

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 LOTE 1

EXPEDIENTE 2023-0-77

Contrato Mixto de Servicios de Alimentación para el Personal que se encuentra de Guardia en el Hospital y para Donantes, y la explotación, mediante concesión de Servicios de las Cafeterías del Hospital Universitario 12 de Octubre.

INDICE

1. OBJETO

2. CRITERIOS TECNICOS VALORADOS MEDIANTE JUICIO DE VALOR

- Anteproyecto de la propuesta técnica de obra de la cafetería del nuevo Hospital. Memoria técnica de obras e instalaciones.
- Anteproyecto de la propuesta técnica de obra de la catetería del nuevo Hospital. Memoria técnica del equipamiento.
- Aportaciones que incidan en una mayor satisfacción del usuario. Se valorará la presentación de un plan de objetivos con actuaciones concretas y plazos definidos.
- Aportaciones que incidan en la mejora de la imagen del servicio. Se valorará la presentación de un plan de objetivo con actuaciones concretas y plazos definidos.
- Aportaciones que incidan en la mejora de la gestión de la plantilla adscrita al servicio. Se valorará la presentación de un plan de objetivos con actuaciones concretas y plazos definidos.
- Interlocutor autorizado con el Hospital Universitario 12 de Octubre. Se valorarán las funciones encomendadas por el licitador al interlocutor en la medida que faciliten la relación entre el Hospital U. 12 de Octubre y el adjudicatario.
- Implantación y evaluación continua del Sistema de Seguridad Alimentaria. Se valorará que esta actividad sea realizada por una entidad acreditada e independiente a la adjudicataria del servicio.
- Oferta gastronómica ampliada respecto a la actual. Se valorará la presentación de un desarrollo de productos y platos actuales e innovadores.
- Gestión de tiempos de espera: Definición del problema/Propuesta de acciones/Compromisos de resultados/Plataforma tecnológica.
- Estrategia de negocio y mejora del servicio que permita obtener una mejora competitiva que de como consecuencia el aumento del volumen del negocio respecto de las cifras recogidas en el estudio de viabilidad.

- Buenas practicas. El licitador presentará un documento que, descrita las acciones a llevar a cabo para la promoción de buenas prácticas e innovación por parte de los profesionales adscritos al contrato, sin que se modifique el objeto del contrato.
- Criterios Medioambientales
 - Plan de eficiencia energética y acciones dirigida a eliminar la huella de carbono.
 - Acciones dirigidas a la optimización de residuos orgánicos.
- Responsabilidad Social Corporativa
 - Compra responsable (café precio justo)
 - Evidencias y acciones implementados como empresa socialmente responsable y sostenible.

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 41 puntos, según los siguientes criterios.

Anteproyecto de la propuesta técnica de obra de la cafetería del nuevo Hospital. Memoria técnica de obras e instalaciones	Hasta 5 puntos
Anteproyecto de la propuesta técnica de obra de la cafetería del nuevo Hospital. Memoria técnica del equipamiento	Hasta 5 puntos
Aportaciones que incidan en una mayor satisfacción del usuario. Se valorará la presentación de un plan de objetivos con actuaciones concretas y plazos definidos.	Hasta 4 puntos
Aportaciones que incidan en la mejora de la imagen del servicio. Se valorará la presentación de un plan de objetivos con actuaciones concretas y plazos definidos.	Hasta 3 puntos
Aportaciones que incidan en la mejora de la gestión de la plantilla adscrita al servicio. Se valorará la presentación de un plan de objetivos con actuaciones y plazos definidos.	Hasta 3 puntos
Interlocutor autorizado con el Hospital Universitario 12 de Octubre. Se valorarán las funciones encomendadas por el licitador al interlocutor en la medida que faciliten la relación entre el Hospital U. 12 de Octubre y el adjudicatario.	Hasta 2 puntos
Implantación y evaluación continua del Sistema de Seguridad Alimentaria. Se valorará que esta actividad sea realizada por una entidad acreditada e independiente a la adjudicataria del servicio.	Hasta 3 puntos

Oferta gastronómica ampliada respecto a la actual. Se valorará la presentación de un desarrollo de productos y platos actuales e innovadores.	Hasta 4 puntos
Gestión de tiempos de espera: Definición del problema/Propuesta de acciones/ Compromiso de resultados/Plataforma tecnológica.	Hasta 4 puntos
Estrategia de negocio y mejora del servicio que permita obtener una mejora competitiva que dé como consecuencia el aumento del volumen de negocio respecto de las cifras recogidas en el estudio de viabilidad.	Hasta 1 puntos
Buenas prácticas. El licitador presentará un documento que describa las acciones a llevar a cabo para la promoción de buenas prácticas e innovación por parte de los profesionales adscritos al contrato, sin que se modifique el objeto del contrato.	Hasta 2 puntos
Criterios Medioambientales: <ul style="list-style-type: none"> ○ Plan de eficiencia energética y acciones dirigidas a eliminar la huella de carbono. ○ Acciones dirigidas a la optimización de residuos orgánicos. 	Hasta 3 puntos
Responsabilidad Social Corporativa: <ul style="list-style-type: none"> ○ Compra responsable (café precio justo). ○ Evidencias y acciones implementados como empresa socialmente responsable y sostenible. 	Hasta 2 puntos

