

**INFORME DE VALORACIÓ DE LES OFERTES PRESENTADES
PER AL CONCURS DE RESTAURACIÓ INTEGRAL DEL CSA**

Expedient CSA 4/14 (IMP-066A)

Índex

1 Objecte del contracte	2
2 Concurrencia.....	2
3 Criteris susceptibles de judici de valor	2
3.1 – Descripció clara i detallada de totes les prestacions: pacients, cafeteries i màquines expenedores (9 punts)	3
3.1.1. Pacients (5 punts).....	¡Error! Marcador no definido.
3.1.2. Cafeteries (2 punts)	5
3.1.3. Màquines expenedores (2 punts).....	8
3.2 - Proposta d'organització i gestió del servei (9 punts)	10
3.2.1. Model d'organització del servei i pla operatiu (4 punts)	10
3.2.2. Dimensionament de la plantilla (4 punts)	12
3.2.3. Organigrama de l'empresa al CSA (1 punt)	15
3.3 - Pla de manteniment preventiu i correctiu (2 punts).....	17
3.4 - Pla de Qualitat i Gestió Seguretat Alimentària (2 punts)	19
3.5 - Pla de contingència (2 punts)	22
3.6 - Projecte previ implantació del sistema de Línea Freda (8 punts)	24
4 Millors susceptibles a un judici de valors (8 punts).....	26
4.1. Projecte de remodelació de les cafeteries (6 punts).....	26
4.2. Implantació d'un sistema de pagament automatitzat per al personal del CSA a la cafeteria de personal i a les màquines expenedores (2 punts).....	28
5 Resum Puntuació.....	30

1 Objecte del contracte

L'objecte del present expedient de contractació és la definició de les prestacions i condicions mínimes d'execució integral del servei d'alimentació del Consorci Sanitari de l'Anoia (CSA) en el conjunt de les seves variants: dietes per a pacients, menjador del personal, cafeteria pública, càterings, serveis especials i servei de vending.

La prestació del servei es realitzarà d'acord amb els requeriments establerts en el Plec de condicions tècniques i el Plec de clàusules administratives, dels quals es derivaran els drets i obligacions de les parts contractants, tenint ambdós caràcter contractual.

2 Concurrencia

S'han presentat al procés de licitació les següents empreses:

- ✓ Aramark Servicios de Càtering, S.L.U. (ARAMARK)
- ✓ Càtering Arcasa, S.L. (ARCASA)
- ✓ Eurest Catalunya, S.L. (EUREST)
- ✓ ISS Solucions de Càtering, S.L. (ISS)

Entre parèntesis es troba el nom abreujat que s'ha utilitzat per fer referència a l'empresa a les taules de valoracions.

Totes les empreses presenten la documentació exigida als plecs administratius i tècnics i per tan es consideren incloses.

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

3 Criteris susceptibles de judici de valor

A continuació, es realitza un breu resum de les ofertes presentades per cadascun dels licitadors i, a continuació es puntuen les ofertes dels licitadors respecte cadascun dels criteris de valoració anteriorment relacionats en l'índex.

3.1 – Descripció clara i detallada de totes les prestacions: pacients, cafeteries i màquines expenedores (9 punts)

Es valorarà el pla de menús (composició, rotació, variacions estacionals, festivitats, oferta per a usuaris amb al·lèrgies alimentàries, menús adaptats a diferents cultures i/o religions).

Codi	Concepte/descripció	Punts	Aramark	Arcasa	Eurest	Iss
3.1	Descripció clara i detallada de totes les prestacions	9	6,25	9,00	6,05	6,85
3.1.1	Pacients	5	3,25	5,00	3,25	3,50
3.1.2	Cafeteries	2	1,00	2,00	1,25	1,75
3.1.3	Vending	2	2,00	2,00	1,55	1,60

3.1.1. Pacients (5 punts)

- Resum ofertes criteri 3.1.1.

ARAMARK

La seva proposta contempla menús de 3 setmanes de rotació i dues rotacions estacionals. El menú d'elecció consta de 3 opcions de primer, 2 opcions de segon i varietat de postres, entre ells fruita del temps, presenten els menús setmanals esmorzar, dinar i sopar en funció de 13 dietes diferents (basal, triturat, diabètic,.....), aporta detall dels menús de 3 setmanes en l'annex.

Aporten, en l'annex, el detall dels menús per a festivitats, també proposen esmorzars especials per els diumenges i festius.

Aporten menús per al·lèrgies i intoleràncies.

Disposen d'un protocol nutricional certificat per la U. Ramon Llull. Tenen en compte la pluralitat religiosa, les al·lèrgies alimentàries, les proves diagnòstiques i les bases nutricionals.

Cada tipus de dieta està descrita des d'un punt de vista dietètic (calories, hidrats de carboni, lípids, proteïnes,..).

Presenten una línia de dietes triturades i texturitzades exclusiu.

Elaboren fitxes tècniques amb tota la informació de cada plat: nutricional, composició, ingredients, elaboració, aporta detall en l'annex.

A l'alta del pacient s'ofereix la possibilitat de donar informació al pacient a nivell de dieta, conjuntament amb la infermera.

ARCASA

La seva proposta contempla menús de 3 setmanes de rotació, l'entregarà amb un mes d'antelació i 4 variacions d'estacions. El menú d'elecció consta de 3 primers, 2 segons i 3 postres, entre ells fruita del temps, amb dos opcions de pa. Presenten uns menús basal d'esmorzar, dinar, berenar i sopar i les corresponents derivacions dietètiques, fins a 24 derivacions, que segueix el Pla de dietes del CSA. Presenten de forma detallada els menús en funció del tipus de dieta. Aporta detall en l'annex.

Presenta una proposta de menús per a festivitats i esmorzars especials els diumenges i festius, aporta detall dels menús de festividat en l'annex.

Aporten menús per a usuaris amb al·lèrgies i/o intoleràncies, i d'altres realitats culturals o religioses, es compromet en cas que hi hagi algun col·lectiu especial a la comarca disposar d'una derivació dins del pla de menús i dietes terapèutiques per a aquest col·lectiu.

Presenta un protocol de control al·lèrgens, aporta detall en l'annex.

Incorporen aliments funcionals i altres productes, presenten un llistat dels productes.

Proposa un menú d'ingrés, aporta detall.

Ofereixen sistema de carta per als pacients privats amb dietes basal, fàcil mastegar, pediatria, oncologia, dietes BCB, CHC (1800, disfàgia/ triturada, astringent i lactant-materno, que podran escollir entre 5 opcions de primer, 5 opcions de segon i 5 opcions de postres, sempre dins els paràmetres de la dieta mediterrània, és compromet a implantar-ho en un termini màxim de dos mesos. Fa menció explícita a

que, tal i com estipula el PPT, es subministraran una ampolla d'aigua de 50 cl als malalts privats, en l'àpat de dinar i sopar.

Contempen el menú d'elecció per a pacients de dieta basal amb i sense sal, segons estableix el PPT i proposen ampliar el menú d'elecció a altres dietes: pediatria, oncologia, CHC (1800), disfàgia. Presenten una taula de gramatges dels aliments, ho detalla en l'annex.

Contempen els menús especials per a les festivitats que estableix el PPT i presenten uns menús d'exemple a l'annex.

Elaboren fitxes tècniques amb tota la informació de cada plat: nutricional, composició, ingredients, elaboració i producció, aporta detall en l'annex.

Especifiquen que els menús sempre seran dins els paràmetres de la dieta mediterrània i de la gastronomia local.

EUREST

La seva proposta contempla menús de 5 setmanes de rotació i dues estacions. El menú d'elecció consta de 3 opcions de primer, 3 opcions de segon i varietat de postres, entre ells fruita del temps, s'aporta detall dels menús setmanals dinar i sopar en funció de la dieta basal, dels menús d'estiu i d'hivern. Tenen en compte la pluralitat religiosa.

Proposta de menús per a festivitats i esmorzars especials els diumenges i festius, aporta detall dels menús de festivat.

Contempen les derivacions terapèutiques a partir del protocol de dietes que adjunten com annex, on descriuen cada tipus de dieta des del punt de vista dietètic.

Elaboren fitxes tècniques amb tota la informació de cada plat: nutricional, composició, ingredients, elaboració, aporta detall en l'annex.

Contempen els menús especials per a les festivitats que estableix el PPT i presenten uns menús d'exemple.

ISS

La seva proposta contempla menús de 3 setmanes de rotació i dues estacions. El menú d'elecció consta de 3 opcions de primer, 2 opcions de segon, 2 guarnicions i 5 varietats de postres (entre ells fruita del temps i làctics), amb 3 varietats de pa. Presenten uns menús basals de dinar i sopar i 8 derivacions dietètiques. Contempen les derivacions terapèutiques a partir del Protocol de dietes del centre i adjunten les valoracions nutricionals a l'annex. Contempen l'elecció dels menús per als pacients amb dieta basal però no especifica si aquesta opció es dona per als pacients amb dieta basal sense sal.

Contempen els menús especials per a les festivitats que estableix el PPT, adjunten exemples a l'annex. Aporten menús per a usuaris amb al·lèrgies i d'altres realitats culturals o religioses. Explica que disposen de diferents fitxes tècniques dels plats que componen tots els menús, amb la informació actualitzada dels al·lèrgens; n'aporten 1 d'exemple en l'oferta.

Fan menció a que subministraran l'ampolla d'aigua de 50 cl. en l'àpat de dinar i sopar als malalts privats, segons estableix el PPT.

Especifica que la dietista passarà a diari entre les 15:00 i les 15:30 per prendre nota de la elecció dels pacients.

