

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía todas las firmas auténticas y se han ocultado los datos personales protegidos y los códigos que permitirían acceder al original

INFORME TÉCNICO PA 53-2023 CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA GESTIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA Y EXPLOTACIÓN DE CAFETERIA, MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y SÓLIDOS Y LOCAL EXTERIOR DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO SEVERO OCHOA

Analizada la documentación técnica (sobre 2) presentada por Mediterránea de Catering, S.L. al procedimiento arriba referenciado (única empresa que presenta oferta) se informa que:

- 1.- La oferta presentada por Mediterránea de Catering, S.L. cumple las condiciones técnicas recogidas en el PPT que rigen en este contrato.
- 2.- La valoración de los criterios de adjudicación cuya cuantificación depende de un juicio de valor de la oferta presentada por Mediterránea de Catering, S.L. es la siguiente:

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	PONDERACIÓN (En puntos)
1.- CALIDAD E IDONEIDAD DE LOS SERVICIOS	35
1.1. Propuesta de trabajo	4
1.2. Proveedores y materias primas	5
1.3. Organización del personal	8
1.4. Propuesta de dietas y menús de pacientes y menús de personal	6
1.5. Proyecto de implantación del Sistema de Seguridad Alimentaria	4
1.6. Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos	2
1.7. Proyecto de adaptación del Local comercial exterior	6
2. CRITERIOS SOCIALES Y LABORALES	2
3. PLAN MEDIOAMBIENTAL	3
VALORACIÓN TOTAL	40

A continuación, informamos el detalle de dicha valoración:

1.CALIDAD E IDONEIDAD DE LOS SERVICIOS (35 PUNTOS)

1.1 PROPUESTA DE TRABAJO (4 PTOS)

1.1.1 PROCESOS DE TRABAJO PARA CADA UNO DE LOS SERVICIOS OFERTADOS (1 PUNTO)

➤ SERVICIO ALIMENTACIÓN PACIENTES:

Se detalla minuciosamente todo el proceso de trabajo relativo al servicio de alimentación de pacientes, desde la gestión de aprovisionamiento de los productos de primeras marcas (se detallan) la periodicidad de servicio de proveedores situados en Madrid; las medidas de control de calidad; la informatización del almacén para mantener un mínimo del 20% de stock de productos en almacén y cámaras; la homologación de proveedores y asignación de 2 proveedores por cada familia de productos que estarán certificados en normas ISOS; detalle de las frecuencias de pedidos; controles de recepción, transporte y peso de las mercancías en fichas informatizadas; las medidas de vigilancia a través de registros de temperatura, higiene, etiquetado y fechas de caducidad, control organoléptico y tiempos de descarga en el control de recepción de mercancías y las acciones correctivas. El control y gestión de almacén con fichas manuales e informatizadas muy pormenorizadas al igual que el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (A.P.P.C.C.) que identifica con gran detalle los riesgos, tolerancias, medidas de vigilancia y acciones correctivas tanto en la recepción de materias primas, almacenamiento de productos (perecederos y no perecederos), control de limpieza, normativa y funcionamiento general de las áreas de trabajo y la higiene del personal. Quedan perfectamente definidos los procesos de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo y las de manipulación de alimentos.

En cuanto a la producción de menús se detalla la preparación en cuartos fríos para evitar contaminación cruzada, la elaboración aislada de dietas por requisitos especiales (alergias, intolerancias...) tratamiento térmico para destruir agentes patógenos. La adaptación de menús a las épocas del año y la no repetición de un mismo menú en el periodo de dos semanas con lo que se consigue una alta rotación de platos.

Se detallan los horarios de emplatado de los distintos servicios adecuándose la distribución de los carros a los horarios establecidos en el PPT y se adjuntan diagramas detallados de la composición de la cinta de emplatado en los distintos servicios; la comunicación de las dietas, elección del paciente, su revisión, verificación por los dietistas, introducción de la información en el programa Dietools y protocolo de actuación en el caso de no estar el paciente en su habitación en el momento del reparto de bandejas.

➤ SERVICIO COMEDOR DE PERSONAL Y CAFETERÍA:

Se hace una detallada y comprensible exposición de todos los procesos relacionados con este servicio, desde el control de la materia prima, seguridad e higiene alimentaria, los procesos de elaboraciones, la operativa del servicio, los objetivos de funcionamiento, almacenamiento (norma FIFO) etiquetado, trazabilidad, caducidades.

Se enumeran ejemplos de casos específicos a la hora de procesar un alimento, se aportan cuadros de temperaturas, procesos de higienización de productos de especial cuidado.

Definidos los servicios de desayuno, comida, merienda y cena, la base de la elaboración de menús y recetas, las incidencias y el procedimiento para resolverlas; los sistemas de cobro, sistema de control de comidas del personal autorizado (guardias) informatizado, la oferta de menús (desayuno, comida y cena) incluyendo menús saludables y celiacos.

