

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES QUE GARANTICE SU ADECUADA ALIMENTACIÓN CON  
ARREGLO A CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTATIA Y UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y  
SOSTENIBLE EN EL HOSPITAL DE DÉNIA DE LA CONSELLERIA DE SANIDAD**

**EXP. 54.3/2024**

**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	3.2
A.2	Criterio precio de los extras suministrados	10	3.2
A.3	Mantenimiento del equipamiento	10	3.1
A.4	Propuestas de soluciones medioambientalmente sostenibles	15	3.1
TOTAL CRITERIOS OBJETIVOS		75	
B.1	Organización del Servicio	10	2
B.2	Medidas de eficiencia energética	15	2
TOTAL CRITERIOS SUBJETIVOS		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	CATERING LA HACIENDA, S.L.
2	EUREST COLECTIVIDADES, S.L.
3	MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.

## 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. [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). Detalle de las etapas del proceso de elaboración y servicio de alimentos incluyendo los subprocesos.
- 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 798 horas.
- Numeración y breve descripción de los procesos y protocolos incluidos en la gestión del servicio de alimentación de pacientes.

**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, sin facilitar el calendario de ejecución. Total de horas anuales 292 horas.
- Presenta una relación de los cursos ofertados 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; 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; gestión de residuos; consumo y eficiencia energética; actualización de la formación básica.
- 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: Descripción de posibles soluciones de software a instalar en función de las preferencias del Centro. La puesta en marcha será inmediata. Presentan dos modelos de Software de Gestión (ARINKA y DELSYS). Menciona las funcionalidades de los dos. 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 vía 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).



- 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. Funciona desde cualquier dispositivo móvil con Andorid. Ya está integrado en el hospital. 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. La puesta en marcha será inmediata.

**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 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. 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
  
  - 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
  
  - OTROS
    - Instalación de contadores independientes de energía
    - Realización de un estudio de producción de biogás
- Las medidas a implantar en eficiencia energética son correctas y apropiadas, destacando por la sustitución de 2 de los equipos más antiguos de climatización. Además, en cuanto al equipamiento, se comprometen a la sustitución de un lava cacerolas y freidora. Sin embargo, carece de propuestas con relación al Sistema de aguas grises.

**Valoración global: Notable**

## 2. [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. Detalle de cada una de sus fases, con desarrollo en cada proceso.
- Propuesta de estructura organizativa, definiendo el organigrama donde se detalla el número de presencias y horario para cada categoría profesional. No se detallan las funciones por categoría profesional, únicamente los de apoyo al Hospital. Faltan las funciones, responsabilidades y presencias por turnos de trabajo del personal. La propuesta organizativa asciende a un total de 668 horas, siendo por lo tanto la propuesta que menos horas ofrece.
- No indica los protocolos del servicio ni su desarrollo de cada proceso. Se habla de la humanización del servicio.

**Valoración global: Bueno**



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

- El programa formativo no presenta descripción de los cursos a realizar, ni especificación de la duración, ni el calendario.
- Planificación de cursos de formación por área. Dentro de la formación obligatoria y específica se realizan cursos sobre la seguridad alimentaria, dietética aplicada, PRL, medio ambiente...; en cuanto a formación continuada se divide en tres modalidades, la primera formación transmitida de unos profesionales a otros en aspectos gastronómicos, de controles del APPCC o de presentación de los platos, referidos al servicio de alimentación, la limpieza de las instalaciones, atención al cliente... en cuanto a la formación técnica y en habilidades, sobre novedades legislativas, nuevas especificaciones técnicas, I+D+I, revisión APPCC, técnicas culinarias, gestión de habilidades personales e interpersonales, ofimática... y finalmente para el plan de carrera interno, recursos para desarrollar un puesto de superior categoría o mayor responsabilidad. Mencionan algunos de los cursos, no la totalidad, sin indicar duración, descripción, ni personal al cual va dirigido.
- Plan de formación inicial, adaptación continua y promoción. Diferencia por un lado en formación obligatoria y específica y por otro lado continuada (formación transmitida de unos a otros, formación técnica y en habilidades y plan de carrera interno)

**Valoración global: Bueno**

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

- Programa informático de gestión de dietas: se mantendrá el software operativo actualmente en el Hospital (DietTools) y además instalará 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 el 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).

- 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 sin detallar el plan de acción o procedimiento a seguir.



- 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.
- No existe un plan de capacitación y formación de personal

**Valoración global: Notable**

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 Euresst 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,...
  - 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
  - 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
- Las medidas a las que se compromete para su implantación son correctas y apropiadas, pero no presenta ninguna medida con importante inversión en equipos, ya que todas las medidas propuestas para el equipamiento son básicas para el correcto funcionamiento del servicio.

**Valoración global: Bueno**





### **3. 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. El servicio incluye desde la recepción de las materias primas hasta la distribución de las ingestas pautadas. Lista cada una de las etapas.
- Propuesta de estructura organizativa, definiendo el organigrama donde se detalla el número de presencia para cada categoría profesional, así como su responsabilidad y formación. Presencia por turno de trabajo de cada categoría. Asignación de funciones y responsabilidades de los recursos a las tareas 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 786 horas.
- Completa descripción de los procesos y protocolos. Definición los procesos estratégicos, los procesos soporte y sus interacciones, definiéndose cada uno de ellos y estableciendo un mapa de protocolos, procesos y coordinación con el hospital.

**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 + 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.
- 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: 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 vía web, multidioma, información nutricional y de costes a nivel de ingrediente, asignación de la información de alimentación al paciente. Se describen las funcionalidades del software. Ya está integrado en el hospital.

- 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. Ya está integrado en el hospital.
- 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 porcentaje de satisfacción global del servicio de alimentación con indicación de mejoras o sugerencias. Ya está integrado en el hospital.

**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
    - Sustitución del tren de lavado por el sistema de lavado compuesto por:
      - Lavavajillas Rack Type green&clean Single y Dual Rinse
      - Lavavajillas de capota modelo EHT8EG de Electrolux
  
  - 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 de sustituir el tren de lavado, ya que es una de las principales necesidades para el correcto funcionamiento de algunas de las tareas de la cocina.

**Valoración global: Excelente**

### 3 CONCLUSIÓN

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

Nº	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	CATERING LA HACIENDA, S.L.	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Notable
2	EUREST COLECTIVIDADES, S.L.U.	Bueno	Bueno	Excelente	Notable	Bueno
3	MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente



Con las valoraciones realizadas, para cada licitador y por cada uno de los criterios subjetivos del expediente 54.3/20243 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 DÉNIA DE LA CONSELLERIA DE SANIDAD”, se obtiene el siguiente cuadro resumen de las puntuaciones.

Nº	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	CATERING LA HACIENDA, S.L.	5	2	3	5	7,5	10	12,5	22,5
2	EUREST COLECTIVIDADES, S.L.U.	2,5	1	3	3,75	5	6,5	8,75	15,25
3	MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.	5	2	3	5	10	10	15	25

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**