

# **INFORME DE VALORACIÓ DE LES OFERTES PRESENTADES EN L'EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CUINA I ALIMENTACIÓ PER LA FUNDACIÓ PRIVADA HOSPITAL-ASIL DE GRANOLLERS I LA FUNDACIÓ PRIVADA BERTRAN DE SEVA (EXPEDIENT FPHAG 1/16)**

## **1. LICITADORS QUE HAN PRESENTAT PROPOSTA**

Els licitadors que han presentat oferta en aquest expedient i que han acreditat la capacitat i solvència exigides en els plecs que regeixen la licitació, són:

- **Eurest Catalunya, SL** (en endavant, MEDIREST)
- **Serhs Food Area, SL** (en endavant, SERHS)

Les ofertes presentades per cadascun dels licitadors anteriorment enumerats seran objecte de valoració mitjançant el present informe.

## **2. CRITERIS DE VALORACIÓ SUBJECTIUS O SUSCEPTIBLES D'UN JUDICI DE VALOR**

La valoració de les propostes presentades es realitza en base als criteris de valoració previstos a l'apartat 22 del quadre de característiques específiques de l'expedient de referència, que són els següents:

<b>Criteri de Valoració</b>	<b>Descripció de la valoració</b>	<b>Puntuació</b>
Adaptació Protocols FPHAG	Els compromisos per implementar el protocol de dietes i tots aquells procediments regulats de la FPHAG	6
Control i manteniment de la temperatura	Els carros i les estacions de manteniment de temperatures i quan s'adapten als requeriments tècnics del plec a més de les possibles solucions alternatives que es puguin oferir	6
Varietat i presentació dietes	Proposta de nº de setmanes de la planificació de dietes, procediments de treball per garantir una presentació unificada i addient	4
Productes	Compromís per utilització productes de major qualitat, 1eres marques, productes de proximitat, productes ecològics, productes RSC	4
Procés d'elecció dietes	Procediments i mitjans tècnics que garanteixin i millorin l'elecció de dieta (lliurar el que es demana, minimitzar els temps entre l'elecció i l'àpat, procés personalitzat, nº dietes que podran elegir)	3



Sistemes de cocció i logística	Tipus de coccions (calenta, freda, congelada, in situ/externa) i els mitjans tècnics necessaris que s'incorporin	3
Servei residència	Proposta global del servei per millorar-lo	1
Servei pacients privats	Proposta global del servei per millorar-lo	1
Menjador laboral: Buffet amanides	Model, capacitat i tipus de servei ofertat (varietat de productes, possibilitat d'incloure un entrant al menú)	3
Menjador laboral: gestió de cues	Procediments, organització interna i mètodes automàtics de pagament	0,5
Menjador laboral: Servei de sopar	Proposta global del servei per millorar-lo	1
Menjador laboral: Aparença i imatge	Proposta de millora visual de l'espai (exposició plats, info nutricional, vitrines refrigerades, banys maria i decoració)	1
Cafeteria	Aparença i imatge, gestió de cues (mètodes automàtics de pagament, organització interna i procediments) i reforma WC	5
Botiga - quiosc	Proposta global pel millorar	0,5
Transports	Proposta global pel millorar	0,5

### **3. VALORACIÓ DE LA PROPOSTA TÈCNICA (CRITERIS SUSCEPTIBLES D'UN JUDICI DE VALOR)**

#### **3.1. Adaptació Protocols FPHAG**

##### **Resum ofertes criteri 3.1.**

##### MEDIREST

Aporta un compromís explícit d'assumir els protocols de la FPHAG adaptant els seus a les directrius que fixin els vigents de la FPHAG.

##### SERHS

Aporta un compromís explícit d'assumir els protocols de la FPHAG adaptant els seus a les directrius que fixin els vigents de la FPHAG.

##### **Valoració criteri 3.1. (màxim 6 punts)**

Es valoren amb la màxima puntuació, 6 punts, les propostes de MEDIREST I SERHS, veient els compromisos explícits per assumir i implementar els protocols de la FPHAG.