➤ **SERVICIO MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y SÓLIDOS:**

Se especifican los sistemas que integran las máquinas detalladamente: telemetría que permite controlar los stocks en tiempo real, incidencias, recaudaciones, gestión de caducidad de productos, sistema FIFO. El método de transporte de los productos a través de furgonetas con clasificación ECO; carros con rodamientos especiales para evitar ruidos; las máquinas se cargarán a diario, recaudaran, limpiaran y se revisarán técnicamente. Se establece un sistema de atención al usuario para incidencias y reclamaciones con diversidad de métodos para los avisos (telefónico, WhatsApp, correo electrónico, atención presencial, QR). Se especifica que la devolución se podrá realizar desde la cafetería de Mediterránea de público y de personal. Servicio de asistencia técnica que responderá en menos de 4 horas (si la máquina no puede ser reparada hay compromiso de reemplazarla en un máximo de 48 horas) Amplia variedad de medios de pago (Tarjeta Visa, monedas, tarjeta prepago para profesionales, APP Wallet opcional si decide instaurarlo la dirección)

Descripción minuciosa de los tipos de máquinas de bebidas calientes que cumplen criterios de eficiencia energética A+ de bajo consumo, vasos y paletinas 100% biodegradables y compostables; máquinas de bebidas frías y snacks con sistema de detección de caída de producto y devolución de importe en caso de atasco, cumplen con el Reglamento de gases fluorados de efecto invernadero, asegurado la reducción de consumos energéticos y la utilización de LED; diseñadas para facilitar el uso de personas con diversidad funcional.

Se adjunta el listado de máquinas a instalar con una antigüedad igual o inferior a cinco años que se ajusta al PPT y las fichas técnicas de las máquinas.

➤ **SERVICIO LOCAL EXTERIOR:**

El local estará enfocado a un servicio de restauración comercial tanto para usuarios externos como para el personal del centro. El grupo Mediterránea llevará a cabo este proyecto junto a la marca GRUPO RODILLA.

Establecen un horario de apertura en función del análisis de flujos de usuarios al hospital, estableciendo de lunes a viernes de 8.00 a 19.00 horas y sábados, domingos y festivos de 10.00 a 18.00 horas (susceptible de adaptación según necesidades y bajo autorización de la dirección del hospital)

Se detalla la recepción de materias primas, elaboración de productos y la organización del servicio de forma detallada y clara.

Dado que se realiza un estudio detallado de los procesos de trabajo de los servicios de alimentación de pacientes, servicio de comedor de personal y cafetería, máquinas expendedoras de bebidas y sólidos y local exterior y se proponen medidas de actuación adecuadas, precisas, bien definidas e innovadoras obtienen la máxima puntuación en este apartado. (1 punto)

1.1.2 MEDIDAS PROPUESTAS PARA UNA MEJORA DE LOS SERVICIOS (2 PUNTOS)

➤ **En relación al servicio de pacientes:**

- a) Se ofrecen **mejoras para las cámaras y cuartos fríos y almacén** como carros jaula (1), cajas para reparto de extras (20) esterilizador de manos, cajas de descongelación, contenedores de frutas y verduras, cestillos, traspaleta, material de envasado, sistemas de desinfección de manos y máquina fregadora-aspiradora. Cartelería informativa relativa a buenas prácticas y procedimientos de trabajo y vídeos explicativos de procesos críticos. Se aportan fichas técnicas y fotos de la cartelería
- b) **Se amplía la plantilla en 2 almaceneros** x 30 horas cada uno asociado al nuevo proceso de trazabilidad informatizada.
- c) **Instalación de un sistema informatizado de control de temperaturas** (termografía) en las cámaras de conservación y congelación del hospital, dichas alarmas podrán estar conectadas directamente a los servicios hosteleros o de seguridad alimentaria o cualquier otro departamento que indique la Dirección.
- d) **Elección de menú por partes de los pacientes desde dispositivo móvil**, a través de un módulo pionero desarrollado por Dietools para Mediterránea. Se posibilita la elección de menús o en el caso de usuarios que no tengan posibilidad de elección la obtención de toda la información de los platos que se les va a servir. (Es necesario abrir un puerto de comunicaciones entre el Hosting y el Servidor de aplicaciones del Hospital)
- e) A través de la APP anteriormente descrita **se facilitará información nutricional** al paciente para facilitar la elección del menú.
- f) **Control informático de Dietools para el desperdicio alimentario**, con el cual se controlará la ingesta diaria de pacientes como objetivo de la detección y tratamiento de la malnutrición hospitalaria.
- g) **Control informatizado del Plan de Calidad y APPCC**. Llevar un control sin hojas, eficiente e informatizado de todos los puntos críticos de control de cualquier dependencia o equipo y especialmente el relacionado a cocinas, parametrizando e indicando tiempos y creándose incidencias en caso de no cumplir los tiempos.
- h) **Control informatizado de las encuestas de satisfacción**. Se realizarán de forma on-line mediante QR dejando de estar sujetas a periodicidad establecida y pudiéndose cumplimentarse por todos los usuarios durante su estancia. Se habilitará un acceso a la Dirección del Hospital.
- i) **Propuesta de consejos nutricionales al alta del paciente**. En colaboración de los responsables de endocrinología, se adjunta ejemplo que llevará los logotipos del hospital y de Mediterránea.

