



MESA DE CONTRATACIÓN

ACTA N° 32/24 PROCEDIMIENTO ABIERTO (3 SOBRES)

PA 2023-0-84

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO 12 DE OCTUBRE

DECISIÓN SOBRE ACLARACIÓN PETICIÓN DE CONFIDENCIALIDAD DOCUMENTACIÓN TÉCNICA EMPRESA LICITADORA. LECTURA INFORME TÉCNICO RESPECTO LA DOCUMENTACIÓN PRESENTADA RELATIVA A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA CUANTIFICACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR. APERTURA DEL SOBRE PROPOSICIÓN ECONÓMICA Y DOCUMENTACIÓN RELATIVA A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA POR APLICACIÓN DE FÓRMULAS

En Madrid, en fecha y hora 28-02-2024 10:00, se reúnen a través de medios electrónicos los señores abajo relacionados, miembros de la Mesa de Contratación constituida con carácter permanente por Resolución de 21 de mayo de 2020 (BOCM nº 132), para tratar de los asuntos incluidos en el Orden del Día que figuran en la citación cursada al efecto.

PRESIDENTE:

D. Daniel Santos Beneit, Director de Gestión.

VOCALES:

D. Fernando Rincón Sánchez, Interventor designado.

D^a. Carlota Zapata Baeza, Letrada Habilitada en virtud de la Orden 1639/16, de 18 de abril.

D. Antonio Jarillo Sánchez, Jefe del Servicio de Suministros.

D.^a Ana María Mera Flores, Jefe de Servicio de Contratación Administrativa.

D.^a. Patricia Sanz Sánchez, Jefe de Sección de Contratación Administrativa.

D.^a. María Lacort Peralta, Miembro del Servicio de Contratación Administrativa.

SECRETARIO:

D. Emilio Fernández Cabas, Miembro del Servicio de Contratación Administrativa.

ORDEN DEL DÍA:

Decisión sobre aclaración petición de confidencialidad documentación técnica evaluable mediante juicios de valor; lectura informe técnico respecto la documentación presentada relativa a los criterios de adjudicación cuya cuantificación depende de un juicio de valor y, apertura del sobre proposición económica y documentación relativa a los criterios de adjudicación evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas del expediente **2023-0-84 SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO 12 DE OCTUBRE**.

ACTUACIONES:

PRIMERO:

Se declara abierta la sesión por el Presidente de la Mesa que inicia el acto.

SEGUNDO:

Tras requerimiento hecho tras sesión del día **14 de febrero de 2024 (Acta 28/24)** a la empresa **TECNOVE, S.L. (B13032750)** para que aclare la petición de confidencialidad pedida, contesta que **renuncia a que todos los documentos indicados sean considerados como confidenciales**.

TERCERO:

El presidente procede a la lectura del informe técnico emitido con respecto a la documentación relativa a los criterios de adjudicación cuya cuantificación depende de un juicio de valor, conforme **ANEXO I**.

CUARTO:

La Mesa de Contratación, tras comprobar que los sobres se encuentran debidamente encriptados, procede a la apertura de la documentación técnica evaluable de forma automática por aplicación de fórmulas y la proposición económica, correspondiendo a las empresas admitidas que a continuación se relacionan:

NOMBRE DEL LICITADOR	NIF
TECNOVE, S.L.	B13032750

Se acuerda posponer la evaluación de la documentación técnica para una fase posterior, tras la emisión del correspondiente informe.

Las proposiciones económicas de cada uno de los licitadores quedan recogidas en el correspondiente **ANEXO II**.



Sin más asuntos que tratar, se levanta la sesión a las 10:15 del día al principio señalado, extendiéndose la presente Acta de la que como secretario doy fe, y en prueba de conformidad la firma el Sr. Presidente de la Mesa.

