

INFORME TÉCNICO DEL EXPEDIENTE P.A. HCCR-6/2024 SE
FECHA: 14 de enero de 2025

VALORACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA PRESENTADA PARA CUBRIR EL SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VIVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING DEL HOSPITAL CENTRAL DE LA CRUZ ROJA SEGÚN EXPEDIENTE **P.A. HCCR-6/2024-SE**

Se realiza una nueva valoración atendiendo a la resolución nº 448/2024 del tribunal administrativo de contratación pública de la Comunidad de Madrid contra el recurso nº 478/2024 interpuesto por la empresa Mediterránea de Catering; en el que se insta a la retroacción de actuaciones al momento de la valoración de los criterios de adjudicación objeto de impugnación.

Para ello se pide presupuesto de los elementos que las empresas licitadoras se comprometen a aportar (3 carros camareras y 3 batidoras para la cocina del hospital y un lava-vasos industrial para la barra de la cafetería) a las empresas suministradoras que refieren las empresas licitadoras según las fichas técnicas que aportan, y en caso de que esa casa no comercialice directamente, al distribuidor que nos remita.

De acuerdo a los presupuestos que se adjuntan, y considerando su valor sin IVA, se desglosan en la primera tabla que acompaña los importes.

A continuación, se resumen en la segunda tabla el resumen de la valoración de los criterios cualitativos evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas.

JEFA DE ASUNTOS GENERALES Y HOSTELERÍA

Firmado digitalmente por: GIL GUIJARRO MARIA TERESA
Fecha: 2025.01.15 13:01

Fdo.: Teresa Gil Guijarro



DESGLOSE DE LOS PRESUPUESTOS SOLICITADOS POR EL HOSPITAL DE LOS ELEMENTOS INCLUIDOS EN LAS OFERTAS DE LAS EMPRESAS LICITADORAS														
	CRITERIO COCINA										CRITERIO CAFETERÍA			
EMPRESA LICITADORA	CARRO 2 ESTANTES		SUBTOTAL CARROS 2 ESTANTES	CARRO 3 ESTANTES		BATIDORA 570 KW		SUBTOTAL BATIDORAS 570 KW	BATIDORA 270 KW		TOTAL COCINA	LAVAVASOS INDUSTRIAL TOTAL CAFETERÍA	OBSERVACIONES	
SERUNIÓN, S.A.	2	500,00 €	1.000,00 €	1	612,00 €	2	810,00 €	1.620,00 €	1	526,00 €	3.758,00 €	1	2.966,00 €	No se ha tenido en cuenta el descuento que se ofrece en el presupuesto
MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U.	2	575,00 €	1.150,00 €	1	760,00 €	2	660,00 €	1.320,00 €	1	675,00 €	3.905,00 €	1	2.790,00 €	En el caso de las batidoras, del presupuesto de los 2 brazos , se ha considerado el brazo que ofrece Mediterránea en su oferta
TECNOVE, S.L.	2	726,00 €	1.452,00 €	1	888,00 €	2	417,75 €	835,50 €	1	228,00 €	3.403,50 €	1	2.250,75 €	Se solicita presupuesto a SAMMIC que al no comercializar directamente, nos remite a un distribuidor para ello

CRITERIOS TÉCNICOS CUALITATIVOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA POR APLICACIÓN DE FÓRMULAS										
LICITADORES	cursos de formación al personal cocina		3 carros camareras y 3 batidoras		Criterios sociales y laborales	Criterios medioambientales		lava-vasos industrial		Puntuación técnica Total
	+2 cursos: 8 p. 2 cursos: 4 p. 1 curso: 1 p.	puntos	importe	puntos hasta 10	estabilidad plantilla: 1 p igualdad: 1 p	reducción consumos: 5 p gestión residuos: 3p reducción desperdicios: 2 p	Observaciones	importe	10 puntos	
SERUNIÓN, S.A.	8 cursos	8	3.758,00 €	9,62	2	8,50	Presenta planes de reducción de consumo de residuos alimenticio, pero el sistema de gestión ambiental no figura acreditado externamente	2.966,00 €	10,00	38,12
MEDITERRÁNEA CATERING, S.L.U.	más de 2 cursos	8	3.905,00 €	10,00	2	10		2.790,00 €	9,41	39,41
TECNOVE, S.L.	más de 2 cursos	8	3.403,50 €	8,72	2	10		2.250,75 €	7,59	36,31

FÓRMULAS	3 carros camareras y 3 batidoras	10 x $\frac{\text{Importe de la oferta analizada}}{\text{Importe de la oferta más ventajosa}}$	lava-vasos industrial	10 x $\frac{\text{Importe de la oferta analizada}}{\text{Importe de la oferta más ventajosa}}$
----------	----------------------------------	--	-----------------------	--