2 CRITERIOS TECNICOS VALORADOS MEDIANTE JUICIO DE VALOR

- **ANTEPROYECTO DE LA PROPUESTA TÉCNICA DE OBRA DE LA CAFETERÍA DEL NUEVO HOSPITAL. MEMORIA TÉCNICA DE OBRAS E INSTALACIONES.**
 - Aporta descripción detallada de las instalaciones que se llevarán a cabo, describiendo las actividades a desarrollar en cada una de ellas y los resultados esperados.
 - Aporta planos con la solución propuesta que permite valorar la adecuación de los espacios.

- Incluye imágenes en 3D mostrando el resultado final de la propuesta.
- Cubre todas las exigencias mínimas solicitadas de forma satisfactoria aportando la funcionalidad de la propuesta.

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

- **ANTEPROYECTO DE LA PROPUESTA TÉCNICA DE OBRA DE LA CATETERÍA DEL NUEVO HOSPITAL. MEMORIA TÉCNICA DEL EQUIPAMIENTO.**

Sodexo presenta una dotación que se ajusta al proyecto de la cafetería del nuevo hospital y que detalla de una manera pormenorizado en el anexo1 de la oferta.

Asimismo, nos informa que hay una apuesta principalmente por la marca FAGOR con una garantía de 2 años en todo el equipamiento, además de ajustarse al compromiso de eficiencia energética que tiene la empresa.

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

- **APORTACIONES QUE INCIDAN EN UNA MAYOR SATISFACCIÓN DEL USUARIO. SE VALORARÁ LA PRESENTACIÓN DE UN PLAN DE OBJETIVOS CON ACTUACIONES CONCRETAS Y PLAZOS DEFINIDOS.**

Las aportaciones se centran en mejorar la experiencia general del usuario a través de un enfoque denominado "Consumer Journey" (Viaje del Consumidor). Esto incluye la planificación de la experiencia del usuario desde que conoce la oferta hasta su consumición y salida, empleando herramientas como códigos QR para informar sobre la oferta y ubicación, así como mejoras en la oferta gastronómica (Inclusión de opciones gastronómicas temáticas y eventos especiales a lo largo del año, etc.) y la infraestructura física para reducir los tiempos de espera (implementación de tecnologías

como TPV's y sistemas de autocobro para reducir los tiempos de transacción, redistribución de la afluencia física en los locales mediante la diversificación de puntos de servicio, etc.)

En consecuencia, en este apartado, la empresa SODEXO obtiene una puntuación total de 4 puntos

- **APORTACIONES QUE INCIDAN EN LA MEJORA DE LA IMAGEN DEL SERVICIO. SE VALORARÁ LA PRESENTACIÓN DE UN PLAN DE OBJETIVO CON ACTUACIONES CONCRETAS Y PLAZOS DEFINIDOS.**

Se incluyen mejoras en vajillas, uniformes, renovación de espacios y promoción de prácticas sostenibles.

Se destacan acciones específicas como la adopción de vajillas y bandejas de diseño moderno y funcional, uniformes personalizados para diferentes áreas, y la renovación de espacios para hacerlos más acogedores y modernos.

El plan incluye un cronograma de implementación de estas acciones, asegurando la ejecución ordenada y oportuna de las mejoras propuestas. Esto implica la planificación desde la adquisición de materiales hasta la formación del personal y la puesta en marcha de los nuevos elementos.

En consecuencia, en este apartado, la empresa SODEXO obtiene una puntuación total de 3 puntos

- **APORTACIONES QUE INCIDAN EN LA MEJORA DE LA GESTIÓN DE LA PLANTILLA ADSCRITA AL SERVICIO SE VALORARÁ LA PRESENTACIÓN DE UN PLAN DE OBJETIVOS CON ACTUACIONES CONCRETAS Y PLAZOS DEFINIDOS.**

La empresa asigna el personal en diferentes franjas horarias, permitiendo la modificación de tareas según la afluencia de clientes para una gestión del tiempo más

eficiente, permitiendo la flexibilidad en los roles del personal según las necesidades del momento, lo que ayuda a manejar los picos de trabajo

Sodexo plantea asimismo que los encargados y los cocineros no solo se ocupan de sus tareas principales, sino que también supervisan la calidad del servicio y los productos para mantener unos altos estándares.