➤ **En relación al servicio de cafetería y comedor de personal:**

a) **A través de la Intranet:**

- i) Los usuarios pueden consultar los **menús** previstos para las próximas semanas, control de alérgenos, ocupación del comedor en el horario de consulta, y múltiples promociones y calendario de iniciativas que se van a plantear en las cafeterías.
- ii) **Control de aforos** control de aforos para las cafeterías, donde los usuarios pueden visualizar el aforo máximo del local y la capacidad real ocupada

b) Señalización digital

- c) **Encuesta de satisfacción on-line:** poner uno o dos puntos interactivos de encuestas de satisfacción y área de sugerencias.
- d) **App de pedidos on-line para el personal:** El personal de quirófano y partos podrá reservar su comida y acudir más tarde a recogerlo en una zona reservada sin hacer colas.
- e) **Sistemas de agilización en el abono de consumiciones:** En la tarjeta nominativa del personal del Hospital, habilitaremos sistema que permita el pago y recarga para su uso en cafeterías y máquinas vending, así como la asignación de los servicios de guardia.
- f) **Pulsa Boy:** se dispondrá de Pulsa-boy en las zonas habilitadas para personal con movilidad reducida en cada una de las cafeterías del Hospital
- g) **Sistema de Pagers, avisadores, beepers** (gestores de cola): avisar de que ya puede ir a recoger el producto.
- h) **Carta vegana** se adjunta ejemplo de menú para dos semanas en comida y cena
- i) **Platos combinados** se adjunta relación de 9 platos combinados
- j) **Plato único especial** se adjunta relación de 12 platos únicos especiales basado en principios para mejorar la calidad de la dieta
- k) **Bocadillos y sándwiches** en el que se incorporan variedades nuevas.

➤ **En relación al servicio de vending:**

- a) Incorporación sistemas de pago con tarjeta en todas las máquinas
- b) Sistema telemetría en todas las máquinas
- c) Sistema selectivo de Gestión de residuos en todas las zonas de vending
- d) Planograma balanceado Option Healthy en todas las máquinas
- e) Consejos de salud a través de los displays de las máquinas
- f) Detección automática de uso de recipiente propio reutilizable. Vasos cartón 100% biodegradables y compostables
- g) No dispensación de paletinas al seleccionar "sin azúcar"
- h) Cumplimiento de requisitos eficiencia energética

➤ **En relación al asesoramiento dietético:**

- a) Asesoramiento y calibración para realizar la calibración nutricional de los menús
- b) Información de alérgenos en fichas técnicas (se adjunta ejemplos)

➤ **En relación a la Propuesta de dietas y menús de pacientes, personal y público:**

Se detallan 9 mejoras en cuanto a dietas ofertadas, elección de menús, ocasiones especiales, felicitaciones a pacientes, mantelitos desayuno niños, protocolos.

A la vista de las medidas propuestas para la mejora de los servicios vinculadas al objeto del contrato y en las que destaca la introducción de tecnología y medios informáticos tanto para la seguridad alimentaria (se amplía plantilla para ejecutarlo) como para el confort de profesionales, humanización de pacientes y usuarios; la ampliación de oferta de menús en comedor de personal y cafetería y en dietas y menús de pacientes y que todas las mejoras son

bien definidas, claras, innovadoras, se aportan fichas técnicas y ejemplos gráficos de cada una de ellas, obtienen la máxima puntuación en este apartado. (2 puntos)

1.1.3 PROPUESTA DEL LICITADOR RELATIVA AL SERVICIO DE DIETÉTICA (1 PUNTO)

Se hace una pormenorizada relación de la organización diaria de las dietistas con 30 ítems que abarca el turno de mañana y de tarde, de los protocolos de trabajo, de protocolos de elaboración de las dietas basales y terapéuticas, de dietas para alergias alimentarias (compra, almacenamiento, utensilios, elaboración, emplatado), del perfil de profesionales, uniformidad, programas formativos de las dietistas, sistemas de control y supervisión y de las encuestas que incluye la mejora del sistema QR, al igual que la participación con el servicio de endocrino en actividades formativas (Propuesta de consejos nutricionales al alta del paciente)

A la vista de las medidas propuesta por el licitador relativas al servicio de dietética, al detalle de la descripción, la claridad en la exposición y que se ajusta al PPT obtienen la máxima puntuación en esta apartado. (1 punto)

1.2. PROVEEDORES Y MATERIAS PRIMAS (5 PUNTOS)

1.2.1. SISTEMA DE HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES, LISTADO DE PROVEEDORES E IDENTIFICACIÓN DE LOS PROVEEDORES DE CERCANÍA (1 PUNTO)

Se describe el proceso de registro, homologación y evaluación de los proveedores para poder formar parte de la Red de Proveedores homologados del Grupo Mediterránea de todos los productos y servicios suministrados externamente. Utilizan el gestor de procesos R2 Docuo para la comunicación y seguimiento de todo el proceso. Se adjunta un diagrama del proceso de homologación de proveedores.

Disponen de la acreditación Km0 certificado por Red Española de Alimentación Responsable y CERTEX que avala que la mayoría de los proveedores de Mediterránea son pequeños productores que garantizan la calidad, seguridad y frescura de los alimentos.

Se asignan dos proveedores por cada familia de productos.

A la vista de la documentación aportada y descripción extensa de los procesos de registro, homologación y evaluación de proveedores y disponer de acreditación de Km0, obtiene la máxima puntuación (1 punto)

1.2.2. CALIDADES DE LA MATERIAS PRIMA UTILIZADAS (2 PUNTOS)

A través de un riguroso control de proveedores se garantiza la calidad de las materias primas, de la recepción primaria de los productos donde se realizan verificaciones cualitativas como cuantitativas de los productos y de las auditorias de verificación mensuales que incluye la recepción de materias primas y la verificación de la calidad de las mismas.

