



INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA

En Sevilla, a 19 de diciembre de 2022

Expediente: 22/42208

Objeto del contrato: EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR EN EL C.M. HERNANDO COLÓN.

Composición de la Comisión técnica:

- Antonio José Navajas Jiménez. - Director del C.M. Hernando Colón.
- Miguel León Muñoz. - Subdirector del C.M. Hernando Colón.
- Inmaculada Duran Barrios. - PAS del C.M. Hernando Colón. (Encargada del seguimiento comisión de comedor).
- Beatriz Real Sanmartín. - Colegiala. Coordinadora 1ª planta y miembro de la comisión de comedor.

UMBRAL mínimo de puntuación: 25 puntos:

Visto el contenido de los "Sobres 2: documentación relativa a los criterios valorados mediante un juicio de valor A1.- "LA ORGANIZACIÓN PROPUESTA" y A2.- "LA DISTRIBUCION DE PLANTILLA", se realizan las siguientes puntuaciones:

LICITADOR: ARAMARK

A1. LA ORGANIZACIÓN PROPUESTA (máximo 20 puntos).

Puntuación otorgada: 16 puntos.

Justificación: Realiza las compras a través de una herramienta electrónica y proponen 2 opciones de guarnición, así como, ocasionalmente, ofrecerán postre casero, pero no indican la cantidad de veces.

Ofrecen una APP para reservas de comidas, donde se dispone de toda la información nutricional y valor calórico. También disponen de una herramienta para realizar encuestas a los usuarios y cuyos resultados pondrán a disposición de la dirección del centro.

En lista de proveedores, no se identifica ninguno de pescado fresco y tampoco indica si lo utilizan o no. Presentan listado de proveedores y se comprometen a trabajar con primeras marcas.

Se comprometen a elaborar el plan de autocontrol (APPCC) específico para el centro, establecerían un plan de desinfección, control de plagas y mantenimiento, así como, el establecimiento de análisis microbiológicos y plan de trazabilidad.

Tienen implantado sistemas de calidad.

Definen las competencias del personal asignado; el supervisor de operaciones y la gobernanta serán los representantes de la empresa en las reuniones mensuales de la comisión, así como los encargados del seguimiento de las acciones y decisiones de dichas reuniones.

El supervisor también acudirá al colegio al menos dos veces por semana para contactar con la dirección del centro o persona en quien delegue. Igualmente garantizan la presencia mínima mensual de 2 horas del director regional de operaciones.

Disponen de una cocina central en Bollullos de la Mitación, para el caso de una contingencia grave.

Disponen de un departamento de dietética y nutrición y presentan un plan de formación con un calendario de enero a junio de 2023

A2. LA DISTRIBUCION DE PLANTILLA (máximo 30 puntos).

Puntuación otorgada:16 puntos.

Justificación: Presentan una distribución de horarios distintas según días de la semana y entendemos que en algunos días dicha distribución es desproporcionada.

De la distribución del personal en los periodos de prestación del servicio en el comedor se observa que, en los almuerzos de los martes, miércoles, jueves y viernes, así como, en las cenas de todos los días de la semana a excepción de los martes, existen pequeños periodos en los que entendemos que, por el personal asignado, pudieran tener dificultades para una prestación del servicio satisfactoria.

Con el número de personas que disponen para la prestación del servicio los sábados y domingos, así como no disponer de ninguna cocinera en el turno de cena del domingo, entendemos que serían insuficiente para la prestación del servicio optima.

LICITADOR: BORIS 45

A1. LA ORGANIZACIÓN PROPUESTA (máximo 20 puntos).

Puntuación otorgada: 12 puntos.

Justificación: La supervisora/or de cada centro está a disposición del centro y de los trabajadores las 24 horas los 365 días. Para ello la dirección del centro dispondrá tanto del teléfono de la supervisora/or como del equipo directivo de la empresa.

Indican que el responsable del centro será la persona de la empresa que asistirá a las reuniones de la comisión de comedor, señalando que tendrá plena capacidad ejecutiva y que mantendrá reuniones semanales con el interlocutor del centro.

Proponen reunión anual con gerencia y dirección comercial y el cliente que permitan seguir una línea común de trabajo. También proponen reuniones mensuales con la dirección comercial, la dirección de operaciones, el responsable del servicio y los interlocutores designados del centro para analizar el servicio, las incidencias propuestas y acuerdo. Estas funciones según el pliego de prescripciones técnicas corresponden a la comisión de comedor.

En la oferta presentada hacen referencia a varios anexos que no localizamos. Se recogen muestras testigos y se realizan análisis microbiológicos por laboratorio y servicio externos de control de plagas.