Estas aportaciones reflejan un enfoque adaptativo en la gestión de la plantilla y maximiza la eficiencia operativa.

La empresa establece, programas informáticos para la gestión de personal como **"Click & Manage"**: que permite la gestión eficiente de todos los recursos humanos asignados al centro, facilitando las contrataciones, gestión de bajas y obtención de nóminas, entre otras funcionalidades

El personal tiene acceso a una app **"Somos Sodexo"**, exclusiva para el personal de Sodexo, esta aplicación proporciona acceso a información necesaria para la correcta gestión del puesto de trabajo, incluyendo visualización de nóminas, cursos de formación online, y un canal de contacto con distintos departamentos.

Establecen un sistema de Control de Presencias mediante terminales de control de presencias mediante reconocimiento de huella digital en la entrada de los vestuarios del personal, que según la empresa permite un seguimiento en tiempo real de la actividad diaria y jornadas laborales., promoviendo un sistema de gestión eficaz del tiempo y asistencia del personal

Sodexo pone a disposición del hospital una herramienta de Gestión de la Información **"Altassian Confluence"** esta plataforma ofrece un espacio de comunicación y gestión de información entre Sodexo y el hospital, permitiendo un acceso constante y en tiempo real a toda la información relevante (rotación de menús, listados de personal que presta servicios, etc.), lo que facilita la toma de decisiones y mejora la eficiencia operacional

En la oferta se presenta un plan de objetivos, mediante un calendario de formación que incluye diversos cursos tales como "Sodexo Ambassador", "QHSE"

(Calidad, Salud, Seguridad y Medio Ambiente), "Alérgenos", "Dietética y Nutrición", entre otros, distribuidos a lo largo del año con un objetivo de que todos los empleados estén bien capacitados y puedan cumplir con los estándares de la empresa, así como adaptarse a cualquier cambio en el entorno laboral.

En consecuencia, en este apartado, la empresa SODEXO obtiene una puntuación total de 3 puntos

- **INTERLOCUTOR AUTORIZADO CON EL HOSPITAL UNIVERSITARIO 12 DE OCTUBRE. SE VALORARÁN LAS FUNCIONES ENCOMENDADAS POR EL LICITADOR AL INTERLOCUTOR EN LA MEDIDA QUE FACILITEN LA RELACIÓN ENTRE EL HOSPITAL U. 12 DE OCTUBRE Y EL ADJUDICATARIO.**

El interlocutor autorizado con el Hospital Universitario 12 de Octubre es el **Jefe de Centro**, quien tiene dedicación exclusiva y experiencia en el sector. Esta figura es el principal nexo de unión entre SODEXO y el hospital y su función principal es garantizar la satisfacción completa de los usuarios y de todo el personal sanitario en los servicios que SODEXO presta en el hospital. Además, se encarga de la supervisión del contrato, el aprovisionamiento y la calidad, cumplir con la normativa higiénico-sanitaria APPCC así como de la motivación, formación y control del personal a su cargo

En consecuencia, en este apartado, la empresa SODEXO obtiene una puntuación total de 2 puntos

- **IMPLANTACIÓN Y EVALUACIÓN CONTINUA DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. SE VALORARÁ QUE ESTA ACTIVIDAD SEA REALIZADA POR UNA ENTIDAD ACREDITADA E INDEPENDIENTE A LA ADJUDICATARIA DEL SERVICIO.**

Sodexo establece un Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), diseñado para prevenir, los peligros biológicos, químicos y físicos en alimentos,

identificando sistemática de puntos críticos en el proceso donde puede aplicarse control para asegurar la salubridad de los alimentos.

Se establecen diferentes planes de procedimientos detallados para cada etapa del proceso alimentario, desde la recepción de materias primas hasta la entrega de alimentos preparados.

Se llevan a cabo auditorías internas regulares para evaluar la efectividad del sistema y asegurar el cumplimiento de las normativas aplicables y auditorías externas dos veces al año por parte de laboratorios certificadores (Laboratorio Echevarne, S.A) que también forman parte del proceso de evaluación continua.

Se destaca la importancia de la formación continua del personal involucrado en la manipulación y preparación de alimentos para asegurar su conocimiento de los procedimientos de seguridad alimentaria, esto incluye capacitación en higiene personal, uniformidad adecuada, limpieza correcta de material de cocina, alimentos y procedimientos de limpieza y desinfección.