A la vista de la exposición del riguroso control de proveedores y de las siguientes verificaciones posteriores que se realizan en el propio centro, obtiene la máxima puntuación en este apartado. (2 puntos)

1.2.3. SISTEMA DE CONTROL DE STOCKS Y TRAZABILIDAD DE LOS ALIMENTOS (2 PUNTOS)

Se describe el nuevo sistema de control de stocks y trazabilidad de alimentos a través de un sistema informático que modernizará la gestión del servicio y supondrá la ampliación de plantilla con dos almaceneros en jornada de 30 horas mensuales cada uno para llevar a cabo dicho servicio.

A la vista de la descripción del sistema de control de stocks y trazabilidad de alimentos que aporta innovación, contratación de personal y seguridad alimentaria y se adecua al objeto del contrato, obtiene la máxima puntuación en este apartado. (2 puntos)

1.3. ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL (8 PUNTOS)

1.3.1 DEFINICIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO POR CATEGORÍA PROFESIONAL Y HORARIOS (2 PUNTOS)

Se realiza una detallada definición de los puestos de trabajo por categorías, horarios y tareas que se ajusta al PPT en cuadros descriptivos tanto en el servicio de alimentación de pacientes, cafetería, local exterior como área de vending.

A la vista de la documentación aportada y por la clarificación tanto de puestos, número de operativos como de tareas a realizar que se ajustan a las necesidades y al PPT, obtiene la máxima puntuación en este apartado. (2 puntos)

1.3.2 PLANTILLA TOTAL DE TRABAJADORES/AS POR SERVICIO, DEFINIENDO CATEGORÍA Y NÚMERO DE HORAS SEMANALES (3 PUNTOS)

Se define la plantilla total por categorías y número de horas a realizar semanales que se ajusta a la que establece el PPT además de las nuevas incorporaciones establecidas por las mejoras (2 almaceneros) y las definidas para el local exterior.

A la vista de la información aportada con un cuadro global de la plantilla y cuadros con los distintos servicios que comprenden la licitación, que especifican y clarifican la distribución del personal y las jornadas a realizar por categoría profesional, obtiene la máxima puntuación en este apartado. (3 puntos)

1.3.3 CUADROS DE PRESENCIAS POR TURNO DE TRABAJO Y HORARIOS (1 PUNTO)

Se especifica la plantilla total por servicios: para cocina de pacientes (37 efectivos-1270 horas semana) cafetería (15 efectivos-555 horas semana) local exterior (3 efectivos-120 horas semana) y vending (2 efectivos-48 horas semana)

A la vista de la información aportada con un cuadro global de la plantilla y cuadros con los distintos servicios que comprenden la licitación, que especifican y clarifican la distribución del personal y las jornadas a realizar por categoría profesional y servicio, obtiene la máxima puntuación en este apartado. (1 punto)

1.3.4 FORMACIÓN DE PERSONAL, CURSO RELACIONADOS CON EL OBJETO DEL CONTRATO Y HORAS DESTINADAS A FORMACIÓN (2 PUNTOS)

Se adjunta Plan de formación de personal. Toda la formación se vincula al objeto del contrato: Hostelería hospitalaria e Higiene alimentaria. La organización de los cursos no incidirá en la operativa diaria; se adjunta sistema de evaluación, calendario previsto de ejecución, detalle de los contenidos, el perfil profesional del equipo docente, y las horas a impartir por trabajador (152 horas anuales)

A la vista de la información aportada, con el detalle de los cursos a impartir, perfiles de los docentes y número de horas a impartir por trabajador, obtiene la máxima puntuación en este apartado. (2 puntos)

1.4. PROPUESTA DE DIETAS Y MENÚS DE PACIENTES Y MENÚS DE PERSONAL Y PÚBLICO (6 PUNTOS)

1.4.1. CODIGO DE DIETAS Y MENU DE PACIENTES (4 PUNTOS)

Se adjunta relación de código de dietas que recoge los 40 códigos y los 3 especiales relacionados en el PPT, además se incluye como mejora las siguientes dietas: 2000 Kcal Diabética, Ovolactovegetariana y Vegana.

Se adjunta además todo el listado de platos existentes tanto en desayunos-meriendas como en comidas-cenas.

1.4.1.1 RELACIÓN DE MENÚS COMPLETOS (2 PUNTOS)

Se adjunta ficha técnica detallada de 2 menús semanales para pacientes según dieta (basal, diabético, fácil masticación, dieta fría, líquida, semilíquida, sin gluten, túrmix, disfagia, 2000 Kcal Diabética, 1500 Kcal Diabética, 1000 Kcal Diabética, Blanda Fácil Digestión, Semiblanda, Astringente, Baja en Residuos, Sin Residuos, Rica en Residuos, Protección Hepato-Biliar Baja en Grasa, Baja en Colesterol, Pancreatitis Fase I, Pancreatitis Fase II, Pancreatitis Fase III, Test Ayuno, Baja en Potasio, Ovolactovegetariana, Hiposódica Estricta, Pediátrica sin elección, Hemorragia Oculta en Heces, Catecolaminas, Baja en Ácido Úrico- Purinas, Pobre en Oxalatos, Síndrome de Dumping, 60g Proteínas, 40g Proteínas, 25-30g Proteínas, 1200 Kcal Diabética,