- **Valoració criteri 3.1.1.**

S'atorga la màxima puntuació (5 punts) a l'oferta presentada per **ARCASA**, ja que és l'empresa que presenta una oferta més detallada i complerta com per exemple la proposta de menú basal i les corresponents derivacions dietètiques, fins a 24 derivacions. La seva oferta que dona compliment als requisits mínims establerts en el plec també presenta propostes de valor que són valorades positivament, com per exemple la proposta d'ampliar les rotacions estacionals mínimes que estableix el plec a 4 estacions; l'ampliació del menú d'elecció a altres dietes terapèutiques, la incorporació d'aliments funcionals; el sistema de cartes pels pacients privats i també el compromís a implantar-ho en un termini màxim de dos mesos; el menú d'ingrés.

Pel que fa a la proposta de menús per a usuaris amb al·lèrgies i/o intoleràncies, i d'altres realitats culturals o religioses, es valora positivament el compromís en cas que hi hagi algun col·lectiu especial a la comarca disposar d'una derivació dins del pla de menús i dietes terapèutiques per a aquest col·lectiu. Presenta un protocol i gestió dels al·lèrgens que desenvolupa en detall a l'annex.

Pel que fa a la proposta presentada per **ISS** presenta un pla de menús adaptat a les necessitats de l'hospital i amb una proposta de derivacions detallada per a 8 tipus de dietes. Així mateix, es valora positivament també la seva proposta les 5 varietats de postres i les 3 varietats de pa així com l'oferta gastronòmica presentada (basal i derivacions). Es pren en consideració l'elaboració de les fitxes tècniques per a la gestió d'al·lèrgens.

Se li assigna 3,50 punts, ja que a la seva oferta no es destaquen propostes de valor que representin un salt qualitatiu.

En quan a la disposició de la dietista de passar diàriament per les unitats d'infermeria entre les 15:00 i les 15:30 per prendre nota de la elecció dels pacients, no es pren en consideració per aquesta valoració per estar en contradicció en l'apartat 2.2. Dimensionament de la plantilla, de la seva memòria tècnica, no hi cap presència de dietista en aquesta franja horària.

En el cas de l'oferta d'**ARAMARK** es valora amb 3,25 punts sobre 5, es destaca positivament el fet de donar informació al pacient de la dieta, conjuntament amb la infermera, a l'alta.

No obstant, ARAMARK no especifica en l'oferta (no en fan referència) i per això no es possible valorar, el subministrament d'una ampolla d'aigua de 50 cl. en l'àpat de dinar i sopar per als pacients privats, (apartat 4.2.2. *Tipus de dieta* del PPT pag. 9) en aquest sentit es considera insuficient la informació aportada.

L'oferta d'**EUREST**, també es valorada amb 3,25 sobre 5 perquè tampoc no especifica en l'oferta (no en fan referència), i per tan no es pot valorar, el subministrament d'una ampolla d'aigua de 50 cl. en l'àpat de dinar i sopar per als pacients privats, (apartat 4.2.2. "*Tipus de dieta*" del PPT pag. 9). Si es destaca la proposta de la rotació de 5 setmanes del menú.

3.1.2. Cafeteries (2 punts)

- Resum criteri 3.1.2.

ARAMARK

La seva proposta contempla 2 tipus de menú "Mediterrani i Cuina lleugera", amb menús de 3 setmanes de rotació. El menú d'elecció del dinar/sopar consta de 3 opcions de primer i un buffet d'amanides, 4 opcions de segons (2 opcions de planxa o baix en calories) amb guarnició, assortiment de postres casolans, fruita i làctics, entre d'altres i 3 varietats de pans. Aporta detall dels menús en l'annex. Ofereix l'opció de plats combinats i de mig menú així com entrepans freds i calents.

Detalla el menú de les festivitats.

Diu que disposa d'un catàleg de serveis especials de càtering.

Es compromet a mantenir i potenciar l'acreditació AMED mitjançant l'oferta gastronòmica.

ARCASA

La seva proposta contempla menús amb rotació de 3 setmanes de rotació. El menú de cafeteria de dinar/sopar consta de 3 opcions com a mínim de primers i un bufet d'amanides; 4 opcions com a mínim de segons amb guarnició; postres que es podran triar entre varietat de fruita natural, del temps o làctics; ampolla d'aigua d'1,5 L (una per a cada 4 persones) i pa. Especifica que sempre seran sota els paràmetres de la dieta mediterrània.

Ofereix l'opció de mig menú, de menjar per emportar, menú vegetariana i de règims especials.

S'elaboren fitxes tècniques amb tota la informació de cada plat: nutricional, composició, ingredients, elaboració, aporta detall en l'annex.

S'elaboren fitxes tècniques amb tota la informació de cada entrepà i del cafè: nutricional, composició, ingredients, elaboració, aporta detall en l'annex.

Pel que fa a la gestió dels al·lèrgens disposen de procediment i documentació específica per a la seva gestió. Els menús de cafeteria aniran senyalats amb icones identificatives del menú adient per a cada opció nutricional (celiaquia, sin lactosa, vegetariana i més saludable) de cadascun dels grups. Contemplen la Declaració d'al·lèrgens de cada plat.

Proposa la reserva de menú (tan dinar com de sopar) per els professionals i una ampolla d'aigua de 1,5 litres en els àpats del personal.

Ofereixen el subministrament d'una ampolla d'aigua de 50 cl. en els menús de guàrdia.

Presenten 3 propostes de jornades gastronòmiques anuals per les cafeteries, aporten exemples en l'annex. Mencionen la realització de menús especials de festivitat, l'esmorzar especial tots el diumenges i festius, i l'aperitiu de Nadal per al personal, segons especificacions del PPT.

Proposen complementar l'oferta gastronòmica de cafeteria amb diferents promocions (presenten 6 opcions de promocions). Presenten una ampla carta d'entrepans, begudes, pastes i d'altres.

Presenten una proposta de serveis especials de càtering molt complerta (3 opcions d'esmorzar, 5 de coffe break, 4 opcions d'aperitius, dinars i sopars per grup drets i asseguts), aporta detall i fotos en l'annex.

Es compromet a mantenir l'acreditació AMED durant tot el contracte.

EUREST

La seva proposta contempla menús amb rotació de 5 setmanes i dues estacions. El menú d'elecció del dinar consta de 3 opcions de primer i un buffet d'amanides, 3 opcions com a mínim de segons (1 opció de planxa) amb guarnició i 3 postres a triar entre varietat de fruita fresca, varietat de làctics i postres làctics casolans.

Ofereix l'opció de 16 plats combinats diferents, de mig menú, règims especials, menú vegetariana, menjar per emportar i 4 opcions de menú diferents: el de pastes, el wellness, el fast good i un menú especial per dates assenyalades i dies festius. Aporta 4 menús per les festivitats a mode d'exemple.

Els plats que requereixen més temps d'elaboració es serviran a la taula per evitar cues i aglomeracions. Proposta de 10 jornades gastronòmiques i un plat regional rotatiu de la gastronomia catalana mensualment.

Ofereix una carta d'entrepans àmplia, també d'entrepans minis.

Subministrarà una ampolla d'aigua de 1,5 litres en els àpats del personal.

ISS

La seva proposta contempla menús amb rotació de 3 setmanes i dues estacions. El menú estàndard de dinar/sopar consta de 3 opcions de primer i un bufet d'amanides, 4 opcions de segons (1 opció de peix, 1 opció de carn, 1 elaboració de planxa), 5 postres a triar entre unes postres elaborades del dia, fruita del temps (crua i/o elaborada) i dos làctics envasats, 4 tipus de panets i taula d'amaniments. Aporta detall del menú. Identificació d'al·lèrgens dels menús de la cafeteria. Especifica que sempre seran sota els paràmetres de la dieta mediterrània.

Ho presenta amb codis de colors identificatius del menú adient en cas de celiàquia, vegetariana i dieta equilibrada baixa en calories (menú Cuida-T) de cadascun dels grups. Aporta detall del menú. També presenta la identificació dels plats amb rètols, de manera que l'usuari pugui interpretar quins plats són aptes per al seu règim. Diu que exposarà el contingut nutricional dels plats en energia i principis immediats.

Cuina en línia calenta.

Presenta propostes de serveis especials de càtering: 5 opcions de coffe break, 4 opcions de cocktail, 2 opcions de brunch i 3 opcions de work-lunch. Aporta detall en l'annex.

Diu que programarà jornades gastronòmiques temàtiques amb periodicitat trimestral, i ofereix l'aperitiu de Nadal per al personal.

Es compromet a mantenir l'acreditació AMED.

- Valoració criteri 2.1.2

S'assigna la màxima puntuació, 2 punts, a **ARCASA**, perquè presenten una oferta gastronòmica per cafeteria complerta i ben exposada. Pel que fa a la composició dels menús, donen compliment als requeriments del PPT. Es valora positivament la gestió dels al·lèrgens, en especial la proposta de declaració d'al·lèrgens de cada plat que presenten i la informació que incorporen en el menú referents les diferents opcions nutricionals (les icones identificatives del menú). També es valora positivament la proposta de millora de la satisfacció (menjar per emportar, les jornades gastronòmiques), la proposta d'opcions de promocions per cafeteria, la carta d'entrepans amplia, begudes, pastes i d'altres i les propostes de serveis especials de càterring. Es valora positivament també, el fet de que s'aportin fitxes tècniques amb tota la informació tan dels plats com dels entrepans com dels cafès.

Es valora com a segona millor oferta la presentada per **ISS** qui proposa una oferta gastronòmica per cafeteria i menús especials complerta i ben exposada, amb propostes que es valoren positivament com la proposta d'incorporar 5 opcions de postres, 4 tipus de panets i taula d'amaniments, com a proposta de valor referent el que estableix el PPT. També es valorà positivament el codis de colors identificatives del menú adient en cas de celiaquia, vegetariana i dieta equilibrada baixa en calories, la identificació dels plats amb rètols que l'usuari pugui interpretar quins plats són aptes per al seu règim i també l'exposició del contingut nutricional dels plats i el fet d'aportar la declaració d'al·lèrgens de cada plat, així com la proposta de jornades gastronòmiques temàtiques amb periodicitat trimestral.