En consecuencia, en este apartado, la empresa SODEXO obtiene una puntuación total de 3 puntos

- **OFERTA GASTRONÓMICA AMPLIADA RESPECTO A LA ACTUAL. SE VALORARÁ LA PRESENTACIÓN DE UN DESARROLLO DE PRODUCTOS Y PLATOS ACTUALES E INNOVADORES.**

La oferta gastronómica ampliada propuesta para la nueva cafetería en el Hospital Universitario 12 de Octubre según nos presenta Sodexo se basa en una dieta Mediterránea con el fin de satisfacer a una amplia variedad de consumidores.

Presentan un menú tradicional en almuerzos de lunes a domingo y una opción de menú de plato único que irá variando de lunes a viernes

La introducción de un "Menú Plato Único" ofrece opciones como wok, pasta del día, burritos, hamburguesas, y ensaladas completas, cambiando diariamente de lunes a viernes-

Se establece mejoras adicionales en el menú tradicional con aumento en la variedad de platos principales, guarniciones y postres.

En consecuencia, en este apartado, la empresa SODEXO obtiene una puntuación total de 4 puntos

• GESTIÓN DE TIEMPOS DE ESPERA: DEFINICIÓN DEL PROBLEMA/PROPUESTA DE ACCIONES/COMPROMISOS DE RESULTADOS/PLATAFORMA TECNOLÓGICA.

La empresa Sodexo define y analiza ampliamente los tiempos de espera en las distintas cafeterías del Hospital Universitario 12 de Octubre, tomando datos reales en las cafeterías en las que presta servicio actualmente. Realiza un análisis pormenorizado de los datos obtenidos, interpretando los resultados para finalmente proponer las acciones necesarias para resolver los problemas suscitados en la gestión de los tiempos de espera de los usuarios, fundamentalmente en las horas punta.

Asumen el compromiso de tomar acciones concretas para reducir los tiempos de espera, tales como:

- Ofrecer alternativas del consumo físico en el local (Servicio take away y delivery on site para acompañantes, profesionales y otros usuarios que quieran disfrutar fuera de la cafetería de sus productos).
- Redistribuir la afluencia dentro de los locales (Ofertas culinarias en Rodilla, córner saludable en la cafetería de público del CAA y punto exprés cafetería persona CAA).
- Reducir tiempos de espera mediante soluciones tecnológicas (TPVs y datafonos de última generación, TPVs para la gestión de Auto cobro, quioscos interactivos, discos avisadores, pantallas de comunicación de ofertas, sistema de control de aforo, App de pedidos take away.
- Reducir tiempos de espera mediante cambios estructurales y/o incremento de recursos (Centrada fundamentalmente, en la propuesta que realizan en la distribución de la nueva cafetería del hospital nuevo).
- Facilitar la decisión de compra del cliente mediante programa visual de oferta en monitores y/o soportes de oferta.

Como resultado final, la empresa SODEXO se compromete a incrementar los recursos humanos o encontrar alternativas para reducir los tiempos de espera de forma que nunca más de un 5% de los clientes esperen más de 5 minutos en colas.

En consecuencia, en este apartado, la empresa SODEXO obtiene una puntuación total de 4 puntos

- **ESTRATEGIA DE NEGOCIO Y MEJORA DEL SERVICIO QUE PERMITA OBTENER UNA MEJORA COMPETITIVA QUE DÉ COMO CONSECUENCIA EL AUMENTO DEL VOLUMEN DEL NEGOCIO RESPECTO DE LAS CIFRAS RECOGIDAS EN EL ESTUDIO DE VIABILIDAD.**

La empresa Sodexo ha invertido en los últimos 10 años muchos recursos para reorientar el enfoque clásico de las cafeterías de Hospitales hacia un modelo de negocio mucho más cercano a la restauración comercial, basados en criterios de comercialización de producto y adaptación a las necesidades de los consumidores.

Su estrategia empresarial para las cafeterías del Hospital la define en los siguientes puntos:

- Detección de necesidades: Focus Group. Primera fase para saber que necesitan los usuarios. Para ello ha realizado un estudio en el que se incluyen todo tipo de perfiles de usuarios de las cafeterías de los Hospitales.
- La gestión del dato para vender más. Analizando los datos de venta de los productos, les permite ir modulando la oferta en función de la aceptación de cada producto en cada hora del día y así garantizar la existencia suficiente de producto para la venta.
- Presentación de la oferta. Sodexo realiza la exposición del producto en cada franja del día como parte esencial de su estrategia para conseguir vender más haciéndolo mucho más atractivo. Para ello, establecen unos planogramas claros que estarán a disposición de los empleados de la cafetería para asegurar que la exposición de la oferta sea siempre uniforme.
- Formación del personal, que asegura que todos los procesos que son establecidos sean seguidos de forma escrupulosa para asegurar la calidad.
- Presentar ofertas y packs de productos, para incentivar la venta.
- Fomentar la comunicación de la oferta para asegurar que llegue al usuario.
- Digitalización de procesos internos como de los canales de venta.
- Realización de severos controles de calidad y diferentes sistemas de medición de la satisfacción de cliente.