Bariátrica 800 con, Bariátrica 800, Bariátrica 1000 con, Vegana, Alta Densidad Energética, Bariátrica 1000, Especial, Especial 1500, Especial 3º, Sin Gluten; y según época del año (otoño-invierno y primavera-verano)

A la vista de la información aportada y el gran detalle al incluir el ejemplo de dos menús completos semanales en las dos épocas diferenciadas del año por cada tipo de dieta anteriormente descrita incluidas las mejoras, obtiene la máxima puntuación en este apartado. (2 puntos)

1.4.1.2 FICHAS TÉCNICAS DE TODOS LOS PLATOS PRESENTADOS EN LA OFERTA DE MENÚS CON VALORACIÓN NUTRICIONAL (2 PUNTOS)

Todas las fichas técnicas relacionadas en el apartado anterior contienen la valoración nutricional, los ingredientes, modo de elaboración, vitaminas, minerales y alérgenos de los platos presentados en la oferta.

A la vista de la información aportada y el gran detalle al incluir las fichas técnicas completas de desayunos, meriendas, primeros y segundos platos, postres y suplementos que contienen los ingredientes, modo de elaboración, valoración nutricional, vitaminas, minerales y alérgenos de cada uno de ellos, obtiene la máxima puntuación en este apartado. (2 puntos)

1.4.2 MENÚS DE PERSONAL DE GUARDIA Y PÚBLICO (2 PUNTOS)

Se detallan las mejoras (anteriormente relacionadas) en relación al menú de personal de guardia y público; se adjuntan 2 tipos de menús semanales estacionales (otoño-invierno y primavera-verano) de comida y cena; el listado de todos los platos y fichas técnicas completas de desayunos, meriendas, primeros y segundos platos, guarniciones, recetas base, postres elaborados, bocadillos y sándwiches que contienen los ingredientes, elaboración, valoración nutricional, vitaminas, minerales y alérgenos de cada uno de ellos.

A la vista de la información aportada y el gran detalle al incluir las fichas técnicas completas de desayunos, meriendas, primeros y segundos platos, guarniciones, postres elaborados, bocadillos y sándwiches que contienen los ingredientes, modo de elaboración, valoración nutricional, vitaminas, minerales y alérgenos de cada uno de ellos, obtiene la máxima puntuación en este apartado. (2 puntos)

1.5. SEGURIDAD ALIMENTARIA (4 PUNTOS)

1.5.1 DOCUMENTACIÓN DEL CENTRO DE CONTROL DE CALIDAD HOMOLOGADO PARA LA REALIZACIÓN DE LOS ESTUDIOS DE DETERMINACIÓN MICROBIOLÓGICA (0,5 PUNTOS)

Se adjunta extensa documentación del Centro de Control de Calidad homologado **Biotecnal** que llevará a cabo:

- a) Determinación microbiológica y química de muestras de alimentos, superficies, manipuladores, agua, determinación de ausencia de alérgenos.
- b) Realización de auditorías operativas externas para el control de cumplimiento de los sistemas APPCC.
- c) Realización de la verificación de sondas.

A la vista de la documentación aportada obtiene la máxima puntuación en este apartado. (0,5 puntos)

1.5.2 PLAN DE AUDITORIAS DE CALIDAD Y MODELO DEL INFORME TIPO A REALIZAR DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (1 PUNTO)

Se detalla que anualmente el centro será sometido a una **auditoria interna** de los sistemas de gestión integrados de calidad y medio ambiente (ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015) previa a la auditoria externa.

El informe de auditoría se ajusta al estándar de ISO incluyendo todos los requisitos de la norma (se incluye formato utilizado para la auditoria de la cocina de paciente del hospital Severo Ochoa del programa 2022-2023)

El laboratorio subcontratado Biotecnal S.A. se encarga de las auditorías operativas externas (se adjunta informe auditoría operativa externas del pasado 4 de octubre en cocina de pacientes)

Tanto auditoria interna como externa presentan modelos de conformidad de seguridad alimentaria, adjuntando última evaluación a finales del 2021 por parte de la Dirección General de Salud Pública

Auditorias higiénico-sanitarias se realizarán como mínimo dos al año.

En cuanto al local del grupo Rodilla dispone de un sistema APPCC exclusivo, evaluado y aprobado por la supervisión sanitaria. Se adjunta igualmente anexo del documento, y dispone del laboratorio subcontratado, Eurifins S.L. como servicio de verificación externa.

A la vista de la amplia documentación aportada que se ajusta a la información requerida, obtiene la máxima puntuación en este apartado. (1 punto)

1.5.3 DOCUMENTACIÓN RELATIVA A LA EMPRESA QUE REALICE LAS TAREAS DE DESINSECTACIÓN, DESINFECCIÓN Y DESRATIZACIÓN CON RIESGO VÁLIDO, FICHAS DE PRODUCTOS EMPLEADOS Y PLAN DE TRABAJO (0,5 PUNTOS)

Se adjunta amplia documentación de la empresa **JRC Sistemas Naturales** detallando la descripción del servicio, los productos, equipos a utilizar y el Plan de trabajo para el control integral de plagas. Se adjuntan certificados de la empresa

A la vista de la documentación aportada obtiene la máxima puntuación en este apartado. (0,5 puntos)

