

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 DE VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS SUJETOS A JUICIO DE VALOR

EXPEDIENTE 2023-0-84

Contratación del Servicio de Alimentación del Hospital 12 de Octubre

INDICE

1. OBJETO

2. CRITERIOS TECNICOS VALORADOS MEDIANTE JUICIO DE VALOR

a. Plan de Trabajo

- i. El método de evaluación de proveedores
- ii. El control y las auditorías realizadas a los proveedores
- iii. Los criterios aplicados a la hora de realizar las compras de materias primas.

b. Plan de Formación

- i. El número de horas de formación programadas
- ii. El número de cursos programados
- iii. El contenido de la formación programada, al personal que va destinada y la periodicidad de la misma

c. Plan de Contingencia Interno/Externo

- i. Las actuaciones a realizar en caso de emergencia interna, por falta de algún artículo necesario para dar servicio a los clientes.
- ii. Las actuaciones a realizar en caso de emergencia interna, debido a cortes de fluidos, tanto de gas, luz y agua dentro de las instalaciones de la cocina.
- iii. Las actuaciones previstas para solventar problemas de abastecimiento externo de víveres, por huelgas de transportes o situaciones de emergencia climatológica.
- iv. Los tiempos estimados de respuesta en caso de falta de algún artículo.
- v. Las respuestas alternativas, ante problemas sobrevenidos por circunstancias ajenas al desarrollo normal del servicio diario.

3. CONCLUSION

a. Anexo. Resumen de Valoración

1 OBJETO

El presente informe tiene por objeto valorar los criterios evaluables mediante juicio de valor conforme a lo establecido en el apartado 9.2.2. de la cláusula 1 del Pliego de Prescripciones Administrativas Particulares de la oferta presentada en el SOBRE N.º 2.

La puntuación máxima por estos conceptos se valora con un máximo de 25 puntos, según los siguientes criterios.

9.2.2.1	Plan de Trabajo.....	Hasta 15 Puntos
9.2.2.2	Plan de Formación.....	Hasta 5 Puntos
9.2.2.3	Plan de Contingencia Interno/Externo....	Hasta 5 Puntos

2 CRITERIOS TECNICOS VALORADOS MEDIANTE JUICIO DE VALOR

a. PLAN DE TRABAJO

- El método de evaluación de proveedores

El documento "Plan de Trabajo" de TecnoVe para el Hospital Universitario 12 de octubre detalla un sistema de evaluación de proveedores que incluye varios pasos clave:

1. Determina las necesidades de materias primas basadas en menús, necesidades nutricionales, ubicación geográfica, alimentos estacionales y stock de materias primas.
2. Busca y selecciona proveedores que cumplan con los criterios de calidad establecidos
3. Los proveedores que pasen la evaluación de calidad y cumplan con los criterios establecidos son incluidos en una lista de proveedores homologados.

Este método que plantea la empresa permite garantizar la calidad y seguridad de los productos adquiridos, optimizando el proceso de compra y asegurando una relación eficiente y efectiva con los proveedores.

- **El control y las auditorías realizadas a los proveedores**

Tecnove presenta una evaluación continua de los proveedores, aplicando acciones correctoras y para ello plantea las siguientes etapas clave

1. Solicitud de Documentación y Muestras: A los candidatos a proveedores se les solicita documentación relevante, incluyendo tipos de envases utilizados para el transporte, para asegurar que cumplen con las normativas vigentes sobre envases permitidos. Además, se realiza una evaluación de producto mediante pruebas previas por parte del departamento técnico e incluso por los jefes de cocina del hospital.

2. Auditorías y Clasificación de Proveedores: Se realizan auditorías ordinarias y recurrentes, evaluando las incidencias, la gravedad y la resolución. La empresa clasifica a los proveedores según la calidad de los productos suministrados y los servicios prestados y basándose en el número de no conformidades, los proveedores son clasificados en categorías que van desde "Excelente" a "Rechazado".

3. Auditoría Anual Presencial: Se lleva a cabo una auditoría anual presencial en las instalaciones de los proveedores, realizando un muestreo aleatorio representativo del total de artículos para corroborar in situ todos los procesos realizados hasta el servicio de la materia prima.

- **Los criterios aplicados a la hora de realizar las compras de materia prima.**

Al comprar materia prima, la empresa nos presenta rigurosos criterios con el fin de garantizar la calidad, seguridad y conformidad de los productos

1. Se prioriza la selección de productos que cumplan con las especificaciones establecidas en el pliego y atendiendo al requerimiento de las dietas.
2. Se verifica la calidad de las materias primas mediante la evaluación de su conformidad con las características técnicas especificadas, como la categoría de los productos (por ejemplo, primeras, extra), su procesamiento y presentación.
3. En la recepción de las materias primas llevan a cabo rigurosos controles para asegurar que cumpla con las condiciones higiénico-sanitarias exigidas, incluyendo la revisión del correcto estado de los envases, la etiqueta (que debe listar ingredientes, alérgenos, y la razón social del fabricante), lotes, fecha de caducidad o consumo preferente, y la integridad de los envases para evitar contaminaciones.

Asimismo, antes de ser admitida la mercancía se detalla en la memoria que se controla estrictamente las temperaturas de los productos refrigerados y congelados para

asegurar que no se haya roto la cadena de frío, evitando así la proliferación de microorganismos y la degradación de los alimentos. Esto incluye la verificación de ausencia de signos de descongelación, escarcha, quemaduras, o cualquier otro defecto que pueda indicar un manejo inadecuado.