#### **3.2. Control i manteniment de la temperatura**

##### **Resum ofertes criteri 3.2.**

##### MEDIREST

Ofereix la inversió de 12 carros Proserv de Rational Production i 4 estacions de manteniment/regeneració DSPRO de Rational Production.

Aquest model s'adapta al 100% dels requeriments tècnics descrits al Plec de prescripcions tècniques.

A la finalització del contracte els carros i estacions es cediran a la FPHAG.

##### SERHS

Ofereix la inversió de 12 carros Proserv de Rational Production i 6 estacions de manteniment/regeneració DSPRO de Rational Production.

Aquest model s'adapta al 100% dels requeriments tècnics descrits al Plec de prescripcions tècniques.

No s'especifica el destí final d'aquests equipaments

##### **Valoració criteri 3.2. (màxim 6 punts)**

Es valoren amb la màxima puntuació, 6 punts, les propostes de MEDIREST I SERHS, ja que els models proposats s'adapten al 100% dels requeriments tècnics descrits al Plec de prescripcions tècniques.

#### **3.3. Varietat i presentació dietes**

##### **Resum ofertes criteri 3.3.**

##### MEDIREST

Proposa una millora basada en la Quantitat, la Varietat, la Presentació i la Qualitat.

La Quantitat dependrà en tots els casos de la prescripció mèdica. La Varietat es preten aconseguir amb la representació de tots els grups d'aliments en tots els àpats. Amb una supervisió efectiva de la dietista (amb graduat universitari), es preten una presentació acurada. Es garanteix mantenir les propietats nutritives i organolèptiques amb una elaboració acurada i protocolitzada.

### SERHS

Implementació del SINC Food System. Aquest procediment basa un dels seus pilars en un emplatat en fred amb un sistema informatitzat, amb pantalles informatives, displays i leds de colors que ajuden a minimitzar els errors humans.

Un cop emplatat, una dietista (amb graduat universitari) supervisa totes i cadascuna de les safates.

Per poder implementar aquest sistema, SERHS assumirà les costos de panel·lització i refrigeració de l'àrea d'emplatat retirant l'actual cinta d'emplatat.

A més, ofereixen per a les dietes triturades, una textura modificada que ofereix al usuari una millor percepció del triturat. Aquest plats els alternaran amb els tradicionals triturats.

### **Valoració criteri 3.3. (màxim 4 punts)**

Es valoren amb la màxima puntuació, 4 punts, les propostes de MEDIREST I SERHS, tot i que cadascuna d'elles fa una proposta totalment diferent per aconseguir la Varietat i presentació de les dietes.

## **3.4. Productes**

### **Resum ofertes criteri 3.4.**

#### MEDIREST

Aporta una Memòria de Qualitat i Gramatges on es fixen les qualitats de tots els productes entre Extra i Primera a més de fixar els gramatges que son vàlids per una dieta equilibrada.

Compromís que el 30% de la compra respon a productes de proximitat i que a la cafeteria s'oferiran productes d'empreses compromeses amb la política de Responsabilitat Social Corporativa i que aquests varien en funció de la demanda.

#### SERHS

Implementació del SINC Food System. Aquest procediment basa un dels seus pilars en una producció centralitzada en la seva Cuina d'Alt Rendiment (CAR). Un dels processos d'aquesta producció és el IQF (Individual Quick Freezing) per a verdures, peixos i algunes carns que garanteix una major qualitat organolèptica dels productes i una mínima agressió dels processos de congelat.

### **Valoració criteri 3.4. (màxim 4 punts)**

Es valoren amb la màxima puntuació, 4 punts, les propostes de MEDIREST I SERHS, al aportar procediments i sistemes que permeten oferir una alta qualitat de productes.

## **3.5. Procés d'elecció dietes**

### **Resum ofertes criteri 3.5.**

#### MEDIREST

Aporta un pla d'acollida a tots els pacients que consisteix en un díptic informatiu del Servei de Cuina i Cafeteria. Aquesta acollida serà presencial per una dietista (amb graduat universitari) en el cas de les dietes d'elecció.