1.5.4 PROPUESTA DE PLAN DE APPCC DE AUTOCONTROL BASADO EN LA METODOLOGÍA Y FICHAS DE TODOS LOS REGISTROS Y DESARROLLO DE ESTE (1 PUNTO)

Se adjunta extensa información del Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) que incluye manual de autocontrol, guía de buenas prácticas, tanto para el servicio de cocina pacientes, cafetería, comedor de personal como para el local que se aporta su propio plan de la cadena Rodilla. Ambos planes recogen extensamente los siete principios del sistema APPCC recogido en 12 pasos claramente desarrollados documental y gráficamente. Se presenta El Módulo de APPCC de DieTools, app que se puede ejecutar desde cualquier dispositivo Android. Con esta aplicación se pretende llevar un control sin hojas, eficiente e informatizado de todos los puntos críticos de control de cualquier dependencia o equipo y especialmente el relacionado a cocinas.

A la vista de la documentación aportada obtiene la máxima puntuación en este apartado. (1 punto)

1.5.5 PLAN DE CALIDAD (1 PUNTO)

Se aporta documento de Plan de Calidad que se apoya en las auditorías externas de certificación de los sistemas de gestión de las normas ISO 9001, 14001 Y 22000 y de las auditorías internas de Buenas Prácticas de Manipulación y APPCC. Se Adjuntan certificaciones de los Sistemas de Gestión de Calidad (9001), Gestión Medio Ambiental (14001) Gestión de la Seguridad Alimentaria (22000) Certificado de Kilómetro Cero, Certificado Ecocook de cocina sostenible, Certificado en Sistema de Gestión para minimizar el desperdicio alimentario, Certificado en UNE-EN ISO 14064-1:2019 Gases de efecto invernadero, Certificado en UNE-EN-ISO 14046:2016 Gestión ambiental Huella de agua y Certificado RSC (en proceso de implantación)

A la vista de la documentación aportada obtiene la máxima puntuación en este apartado. (1 punto)

1.6 MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES (2 PUNTOS)

1.6.1 OBJETIVOS Y ASPECTOS QUE SE SOMETERÁN A SUPERVISIÓN Y CONDICIONES PRINCIPALES DEL MANTENIMIENTO (1 PUNTO)

Se adjunta diagrama de flujo del mantenimiento que recoge todos los objetivos y aspectos que se someterán a supervisión. Quedan definidas todas las actuaciones de mantenimiento a efectuar y todas las instalaciones, equipos y soportes que comprende el presente contrato.

A la vista de la documentación presentada obtiene la mayor puntuación en este apartado (1 punto).

1.6.2 PROYECTO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO, CORRECTIVO Y PREDICTIVO CON INDICACIÓN DEL TIEMPO DE RESPUESTA POR PARTE DE LAS EMPRESAS MANTENDORAS EN CASO DE AVERÍAS GRAVES, CERTIFICADO DE LA EMPRESAS DE MANTENIMIENTO (1 PUNTO)

Se detalla plan de mantenimiento preventivo de cada uno de los elementos incluyendo ficha de mantenimiento con las operaciones a realizar según el elemento.

Se incluye esquema de la arquitectura de la herramienta GMAO (Gestión de mantenimiento asistido por ordenador) que se implantará y se ajustará a las necesidades establecidas en el PPT.

Se adjunta certificado de la empresa COFRYTEC que será la encargada del mantenimiento preventivo y correctivo, se especifica el compromiso de tiempo de respuesta en un plazo no superior a 24H (**3 Horas si se cursa con carácter de urgencia**), dentro de una jornada habitual de trabajo, que comprende todos los días laborales (lunes a viernes no festivos). Se detallan los equipos a revisar una vez a la semana durante 2 horas detallando las zonas.

Se adjunta relación de Los servicios de asistencia técnica de los cuales disponen para atender todas aquellas eventualidades que precisen mantenimiento-reparación.

Se dispondrá del Ingeniero Industrial, Manuel Jimenez, como responsable técnico de mantenimiento, cuyo cometido principal será el de coordinar y supervisar el cumplimiento de los términos previstos en el pliego para efectuar el mantenimiento de equipos o instalaciones.

Se ofrece como mejora, como complemento a los contratos de mantenimiento a suscribir con las diferentes empresas propuestas, que aquellas intervenciones que precisen ser atendidas de inmediato puedan, puedan realizarse con los técnicos de mantenimiento de Mediterránea.

A la vista de la documentación presentada obtiene la mayor puntuación en este apartado. (1 punto)

1.7. PROYECTO DE ADAPTACIÓN DEL LOCAL COMERCIAL (6 PUNTOS)

1.7.1 PROYECTO DE MODELO DE NEGOCIOS COMPLETO (2 PUNTOS)

Se adjunta extensa documentación relacionada con el modelo de negocio que se proyecta implantar en el local y que se ajusta su actividad al objeto del contrato. El proyecto será llevado a cabo junto a la marca de restauración "GRUPO RODILLA", marca reconocida en restauración y que cuenta con una facturación anual de 120 millones de euros y más de 2.250 empleados.

Se detallan los horarios de apertura y cierre, recepción de materias primas, elaboración de los productos, organización del servicio y la propuesta de trabajo.