La composició del menú per a cafeteria de personal que proposa ISS no recull (no fa referència), i per tan no es pot valorar, que la composició del menú estàndard (dinar/sopar) per al personal del CSA i els professionals de guàrdia constarà de l'aigua en ampolles d'1,5 litres (una ampolla per a 4 persones), tal i com estableix el PPT en l'apartat 4.3.2. "El menjador de personal comprèn", pag. 12. Per tot l'exposat anteriorment, l'oferta d'ISS és valorada amb 1,75 punts sobre 2.

En el cas de l'oferta d'**EUREST**, es valora positivament la proposta de rotació cada 5 setmanes del menú, i les 3 opcions de postres millorant l'establir en el PPT. No obstant, tampoc ofereixen 4 opcions de segons, sinó 3, tal i com estableix el PPT al punt 4.3.2. "El menjador de personal comprèn", pag.12.

També es valorà positivament l'opció de plats combinats, el menjar per emportar, les opcions de menús diferents (de pastes, el wellness, el fast good i un menú especial), les jornades gastronòmiques, la carta d'entrepans àmplia, també d'entrepans minis i la proposta d'un plat regional rotatiu de la gastronomia catalana mensualment.

No es pot valorar, al no fer-ne menció, el compromís a promoure i ha mantenir l'acreditació AMED, tal com es demana en l'apartat 4.3.2. "El menjador de personal del PPT pag. 12. L'oferta de menús de festivitat no recull els mínims que refereix el PPT, com per exemple l'oferta d'aperitiu de Nadal per al personal, ni d'esmorzars especials els diumenges i festius, tal com es demana en l'apartat 4.1.3. "Relació amb el serveis de nutrició i dietètica del CSA" del PPT pag. 6. Es per això que en aquest cas se li assigna 1,25 punts.

En el cas de l'oferta **ARAMARK** es valora positivament la proposta de 2 tipus de menú "Mediterrani i Cuina lleugera", la proposta de que entre les 4 opcions de segons s'incorporaran 2 opcions de planxa o baix en calories, l'assortiment de postres casolans a més de la fruita i els làctics (que estableix el PPT), les 3 varietats de pans. També es valorà positivament l'opció de plats combinats.

Per altra banda no fa cap proposta de jornades gastronòmiques, ni de serveis especials de càterring. Tampoc s'especifica en l'oferta (no en fan referència), i per tan no es pot valorar, el subministrament d'una ampolla d'aigua de 1,50 litres en l'àpat de dinar i sopar per al personal, l'opció de règims especials de menú vegetarià tal com es demana en l'apartat 4.3.2. "El menjador de personal" del PPT pag. 12. S'ofereixen menys menús de festivitat i no es parla de cap oferta d'aperitiu de Nadal per al personal, ni d'esmorzars especials els diumenges i festius, tal com es demana en l'apartat 4.1.3. "Relació amb el serveis

de nutrició i dietètica del CSA" del PPT pag. 6. Es per això que en aquest cas es considera insuficient la informació aportada i per tan se li assigna 1 punt.

3.1.3. Màquines expenedores (2 punts)

Es valoraran els equipaments proposats i la varietat i qualitat dels productes oferts.

- Resum ofertes criteri 3.1.3.

ARAMARK

Presenta una oferta a través de la subcontractació del servei amb una empresa del sector. Aquesta oferta disposa d'un llistat detallat dels productes, amb productes de comerç just, productes ecològics, productes saludables i de productes sense gluten i cafè de comerç just. Identifiquen els productes de baix en greix, els aptes per celíacs i per els diabètics, plats precuinats envasats per a microones amb set de coberts, també aporta un llistat de productes d'amenities. Proposta de reposició diària. Ofereix got de paper.

Presenta un programa de manteniment preventiu i correctiu detallat, especificant la substitució de la màquina, si és que no es pot reparar en el termini anterior a les 24h.

Especifica els recursos assignats al centre: un supervisor assignat al centre, un supervisor de guàrdia (telèfon mòbil de guàrdia) tots el festius per resoldre incidències, un reposador diari.

Presenta un protocol d'actuació en cas d'avaria: el temps de resposta mitjana de resolució d'una incidència que és de 2 hores, té un sistema d'enquestes de servei.

Disposa d'un sistema de gestió de la traçabilitat alimentària.

Presenta un protocol de funcionament de gestió i comprovació de les reclamacions: les vies de recepció són presencials, per telèfon gratuït, on line i per les xarxes socials. Faran enquestes periòdiques de servei i s'informarà al centre dels resultats.

Presenta un llistat de màquines on descriu les principals característiques, les marques i aporta fotos.

Presenta dos models d'acabats d'encastat en funció dels acabats de la zona, a decidir amb el centre, col·locarà papereres i contenidors de recollida selectiva. A les màquines també els hi instal·laran sensors de presència per a estalvi energètic.

Ofereix instal·lar una bateria de màquines amb productes 100% saludables i també una màquina de complements per nadons, amb productes d'higiene i menjar per a infants.

A cada bateria de màquines s'indicarà la ubicació de la resta de màquines del centre.

Les màquines disposaran de lector de targetes i operativa de càrrega i descàrrega, d'un sistema de pagament en monedes, bitllets i lector de targetes.

ARCASA

Presenta una oferta a través de la subcontractació del servei amb una empresa del sector. Presenta un llistat detallat dels productes, amb productes de comerç just, productes ecològics, productes saludables i de productes sense gluten, també cafè de comerç just en el 30% de les màquines instal·lades. Identifiquen els productes de baix en greix, els aptes per celíacs i per els diabètics, plats precuinats envasats per a microones amb set de coberts, també aporta un llistat de productes d'amenities. Proposta de reposició diària. Ofereix got de paper.

Presenta un programa de manteniment preventiu i correctiu detallat, especificant la substitució de la màquina, si és que no es pot reparar en el termini anterior a les 24h.

Especifica els recursos assignats al centre: un supervisor assignat al centre, un supervisor de guàrdia (telèfon mòbil de guàrdia) tots el festius per resoldre incidències, un reposador diari.

Presenta un protocol d'actuació en cas d'avaria: el temps de resposta mitjana de resolució d'una incidència que és de 2 hores, té un sistema d'enquestes de servei.

Disposa d'un sistema de gestió de la traçabilitat alimentària.

Presenta un protocol de funcionament de gestió i comprovació de les reclamacions: les vies de recepció són presencials, per telèfon gratuït, on line i per les xarxes socials. Faran enquestes periòdiques de servei i s'informarà al centre dels resultats.

Presenta un llistat de màquines on descriu les principals característiques, les marques i aporta fotos.

Presenta dos models d'acabats d'encastat en funció dels acabats de la zona, a decidir amb el centre, col·locarà papereres i contenidors de recollida selectiva. A les màquines també els hi instal·laran sensors de presència per a estalvi energètic.

Ofereix instal·lar una bateria de màquines amb productes 100% saludables i també una màquina de complements per nadons, amb productes d'higiene i menjar per a infants.

A cada bateria de màquines s'indicarà la ubicació de la resta de màquines del centre.

Les màquines disposaran de lector de targetes i operativa de càrrega i descàrrega, d'un sistema de pagament en monedes, bitllets i lector de targetes.

EUREST

Presenta un llistat de productes de primeres marques, amb productes de comerç just, productes ecològics i saludables, identifiquen els productes saludable amb una etiqueta de color verd i el producte sense gluten en color groc, aporta també un llistat de productes d'amenities.

Presenta el tipus de màquines amb una breu descripció, les marques i aporta fotos. Fa menció específica a que totes les màquines seran noves, però no a que estaran encastades i que disposaran de contenidors de recollida selectiva a cada punt de venda (mínim envasos i rebuig). Ofereix la instal·lació d'una màquina de dispensació de producte de material sanitari, amb possibilitat de disposar de software gestió de material.

Les màquines disposaran de lector de targetes i operativa de càrrega i descàrrega, d'un sistema de pagament en monedes i bitllets.

El seu pla de reposició es basa en l'assignació d'un responsable de la zona que serà qui dissenyarà un pla de reposició, estat de les màquines i neteja, però no especifica freqüència.

Fa una breu menció al sistema de neteja de la màquina (neteja amb paper d'un sol us i un netejador desinfectant).

ISS

Presenta una oferta a través de la subcontractació del servei amb una empresa del sector. La seva oferta no incorpora un llistat de productes sinó que diu que adaptarà la seva oferta de productes segons la tipologia dels seus clients, sense especificar productes, grups d'aliments o composicions. Fan menció a que disposa de gama de productes aptes per a celíacs. Però no a que el 30% màquines de cafè provindran de comerç just. Tenen possibilitat de servei 24h 365 dies a l'any en funció del client, però indiquen que en el cas del CSA serà de 4 dies a la setmana. Basa la gestió de les incidències en un call center.

Anomena un sistema de qualitat que no està detallat.

Presenta un llistat de màquines on descriu les principals característiques, les marques i en l'annex aporta el detall i fotos.

Pel que fa a les màquines, no fan menció a que les màquines seran noves o màxim d'un any d'antiguitat, tal i com requereix el PPT. Proposen màquines amb eficiència energètica. Presenta una proposta d'encastat, la imatge del moble encastat es consensuarà amb el centre i retolaran les màquines en català. Incorporaran mòduls per la deposició de selectiva de residus i sinó hi ha espai col·locaran recipients al costat de les màquines.

Les màquines disposaran de lector de targetes i operativa de càrrega i descàrrega, d'un sistema de pagament en monedes. No detallen el procediment de manteniment ni de neteja de les màquines, així com tampoc el temps de resposta en cas d'averia o necessitat de substitució de la màquina.