Les dietes basals amb i sense sal, les oncològiques i les pediàtriques podran escollir entre dues opcions. Cada tarda, a l'hora del berenar, una dietista (amb graduat universitari) visitarà tots els pacients que tinguin

una d'aquestes dietes pautades i demanarà l'elecció al pacient. Aquesta elecció la introduirà en una Tablet al programa de gestió de dietes.

A més, ofereix una minicarta amb 5 opcions fixes per als pacients amb dietes basals amb i sense sal, les oncològiques i les pediàtriques que no els vingui de gust cap de les dues opcions del menú planificat.

#### SERHS

Ofereix un sistema d'elecció per a les dietes basal, pediàtrica, hipercalòrica 3000Kcal, diabètica 2000Kcal i 1800kcal amb 5 opcions. El sistema es basa en un paper que es posarà a les safates dels pacients. Aquest paper anirà correctament identificat per evitar una pèrdua de l'informació.

#### **Valoració criteri 3.5. (màxim 3 punts)**

Es valora amb la màxima puntuació, 3 punts, la proposta de MEDIREST al oferir un recurs presencial a l'hora de l'elecció que minimitza la percepció de no control per part del pacient. A més, el fet de poder parlar amb una dietista amb graduat universitari pot ajudar a una elecció més addient a les necessitats del pacient.

La proposta de SERHS es valora amb 2 punts al considerar que s'assembla molt a l'actual sistema d'elecció que té la FPHAG i que no dona un resultat satisfactori.

### **3.6. Sistemes de cocció i logística**

#### **Resum ofertes criteri 3.6.**

##### MEDIREST

Es prioritza un sistema de cocció basat en una cuina calenta in situ recolçat, en cas de necessitat, de dues cuines central propietat d'Eurest prop de Granollers.

##### SERHS

Implementació del SINC Food System. Aquest procediment basa un dels seus pilars en una producció centralitzada en la seva Cuina d'Alt Rendiment (CAR) i en una estandarització de totes les seves elaboracions al tractar-se d'un procediment manufacturat.

El sistema informàtic desenvolupat per SINC garanteix traçabilitat.

Per poder implementar aquest sistema, SERHS assumirà les costos d'una nova cambra de producte acabat.

#### **Valoració criteri 3.6. (màxim 3 punts)**

Es valoren amb la màxima puntuació, 3 punts, les propostes de MEDIREST i SERHS, tot hi oferir dos sistemes de cocció totalment diferents.

### **3.7. Servei Residència**

#### **Resum ofertes criteri 3.7.**

##### MEDIREST

Es proposa mantenir l'actual Servei incorporant un Pla d'animació per als residents i unes jornades gastronòmiques.

També es preten involucrar al resident en tallers de cuina.

### SERHS

Ofereix una inversió de 1 carro Evomulti de Rational Production per tal de poder transportar en fred i regenerar al mateix menjador de la residència a la vegada que serveix com a self l'hora de l'escudellat dels plats.

Pretenen aconseguir un ambient cassolà amb el parament de les taules i ofereixen personalitzacions en cas de voluntat de la residència

Un carro de postres ajudarà a millorar la percepció global del Servei.

A més, ofereixen per a les dietes triturades, una textura modificada que ofereix al usuari una millor percepció del triturat. Aquest plats els alternaran amb els tradicionals triturats.

### **Valoració criteri 3.7. (màxim 1 punt)**

Es valora amb la màxima puntuació, 1 punt, la proposta de SERHS ja que es considera que aporta moltes més accions encaminades a millorar el Servei de cuina a la residència i la percepció dels residents.

Pel que fa a MEDIREST, es valora amb 0,5 punts, ja que la seva proposta es basa només en accions ludiques per als residents.

## **3.8. Servei Pacients Privats**

### **Resum ofertes criteri 3.8.**

#### MEDIREST

Proposta basada en mantenir la mateixa qualitat dels productes i dietes que a la resta d'unitats d'hospitalització tret de l'esmorzar que s'oferirà un entrepà i un suc de fruita. No obstant es preten millorar la presentació de les safates amb una vaixella diferenciada i posar un diari gratuït als esmorzars.

Aporta un pla d'acollida presencial per una dietista (amb graduat universitari) que consisteix en informar del Servei de Cuina i Cafeteria.