A la vista de la documentación presentada y la solidez del licitante obtiene la mayor puntuación en este apartado. (2 puntos)

1.7.2 PROYECTO DE REMODELACIÓN DEL ESPACIO (3 PUNTOS)

Se adjunta plano (en 4 alzados y sección) detallando el equipamiento y acometidas necesarias para la remodelación del local exterior. Se adjunta recreación fotográfica de interior y exterior del local (varias vistas) de cómo quedará tras las obras a realizar.

A la vista de la documentación presentada y la solidez del licitante obtiene la mayor puntuación en este apartado. (3 puntos)

1.7.3 PLANTILLA PROPUESTA PARA LA GESTIÓN DEL NEGOCIO (1 PUNTO)

La plantilla propuesta para la gestión del local exterior es de tres efectivos con jornada semanal de 40 horas con un total de 120 horas semanales para cubrir de lunes a viernes de 7.00 a 19.00 horas y sábados, domingos y festivos de 10.00 a 18.00 horas.

A la vista de la documentación presentada obtiene la mayor puntuación en este apartado. (1 punto)

2 CRITERIOS SOCIALES Y LABORALES (2 PUNTOS)

2.1 MEDIDAS DESTINADAS A PROMOVER LA ESTABILIDAD EN LA PLANTILLA (1 PUNTO)

Se describen distintas medidas destinadas a promover la estabilidad en la plantilla tales como ofrecer salarios competitivos, beneficios y compensaciones, desarrollo profesional, ambiente de trabajo positivo, comunicación transparente, seguridad laboral, políticas que promueve el equilibrio entre el trabajo y la vida personal, reconocimientos, programas de bienestar...

A la vista de la documentación presentada y valorando las medidas a implantar, obtiene la mayor puntuación en este apartado. (1 punto)

2.2 MEDIDAS DE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES ENTRE HOMBRE Y MUJERES Y QUE ESTAS PERMANEZCAN Y MANTENGAN SU EFECTIVIDAD A LO LARGO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO (1 PUNTO)

Firmado plan de igualdad con la representación sindical de la empresa, se facilitará la conciliación familiar, personal y laboral, la empresa se declara en contra de cualquier tipo de situación de acoso sexual o por razón de sexo. Los objetivos y medidas a implantar se desarrollarán a través de formación y sensibilización en materia de igualdad de oportunidades.

A la vista de la documentación presentada y valorando las medidas a implantar, obtiene la mayor puntuación en este apartado. (1 punto)

3 PLAN MEDIOMABIENTAL (3 PUNTOS)

3.1 PLAN DE REDUCCIÓN DE CONSUMOS (1 PUNTO)

Se describe que uno de los proyectos que se quiere llevar a cabo en el Hospital Severo Ochoa es el cálculo de la huella de carbono de los menús además de: ahorro en iluminación instalando detectores de presencia, sectorizar las zonas a iluminar; ahorro energía eléctrica instalando aparatos de telemedida para medir consumos excesivos y subsanar dicha situación; ahorro de agua instalando un contador independiente al centro para conseguir un mayor control del consumo; ahorro de gas con revisiones periódicas y sistema de detección de gases y electroválvula para evitar consumo inadecuado del mismo. Además de las recomendaciones de ahorro ya puestas en marcha para el personal.

A la vista de la documentación presentada y valorando las medidas a implantar, obtiene la mayor puntuación en este apartado. (1 punto)

3.2 PLAN DE GESTIÓN DE RESÍDUOS (1 PUNTO)

Se adjunta plan de gestión de residuos y reciclaje amplio, detallado y claro. Adjunta certificación de Gestión Medio Ambiental. La gestión abarca las diferentes etapas de la actividad. Bien identificados los residuos peligrosos, la segregación, las medidas preventivas para reducir la generación de residuos, el almacenamiento, la supervisión, control y verificación de la gestión de residuos.

Se va a implementar la utilización de un sistema de limpieza con agua ozonizada suministrada por la empresa ECO ADVANCE, sistema de limpieza sin detergentes.

Implantación de envases reutilizables (sistema Bumerang) sistema innovador de envases retornables para el servicio de cafetería.

A la vista de la documentación presentada y valorando las medidas a implantar, obtiene la mayor puntuación en este apartado. (1 punto)

3.3 PLAN DE REDUCCIÓN DE DESPERDICIO ALIMENTARIO (1 PUNTO)

Se detallan los pasos a seguir contra el desperdicio alimentario, reducir, reutilizar, redistribuir (a través de donaciones en colaboración con OREKA) reciclar y tirar. Aporta certificado de gestión para minimizar el desperdicio alimentario. El plan de reducción de desperdicio alimentario se implantará con varias iniciativas, entre ellas las donaciones a ONG's y la colaboración con empresas como To Good To Go

A la vista de la documentación presentada y valorando las medidas a implantar, obtiene la mayor puntuación en este apartado. (1 punto)

RESPONSABLE SERVICIO ASUNTOS GENERALES

HOSPITAL U. SEVERO OCHOA

Firmado digitalmente por: CONDES OBON MARIA DE LAS MERCEDES
Fecha: 2023.11.28 14:43

