puntos):**

#### B.2.1) Plan de eficiencia energética (hasta 5 puntos).

- Se presenta en una tabla en plan de eficiencia energética, con las acciones del proyecto a realizar durante el año de contrato. En ella se detalla el mes o meses en los que se realizará cada acción. El plan se centra en áreas clave, como la iluminación, los equipos, el control de temperatura, el aislamiento, la gestión de residuos y la concienciación del personal.
- Adicionalmente se detalla que durante toda la duración del contrato se pondrá en marcha un plan de eficiencia energética que incluirá la reducción de desperdicio alimentario y formará a los trabajadores en diferentes áreas.
- Se indican los medios y recursos que utilizarán para implementar todas las acciones presentadas.

**Valoración global: Notable**



### B.2.2) Implantación medidas eficiencia energética (hasta 10 puntos).

- Para mejorar la eficiencia energética y la gestión de residuos, Serunión propone la realización de una auditoría de eficiencia energética inicial y las siguientes medidas concretas:
  - ILUMINACIÓN
    - Sustitución de luminarias convencionales por otras de bajo consumo, como por ejemplo LED
    - Instalación de detectores de presencia para que se ilumine la zona sólo cuando se esté trabajando en la misma.
  - AGUA
    - Instalación y revisión de aireadores
    - Cambio de elementos de grifería que puedan suponer desperdicio por fugas.
  - CLIMATIZACIÓN
    - Instalación de cortinas de lamas en las puertas de las cámaras.
    - Estudio para un cambio de gas no fluorado en el circuito de refrigeración de cámaras frigoríficas.
  - EQUIPAMIENTO
    - Renovación de 5 equipos de climatización existentes para optimizar el consumo y mejorar la eficiencia de la instalación.
    - Adquisición del modelo iVARIOPROL VARIOCOOKING CENTER MULTIEFICIENCY 100 LTS.
    - Propuesta cambio de maquinaria eléctrica a gas o renovación de equipo a otro de menor consumo.
    - Uso de furgoneta 100% eléctrica para transporte de comidas al hospital de Mislata.
  - OTROS
    - Instalación de un contador de electricidad y 3 contadores de agua (caliente, fría y retorno).
- Las medidas a las que se compromete para su implantación son correctas y apropiadas. La mayoría de ellas son básicas para el correcto funcionamiento del servicio. Muchas de las “medidas” propuestas, son en realidad “buenas prácticas”. Destaca por la inversión a la que se compromete para la renovación de 5 equipos de climatización, ya que es una de las necesidades que actualmente tiene el hospital de Manises. Mencionar que realizar una sustitución de luminarias por otras de bajo consumo no aporta valor, ya que actualmente está implantada la iluminación con tecnología LED

**Valoración global: Notable**



### 3 CONCLUSIÓN

De acuerdo con todas las valoraciones anteriores, en la siguiente tabla se representa el resumen de valoraciones obtenidas para cada licitador:

N.º	Licitador	B.1. Organización del servicio			B.2. Medidas de eficiencia energética	
		Protocolos de actuación. Modelo de servicio. Estructura organizativa. Organigrama	Plan de formación de personal	Características, funcionamiento, tiempo instalación de programas informáticos de gestión de dietas, software de seguridad alimentaria y sistemas de encuestas de satisfacción	Plan para la reducción y gestión sostenible del consumo energético	Implantación de medidas para mejorar la eficiencia energética y maximizar el ahorro energético
		B.1.1.	B.1.2.	B.1.3.	B.2.1.	B.2.2.
1	AUSOLAN RCN, S.L.U.	Notable	Notable	Bueno	Bueno	Bueno
2	CATERING LA HACIENDA, S.L.	Excelente	Excelente	Notable	Excelente	Notable
3	EUREST COLECTIVIDADES, S.L.U.	Notable	Excelente	Excelente	Excelente	Notable
4	MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
5	SERUNION, S.A.U.	Bueno	Notable	Bueno	Notable	Notable

Con las valoraciones realizadas, para cada licitador y por cada uno de los criterios subjetivos del expediente 52.3/20243 para el “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES QUE GARANTICE SU ADECUADA ALIMENTACIÓN CON ARREGLO A CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL HOSPITAL DE MANISES – HOSPITAL DE CRÓNICOS DE MISLATA DE LA CONSELLERIA DE SANIDAD”, se obtiene el siguiente cuadro resumen de las puntuaciones.

N.º	Licitador	B.1. Organización del servicio			B.2. Medidas de eficiencia energética		TOTAL B.1.	TOTAL B.2.	TOTAL
		B.1.1.	B.1.2.	B.1.3.	B.2.1.	B.2.2.			
1	AUSOLAN RCN, S.L.U.	3,75	1,5	1,5	2,5	5	6,75	7,5	14,25
2	CATERING LA HACIENDA, S.L.	5	2	2,25	5	7,5	9,25	12,5	21,75
3	EUREST COLECTIVIDADES, S.L.U.	3,75	2	3	5	7,5	8,75	12,5	21,25
4	MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.	5	2	3	5	10	10	15	25
5	SERUNION, S.A.U.	2,5	1,5	1,5	3,75	7,5	5,5	11,25	16,75

Lo que se informa a la mesa de contratación constituida el efecto para su estudio y valoración.

En Valencia, en la fecha de la firma electrónica,

**LAS INGENIERAS INDUSTRIALES DEL SERVICIO DE  
MANTENIMIENTO, SUMINISTROS Y SERVICIOS GENERALES**