- Valoració criteri 3.1.3.

Es valoren amb la màxima puntuació, 2 punts, les propostes d'**ARAMARK** i **ARCASA**, donat que presenten una oferta basades en la subcontractació de la mateixa empresa i amb moltes similituds pel

que fa al contingut i propostes de valor. En ambdós casos, es valoren positivament les seves propostes d'equipaments i l'oferta de productes. Presenten un llistat molt complert amb el detall dels productes, les marques i/o fabricants. També es valora la identificació dels productes: baix en greixos, aptes per celíacs, aptes per diabètics, de comerç just i d'agricultura ecològica.

També es valora positivament el programa de manteniment preventiu i correctiu detallat, el temps de substitució de la màquina, el temps de resposta d'una incidència, presentant una proposta de valor referent el que estableix el PPT (resolució de qualsevol anomalia en un termini màxim de 12h i substitució màxim 48h). També es valora adequada a les necessitats del CSA la reposició diària de productes que proposen, l'assignació d'un supervisor al centre i un supervisor de guàrdia (telèfon mòbil de guàrdia) tots el festius per resoldre incidències.

L'oferta d' **ISS**, es valora positivament la seva proposta d'equipaments en màquines, en especial els encastats amb imatge corporativa, rotulació en català i màquines amb eficiència energètica.

Es considera insuficient la proposta en productes, doncs no aporten informació suficient referent el productes com per exemple pel que fa a l'oferta de productes saludables i snacks on únicament diuen que adaptaran la seva oferta de productes segons la tipologia dels clients, i de que el 30% del cafè serà de comerç just, segons requereix el PPT.

Pel que fa a la proposta de reposició de 4 dies a la setmana, es valora insuficient per a garantir que les màquines sempre estaran aprovisionades de producte, tal i com estableix el PPT i també inferior amb l'oferta presentada per altres empreses, com ARAMARK i ARCASA. Donat que no fa menció al manteniment de les màquines, ni al temps de substitució d'una màquina ni del temps de resposta d'una incidència, no es pot valorar aquest aspecte.

No hi ha cap aportació extra de cap màquina excepte les que son de compliment del plec.

Per tot plegat, a l'oferta d'ISS se li atorguen 1,60 punts sobre 2.

EUREST presenta una oferta poc detallada pel que fa a la sistemàtica i funcionament del servei.

L'oferta es considera satisfactòria pel que respecta a la proposta d'equipament, en especial al fet que les màquines seran totes noves i la instal·lació d'una màquina de dispensació de producte de material sanitari. No obstant, no menciona l'encastat de les màquines ni aporta cap proposta en relació a aquest aspecte. El fet de no especificar la freqüència de la reposició de productes perquè ho supedita a un programa futur del responsable d'operacions de la zona, ni tampoc fa cap proposta concreta referent el temps de substitució d'una màquina ni el temps de resposta davant d'una incidència. Per tot plegat, la puntuació obtinguda per aquest licitador és de 1,55 punts sobre 2

3.2 - Proposta d'organització i gestió del servei (9 punts)

Es valorarà:

3.2.1. Model d'organització del servei i pla operatiu (4 punts)

Es valorarà el projecte d'explotació i la manera d'execució dels serveis (mitjans materials i organitzatius), el procediment de compres i les marques i productes oferts.

3.2	Proposta d'organització i gestió del servei.	9	4,45	8,75	3,25	7,30
3.2.1	Model d'organització del servei i pla operatiu	4	1,95	3,75	1,05	3,75
3.2.2	Dimensionament de la plantilla	4	1,50	4,00	2,00	2,75
3.2.3	Organigrama de l'empresa	1	1,00	1,00	0,20	0,80

- Resum ofertes criteri 3.2.1.

ARAMARK

Presenta un pla operatiu pel model productiu actual (cuina calenta in situ) estructurat en fases que descriu, no obstant es tracte d'un pla operatiu genèric que no recull les especificitats del servei del CSA, com per exemple horaris, recursos tècnics i humans, especificacions de l'emplatat segons requeriments del PPT.

Referent a la cafeteria presenten una proposta d'organització basada en un programa propi que aporta valor afegit. Detallen amb imatges l'exposició de l'oferta en les diferents franges horàries i de servei. No obstant no fan menció dels horaris de cafeteria, ni del procediment de compres.

ARCASA

Arcasa presenta un Pla Operatiu molt detallat de cuina i cafeteria on s'especifica per a cada zona de treball els recursos disponibles, tant materials com humans, diagrames de flux, operativa, tasques i controls sanitaris (registres).

Pel que fa als horaris de cuina dóna compliment a les especificacions del PPT, especifiquen els requisits d'emplatat i distribució dels àpats que s'ajusta als requisits indicats al PPT i fan proposta de valor per millorar l'emplatat de les begudes calentes a través de la implantació d'un sistema que contempla la cessió d'una cafetera i les tasses isotèrmiques.

Pel que fa a la gestió d'extres presenten proposta de petició d'extres i compromís d'implementar millores l'eficàcia en el control, seguiment i gestió de l'estoc dels productes extres. Pel que fa a l'horari de cafeteria, proposen l'ampliació de l'horari en 15 minuts.

Es compromet a fer servir el sistema de petició de dietes que disposa el CSA, i a implementar la PDA pels pacients amb menú d'elecció, tal i com requereix el PPT (detallen la gestió). Detallen una proposta de pla de contingències de petició de dietes en cas d'averia puntual del sistema.

Presenta unes pròpies propostes d'organització del servei amb indicació de les propostes de millores de la satisfacció (jornades gastronòmiques, menjar per emportar i sistema de pagament, que es valoren als criteris corresponents), especificació del model productiu, guia estratègica de l'oferta de producte i estratègia de millora, així com l'estratègia de màrqueting i vendes molt detallada.

Presenten i detallen el procediment d'avaluació de proveïdors, compres de forma clara i el llistat de productes ofertats amb el compromís d'utilització de productes de primeres marques i qualitat primera o extra. Adjunten el detall de pla de neteja i es comprometen a implementar un sistema de digitalització dels plans de neteja.

EUREST

Detalla un Pla Operatiu d'un model de producció d'enllaç en fred, no obstant el PPT fa menció explícita a que el model actual és línia calenta in situ i que el CSA està estudiant la possibilitat d'implementar el sistema de cuina en Línia Freda.

Pel que fa als horaris no fan menció a que l'horari de cuina serà ininterromput com a mínim fins a les 21, tampoc especifica els horaris dels segons repartiments (dinar i sopar) ni l'horari de les anul·lacions.

Es compromet a fer servir el sistema de petició de dietes que disposa el CSA i fan menció a que es contempla un pla de contingència de petició de dietes en cas d'averia puntual en el sistema informàtic. Fa menció a la comunicació amb les unitats d'hospitalització i sistema d'emplatat i distribució. Proposen un pla d'acollida pels pacients i descriu el sistema de petició de dietes que el realitzarà mitjançant tablets.

Pel que fa als horaris de cafeteria cobreixen els establerts al PPT. Presenten l'oferta gastronòmica per cada franja horària però no detallen el Pla operatiu tal i com el PPT requereix a les empreses licitadores que presentin les seves pròpies propostes d'organització.

Exposen de forma genèrica i amb poc detall, el sistema de compres i avaluació de proveïdors però no s'observa el llistat de productes i marques ofertats.

ISS

Presenta un pla operatiu de cuina detallat i ben estructurat, pel que fa als horaris de cuina l'oferta d'ISS fan una proposta d'horari que millora els requeriments del PPT (servei continuat fins a les 21h) indicant que l'horari serà ininterromput 7-22h. No obstant aquesta proposta es confusa, ja que presenta un Pla

Operatiu amb un horari fins a les 21:30 i amb producció fins a les 20:00, la franja horària de 20:00-21:30 contempla les tasques de neteja.

No fan menció als requisits d'emplatat, presentació de plats i distribució ni a la gestió dels extres, no obstant sí fan menció explícita que es subscriuen tots els requeriments del PPT.

Incorporen un llistat dels mitjans tècnics previst per cafeteries i màquines de vending que seran valorats en els criteris corresponents. Pel que fa a la cuina presenten una aportació d'equipament informàtic (2 ordinadors, 2 impressores i una PDA) i un nou aplicatiu informàtic de gestió de dietes.

Es comprometen a implementar la PDA pels pacients amb menú d'elecció, tal i com requereix el PPT (Detallen la gestió)

No fan menció referent el pla de contingències de petició de dietes en cas d'averia puntual del sistema informàtic.

Pel que fa a l'organització de cafeteria dóna compliment als horaris marcats al PPT i presenten un Pla operatiu, tot i que poc detallat pel que fa a les propostes organitzatives per optimitzar el servei, així com pel que fa a l'emplatat. Presentació i distribució dels plats que el PPT requereix que les empreses licitadores presentin les seves pròpies propostes d'organització.

Fan menció als sistemes de recollida de queixes i suggeriments i a la realització de les Jornades gastronòmiques, aspectes que es valoren als criteris corresponents.

Presenta i detalla amb claredat el procediment de compres, l'avaluació de proveïdors i el procediment d'homologació de producte i matèria prima, amb indicació d'utilització preferent de producte de proximitat.