En consecuencia, en este apartado, la empresa TECNOVE obtiene una puntuación total de 15 puntos

b. PLAN DE FORMACION

Respecto al plan de formación se propone un total 20 cursos que varían en duración, desde 1 hora hasta 200 horas, llegando a cubrir más de 900 horas y se ofrecen en modalidades tanto presenciales como online, en diferentes horarios para asegurar la asistencia de los participantes, con el fin de adaptarse a las necesidades de formación continua del personal.

Tecnove propone diversos cursos dirigidos a sus trabajadores, abordando temas como cursos de acogida para el personal de nuevo ingreso, curso de actitudes, emociones y respuesta automática en el ámbito laboral, la gestión emocional, el estrés laboral, la dietética y nutrición, alergias e intolerancias alimentarias, trazabilidad en la industria alimentaria, higiene y manipulación de alimentos APPCC, celiaquía, estilo de vida saludable, Seguridad de trabajo en el almacén, prevención de riesgos laborales, sistemas de control de APPCC, gestión informatizada del almacén, gestión medioambiental, curso de primeros auxilios, principios de la cocina de línea fría.

En la memoria se detalla contenidos específicos para cada curso, dirigidos a distintos perfiles del personal comprometiéndose incluso si fuera necesario con una sustitución del puesto vacante mientras el profesional está en formación, también se incluye cursos para el personal propio del hospital y establece una periodicidad que varía según el curso. Establecen algunos cursos que están diseñados para el personal de nuevo ingreso, otros para trabajadores que requieren actualización en temas de nutrición, dietética, seguridad en el trabajo, y prevención de riesgos laborales. Se propone una periodicidad de la formación que varía, incluyendo sesiones únicas, formaciones anuales y otras que se adaptan a las necesidades específicas del servicio o cambios normativos relevantes.

En consecuencia, en este apartado, la empresa TECNOVE obtiene una puntuación total de 5 puntos

c. PLAN DE CONTINGENCIA INTERNO/EXTERNO

En caso de emergencia interna por falta de algún artículo necesario para dar servicio a los pacientes, Tecнове ha establecido un conjunto de actuaciones en su Plan de Contingencias. Estas incluyen el uso de stock de reserva en almacenes alternativos para evitar la paralización de la actividad en cocina, pedidos de emergencia a proveedores alternativos de cercanía para asegurar un suministro constante e inminente y la movilización de proveedores alternativos no homologados para suministrar el producto afectado de manera urgente sin comprometer la calidad.

En caso de emergencia interna debido a cortes en el suministro de energía eléctrica, agua, o gas dentro de las instalaciones de la cocina, se valora positivamente el Plan de Contingencias que presenta Tecнове que establece las siguientes medidas para responder rápidamente a cualquier incidencia relacionada con el suministro de fluidos, para asegurar la continuidad del servicio:

1. Cortes de Energía Eléctrica: Se implementará un sistema de alimentación ininterrumpida (SAI), dispositivos que protegen contra micro cortes en la alimentación eléctrica, sobretensiones, variaciones de tensión y frecuencia, armónicos y oscilaciones.
2. Cortes en el Suministro de Agua: Se ofrecerá la posibilidad de instalar un depósito de agua o camión cisterna, además de suministrar agua embotellada, para garantizar el suministro.
3. Cortes de Gas: Se subsanarán utilizando medios materiales que empleen fuentes de energía alternativa, como la eléctrica, o suministro por medio de bombonas.

Asimismo se valora positivamente el Plan de Contingencia que presenta la empresa licitadora para dar respuestas alternativas ante problemas sobrevenidos por circunstancias ajenas al desarrollo normal del servicio diario, tales como situaciones de incendios, inundaciones, robos, derrame de químicos, problemas de índoles administrativo, huelgas de personal y de transporte pandemia, desastres naturales o emergencias médicas.

Según se desprende de la memoria presentada por Tecнове, en caso de falta de algún artículo estipula un tiempo estimado de respuesta inferior a 1 hora, ofreciendo disponibilidad 24/7, 365 días al año, esto asegura que el hospital tendrá una rápida solución a cualquier

emergencia relacionada con la falta de artículos necesarios para dar servicio manteniendo la continuidad sin interrupciones significativas.

En consecuencia, en este apartado, la empresa TECNOVE obtiene una puntuación total de 5 puntos

3 CONCLUSION

En resumen, la valoración conforme a criterios ponderables en función de juicios de valor deriva en el resultado que se adjunta como Anexo a este informe

Madrid a 20 de febrero de 2024

Firmado por MARIA ISABEL
NAVARRO GARCIA - DNI
***9265** el día 20/02/2024
con un certificado emitido
por SIA SUB01

Fdo. M^a Isabel Navarro Garcia
Jefe De Servicio De Hostelería

ANEXO. RESUMEN DE VALORACION

La puntuación obtenida por la empresa después de analizar la documentación presentada es la siguiente:

	TECNOVE
Plan de Trabajo (máximo 15 puntos)	15
Plan de Formación (máximo 5 puntos)	5
Plan de contingencia Interna/Externa (máximo 5 puntos)	5
TOTAL	25