Indican que los gramajes se adaptaran a los requerimientos de los usuarios, a las indicaciones del pliego de prescripciones técnicas y a los requerimientos de la dirección del centro. Pero al mismo tiempo relacionan materias primas, en los que ofrecen gramaje inferior al de las prescripciones técnicas (Bistec, hamburguesa, chuleta, atún...)

Presenta plan de APPCC, elaborado en 2012 y aprobado en 2013, para un volumen de residentes de 330 pax/día, y volumen de personal de 1199 pax/día, que no acabamos de entender, en el colegio mayor hay 140 colegiales.

Presenta un procedimiento de compras aprobado en 2016 y un cuadro de gestión de los puntos críticos de control elaborado y aprobado en 2015.

Expresan garantizar el servicio en las condiciones que se expresan en el pliego de prescripciones técnicas, pero indican que los refrescos servidos en los almuerzos serán de 33cl, en las prescripciones técnicas se indican que tienen que ser de 50cl. Indican como se compondrán los picnics, cuando en las prescripciones técnicas se indica claramente que será la comisión de comedor la que determinará la composición de estos. Igualmente indican que el departamento de dietética diseñará los menús y posteriormente se revisaran por la comisión de comedor del centro, aspecto este, contrario a lo que se indica en las prescripciones.

Expresan que usan frutas y verduras de temporada y productos de la zona siguiendo la filosofía de km 0. Presentan relación de proveedores e indican la disposición de un sistema de trazabilidad.

Ponen al servicio un software para cubrir los controles y registros de los planes de limpieza de forma digital, que podrá ser consultado por el colegio mayor.

Se compromete a adaptarse en todo momento a los horarios que el centro requiera. Dispone de cocina en Sevilla para poder atender el servicio ante una eventualidad

A2. LA DISTRIBUCION DE PLANTILLA (máximo 30 puntos).

Puntuación otorgada: 13 puntos.

Justificación: Entendemos que distribución de la plantilla es deficiente. En la distribución del personal durante los periodos de prestación del servicio en el comedor se observa que las personas que disponen para los almuerzos de todos los días de la semana, así como las cenas de los lunes, martes, miércoles, sábados y domingos, entendemos que no serían suficientes para una prestación satisfactoria del servicio para los comensales.

LICITADOR: DRABENOL

A1. LA ORGANIZACIÓN PROPUESTA (máximo 20 puntos).

Puntuación otorgada: 19 puntos.

Justificación: Facilitan el teléfono del máximo responsable de la empresa, como el de la gobernanta, para resolver cualquier contingencia con disponibilidad 24 horas durante los 7 días de la semana. La gobernanta tiene potestad para asumir en nombre de la empresa cualquier decisión urgente. Y en caso de ausencia de la gobernanta, las cocineras tendrán la potestad de hacer cumplir las sugerencias o peticiones realizadas por la dirección del centro.

Presentan organigrama de la empresa con definición de competencias, así como un mapa de procesos detallado con indicación de sus procedimientos, indicando los responsables.

El máximo responsable de la empresa con plena capacidad ejecutiva será el representante de la empresa en las reuniones mensuales de la comisión de comedor, así como el encargado del seguimiento de las acciones y decisiones de dichas reuniones. También acudirá al colegio al menos dos veces por semana para contactar con la dirección del centro o persona en quien delegue.

Cuentan con asesoramiento médico y dietético de los menús. Cada vez que la comisión realice cualquier cambio del menú, se presentará un nuevo estudio dietético y nutricional que recoja dichos cambios.

Cuentan con un plan de riesgos laborales para el servicio objeto del contrato en el colegio mayor, supervisado por la empresa Fremap..

Poseen un sistema de autocontrol específico para el centro, basado en el análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC). Disponen de un protocolo de limpieza y mantenimiento, cuyas plantillas de control estarán a disposición del colegio mayor.

Tienen un protocolo de trazabilidad y en relación con sus compras disponen de una estrategia de fomento de la agricultura y ganadería sostenible y una política de utilización de productos de proximidad, presentando los siguientes datos de compras:

- 33,74% realizadas a proveedores con distancia menor de 50 km al centro.
- 14,62% realizadas a proveedores con distancia menor de 50 a 150 km al centro.
- 51,64 % realizadas a proveedores con distancia mayor de 150 km al centro.

Indican que priorizan la utilización de los productos pertenecientes al grupo 1, es decir alimentos naturales, no procesados. Indicando que toda la materia prima se elabora "in situ". Rechazan cualquier tipo de práctica de cocina regenerativa. Intentan maximizar los productos pertenecientes a los grupos 1 y 2 es decir, los alimentos naturales (no procesados)

A su vez, indican que el 57% de los productos utilizados corresponde al grupo 1, el 5% al 2, el 15% al 3 y el 23% al 4. Solo utilizan carne fresca para la confección de sus platos, nunca congelada. El pescado lo utilizan tanto fresco como congelado. Toda la elaboración se hace in situ en el centro, pelado de patatas, troceado de verduras, corte de carne...