- **Valoració ofertes criteri 3.2.1.**

Les ofertes presentades per les empreses **ARCASA i ISS** són valorades amb 3,75 punts sobre 4, ja que ambdues empreses presenten un pla operatiu de cuina i cafeteria ben exposat, clar i que recull les especificitats del CSA i on també incorporen propostes de valor per la millora del servei, en el cas d'ARCASA l'ampliació de l'horari de cafeteria i la gestió dels extres, en el cas d'ISS es valora molt positivament la incorporació de producte de proximitat, tot i que en el cas d'ISS, la proposta d'ampliar l'horari fins a les 22h no es valora, ja que no aporta informació suficient i clara per determinar si aquesta proposta és viable i s'ajusta a les necessitats del CSA i els requeriments del plec (apartat 4.2.6 Horaris de serveis: *"Es considera imprescindible comptar amb un servei continuat de cuina com a mínim fins a les 21h, amb la finalitat de permetre la cobertura dels sopars dels pacients que ingressin a darrera hora de la tarda i altres imprevistos que puguin sorgir. Així mateix, les propostes d'horari han de garantir que quan s'acabi l'activitat de la cuina estigui tot el material recollit a les unitats assistencials (safates, carros, etc.) i que tots els estris, vaixel·la, etc. estiguin nets a les dependències de la cuina"*

La proposta del nou aplicatiu informàtic no es valora ja que el PPT, apartat 4.2.4. *"estableix l'obligatorietat que l'empresa adjudicatària faci servir el sistema informàtic de petició de dietes que actualment disposa el CSA"* pag. 10, tampoc es valora l'aportació d'equipament informàtic (2 ordinadors, 2 impressores i una PDA) ja que és un tema intern d'ISS de posar els recursos adequats per que el servei funcioni correctament.

L'oferta presentada per **ARAMARK** se li assigna una valoració de 1,95 punts sobre 4, ja que presenta el desenvolupament d'un pla d'organització del servei però aquest és genèric i no recull les especificitats del servei del CSA i detallats al PPT.

L'oferta d'**EUREST** se li assigna 1,05 punts sobre 4, degut a que no es pot valorar el pla operatiu presentat ja que no s'ajusta al model productiu actual del CSA i perquè la resta d'aspectes a valorar els presenta de forma més genèrica i amb poca profunditat o no en fa menció d'altres (sistema d'organització de la cafeteria, horari ininterromput de cuina). Es valora de forma positiva el manual d'acollida al pacient.

3.2.2. Dimensionament de la plantilla (4 punts)

Es valorarà el detall de la plantilla que conforme al model organitzatiu proposat es considera necessària per a la prestació del servei.

- **Resum criteri 3.2.3.**

ARAMARK

Fa una proposta d'estructura de RR.HH, amb un total de 53.993,99 hores/any que inclouen les 27.990 hores/any del personal propi del CSA. Ofereixen 26.003,99 hores/any a cuina i a cafeteria. Presenta un quadre de dimensionament del personal de cuina amb les categories, el número de persones i les hores per setmana.

Presenta un quadre de distribució de torns i presències físiques d'efectius al llarg d'una setmana model a la cuina del servei d'alimentació als pacients.

Presenta un quadre de dimensionament del personal de cafeteria amb les categories, el número de persones i les hores per setmana.

Presenta un quadre de distribució de torns i presències físiques d'efectius al llarg d'una setmana model a la cafeteria i menjador de personal.

Proposa la prestació del servei restauració de forma ininterrompuda des de las 07:00 fins a les 23:00 de dilluns a diumenge, els 365 dies de l'any.

ARCASA

Fa una proposta d'estructura de RR.HH, amb un total de 60.259 hores/any que inclouen les 27.990 hores/any del personal propi del CSA. Ofereixen un total d'hores a cuina i a cafeteria de 32.268,50 hores/any (16.749,5 hores/any a cuina i 15.519,5 hores/any a cafeteria).

Presenta un quadre d'adscripció dels recursos humans necessaris per atendre correctament la prestació del servei de cuina, inclou hores dia, dies de cobertura, hores any.

Presenta un quadre d'adscripció dels recursos humans necessaris per atendre correctament la prestació del servei de cafeteria, inclou hores dia, dies de cobertura, hores any.

Aporta dos diagrames de Gantt, de la cuina, un per el període de dilluns a divendres i un altre per els caps de setmana i festius, tots ells amb la cobertura horària per detallar les presències i les categories.

Aporta dos diagrames de Gantt, de la cafeteria, un per el període de dilluns a divendres i un altre per els caps de setmana i festius, tots ells amb la cobertura horària per detallar les presències i les categories.

Presenta un quadre de comandaments amb una dedicació de 4562,54h/any de Dietista i 1792h/any de Cap d'exploració.

EUREST

Fa una proposta d'estructura de RR.HH, amb un total de 53.993,99 hores/any que inclouen les 27.990 hores/any del personal propi del CSA. Ofereixen 26.003,99 hores/any a cuina i a cafeteria.

Ofereix una plantilla rotativa de presència diària de 4 ajudants de cuina (38,5 hores setmanals) que es faran càrrec de substituir les vacances, etc... del personal del CSA i del subrogat i també faran suports diaris de cafeteria.

Aporta dos diagrames de Gantt, del personal a subrogar de la cuina, un per el període de dilluns a divendres i un altre per els caps de setmana i festius, tots ells amb la cobertura horària per detallar les presències i les categories.

Aporta dos diagrames de Gantt, de la cafeteria, un per el període de dilluns a divendres i un altre per els caps de setmana i festius, tots ells amb la cobertura horària per detallar les presències i les categories.

ISS

Fa una proposta d'estructura de RR.HH, amb un total de 57.817 hores/any que inclouen les 27.990 hores/any del personal propi del CSA. Ofereixen un total de d'hores a cuina i a cafeteria de 29.827 hores/any (12.735 hores/any a cuina i 17.092 hores/any a cafeteria).

Aporta dos diagrames de Gantt, de la cuina, un per el període de dilluns a divendres i un altre per els caps de setmana i festius, tots ells amb la cobertura horària per detallar les presències i les categories.

Aporta dos diagrames de Gantt, de la cafeteria, un per el període de dilluns a divendres i un altre per els caps de setmana i festius, tots ells amb la cobertura horària per detallar les presències i les categories.

Presenta un quadre del dimensionament del personal de cafeteria, amb un resum d'hores anuals de cuina, hores dia, per categoria i torn.

Proposa un responsable de servei amb funcions de dietista amb una dedicació i presència de dilluns a divendres de 7,30 hores diàries i, una responsable de dietètica de dilluns a divendres de 8 hores diàries, amb un total de 12,30 hores diàries de dietista amb dedicació i presència, tots els dies de l'any.

Valoració criteri 3.2.2.

S'assigna la màxima puntuació, 4 punts, a **ARCASA** per el fet d'oferir la proposta de major cobertura en l'estructura de RR.HH. Ofereixen un total de d'hores a cuina i a cafeteria de 32.268,50 hores/any (16.749,5 hores/any a cuina i 15.519,5 hores/any a cafeteria) amb una cobertura de 34.78 persones i això inclouen les substitucions. Es valora positivament que el destí de l'augment de les hores sigui en els efectius de la cuina.

Presenta una bona proposta organitzativa en base al model actual de producció in situ en calent, amb un quadre de comandament (cap d'explotació i una responsable) que sumen un total de 6.354,5h/any i un total de 12,30 hores diàries de dietista amb dedicació i presència tots els dies de l'any, en aquest punt també millora les hores presencials actuals de la dietista.

També es valora l'aportació dels diagrames de Gantt, tan de la cuina com de la cafeteria, un per el període de dilluns a divendres i un altre per els caps de setmana i festius, tots ells amb la cobertura horària per detallar les presències i les categories.

S'assigna la puntuació de 2,75 a **ISS** per fet d'oferir la proposta d'estructura de RR.HH, amb un total d'hores a cuina i a cafeteria de 29.827 hores/any amb una cobertura de 33,96 persones (incloent les substitucions). Aquesta oferta és menor que el que han fet altres empreses licitadores i el dimensionament de personal implica a més, una dotació d'efectius més gran a la cafeteria que no pas a la cuina. No es pren en consideració el fet de que l'augment de les hores sigui a la cafeteria.

També ofereix menys hores de dietista anuals que altres empreses licitadores.

Es valora positivament l'aportació dels diagrames de Gantt, amb la cobertura horària per detallar les presències de dilluns a divendres i caps de setmana i festius, de la cuina i de la cafeteria. També es valora els quadre dels dimensionament del personal de cuina i els de cafeteria, amb resum d'hores anuals, hores dia, per categoria i tornos.

Pel que fa a **EUREST** es valora positivament proposta d'estructura de RR.HH amb l'aportació d'una plantilla rotativa de presència diària de 4 ajudants de cuina (38,5 hores setmanals) que es faran càrrec de substituir les vacances, etc... del personal del CSA i del subrogat i suports diaris de diaris de cafeteria. Aporta uns diagrames de Gantt, amb cobertura horària per detallar les presències de cuina, de dilluns a divendres, de caps de setmana i festius. No es pot valorar positivament perquè aquest diagrames son incomplets doncs només aporten informació sobre el personal subrogat i no expliquen com s'integren en ells el personal propi del CSA que representa una quantitat important d'hores per poder valorar les presències.

També aporta els diagrames de Gantt amb la cobertura horària per detallar les presències de cafeteria de dilluns a divendres i dels caps de setmana i festius.

En quan a les hores de dietista anuals, es penalitza el fet de la menor dedicació per els caps de setmana i festius, que representa una oferta de 3 hores menys cada setmana respecte les altres empreses licitadores.

Tampoc es pot valorar la proposta d'horari de presència de la dietista en el torn de tarda, ja que no és el que s'ajusta a les necessitats del servei. En el diagrama de Gantt s'observa que a les 18,30 hores el servei queda sense dietista. En el PPT, pag 18, apartat 5.1.5. "*Diplomats i tècnics en dietètica*", es diu que: "l'empresa adjudicatària disposarà en el centre de personal suficient durant les hores de funcionament de servei, per tal d'assegurar el compliment del protocol de dietes, el recompte de les sol·licituds de dietes, la complementació de les fitxes dietètiques per a l'emplatat i la realització diària del resum de dietes i extres d'alimentació per a cada una de les Unitats d'Hospitalització i altres serveis, així com assegurar que els aliments arribin en perfectes condicions en quant a tipus de dietes, quantitat, qualitat, higiene, temperatura i puntualitat". En conseqüència, la puntuació obtinguda per aquest licitador és de 2 punts.

