

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

INFORME SOBRE LOS CRITERIOS QUE DEPENDEN DE UN JUICIO DE VALOR

San Lorenzo de El Escorial, 23 de mayo de 2025

ÍNDICE

0.- INTRODUCCION	3
1.- METODOLOGÍA.....	4
2.- ANALISIS DE OFERTAS	7
3.- RESUMEN.....	12

0.- INTRODUCCION

El presente informe tiene por objeto realizar el análisis de las ofertas de las empresas presentadas a la licitación del **SERVICIO DE RESTAURACION INTEGRAL** en el Hospital Universitario El Escorial (**EXPTE.: A/SER-012249/2025**)

El informe se ha realizado en base a los criterios cuya cuantificación depende de un juicio de valor, reflejados en la solicitud de oferta para el citado contrato.

El informe ha sido realizado por:

Firmado digitalmente por: PACHON BERNARDEZ ROSA
Fecha: 2025.05.23 09:37

Rosa Pachón Bernardez

Jefe de grupo de Servicios Generales

Hospital Universitario El Escorial

1.- METODOLOGÍA

Se valoran, de forma subjetiva, los criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor con una ponderación hasta 25 puntos:

Nº	CONCEPTO	PUNTUACION
	CRITERIOS QUE DEPENDEN DE UN JUICIO DE VALOR	
1	Plan de formación	4
2	Plan de contingencia del servicio	9
3	Criterios medioambientales y de responsabilidad social corporativa	4
4	Descripción, organización y planificación del servicio	8

1.- Plan de formación (hasta 4 puntos)

En este apartado se valorará el Plan de Formación ofertado por los licitadores, que deberá incluir cursos a impartir tanto al personal propio de la empresa adjudicataria que presta servicios en el Centro, como al personal del Hospital Universitario El Escorial del servicio de cocina. Debe tratarse de cursos directamente relacionados con el servicio y prestaciones objeto del contrato.

Valoración:

Se valorarán los siguientes subcriterios:

APARTADO	PUNTUACION
Plan de formación	4,00
Idoneidad para el Hospital Universitario El Escorial de la formación ofertada	2,00
Contenido de la formación programada (temario)	2,00

2.- Plan de contingencia del servicio (hasta 9 puntos)

En este criterio se valorará el plan de contingencia de la empresa para atender a situaciones sobrevenidas que imposibiliten o afecten gravemente a la producción y/o la distribución de la comida a los pacientes del Centro, cualquiera que sea el origen, causa o duración de las mismas.

Valoración:

Se valorarán los siguientes apartados.

APARTADO	PUNTUACION
Plan de contingencia del servicio	9,00
Disponibilidad de un servicio de cocina externo al hospital, que resulte suficiente para asegurar la prestación del servicio de alimentación a los pacientes del centro hasta la completa resolución de la incidencia.	7,00
Tiempos de respuesta estimados para dar solución a problemas puntuales de abastecimiento de víveres .	2,00

3.- Criterios medioambientales y de responsabilidad social corporativa (hasta 4 puntos)

En este criterio se valorará la responsabilidad social y medioambiental corporativa.

Valoración:

Se valorarán los siguientes apartados:

APARTADO	PUNTUACION
Criterios medioambientales y de responsabilidad social corporativa	4,00
Las acciones dirigidas a la mejora en la gestión de residuos.	1,00
Plan de eficiencia energética y acciones dirigidas a eliminar la huella de carbono.	1,00
Aspectos relacionados con la gestión ambiental y con la responsabilidad social corporativa, que se encuentren certificados por organismos acreditados o reconocidos internacionalmente.	2,00

4.- Descripción, organización y planificación del servicio (hasta 8 puntos)

En este apartado se valorará la descripción organización y planificación del servicio en el Hospital Universitario El Escorial.

Valoración:

Se valorarán los siguientes apartados:

APARTADO	PUNTUACION
Descripción, organización y planificación del servicio.	8,00
Gestión de recursos humanos.	2,00
Métodos de evaluación de proveedores.	1,00
Criterios de compra de materias primas.	2,00
Plan de mantenimiento de equipos e instalaciones.	1,00
Memoria de gestión y prestación del servicio.	2,00

Estos criterios se evaluarán atendiendo a niveles escalonados de valoración comparativos entre todas las ofertas, dando el 100% del valor del criterio a la mejor y 0% a la peor, con los siguientes umbrales:

Excelente: 100% de los puntos del apartado en cuestión cuando la oferta de la empresa supere claramente al resto de propuestas en este punto evaluado, estando muy por encima de lo exigido en el pliego y presentada mejora muy significativas respecto a lo exigido.

Notable: 75% de los puntos del apartado a valorar, cuando la oferta de la empresa supere al resto de propuestas en este punto evaluado, estando por encima de lo exigido en el pliego y presentado mejoras significativas.

Bueno: 50% de los puntos del apartado a valorar, cuando la oferta en dicho punto cumple lo exigido en el pliego y presenta alguna mejora.