Als familiars dels pacients, se'ls ofereix el servei de la Minicarta per poder menjar amb el pacient.

#### SERHS

Proposta basada en mantenir la mateixa qualitat dels productes i dietes que a la resta d'unitats d'hospitalització.

La safata es lliurarà amb un mantellin i els coberts enfundats i sempre durà una beguda (aigua: dinar i sopar -- suc mini brick: esmorzar i berenar).

A l'esmorzar es lliurarà una capsula de Nespresso i es posarà a l'office de la unitat una cafetera per tal que infermeria pugui fer el cafè al moment.

S'ofereixen 7 opcions per a les dietes d'elecció.

A més, ofereixen el pack de celebració Benvingut Nadó per als nounats que consisteix en un pastisset i un cava benjamin.

### **Valoració criteri 3.8. (màxim 6 punts)**

Es valora amb la màxima puntuació, 1 punt, la proposta de SERHS ja que es considera que aporta moltes més accions encaminades a millorar el Servei de cuina per als pacients privats.

Pel que fa a MEDIREST, es valora amb 0,5 punts, ja que la seva proposta no aporta l'opció de les begudes i representaria un sobrecost per a la FPHAG.

### **3.9. Menjador laboral: Buffet amanides**

#### **Resum ofertes criteri 3.9.**

##### MEDIREST

Incorpora un buffet d'amanides tal i com es proposava al Plec de prescripcions tècniques.

##### SERHS

Incorpora un buffet d'amanides tal i com es proposava al Plec de prescripcions tècniques.

#### **Valoració criteri 3.9. (màxim 3 punts)**

Es valoren amb la màxima puntuació, 3 punts, les propostes de MEDIREST I SERHS, al incorpora en la seva oferta el buffet d'amanides per al menjador laboral.

### **3.10. Menjador laboral: gestió de cues**

#### **Resum ofertes criteri 3.10.**

##### MEDIREST

A més d'incorporar en la seva proposta el buffet d'amanides que ajudarà a esponjar les cues, MEDIREST proposa un Sistema de peticions de planxes basat en uns cartells identificatius que es donarà a l'usuari que demani una planxa o fregit no havent d'esperat a la línia del self. Quan estigui fet, el personal del servei del menjador el portarà a la taula ajudat pels cartells identificatius.

##### SERHS

Aporta una supervisió per minimitzar les cues a més d'incorporar en la seva proposta el buffet d'amanides que ajudarà a esponjar-les.

#### **Valoració criteri 3.10. (màxim 0,5 punts)**

Es valora amb la màxima puntuació, 0,5 punts, la proposta de MEDIREST ja que es considera que aporta una acció més efectiva encaminades a minimitzar els temps d'espera.

Pel que fa a SERHS, se li assigna 0 punts, ja que es considera que la seva proposta no aporta solucions reals per minimitzar les cues.

### **3.11. Menjador laboral: Servei de Sopar**

#### **Resum ofertes criteri 3.11.**

##### MEDIREST

NO es desenvolupa aquest apartat de forma específica.

##### SERHS

Tot hi que NO es desenvolupa aquest apartat de forma específica, es proposa tancar el menjador laboral els caps de setmana i traslladar el Servei a la Cafeteria tots els caps de setmana.

#### **Valoració criteri 3.11. (màxim 1 punt)**

Es valora com la proposta més completa la de SERHS. No obstant, se li atorga només 0,5 punts ja que es considera que no ofereix millores de forma generalitzada per a tots els dies de la setmana.

Pel que fa a MEDIREST, es considera insuficient la informació aportada i per tant se li assigna 0 punts.

### **3.12. Menjador laboral: Aparença i imatge**

#### **Resum ofertes criteri 3.8.**

##### MEDIREST

Es proposa millorar el ambient amb una decoració de vinils a les parets i un atri informatiu.

##### SERHS

Es pretén millora l'aparença del self amb una il·luminació més directa, una modificació de l'interior de la barra i una rotulació atractiva.

Per tal d'oferir un ambient diferent, es proposen unes safates de disseny.