Pel que fa a **ARAMARK**, l'oferta de la proposta d'estructura de RR.HH, no millora en res la de la situació actual. La proposta de un total d'hores a cuina i a cafeteria de 26,003,99 hores/any .

El Reforç a la caixa de cafeteria 10 h setmanals de dilluns a divendres de 13 a 15h no augmenta el còmput de les hores anuals és a dir, aquestes hores sumen igual que les hores actuals sense aquest reforç. És per aquest motiu que no es pren en consideració i no es pot valorar aquesta millora.

Es valoren els quadres de dimensionament del personal de cuina i cafeteria indiquen les categories, el número de persones i les hores per setmana, i els quadres de distribució de torns i presències físiques d'efectius al llarg d'una setmana model tan per cuina com per cafeteria.

No utilitza els diagrames de Gantt per detallar les presències, els quals permeten identificar el nombre de presències assignades a cada franja horària del dia. Els seus quadres estan plantejats per categories, no per torns cosa que fa més difícil veure les persones per torn.

Es valora positivament el fet de que ofereix la prestació del servei restauració de forma ininterrompuda des de las 07:00 fins a les 23:00 de dilluns a diumenge, els 365 dies de l'any.

En la seva memòria tècnica, pag 13, en l'apartat 1.1.2 " Organització del servei de dietètica a nivell de centre" diu que garantirà la presència física d'un/a dietista al CSA de dilluns a divendres en els torns de matí i tarda, pel que fa als caps de setmana i festius, la responsable del centre (també dietista) estarà disponible en cas d'urgència. Aquest punt està en contradicció amb el que diu en el quadre que proposa de distribució del personal de cuina, en el qual consta que els caps de setmana hi ha la presència d'una dietista de 7 a 15 hores i de 18 a 22 hores. Per tan aquesta proposta no es pren en consideració per aquesta valoració per estar en contradicció i també per la proposta insuficient d'horari de presència de la dietista de dilluns a divendres i els caps de setmana.

No es valora positivament el fet de presentar uns horaris en jornades tan llargues. Un ajudant de cafeteria treballa des de les 7 fins a les 23 hores i dos des de les 8 fins a les 22 hores, els caps de setmana tal i com es pot veure en el quadre de distribució de torns i presències físiques d'efectius al llarg d'una setmana model, a la cafeteria i menjador de personal.

També en el quadres de distribució de torns i presències físiques d'efectius al llarg d'una setmana model a la cuina del servei d'alimentació als pacients, els horaris del personal del CSA estan modificats, quan, en l'apartat 5.1. "*Personal*" del PPT pag. 16., es diu que el personal del CSA continuarà amb les mateixes condicions laborals que gaudeixen.

En conseqüència, la puntuació obtinguda per aquest licitador és de 1,50 punts.

3.2.3. Organigrama de l'empresa al CSA (1 punt)

Es valorarà l'esquema de l'estructura organitzativa en general i la proposada al CSA en particular.

- Resum criteri 3.2.3.

ARAMARK

Presenta l'organigrama de l'empresa i l'organigrama per el CSA on es descriu:

- Director regional d'operacions, amb una presència mínima de 8 hores mensuals.
- Supervisora dietista i experta en centres sanitaris, 40 hores mensuals.
- Director de centre, permanència i dedicació diària i exclusiva, a jornada completa.

- Cap de dietètica, permanència i dedicació diària i exclusiva, a jornada complerta. Presenta en detall les funcions i responsabilitats de cadascú d'ells.

ARCASA

Presenta com s'organitza l'empresa en base a tres organigrames: organigrama de serveis centrals clàssic o funcional, un organigrama matricial que facilita la comunicació entre els departaments de les diferents àrees funcionals amb la línia de Responsable Operacional de cada centre i que es coordina amb ell. Cada centre disposa del seu organigrama de gestió, que si bé parteix d'un estàndard corporatiu, aquest està adaptat a les necessitats organitzatives i de producció de cada centre.

Presenta l'organigrama específic pel CSA on es descriu:

- Cap operacional, amb una presència setmanal, farà la coordinació amb la institució: reunions in situ, setmanals de seguiment, periòdiques i una anual ordinària.
- Cap d'exploració, detalla les responsabilitats, les funcions i el perfil. Permanència i dedicació diària i exclusiva, jornada complerta.
- Responsable de dietètica, detalla les responsabilitats, les funcions i el perfil. Permanència i dedicació diària i exclusiva, jornada complerta.
- Tècnic responsable de Qualitat/ Higiene, amb una dedicació mínima d'una jornada complerta setmanal amb presència física al CSA (aquest aspecte es valorarà al criteri 3.4. Pla de qualitat i gestió de la Seguretat alimentària). Presenta en detall les funcions i responsabilitats del Cap d'Exploració i el Responsable de Dietètica.

EUREST

Presenta l'organigrama de l'empresa i l'organigrama per el CSA on es descriu:

- Responsable operacional, interlocutor amb la institució, és el màxim responsable operacional del servei.
- Area manager, és el responsable del contracte.
- Responsable de centre, és el responsable de la gestió diària del centre.
- Dietista, s'encarregarà conjuntament amb el servei de dietètica del centre de realitzar les fitxes tècniques, programarà els menús així com la derivació a les diferents dietes.

ISS

Presenta l'organigrama de l'empresa amb un model d'organització que està descentralitzat en unitats de negoci, cada unitat compta amb una mini estructura pròpia de RRHH, facturació, gerent, gestor del servei i una tècnica de qualitat.

Presenta l'organigrama per el CSA on es descriu:

- Gerent sanitari Catalunya Restauració, interlocutor amb la direcció financera de CSA
- Gestor de Serveis, responsable del contracte.
- Encarregat d'Explotació amb Diplomatura en nutrició humana i dietètica que farà les funcions de Dietista/Responsables del servei (descriuen molt breument les funcions).
- Tècnic responsable de Qualitat, amb una dedicació de una jornada setmanal de treball al CSA (aquest aspecte es valorarà al criteri 3.4. Pla de qualitat i gestió de la Seguretat alimentària).

Presenta els currículums i detalla les responsabilitats i funcions de cadascun d'ells en l'annex 7 " guia del empleado".

- **Valoració criteri 2.3.3.**

Per cada una de les ofertes es valora igual l'organigrama general de l'empresa.

En quan a l'organigrama específic per el servei del CSA es valoren amb la màxima puntuació, 1 punt, les propostes, que presenten les figures diferenciades de Cap d'explotació i Responsable de l'àrea de Dietètica i nutrició amb dedicació exclusiva a les seves funcions i responsabilitats ja que permet un major grau d'especialització i dedicació a cada àrea, que ha estat presentada per l'empresa **ARAMARK** i l'empresa **ARCASA**.

ISS, al qual s'ha li assignen 0,80 punts, donat que ofereix un Encarregat d'explotació amb funcions de Dietista, la descripció breu de les funcions que li són assignades dificulten la valoració de la seva viabilitat. Per tot plegat aquesta proposta es considera insuficient per garantir la qualitat del servei i donar resposta a les necessitats del CSA.

En quan a la figura del Gestor del Servei tampoc s'especifica la seva presència i dedicació en el CSA.

Pel que fa a **EUREST**, se li assignen 0,20 punts, ja que proposa un responsable de centre, sense especificar la seva dedicació i presència en el CSA. Tampoc especifica la dedicació i presència del responsable de contracte, que diu que visitarà freqüentment en el CSA. Pel que fa a la dietista tampoc no queda clar la seva presència i dedicació, diu que te implicació directa en el CSA però no especifica ni concreta res.

3.3 - Pla de manteniment preventiu i correctiu (2 punts)

Es valorarà pla de manteniment que garanteix, en tot moment, el perfecte estat de conservació i ús de tots els locals, instal·ladors, equipament i utilitatge.

Codi	Concepte/descripció	Punts	Aramark	Arcasa	Eurest	Iss
3.3	Pla de manteniment preventiu i correctiu	2	1,00	2,00	0,90	0,70
3.3	Pla de manteniment preventiu i correctiu	2	1,00	2,00	0,90	0,70

- **Resum ofertes criteri 3.3.**

ARAMARK

No fan menció explícita a l'establiment d'un contracte de manteniment amb una empresa del sector, segons es requereix en l'apartat 6.7. "Manteniment, s'haurà d'establir un contracte de manteniment amb una empresa del sector, que haurà de ser aprovat per el CSA", del PPT pag. 22, però a l'apartat a 3.2.1 Instal·lacions on relacionen les actuacions a realitzar per equips s'especifica si és a càrrec d'empreses externes.

Disposen d'un pla de Manteniment preventiu i correctiu del qual detallen especificant les actuacions a executar, les comprovacions i registre del pla de manteniment, així com les responsabilitats dels diferents implicats.

No especifiquen el Pla d manteniment normatiu ni el periòdic certificat. Tampoc fan referència al calendari anual de manteniment preventiu tal com es demana en l'apartat 6.7.1. *"Manteniment preventiu i correctiu, l'empresa haurà de confeccionar un calendari anual de les actuacions de manteniment preventiu que es duran a terme, i presentar-lo a la Direcció del Centre per la seva aprovació" del PTT pag.22*, però sí a que el Pla de manteniment serà lliurat a la Direcció del CSA i aquest recollirà totes les actuacions. No especifica el temps de resposta davant d'una averia.