Deficiente: Las ofertas que en los puntos valorables en cada criterio presenten únicamente los aspectos mínimos exigidos como obligatorios en el pliego, serán valorados en dicho apartado con cero puntos.

2.- ANALISIS DE OFERTAS

COEMCO RESTAURACION, S.A.

1.- PLAN DE FORMACION.

1.1.- Idoneidad para el Hospital Universitario El Escorial de la formación ofertada.

La propuesta se adecúa satisfactoriamente a los requerimientos del Hospital El Escorial.

El plan formativo incluye formación inicial, continuada hasta diciembre 2025, normativa y operativa específica, aplicada al personal del hospital y propio.

Valoración: Bueno

1.2.- Contenido de la formación programada (temario)

El contenido incluye hasta 15 cursos detallados relacionados con APPCC., alérgenos, etiquetado y manipulación e higiene, con métodos formativos continuos en el puesto de trabajo y seguimiento efectivo por parte del Departamento de Inocuidad-Calidad-Ambiente.

En el programa anual de formación, los cursos expuestos no implican obtención de título.

Valoración: Bueno

2.- PLAN DE CONTINGENCIA

2.1.- Disponibilidad de un servicio de cocina externo al hospital, que resulte suficiente para asegurar la prestación del servicio de alimentación a los pacientes del centro hasta la completa resolución de la incidencia.

La empresa presenta acuerdo con una cocina central externa operativa al día siguiente.

Valoración: Bueno

2.2.- Tiempos de respuesta estimados para dar solución a problemas puntuales de abastecimiento de víveres.

Las medidas inmediatas propuestas son: menús congelados, menús de salvaguarda con stock hospitalario, proveedores duplicados y furgoneta refrigerada.

Estas acciones aseguran la continuidad del servicio sin interrupción.

Valoración: Bueno

3.- CRITERIOS AMBIENTALES Y RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

3.1.-Las acciones dirigidas a la mejora en la gestión de residuos.

Dispone de protocolos básicos de segregación de residuos y control.

Valoración: Bueno

3.2.- plan de eficiencia energética y acciones dirigidas a eliminar la huella de carbono.

Contempla procedimientos de ahorro con escasas evidencias cuantitativas detalladas.

La eficiencia energética está citada sin métricas específicas.

Disponen de una herramienta para el cálculo de la huella de carbono.

Valoración: Bueno

3.3.- Aspectos relacionados con la gestión ambiental y con la responsabilidad social corporativa, que se encuentren certificados por organismos acreditados o reconocidos internacionalmente.

Se reconoce esfuerzo en cumplimiento normativo, acreditando en sede central de Barcelona certificación ambiental de la norma ISO 14.001 de carácter nacional e internacional.

Valoración: Bueno

4.- DESCRIPCION, ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACION DEL SERVICIO.

4.1.- Gestion de recursos humanos.

Se describe una estructura clara de RRHH, protocolos de sustitución, definición de roles y planificación formativa.

Valoración: Bueno

4.2.- Método de evaluación de proveedores.

Existen mecanismos de evaluación de proveedores.

Valoración: Bueno

4.3.- Criterios de compra de materia primas.

Los criterios de compra están detallados.

Valoración: Bueno

4.4.- Plan de mantenimiento de equipos e instalaciones.

El plan de mantenimiento carece de cronograma estructurado.

Presentan plan de mantenimiento de un hospital de Girona.

Valoración: Deficiente

4.5.- Memoria de gestión y prestación del servicio.

La planificación y memoria del servicio son completas.

Valoración: Bueno

SERUNION, S.A.

1.- PLAN DE FORMACION.

1.1.- Idoneidad para el Hospital Universitario El Escorial de la formación ofertada.

Presenta un plan exhaustivo, adaptado al Hospital El Escorial con 5 líneas de estrategia.

El itinerario formativo obligatorio está diferenciado y adaptado por perfiles profesionales específicos.

Con cronogramas a dos años y adaptabilidad, poniendo la formación al servicio del personal del hospital que la dirección considere.

Valoración: Bueno

1.2.- contenido de la formación programada (temario)

Se integran formación básica PRL, APPCC, manipulación de alimentos, alérgenos, habilidades y competencias, medioambiente y sostenibilidad. formación específica, diseñando formaciones a medida para atender necesidades específicas y formación complementaria.

Acreditando el aprovechamiento de la misma mediante un certificado firmado por la dirección de calidad y de seguridad y salud de Serunion.

Valoración: Notable

2.- PLAN DE CONTINGENCIA

2.1.- Disponibilidad de un servicio de cocina externo al hospital, que resulte suficiente para asegurar la prestación del servicio de alimentación a los pacientes del Centro hasta la completa resolución de la incidencia.

Dispone de cocinas centrales y protocolos de emergencia para continuar el servicio sin interrupciones y que poder asumir el servicio en caso de incidencia.

Valoración: Bueno

2.2.- Tiempos de respuesta estimados para dar solución a problemas puntuales de abastecimiento de víveres.