MEDITERRANEA DE CATERING, S.L

1.CALIDAD E IDONEIDAD DE LOS SERVICIOS (MAXIMO 35 PUNTOS)									
1.1 PROPUESTA DE TRABAJO (MAXIMO 4 PTOS)					2.1 PROVEEDORES Y MATERIAS PRIMAS (5 PUNTOS)				
1.1.1 PROCESOS DE TRABAJO PARA CADA UNO DE LOS SERVICIOS OFERTADOS (1 PUNTO)	1.1.2 MEDIDAS PROPUESTAS PARA UNA MEJORA DE LOS SERVICIOS (2 PUNTOS)	1.1.3 PROPUESTA DEL LICITADOR RELATIVA AL SERVICIO DE DIETÉTICA (1 PUNTO)	2.1.1 SISTEMA DE HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES, LISTADO DE PROVEEDORES E IDENTIFICACIÓN DE LOS PROVEEDORES DE CERCANÍA (1 PUNTO)	2.1.2 CALIDADES DE LA MATERIAS PRIMA UTILIZADAS (2 PUNTOS)	2.1.3 SISTEMA DE CONTROL DE STOCKS Y TRAZABILIDAD DE LOS ALIMENTOS (2 PUNTOS)				
1	2	1	1	2	2	4.1 PROPUESTA DE DIETAS Y MENÚS DE PACIENTES Y MENÚS DE PERSONAL Y PÚBLICO (6 PUNTOS)			
3.1 ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL (8 PUNTOS)							4.1.1. CODIGO DE DIETAS Y MENU DE PACIENTES (4 PUNTOS)		
3.1.1 DEFINICIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO POR CATEGORÍA PROFESIONAL Y HORARIOS	3.1.2 PLANTILLA TOTAL DE TRABAJADORES POR SERVICIO, DEFINIENDO CATEGORÍA Y NÚMERO DE HORAS SEMANALES (3 PUNTOS)	3.1.3 CUADROS DE PRESENCIAS POR TURNO DE TRABAJO Y HORARIOS (1 PUNTO)	3.1.4 FORMACIÓN DE PERSONAL, CURSO RELACIONADOS CON EL OBJETO DEL CONTRATO Y HORAS DESTINADAS A FORMACIÓN (2 PUNTOS)	4.1.1.1 RELACIÓN DE MENÚS COMPLETOS	4.1.2 MENÚS DE PERSONAL DE GUARDIA Y PÚBLICO (2 PUNTOS)				
2	3	1	2	2	2	6.1 MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES (2 PUNTOS)			
5.1 SEGURIDAD ALIMENTARIA (4 PUNTOS)							6.1.2 PROYECTO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO, CORRECTIVO Y PREDICTIVO, CON INDICACIÓN DEL TIEMPO DE RESPUESTA POR PARTE DE LAS EMPRESAS MANTENIDORAS EN CASO DE AVERÍAS GRAVES, CERTIFICADO DE LA EMPRESAS DE MANTENIMIENTO (1 PUNTO)		
5.1.1 DOCUMENTACIÓN DEL CENTRO DE CONTROL DE CALIDAD HOMOLOGADO PARA LA REALIZACIÓN DE LOS ESTUDIOS DE DETERMINACIÓN MICROBIOLÓGICA (0,5 PUNTOS)	5.1.2 PLAN DE AUDITORIAS DE CALIDAD Y MODELO DEL INFORME TIPO A ELABORAR DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	5.1.3 DOCUMENTACIÓN RELATIVA A LA EMPRESA QUE REALICE LAS TAREAS DE DESINFECCIÓN, DESINFECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN CON RIESGO VÁLIDO, FICHAS DE PRODUCTOS EMPLEADOS Y PLAN DE TRABAJO (0,5 PUNTOS)	5.1.4 PROPUESTA DE PLAN DE APPCC DE AUTOCONTROL, BASADO EN LA METODOLOGÍA Y FICHAS DE TODOS LOS REGISTROS Y DESARROLLO DE ESTE (1 PUNTO)	5.1.5 PLAN DE CAUDAD (1 PUNTO)	6.1.1 OBJETIVOS Y ASPECTOS QUE SE SOMETERÁN A SUPERVISIÓN Y CONDICIONES PRINCIPALES DEL MANTENIMIENTO (1 PUNTO)				
0,5	1	0,5	1	1	1				
7.1 PROYECTO DE ADAPTACIÓN DEL LOCAL COMERCIAL (6 PUNTOS)									
7.1.1 PROYECTO DE MODELO DE NEGOCIOS COMPLETO (2 PUNTOS)	7.1.2 PROYECTO DE REMODELACIÓN DEL ESPACIO (3 PUNTOS)	7.1.3 PLANTILLA PROPUESTA PARA LA GESTIÓN DEL NEGOCIO (1 PUNTO)							
2	3	1							

2 CRITERIOS SOCIALES Y LABORALES (2 PUNTOS)	
2.1 MEDIDAS DESTINADAS A PROMOVER LA ESTABILIDAD EN LA PLANTILLA (1 PUNTO)	2.2 MEDIDAS DE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES ENTRE HOMBRE Y MUJERES Y QUE ESTAS PERMANEZCAN Y MANTENGAN SU EFECTIVIDAD A LO LARGO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.(1 PUNTO)

1	1
---	---

3 PLAN MEDIAMBIENTAL (3 PUNTOS)			
3.1 PLAN DE REDUCCIÓN DE CONSUMOS (1 PUNTO)	3.2 PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS (1 PUNTO)	3.3 PLAN DE REDUCCIÓN DE DESPERDICIO ALIMENTARIO (1 PUNTO)	
1	1		1