Vº.Bº:
EL PRESIDENTE

EL SECRETARIO

Firmado digitalmente por: SANTOS BENEIT DANIEL
Fecha: 2024.03.11 09:37

Firmado digitalmente por: FERNANDEZ CABAS EMILIO
Fecha: 2024.03.08 10:31

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



ANEXO I.1. PROPOSICIÓN ECONÓMICA

Nombre y apellidos de la persona/s que firma/n la oferta:		DNI/NIE	
Dª Paula Moreno-Manzanaro Rodríguez-Palmero			
actuando en representación de (nombre y apellidos/razón social del licitador):		NIF	
TECNOVE S.L / PYME		B-13032750	
con domicilio en (domicilio del licitador):			
Vía / número: Av/ de Alcázar, Nº6			
Localidad: Herencia 13640 (Ciudad Real)			
Consultado el anuncio de licitación del contrato:			
PA 2023-0-84			
SERVICIO DE ALIMENTACION DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO 12 DE OCTUBRE			
publicado en:	Perfil de contratante	BOCM	DOU
	20 de Diciembre de 2023	<Fecha BOCM>	18 de Diciembre de 2023

Este documento se puede comprobar en www.madrid.es con el código seguro de verificación: 1204026178

Enterado de las condiciones, requisitos y obligaciones establecidos en los pliegos de cláusulas administrativas y de prescripciones técnicas particulares, cuyo contenido declara conocer y acepta plenamente, y de las obligaciones sobre protección del medio ambiente y las relativas a las condiciones de trabajo y prevención de riesgos laborales vigentes en la Comunidad de Madrid, contenidas en la normativa en materia laboral, de seguridad social, de integración social de personas con discapacidad y de prevención de riesgos laborales, así como las obligaciones contenidas en el convenio colectivo que le sea de aplicación, sin que la oferta realizada pueda justificar una causa económica, organizativa, técnica o de producción para modificar las citadas obligaciones, comprometiéndose a acreditar el cumplimiento de la referida obligación ante el órgano de contratación, cuando sea requerido para ello, en cualquier momento durante la vigencia del contrato, se compromete a tomar a su cargo la ejecución del contrato, en las condiciones siguientes:

Lote	Denominación/objeto	Cantidad	Precio unitario sin IVA	Base imponible	% IVA	Importe de IVA	Importe total	Plazo
Único	Servicio de alimentación del Hospital Universitario 12 de Octubre			2.507.501,63 €	10%	250.750,16 €	2.758.251,79 €	1 año
	*VER HOJA A CONTINUACIÓN (Desglose)							

En Herencia, a 06 de febrero de 2024. DIRIGIDO AL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN CORRESPONDIENTE

Firmado digitalmente
 por
PAULA MORENO MANZANARO
 MANZANARO (R:
 (R: B13032750) B13032750)

TECNOVE

Pensión completa a pacientes	Base imponible	Importe de IVA	Importe total IVA incluido
ALMUERZO	2,43 €	0,24 €	2,67 €
CENA	2,09 €	0,21 €	2,30 €
DESAYUNO	0,70 €	0,07 €	0,77 €
MERIENDA	0,45 €	0,05 €	0,50 €

	Unidad	Base imponible	Importe de IVA	Importe total IVA incluido
ALMUERZO	PRIMER PLATO	0,85 €	0,09 €	0,94 €
	SEGUNDO PLATO CON GUARNICIÓN	1,22 €	0,12 €	1,34 €
	POSTRE	0,36 €	0,04 €	0,40 €
CENA	PRIMER PLATO	0,68 €	0,07 €	0,75 €
	SEGUNDO PLATO CON GUARNICIÓN	1,04 €	0,10 €	1,15 €
	POSTRE	0,36 €	0,04 €	0,39 €

Pensión completa a personal	Base imponible	Importe de IVA	Importe total IVA incluido
DESAYUNO + COMIDA	2,98 €	0,30 €	3,28 €
MERIENDA + CENA	2,65 €	0,27 €	2,92 €

Artículo	Base imponible	Importe de IVA	Importe total IVA incluido
AGUA 500ML	0,18 €	0,02 €	0,20 €