Todo ello les ha supuesto un incremento medio del 20 % con respecto a las cafeterías con modelos tradicionales de gestión.

Otras acciones que presentan para repercutir en el aumento de la facturación son:

- Acciones de formación y técnicas de venta, entre ellas la formación en venta sugerida, la formación en técnicas de venta y en técnicas de exposición y venta cruzada y sugerida.
- Ventas de packs, promociones y descuentos y APPS.
- Refuerzo del servicio en hora punta y gestión de colas.
- Oferta gastronómica y espacios innovadores.
- Tener definido un plan de contingencias para garantizar una gran capacidad de respuesta ante cualquier incidencia que pueda surgir.
- Plan de contingencia en cocina (Eventos previstos: riesgo por fallo en el sistema informático, cortes de suministros de agua, gas, electricidad, alertas alimentarias, pandemias, averías y obras en las instalaciones de la cocina, inclemencias del tiempo y ausencias del personal).

En consecuencia, en este apartado, la empresa SODEXO obtiene una puntuación total de 1 punto

- **BUENAS PRACTICAS. EL LICITADOR PRESENTARÁ UN DOCUMENTO QUE, DESCRITA LAS ACCIONES A LLEVAR A CABO PARA LA PROMOCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS E INNOVACIÓN POR PARTE DE LOS PROFESIONALES ADSCRITOS AL CONTRATO, SIN QUE SE MODIFIQUE EL OBJETO DEL CONTRATO.**

La empresa Sodexo define e integra en su documentación el desarrollo de las acciones que lleva a cabo para promover las buenas prácticas en el servicio que presta a sus clientes. Están diferenciados distintos ámbitos dentro del servicio:

- Buenas prácticas en Seguridad Alimentaria (Formación del personal para evitar los peligros de contaminación en la manipulación de alimentos y en poner en marcha prácticas correctas de higiene en el personal, prácticas correctas de manipulación de alimentos, presentación anexada del Plan de APPCC diseñado para las cafeterías del Hospital Universitario 12 de Octubre y del Manual de Buenas Prácticas, en los que se recoge el cumplimiento de los siete principios de los APPCC y las prácticas correctas de manipulación desde la recepción de materias primas hasta la elaboración y servicio prestado al usuario).
- Integrar la innovación en la gestión de la seguridad alimentaria, la prevención de los riesgos laborales y la coordinación de actividades empresariales a través de un sistema informático de la App QHSE.

- Buenas prácticas en la gestión de compras, implantando una estrategia de desarrollo sostenible realizando un compromiso de compra responsable. Todos sus proveedores se suman a su Política de Gestión de Compras y se comprometen con su código de Conducta, relacionada principalmente con asuntos como el trabajo infantil, horarios laborales, salud y seguridad de las personas, así como prácticas sostenibles en favor del medio ambiente.
- Buenas prácticas en RR.HH.(aplicadas a la contratación de forma diversa e inclusiva, a la implantación de herramientas de gestión de personal)

En consecuencia, en este apartado, la empresa SODEXO obtiene una puntuación total de 2 puntos

• CRITERIOS MEDIOAMBIENTALES

Plan de eficiencia energética y acciones dirigida a eliminar la huella de carbono.

Acciones dirigidas a la optimización de residuos orgánicos.

En cuanto a los criterios medioambientales, la empresa Sodexo se compromete a realizar y poner en marcha un **plan de eficiencia energética** para las cafeterías del CAA y la del nuevo hospital, basado fundamentalmente en las siguientes acciones:

- Monitorización energética instalando equipos de medición que permitan conocer el consumo de los centros en remoto, para implementar medidas de eficiencia.
- Uso de luminaria LED, para reducir el consumo energético en iluminación con luminarias LED que consiguen ahorrar el 50% del consumo además de promover un ahorro económico derivado de una mayor vida útil del LED.
- Instalación de sensores de presencia en almacenes y zonas de poca frecuencia de paso (pasillos, baños, vestuario, etc.), para reducir los consumos.
- Estudio de instalación del Sistema Onnera Green System, para optimizar los consumos eléctricos en maquinaria de cocina, permitiendo ahorros de hasta un 20 % del consumo de maquinaria de alto consumo, hornos, cámaras, freidoras, etc.
- Realización de un estudio técnico para precalentar el agua del túnel de lavado a través de una pequeña caldera de gas, que permitiría reducir el coste energético del

túnel debido a la diferencia del coste del kWh de gas natural frente al coste del kWh eléctrico.