Permiten el aumento de los gramajes de los segundos platos a petición de cada comensal, siempre que hagan un consumo responsable y permiten aumentar las frecuencias de los menús indicados en las prescripciones técnicas. Ponen a disposición de los usuarios pan durante las 24 horas.

Se comprometen a trabajar con primeras marcas, presenta relación de marcas y proveedores con los que trabajan. Aun así, para conseguir una mayor satisfacción de los usuarios, para aquellos productos o marcas que no sean del agrado de la comisión de comedor, proponen catas para mejorar los productos utilizados, implementando los cambios acordados en un plazo de 30 días. Ofrecen la adaptación de los horarios en épocas de exámenes comprometiéndose a ampliar hasta en 30 minutos al día dichos horarios de servicio.

Tanto las materias primas como los productos y las instalaciones se encuentran controlados por análisis bromatológicos, realizados por empresa externa. Dichos resultados serán presentados mensualmente a la comisión del comedor. Toma de muestras diarias de los platos, que mantienen al vacío durante 72 horas.

Tienen implantado sistemas de calidad. Ofrecen una aplicación informática, a la que la dirección tiene acceso directo, que permite valorar a los colegiales cada servicio prestado a diario, así como indicar cualquier incidencia del servicio.

A2. LA DISTRIBUCION DE PLANTILLA (máximo 30 puntos).

Puntuación otorgada: 25 puntos

Justificación: Presenta la misma distribución de la plantilla de lunes a viernes y otras dos para los sábados y domingos.

De la distribución del personal en los periodos de prestación del servicio en el comedor se observa que en los almuerzos y en las cenas, salvo las del sábado, existen pequeños periodos en los que entendemos que, por el personal asignado, pudieran tener dificultades para una prestación del servicio satisfactoria para los colegiales.

LICITADOR: SERUNION

A1. LA ORGANIZACIÓN PROPUESTA (máximo 20 puntos).

Puntuación otorgada: 14 puntos

Justificación: Dispone de un programa de compras para un desarrollo sostenible, las carnes tienen certificado de bienestar animal y los pescados son de pesca sostenible. No indican porcentaje.

Indican que los menús serán diseñados por su departamento de dietética, contrario a lo que se indican en las prescripciones técnicas. Disponen de un área propia de dietética y nutrición y ofrecen una APP en la que los usuarios podrán encontrar los menús diarios, sugerencias y encuestas, así como recomendaciones dietéticas. El usuario puede seleccionar las alergias que tiene, de forma que en el apartado de las opciones aparecerá una señal de alarma en aquellos productos que contengan los alérgenos.

El jefe de área será el enlace de la empresa con el colegio, no tendrá presencia física en el centro y estará siempre disponible en el teléfono o email. Expresan tener diseñado un plan de formación para todos los empleados del servicio. Presenta organigrama de la delegación, distinguiendo entre equipo interno, en las instalaciones del colegio y equipo externo. No define las funciones del jefe de área

En relación con los gramajes de las materias primas, indican algunos en los que ofrecen gramaje inferior al de las prescripciones técnicas (Pollo, ternera, cerdo). Incluyen en el desayuno pieza de frutas 3 veces a la semana y ofrecen 3 jornadas gastronómicas más de las que se exigen en las prescripciones técnicas y 2 cenas especiales a elegir por la comisión de cuatro propuestas que presentan.

Proponen realizar encuestas trimestrales a los usuarios sobre la calidad y variedad del menú. Presentan un plan de formación con actividades a desarrollar en el primer trimestre del curso 2022-23.

A2. LA DISTRIBUCION DE PLANTILLA (máximo 30puntos).

Puntuación otorgada:11 puntos

Justificación: Presenta una misma distribución de plantilla de lunes a viernes y otra para los sábados y domingos. De la distribución del personal en los periodos de prestación del servicio en el comedor, entendemos que el personal asignado es claramente insuficiente para una prestación óptima del servicio, especialmente los sábados y domingos, así como, en las cenas de los días entre semana de lunes a viernes. Por ello entendemos que, por el personal asignado, no serían suficientes para una prestación satisfactoria del servicio para los comensales.



Antonio José Navajas Jiménez
Director del C.M. Hernando Colón



Miguel León Muñoz
Subdirector del C.M. Hernando Colón



Inmaculada Duran Barrios
PAS del C.M. Hernando Colón



Beatriz Real Sanmartín
Coordinadora del C.M. Hernando Colón