#### **Valoració criteri 3.8. (màxim 1 punt)**

Es valora amb la màxima puntuació, 1 punt, la proposta de SERHS ja que es considera que aporta millores que donarien un nou disseny al menjador laboral

Pel que fa a MEDIREST, se li assigna 0,5 punts, ja que només aporta algunes millores estètiques.

### **3.13. Cafeteria**

#### **Resum ofertes criteri 3.13.**

##### MEDIREST

Ofereix un servei de cafeteria bassat en una zona de self tancada amb dues caixes per agilitzar la compra i evitar grans cues.

Proposa una reforma integral dels banys i un pintat sense canviar cap de les estructures actuals.

##### SERHS

Proposa una reordenació total de l'espai destinat a cafeteria i botiga – quiosc eliminant totes les parets i crean un únic espai diàfan amb una zona intantil, un punt mòbil de venda ràpida de café i unes prestatgeries baixes integrades en l'espai de les taules que farà les funcions de la botiga – quiosc.

#### **Valoració criteri 3.13. (màxim 5 punts)**

Es valora amb la màxima puntuació, 5 punts, la proposta de SERHS per oferir una reforma integral.

Pel que fa a MEDIREST, se li assigna 4,0 punts, ja que només aporta algunes millores estètiques sense fer una reforma integral.

### **3.14. Botiga - quiosc**

#### **Resum ofertes criteri 3.14.**

##### MEDIREST

Garantitza el servei sense oferir cap reforma i ni proposa cap millora de servei.

##### SERHS

La proposta consisteix en eliminar l'espai específic de la botiga – quiosc i integrar-ho a la cafeteria oferint un horari major.



### **Valoració criteri 3.14. (màxim 0,5 punts)**

Es valora amb la màxima puntuació, 0,5 punts, la proposta de SERHS per oferir una reforma integral de l'espai i servei.

Pel que fa a MEDIREST, se li assigna 0 punts, ja que es considera que la seva proposta no aporta millores.

## **3.15. Transports**

### **Resum ofertes criteri 3.15.**

#### MEDIREST

NO es desenvolupa aquest apartat de forma específica.

#### SERHS

El transport es farà utilitzant la flota de camions refrigerats de que disposa SERHS.

### **Valoració criteri 3.15. (màxim 0,5 punts)**

Es valora amb la màxima puntuació, 0,5 punts, la proposta de SERHS per oferir un transport alternatiu a l'actul i evitar a la FPHAG els costos de mantenir aquest vehicle.

Pel que fa a MEDIREST, se li assigna 0 punts, ja que es considera que la seva proposta no aporta cap millora.

#### **4. QUANTIFICACIÓ I RESUM DE LA VALORACIÓ DELS CRITERIS SUSCEPTIBLES D'UN JUDICI DE VALOR**

A continuació es realitza una taula-resum de les puntuacions obtingudes per les diferents ofertes pel que respecta a la valoració dels criteris subjectius:

<b>Criteri de Valoració</b>	<b>MEDIREST</b>	<b>SERHS</b>
Adaptació Protocols FPHAG	6	6
Control i manteniment de la temperatura	6	6
Varietat i presentació dietes	4	4
Productes	4	4
Procés d'elecció dietes	3	2
Sistemes de cocció i logística	3	3
Servei residència	0,5	1
Servei pacients privats	0,5	1
Menjador laboral: Buffet amanides	3	3
Menjador laboral: gestió de cues	0,5	0
Menjador laboral: Servei de sopar	0	0,5
Menjador laboral: Aparència i imatge	0,5	1
Cafeteria	4	5
Botiga - quiosc	0	0,5
Transports	0	0,5
<b>TOTAL PUNTUACIONS PROPOSTA TÈCNICA (CRITERIS SUSCEPTIBLES D'UN JUDICI DE VALOR)</b>	<b>35,00</b>	<b>37,50</b>

## 5. CRITERIS DE VALORACIÓ OBJECTIUS O AVALUABLES DE FORMA ARITMÈTICA

Els criteris de valoració objectius previstos a l'apartat 22 del quadre de característiques específiques de l'expedient de referència són els següents:

### 5.1. Oferta econòmica

L'oferta econòmica es fonamenta en el càlcul de l'activitat anual descrits al Plec de prescripcions tècniques de la Pensió Complerta (Esmorzars, Dinars, Berenars i Sopars).