- Instalación de maquinaria con etiqueta A de eficiencia energética, que permitirá un ahorro de consumo energético.
- Estudio para instalar un sistema de regulación de caudal de extracción de las campanas de las dos cocinas, pudiendo a llegar hasta un 80 % de ahorro energético.
- Estudio de viabilidad de cerramiento de vitrinas que permitirá reducir las horas de uso de los compresores de las vitrinas.
- Instalación de sensores para arrancar y parada de la cinta de transportado de las bandejas, reduciendo así las horas de uso del motor de la cinta.
- Plan de Mantenimiento preventivo y correctivo para mejorar la eficiencia del equipamiento.
- Implantación de programa máximo seguimiento y optimización de activos para aumentar la efectividad en la resolución de problemas que restan eficiencia.
- Certificación de cocinas en ISO 14001 Gestión medioambiental y/o ISO 50001 Gestión del uso de la energía.
- Limpieza de filtros Filnet por ultrasonido, sistema que permite limpiar los filtros de la campana de extracción con un importante ahorro energético y de agua.

En cuanto a las acciones dirigidas a **eliminar la huella de carbono** Sodexo implantará las siguientes medidas en las cafeterías:

- Aplicación TOO GOOD TO GO, mediante la cual se reduce el desperdicio alimentario al poder vender el excedente alimentario a un precio más económico, antes de que se caduque.
- Gestión de los residuos plásticos: eliminar el residuo plástico de las botellas PET por botellas de agua de plástico reciclado, grifos de refrescos, fuentes de agua en el comedor de profesionales, apostar por el uso de material ecológico y biodegradable para todo el material desechable.
- Propuesta de oferta gastronómica baja en proteína animal, reduciendo el impacto de la huella de carbono.

- Huella de Carbono SODEXO-ECODES, con acciones para minimizar el impacto que la entidad genera en el clima.
- Certificación de “Restaurante Sostenible”, Auditoria y seguimiento para la certificación de restaurante sostenible ECOCOOK, con el objetivo de reducir los impactos ambientales y sociales de la restauración, a través de servicios de consultoría y formación personalizados.
- Apostar por los productos ecológicos y locales, con el fin de reducir el gasto de combustible.
- Vehículo de Transporte logístico, modelo ECO, con un 80 % de vehículos ECO utilizados para el transporte de mercancías.
- Segregación y reciclado de todos los residuos: orgánica, envases, papel, vidrio, etc. para facilitar el reciclaje y la reutilización de los restos aprovechables.

Y en cuanto a **la optimización de los residuos orgánicos**, las acciones presentadas por Sodexo son las siguientes:

- Elaboración de estudio de viabilidad económica de solución de biodigestión, que permite generar energía a partir de los residuos orgánicos.
- Aplicación TOO GOOD TO GO, mediante la cual se reduce el desperdicio alimentario.
- Gestión de mermas sobre producción, preparación e inventario a través de LEANPATH, reduciendo al máximo las mermas.
- Optimización de Stock, ajustando las compras a la producción.
- Formación del personal sobre la importancia de la evaluación y tratamiento de residuos.
- Implantación de contenedores para hacer compostaje, a través de la correcta segregación de residuos generados.
- Sistema “Trashcooking”, para aprovechar los residuos orgánicos para elaborar nuevas recetas, consiguiendo reducir los residuos orgánicos y una mayor concienciación con el medio ambiente.
- Análisis de todos los residuos generado y así poder para tomar las medidas oportunas.

En consecuencia, en este apartado, la empresa SODEXO obtiene una puntuación total de 3 puntos

- **RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA**

Compra responsable (café precio justo)

Evidencias y acciones implementados como empresa socialmente responsable y sostenible.

El documento presentado aborda las acciones y evidencias implementadas como empresa socialmente responsable y sostenible. Entre las acciones destacadas, Sodexo ha formalizado su estrategia de desarrollo sostenible mediante un plan llamado "The Better Tomorrow Plan". Este plan abarca diversos objetivos para reducir la huella de carbono y de agua, gestionar de manera sostenible los residuos, y optimizar el uso de recursos como la electricidad y los materiales.

Sodexo también está comprometido con el cumplimiento de un código de conducta para todos sus proveedores, que exige la minimización de la contaminación ambiental y el uso de sistemas de gestión ambiental.

Otro aspecto destacado en el documento es la adquisición de productos locales y sostenibles, y la garantía de que todos los equipos y repuestos adquiridos cumplan con los estándares de eficiencia energética más altos.