ARCASA

Es compromet a establir un contracte amb una empresa del sector que comptarà amb l'aprovació del CSA tal i com estipula el PPT i també posen a disposició del servei el seu equip intern de tècnics (SAT). Disposen d'un sistema de gestió del manteniment preventiu i correctiu (adjunten Procediment) que es gestiona a través de la implantació del software de gestió. Expliquen amb detall com es gestiona el manteniment preventiu, normatiu, periòdic certificat i correctiu a través d'aquest software. Detalla la sistemàtica d'actuació del manteniment correctiu, des de la comunicació fins a la intervenció, concretant el termini de resposta en funció de la urgència (normal, urgent i crítica). Contempla sistemàtica de seguiment de les actuacions realitzades (temps promig de resolució, eficàcia de les accions, KPI's...) Contemplen la realització, i lliurament al CSA, del calendari anual de les actuacions de manteniment preventiu, segons estipula el PPT que també el gestiona a través del software que implanten (alta de la maquinària al programa, avís automàtic al S.A.T, dates de realització, seguiment i grau de compliment amb el calendari).

També fan menció a la gestió de la reposició de la vaixella, l'assegurança d'incendis i Responsabilitat Civil (segons requeriments PPT) i als subministraments, on fan una proposta d'estalvi energètic.

EUREST

No fan menció a l'establiment d'un contracte de manteniment amb una empresa del sector, segons s'estableix en l'apartat 6.7. *"Manteniment, s'haurà d'establir un contracte de manteniment amb una empresa del sector, que haurà de ser aprovat per el CSA", del PPT pag. 22.*

Contemplen el Pla de manteniment preventiu, però no el detallen i el Pla de manteniment correctiu que engloben en dos tipus (planificat/no planificat); fan menció a que la reparació es realitzarà el més ràpidament possible amb la finalitat d'evitar danys, però no especifiquen temps de resposta. Disposen d'un sistema de gestió d'avisos que descriuen breument. En el cas que qualsevol equip quedi temporalment fora de servei es comprometen a prestar un altre de similars característiques de manera que quedi garantit, en tot moment, la prestació del servei.

No fan menció a la gestió del manteniment normatiu ni el periòdic certificat.

Referent al Calendari anual manteniment preventiu, no fan menció com a tal, però sí a que elaboraran un PLA DE MANTENIMENT, en el qual s'indica la freqüència, la data de les revisions, i el proveïdor que realitza les revisions i la instal·lació que es veu afectada.

ISS

Es compromet a disposar d'un contracte de manteniment amb empreses distribuïdores dels equipaments, supervisat per ISS Manteniment.

Contemplen realització del manteniment preventiu d'acord amb el pla de manteniment de cada màquina, però no detallen la sistemàtica que es seguirà.

No fan menció a que confeccionarà i presentarà a la Direcció del CSA, el calendari preventiu anual tal com es demana en l'apartat 6.7.1. *"Manteniment preventiu i correctiu, l'empresa haurà de confeccionar un calendari anual de les actuacions de manteniment preventiu que es duran a terme, i presentar-lo a la Direcció del Centre per la seva aprovació" del PTT pag. 22*; no obstant sí fan menció a que realitzaran dos revisions anuals. Adjunten a l'apartat OPERACIONS DE MANTENIMENT una relació de les revisions (semestral i

anual) a realitzar de diferents màquines, tot i que no l'acompanyen d'explicació que faciliti la seva comprensió.

Pel que fa al manteniment correctiu, presenten un diagrama de com funciona el circuit d>alertes, però no el desenvolupen, aspecte que dificulta la seva comprensió.

No fan menció a la gestió del manteniment normatiu ni el periòdic certificat.

- Valoració ofertes criteri 3.3.

S'atorga la màxima puntuació a l'oferta presentada per **ARCASA** (2 punts) per ser l'empresa que ha presentat un Pla de manteniment preventiu clar i detallat que no només compleix amb els requeriments del plec en quant a contractes, responsabilitats i actuacions, sinó que a més proposa actuacions diferenciadores que es valoren positivament com és el fet de proposar un software per a la gestió del manteniment i per posar a disposició del servei, a part del contracte de manteniment amb una empresa del sector (tal i com requereix el plec), el seu equip de tècnics. Així com per la seva proposta d'actuacions d'estalvi energètic.

L'oferta presentada per **ARAMARK** és valorada amb 1 punt, ja que es la segona empresa que adjunta un descripció del seu pla de manteniment més clara, no obstant la puntuació atorgada respon al fet que no dóna compliment a tots els requeriments del PPT referent el manteniment normatiu i el periòdic certificat, així com a no comprometre's de forma clara en mantenir un contracte de manteniment amb una empresa del sector.

Les ofertes presentades per **EUREST** i **ISS** són poc detallades i amb poca profunditat, aspecte que dificulta valorar sí el seu Pla de Manteniment compleix l'objectiu fixat de garantir el perfecte estat i ús de conservació de tots els locals, equipaments i utilitatge. En el cas de d'Eurest se li assigna la puntuació de 0,90 punts, es valora la seva proposta de substituir l'equip per garantit, en tot moment, la prestació del servei. L'oferta d'ISS, se li assigna la puntuació de 0,70 punts, degut a que el desenvolupament del contingut, tant pel que fa a l'organitzat com a l'exposició de la informació, no permet la seva comprensió.

3.4 - Pla de Qualitat i Gestió Seguretat Alimentària (2 punts)

Es valorarà el Pla de Qualitat i Gestió Alimentària que l'empresa desenvoluparà al CSA i el Manual de Procediments del Servei.

Codi	Concepte/descripció	Punts	Aramark	Arcasa	Eurest	Iss
3.4	Pla de Qualitat i Gestió Seguretat Alimentària	2	1,10	2,00	0,70	1,70
3.4	Pla de Qualitat i Gestió Seguretat Alimentària	2	1,10	2,00	0,70	1,70

- Resum ofertes criteri 3.4.

ARAMARK

Disposen de Sistema de Gestió basat en processos (aporten mapa de processos), certificat segons norma 9001. Mencionen que es defineixen indicadors específics per al CSA; enumeren els aspectes que s'han tingut en compte per la seva definició, però no detallen ni descriuen quins són aquest indicadors. Es comprometen a implantar les certificacions de qualitat ISO 9001 i ISO 22000 al Consorci Sanitari de l'Anoia en el termini de 18 mesos des de l'adjudicació.

Proposen enquestes semestrals als pacients, en comptes de trimestrals com s'estipula en l'apartat 7. "Seguiment de la qualitat del servei, trimestralment l'empresa passarà una enquesta als pacients i, anualment, a les cafeteries, per avaluar l'índex de satisfacció dels serveis", del PPT pag. 26, no fan menció a les enquestes de cafeteria, sí a disposar de la bústia de suggeriments i els fulls de reclamació i descriuen amb detall la sistemàtica de gestió.

Pel que fa a la gestió alimentària implanten el sistema APPCCC a partir d'un dossier; relacionen el contingut d'aquest dossier però no el desenvolupen, no obstant es comprometen a lliurar-lo en el termini d'un mes a partir de la signatura del contracte. Sí descriuen en detall el Pla de neteja i desinfecció, i la sistemàtica de gestió de mermes a través de un sistema informatitzat OPX. Referent a les analítiques no compleixen els requisits del PPT pel que fa a número, ja que proposen 4 anàlisis bacteriològiques anuals i no mensuals com s'estipula en l'apartat 6.3. *“Control higiènic i sanitari, l'empresa realitzarà mensualment anàlisis bacteriològiques, la quantitat serà un mínim de 6 mostres mensuals”* del PPT pag. 20; tampoc fan menció al número de mostres que s'agafaran ni contempen els mínims referent a tipus (aliments en cru, semielaborats i elaborats, anàlisis de superfícies, estris i ambientals).

No es dóna compliment al requisit de l'apartat 5.1.5. *de disposar d'un responsable de Qualitat/Higiene amb dedicació d'un mínim d'una jornada completa setmanal amb presència física al CSA*, del PPT pag. 18.

ARCASA

Pel que fa al sistema gestió de qualitat disposen d'un sistema de Gestió Integral (Qualitat, Medi Ambient, Prevenció de Riscos) basat en processos, aquest processos es relacionen i s'expliquen breument. També adjunten una breu descripció del sistema de gestió del Medi Ambient, on contempen la proposta de valor referent a les actuacions d'estalvi energètic específiques pel CSA i la menció al compliment del plec referent a l'establiment i execució d'un pla de buidatge i neteja del decantador de greixos; també es detalla la gestió de la Seguretat i Salut en el Treball. Presenten una proposta de quadre d'indicadors com a eina de gestió i seguiment del servei amb detall de freqüència i el sistema de puntuació.

L'oferta d'ARCASA s'ajusta al PPT, pel que fa al contingut i la periodicitat d'enquestes a pacients i a cafeteria (adjunten model). També contempla la bústia de suggeriments i els fulls de denúncia/reclamació reglamentaris. Com a proposta diferenciadora presenten una enquesta web anual a la direcció del CSA per la valoració del seguiment contractual.

Pel que fa a la gestió alimentària presenten un Pla APPCC que consta de requisits, procediments operatius i altres procediments, tots ells descrits amb detall; proposen calendari per adaptar els procediments a les particularitats del servei del CSA. Fan menció al compromís del compliment de la legislació aplicable en matèria d'Higiene i Seguretat alimentària. Contempen la verificació del sistema de seguretat alimentària ajustant-se als requisits establerts al PPT pel que fa als controls bacteriològic mensual per part de laboratori acreditat i una sistemàtica de gestió de les no conformitats del sistema. Assignació d'un tècnic responsable de Qualitat/ Higiene, amb una dedicació mínima d'una jornada completa setmanal amb presència física al CSA.