#### **Eurest**

	Dades Plec	Cost Unitari	Subtotal	
Esmorzar	152.446	1,27 €	192.844,19 €	
Dinar	171.658	3,91 €	670.324,49 €	
Berenar	89.892	0,85 €	76.138,52 €	
Sopar	154.328	3,49 €	538.141,74 €	
		<b>TOTAL</b>	<b>1.477.448,94 €</b>	<i>(IVA Inclós)</i>

#### **Serhs**

	Dades Plec	Cost Unitari	Subtotal	
Esmorzar	152.446	1,82 €	277.451,72 €	
Dinar	171.658	4,84 €	830.824,72 €	
Berenar	89.892	0,61 €	54.834,12 €	
Sopar	154.328	4,84 €	746.947,52 €	
		<b>TOTAL</b>	<b>1.910.058,08 €</b>	<i>(IVA Inclós)</i>

S'atorga la màxima puntuació a l'oferta que especifiqui el preu més baix i es puntuja la resta en aplicació de la proporció directa inversa que compregui la diferència que presentin respecte de la més baixa.

X = Puntuació resultant

Y = Puntuació màxima de l'apartat, 60 punts

Oc = Oferta Comparada

Oma = Oferta més avantatjosa

$$X = (Oma * Y) / Oc$$

Els extrems d'alimentació estimats descrits al Plec de prescripcions tècniques és de 65.819,47€ anuals (IVA Inclòs).

### 5.2. Discapacitats

Llei general de drets de les persones amb discapacitat i de la seva inclusió social: millora de l'exigut a l'article 42 del Reial Decret Legislatiu 1/2013, de 29 de novembre	Obtindrà la màxima puntuació l'empresa que acrediti disposar del major percentatge de treballadors fixes amb discapacitat en plantilla, millorant l'exigut a l'article 42 del Reial Decret Legislatiu 1/2013, de 29 de novembre, pel qual s'aprova el text refós de la Llei general de drets de les persones amb discapacitat i de la seva inclusió social. puntuant-se la resta de les empreses segons la fórmula següent: <b>Px = Xp/A x 0,5</b> (Px Puntuació del licitador, Xp percentatge de treballadors fixes amb discapacitat en plantilla del licitador, A Oferta percentatge de treballadors fixes amb discapacitat en plantilla mes elevat)	0,5
---	--	-----

## **6. QUANTIFICACIÓ I RESUM DE LA VALORACIÓ DELS CRITERIS DE VALORACIÓ OBJECTIUS O AVALUABLES DE FORMA ARITMÈTICA**

A continuació es puntuen els criteris de valoració objectius o avaluable de forma aritmètica tractats en l'apartat anterior del present informe:

### **6.1. Oferta econòmica**

L'oferta econòmica es fonamenta en el càlcul de l'activitat descrits al Plec de prescripcions tècniques de la Pensió Complerta (Esmorzars, Dinars, Berenars i Sopars) més els extres d'alimentació estimats descrits al Plec de prescripcions tècniques:

Licitador	Import *	Puntuació
EUREST	1.543.268,41€	60,00
SERHS **	1.975.877,55€	0,00

\* Tots es imports porten l'IVA inclòs

\*\* *Supera en molt l'import total de licitació*

### **6.2. Discapacitats**

Licitador	Compliment	Puntuació
EUREST	2%	0,50
SERHS	2%	0,50

## **PUNTUACIÓ TOTAL CRITERIS OBJECTIUS O AVALUABLES DE FORMA AUTOMÀTICA (màxim 60,5 punts)**

Licitador	Puntuació
EUREST	60,50
SERHS	0,50



## 7. QUANTIFICACIÓ I RESUM DE LA VALORACIÓ TOTAL DE L'EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ

Licitador	Puntuació Criteris Subjectius	Puntuació Criteris Objectius	Puntuació Total	Ordre Classificació
EUREST	35,00	60,50	95,50	1
SERHS	37,50	0,50	38,00	2

Sr. Jofre Balagué i Bellido

Cap Serveis Generals

Granollers, 28 de juliol de 2016