En resumen, la empresa muestra un compromiso con la responsabilidad social y la sostenibilidad a través de prácticas que abordan aspectos ambientales, económicos y sociales en sus operaciones.

En la sección sobre la compra responsable relacionada con el café de precio justo Sodexo garantiza el 100% de café de comercio justo.

Además, ofrece 14 productos adicionales certificados con el sello "Fairtrade" de comercio justo a través de Oxfam-Intermón (tes, galletas, zumos de frutas, refrescos, etc).

En consecuencia, en este apartado, la empresa SODEXO obtiene una puntuación total de 2 puntos

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 fecha de la firma

Firmado por MARIA ISABEL
NAVARRO GARCIA - DNI ***9265**
el día 29/04/2024 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 **SODEXO** después de analizar la documentación presentada es la siguiente:

• Anteproyecto de la propuesta técnica de obra de la cafetería del nuevo Hospital. Memoria técnica de obras e instalaciones.	5
• Anteproyecto de la propuesta técnica de obra de la catetería del nuevo Hospital. Memoria técnica del equipamiento.	5
• Aportaciones que incidan en una mayor satisfacción del usuario. Se valorará la presentación de un plan de objetivos con actuaciones concretas y plazos definidos	4
• Aportaciones que incidan en la mejora de la imagen del servicio. Se valorará la presentación de un plan de objetivos con actuaciones concretas y plazos definidos.	3
• Aportaciones que incidan en la mejora de la gestión de la plantilla adscrita al servicio Se valorará la presentación de un plan de objetivos con actuaciones concretas y plazos definidos.	3
• Interlocutor autorizado con el Hospital Universitario 12 de Octubre. Se valorarán las funciones encomendadas por el licitador al interlocutor en la medida que faciliten la relación entre el Hospital U. 12 de Octubre y el adjudicatario	2
• Implantación y evaluación continua del Sistema de Seguridad Alimentaria. Se valorará que esta actividad sea realizada por una entidad acreditada e independiente a la adjudicataria del servicio	3
• Oferta gastronómica ampliada respecto a la actual. Se valorará la presentación de un desarrollo de productos y platos actuales e innovadores.	4
• Gestión de tiempos de espera: Definición del problema/Propuesta de acciones/Compromisos de resultados/Plataforma tecnológica.	4
• Estrategia de negocio y mejora del servicio que permita obtener una mejora competitiva que de como consecuencia el aumento del volumen del negocio respecto de las cifras recogidas en el estudio de viabilidad.	1
• Buenas practicas. El licitador presentará un documento que, describa las acciones a llevar a cabo para la promoción de buenas prácticas e innovación por parte de los profesionales adscritos al contrato, sin que se modifique el objeto del contrato.	2
• Criterios Medioambientales *Plan de eficiencia energética y acciones dirigida a eliminar la huella de carbono. *Acciones dirigidas a la optimización de residuos orgánicos.	3
• Responsabilidad Social Corporativa *Compra responsable (café precio justo) *Evidencias y acciones implementados como empresa socialmente responsable y sostenible.	2
TOTAL	41

INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS SUJETOS A JUICIO DE VALOR LOTE 2

EXPEDIENTE 2023-0-77

Contrato Mixto de Servicios de Alimentación para el Personal que se encuentra de Guardia en el Hospital y para Donantes, y la explotación, mediante concesión de Servicios de las Cafeterías del Hospital Universitario 12 de Octubre.

INDICE

1. OBJETO

2. CRITERIOS TECNICOS VALORADOS MEDIANTE JUICIO DE VALOR

Gestión de tiempos de espera:

Definición del problema

Propuesta de acciones

Compromiso de resultados

Plataforma tecnológica

Criterios medioambientales:

Plan de eficiencia energética y acciones dirigidas a eliminar la huella de carbono.

Acciones dirigidas a la optimización de residuos orgánicos.

Responsabilidad Social Corporativa:

Compra responsable (café precio justo)

Evidencias y acciones implementados como empresa socialmente responsable y sostenible.

3. CONCLUSION

a. Anexo. Resumen de Valoración

1 OBJETO

El presente informe tiene por objeto valorar los criterios evaluables mediante juicio de valor del Lote 2 conforme a lo establecido en el apartado 9.4.2. 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 30 puntos, según los siguientes criterios.