Presenta tiempos de respuesta inmediatos, y comunicación directa con responsables para protocolos de cambios de menús, sustitución de materias primas y control de cámaras.

Valoración: Bueno

3.- CRITERIOS AMBIENTALES Y RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

3.1.-Las acciones dirigidas a la mejora en la gestión de residuos.

Presenta plan integral de reducción y valoración de residuos con indicadores cuantificados de impacto y reciclaje.

Plan de acción ambiental “Alimentate ConSentido”.

Valoración: Notable

3.2.- plan de eficiencia energética y acciones dirigidas a eliminar la huella de carbono.

Incluye objetivos y acciones para reducción energética, medición de huella de carbono, reciclaje, eficiencia energética, reducción de CO2 y residuos alimentarios cuantificados.

Implanta homologación y seguimiento continuo con criterios técnicos y ambientales detallados.

Valoración: Notable

3.3.- Aspectos relacionados con la gestión ambiental y con la responsabilidad social corporativa, que se encuentren certificados por organismos acreditados o reconocidos internacionalmente.

Se reconoce el cumplimiento normativo en Certificaciones acreditadas: AENOR restauración sostenible, calculo-reduzco del registro de la huella de carbono MITECO, certificaciones de restauración sostenible, responsabilidad social certificada con IQNet, Fairtrade, entre otras, responsabilidad social y sostenibilidad.

Compra responsable, productos sostenibles, proximidad, bienestar animal, con certificaciones MSC, UTZ, comercio justo.

Valoración: Excelente

4.- DESCRIPCION, ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACION DEL SERVICIO

4.1.- Gestion de recursos humanos.

Cuentan con 6 principios de actuación durante el proceso de selección, que fomenta una organización donde las mujeres y hombres cuenten con las mismas oportunidades y donde la inclusión y la diversidad sean sus principios fundamentales.

Organización clara y competente: jefe de área, dietistas, técnicos de calidad, chef ejecutivo y equipo de soporte.

Valoración: Bueno

4.2.- Método de evaluación de proveedores.

Protocolos para sustituciones, control de proveedores homologados.

Valoración: Bueno

4.3.- Criterios de compra de materias primas.

Compra responsable y memoria detallada del servicio, incluyendo cocina, cafetería y vending.

Valoración: Notable

4.4.- Plan de mantenimiento de equipos e instalaciones.

Incluye soporte técnico programado, seguimiento de incidencias, entregas y adecuación de equipamiento.

Valoración: Notable

4.5.- Memoria de gestión y prestación del servicio.

Documentación exhaustiva sobre producción, control de calidad, servicio de cafetería y gestión con enfoque al paciente.

Valoración: Bueno

3.- RESUMEN

	CRITERIO	PTOS	COEMCO		SERUNION	
			VALORACIÓN	PUNTUACIÓN	VALORACIÓN	PUNTUACIÓN
1	PLAN DE FORMACIÓN : Hasta (4 puntos)					
	Idoneidad para el Hospital Universitario El Escorial de la formación ofertada.	2,00	Bueno	1,00	Bueno	1,00
	Contenido de la formación programada (temario)	2,00	Bueno	1,00	Notable	1,50
	TOTAL			2,00		2,50
2	PLAN DE CONTIGENCIAS DEL SERVICIO Hasta 9 puntos)					
	Disponibilidad de un servicio de cocina externo al hospital, que resulte suficiente para asegurar la prestación del servicio de alimentación a los pacientes del centro hasta la completa resolución de la incidencia	7,00	Bueno	3,50	Bueno	3,50
	Tiempo de respuesta estimados para dar solución a problemas puntuales de abastecimiento de víveres	2,00	Bueno	1,00	Bueno	1,00
	TOTAL			4,50		4,50
3	CRITERIOS MEDIOAMBIENTALES Y RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA Hasta (4 Puntos)					
	Las acciones dirigidas a la mejora en la gestión de residuos	1,00	Bueno	0,50	Notable	0,75
	Plan de eficacia energética y acciones dirigidas a eliminar la huella de carbono.	1,00	Bueno	0,50	Notable	0,75
	Aspectos relacionados con la gestión ambiental y con la responsabilidad social corporativa, que se encuentre certificados por organismos acreditados o reconocidos internacionalmente.	2,00	Bueno	1,00	Excelente	2,00
	TOTAL			2,00		3,50
4	DESCRIPCIÓN, ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL SERVICIO (Hasta 8 puntos)					
	Gestión de recursos humanos	2,00	Bueno	1,00	Bueno	1,00
	Método de evaluación de proveedores	1,00	Bueno	0,50	Bueno	0,50
	Criterios de compra de materias primas	2,00	Bueno	1,00	Notable	1,50
	Plan de mantenimiento de equipos e instalaciones	1,00	Deficiente	0,00	Notable	0,75
	Memoria de gestión y prestación del servicio	2,00	Bueno	1,00	Bueno	1,00
	TOTAL			3,50		4,75
	TOTAL	25,00		12,00		15,25