Criterios juicio de valor	PUNTOS
Gestión de tiempos de espera:	16
Definición del problema	
Propuesta de acciones	
Compromiso de resultados	
Plataforma tecnológica	
Criterios medioambientales:	10
Plan de eficiencia energética y acciones dirigidas a eliminar la huella de carbono.	
Acciones dirigidas a la optimización de residuos orgánicos.	
Responsabilidad Social Corporativa:	4
Compra responsable (café precio justo)	
Evidencias y acciones implementados como empresa socialmente responsable y sostenible.	
TOTAL	30

2 CRITERIOS TECNICOS VALORADOS MEDIANTE JUICIO DE VALOR

- **GESTION DE TIEMPOS DE ESPERA**

En el documento se define claramente los problemas de tiempo de espera, motivado principalmente por una afluencia en momentos picos, los tiempos de elección del pedido, los tiempos de elaboración, tiempos de pago y la concentración del pedido/oferta en un mismo punto.

Sodexo propone una optimización del espacio y la reducción de los tiempos de espera mediante el compromiso de refuerzo de plantilla, compromiso de eliminación del 100% de las transacciones manuales y un mayor apoyo tecnológico. Con estas líneas de acción se plantea una mejor gestión de colas y una experiencia más eficiente para el usuario.

La infraestructura tecnológica incluye elementos como sistemas automatizados de recogida de bandejas, quioscos prepagos, app que fomentan el take away, pantallas que muestren la oferta en monitores que facilitan la elección, con un claro objetivo de agilizar los procesos y reducir los tiempos de espera.

En consecuencia, en este apartado, la empresa SODEXO obtiene una puntuación total de 16 puntos

- **CRITERIOS MEDIOAMBIENTALES.**

Sodexo se compromete a realizar un plan de eficiencia energética en un plazo máximo de tres meses tras el comienzo del servicio, utilizando luminarias leds que estiman un ahorro del 50% en consumo eléctrico además de un menor mantenimiento por mayor vida útil, así como la instalación de maquinaria con etiqueta A y un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos que mejoren la eficiencia.

En cuanto a la eliminación de la huella de carbono la empresa presenta un compromiso mediante acciones como la correcta gestión de residuos plásticos, eliminando botellas PET y la utilización de materiales ecológicos y biodegradables.

De la misma manera se apuesta por los productos ecológicos y locales, la utilización de vehículos con distintivos ECO y fomentando la correcta separación de residuos.

En el informe se presenta mejoras para la optimización de residuos orgánicos mediante formulas que van desde el uso de una aplicación que permite vender el exceso de la comida que sobra al final del día a un bajo precio a los usuarios de dicha solución “TOO GOOD TO GO”

También se aborda conceptos como la optimización del stock ajustando las compras a la producción, implantando contenedores para hacer compostaje, se plantea un aprovechamiento de los residuos orgánicos para elaborar nuevas recetas “trashcooking”,

En consecuencia, en este apartado, la empresa SODEXO obtiene una puntuación total de 10 puntos

• RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

El documento aborda las acciones y evidencias implementadas como empresa socialmente responsable y sostenible. Entre las acciones destacadas, Sodexo ha formalizado su estrategia de desarrollo sostenible mediante un plan llamado "The Better Tomorrow Plan". Este plan abarca diversos objetivos para reducir la huella de carbono y de agua, gestionar de manera sostenible los residuos, y optimizar el uso de recursos como la electricidad y los materiales.

Sodexo también está comprometido con el cumplimiento de un código de conducta para todos sus proveedores, que exige la minimización de la contaminación ambiental y el uso de sistemas de gestión ambiental.

Otro aspecto destacado en el documento es la adquisición de productos locales y sostenibles, y la garantía de que todos los equipos y repuestos adquiridos cumplan con los estándares de eficiencia energética más altos.

En resumen, la empresa muestra un compromiso con la responsabilidad social y la sostenibilidad a través de prácticas que abordan aspectos ambientales, económicos y sociales en sus operaciones.

En la sección sobre la compra responsable relacionada con el café de precio justo Sodexo garantiza el 100% de café de comercio justo.

Además, ofrece 14 productos adicionales certificados con el sello "Fairtrade" de comercio justo a través de Oxfam-Intermón (galletas, zumos de frutas, refrescos, etc).

En consecuencia, en este apartado, la empresa SODEXO obtiene una puntuación total de 4 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 fecha de la firma

Firmado por MARIA ISABEL
NAVARRO GARCIA - DNI
***9265** el día
29/04/2024 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 **SODEXO** después de analizar la documentación presentada es la siguiente:

Criterios juicio de valor	PUNTOS
Gestión de tiempos de espera:	16
Definición del problema	
Propuesta de acciones	
Compromiso de resultados	
Plataforma tecnológica	
Criterios medioambientales:	10
Plan de eficiencia energética y acciones dirigidas a eliminar la huella de carbono.	
Acciones dirigidas a la optimización de residuos orgánicos.	
Responsabilidad Social Corporativa:	4
Compra responsable (café precio justo)	
Evidencias y acciones implementados como empresa socialmente responsable y sostenible.	
TOTAL	30