EUREST

Referent al sistema de gestió de la qualitat fa menció a que es disposa d'un sistema de gestió certificat 9001, 14001 i OHSAS, el detall d'aquests sistemes de qualitat resulta poc específic i falta concreció. Pel que fa a les enquestes s'observa contradiccions en a la oferta d'Eurest. A la seva memòria tècnica en el punt 2.1.4 apartat Pla d'acollida al pacient s'indica que la enquesta es lliurarà amb el Pla d'Acollida i el pacient la complimentarà en el moment de rebre l'alta si bé indiquen que és aquest un requisit opcional i en el punt 2.1.4 apartat Sistema de recollida de peticions, indiquen que la realització de les enquestes de satisfacció tindrà una periodicitat semestral quan el PPT estipula una freqüència trimestral. No fan menció a les enquestes a la cafeteria, ni al full de reclamacions que es requereix en l'apartat 7. *“Seguiment de la qualitat del servei: trimestralment l'empresa passarà una enquesta als pacients i, anualment, a les cafeteries, per avaluar l'índex de satisfacció dels serveis”. “L'adjudicatària tindrà disponible el llibre de reclamacions i una bústia de suggeriments”* del PPT pag. 26, si a la bústia de suggeriments en els documents annexes.

Pel que fa a la gestió alimentària presenten un pla APPCC que s'integra al sistema de gestió de la qualitat i que consisteix en controls interns i externs que descriuen en detall. Referent les analítiques fan menció a una analítica d'aliments elaborats de forma mensual i segons pla de mostreig específic al centre, per part de laboratori extern; però no es dóna compliment als requeriments del plec referent a aquest

apartat (aliments en cru, semielaborats i elaborats, anàlisis de superfícies, estris i ambientals. La quantitat serà un mínim de 6 mostres mensuals)

No es dóna compliment al requisit del PPT de disposar d'un responsable de Qualitat/Higiene amb dedicació d'un mínim d'una jornada completa setmanal amb presència física al CSA.

ISS

Pel que fa al Sistema gestió de la Qualitat proposen la implantació d'un Sistema integral de Gestió (Qualitat, Medi Ambient, Prevenció de Riscos), però no el detallen ni el descriuen. Disposen d'un Manual Operatiu General, enumeren els procediments que conformen aquest manual, es comprometen a lliurar-lo al CSA, però no a adaptar-lo a les seves particularitats. Pel que fa a la gestió del Medi Ambient i la PRL no aporten cap descripció de la gestió o procediments. Proposen un quadre de comandaments i enumeren alguns indicadors a títol d'exemple però no els descriuen.

Presenten una proposta alternativa al plec, referent les enquestes a pacients, 5 enquestes diàries aleatòries, en lloc de les enquestes trimestrals que requereix el PPT. No obstant, no presenten l'explicació de la metodologia que seguirà ni el tractament estadístic que es farà. Ofereixen enquestes a cafeteria semestrals i a més de la Bústia de suggeriments un Codi QR.

Referent la gestió alimentària Presenten un sistema d'autocontrol basat en l'APPCC, analítiques microbiològiques i auditories internes mensuals. Pel que fa al APPCC el descriuen amb detall aportant els plans de prerequisits. Pel que fa a les analítiques microbiològiques, fan referència a analítiques mensuals realitzades per un laboratori acreditat d'aliments, superfícies i aigua) a la memòria no fan menció de que es realitzaran analítiques ambientals ni s'especifica el número de mostres que es prendran. A la documentació annex a la memòria, es detalla que es realitzaran anàlisis microbiològiques de productes elaborats i de Superfícies de forma mensual, dos mostres de cada, un total de 4 mostres, que és inferior a les 6 mostres mensuals que es requereix en l'apartat 6.3. *"Control higiènic i sanitari, l'empresa realitzarà mensualment anàlisis bacteriològiques, la quantitat serà un mínim de 6 mostres mensuals"* del PPT pag. 20. Proposen anualment fer control anual d'identificació de *Listeria monocytogenes* i de l'aigua.

La Tècnica de Qualitat dedicarà una jornada de treball setmanal al CSA, però no especifica si serà amb presència física al CSA, tal com es demana en l'apartat 5.1.5. *Diplomats i tècnics en dietètica i altres tècnics qualificat. L'empresa disposarà d'un responsable de Qualitat/Higiene, amb formació universitària que dedicarà in mínim d'una jornada completa setmanal en presència física al CSA"* del PPT pag. 18.

- **Valoració ofertes criteri 3.4.**

Es valora amb la màxima puntuació (2 punts) l'oferta presentada per **ARCASA** donat que es l'oferta que descriu amb més detall i claredat d'exposició el pla de qualitat i gestió de la seguretat alimentària, especialment , es valora la proposta d'adaptació dels procediments a les especificitats del CSA i la aportació de un cronograma. Es valora molt positivament el quadre d'Indicadors i el detall de la proposta així com la enquesta anual a la Direcció del CSA, via web. Pel que fa a la proposta d'actuacions d'estalvi energètic, no ha sigut tinguda en compte en la valoració d'aquest criteri ja que també en fan menció a l'apartat de Manteniment i per tant ja ha estat valorada en aquell apartat.

Pel que fa a l'oferta d'**ISS** es valora positivament el compromís d'implementar un sistema de gestió integrat i, especialment, el pla de gestió de la Seguretat alimentària ja que està molt ben descrit. Es valora com a tret diferenciador la proposta d'enquesta semestral a cafeteria i el codi QR. No obstant, se li atorga una puntuació de 1,70 (segona millor puntuació) donat l'incompliment del PPT referent a les mostres microbiològiques no ofertant el mínim de 6 mostres mensuals que estableix el PPT en l'apartat 6.3. *"Control higiènic i sanitari"* pag. 21. També per la falta de detall sobre aquest sistema de gestió integrat que proposen. Pel que fa a la proposta de 5 enquestes aleatòries diàries, considerant la informació facilitada, es valora que aquesta no s'ajusta a les necessitat del CSA.

Pel que fa a **ARAMARK**, es valora positivament la proposta de valor d' implantar les certificacions de qualitat ISO 9001 i ISO 22000 al Consorci Sanitari de l'Anoia, no obstant la puntuació atorgada (1,10 punts sobre 2) respon a la falta de detall de l'oferta pel que fa a l'APPCC i als incompliments del PPT pel que es refereix a les analítiques en l'apartat 6.3. "Control higiènic i sanitari" pag. 21. , enquestes i presència física del Responsable de Qualitat i Higiene en l'apartat 5.1.5. pag 19 "Diplomats i tècnics en dietètica i altres tècnics qualificats. L'empresa adjudicatària disposarà d'un responsable de Qualitat/Higiene, amb formació universitària que dedicarà un mínim d'una jornada completa setmanal en presència física al CSA"

En el cas d'**EUREST** tot i presentar un Pla APPCC detallat s'obté la puntuació de 0,70 punts sobre 2 degut principalment a l' incompliment del plec referent les analítiques, enquestes i presència física del Responsable de Qualitat i Higiene.

3.5 - Pla de contingència (2 punts)

Es valorarà el pla d'actuació en cas de situacions extraordinàries que es puguin presentar al CSA i que dificultés el subministrament dels àpats als pacients i/o altres serveis.

Codi	Concepte/descripció	Punts	Aramark	Arcasa	Eurest	Iss
3.5	Pla de contingència	2	0,85	1,90	0,75	1,90
3.5	Pla de contingència	2	0,85	1,90	0,75	1,90

- Resum ofertes criteri 3.5.

ARAMARK

Presenta un Pla de contingència poc detallat i entenedor, ja que per una banda proposa la seva cuina central d'El Ejido (Almeria) per abastir, en línia freda, en cas d'emergència. Per l'altre banda, detalla al llarg de la memòria, altres centres mes propers que poden abastir al CSA en cas d'emergència. No es detalla el criteri per escollir-ne una o l'altre opció, ni la prioritat o el temps de resposta en cada cas, aspecte que dificulta la valoració de la seva capacitat de resposta en cas d'emergència.

Presenten dos opcions de menús d'emergència, però només per l'esmorzar i el sopar (que són pràcticament iguals) sense fer menció a la resta d'àpats que componen la pensió alimentària dels pacients del CSA. Fan menció d'un pla de gestió de la informació a través d'un sistema informàtic per comunicar qualsevol incidència o contingència que no detalla ni descriu i per tant no es pot valorar.

El Pla de Contingència que presenten no especifica el temps de resposta de les diferents actuacions que determinen. Es comprometen a garantir en els magatzems uns estocs per donar servei com a mínim a 15 dies de servei, millorant l requeriment del PPT que estableix 7 dies.

ARCASA

Presenta un Pla de contingència amb diferents recursos i solucions en funció del tipus de contingència. Presenta i descriu la seva capacitat de manteniment del servei (cuines amb capacitat de subministrament, relacions amb proveïdors...) i detalla un pla de cobertura de personal en cas d'emergència. Proposa la creació d'un comitè de crisis. Presenta un Temps de resposta que va des de l'immediat (estoc de seguretat de menú d'emergència ultracongelat), fins a les 6 h (en funció de la mesura a implementar). Contemplen que l'estoc d'aliments de primera necessitat cobreixi el consum d'una setmana (tal i com requereix el PPT).

EUREST

Presenta un pla de contingència genèric i poc desenvolupat. Disposen d'una cuina central ubicada a Pallejà amb Registre sanitari. Ofereixen un temps de resposta immediat i il·limitat, sempre inferior a 24h. Fan referència a les actuacions en cas de problemes eventuals i no eventuals però de forma poc detalla, sense descriure els diferents tipus de contingències que poden esdevenir. No fan menció a l'assegurament de l'estoc de matèries primeres pel consum d'una setmana que es requereix en l'apartat 4.1.1. *"Gestió de queviures. Es preveurà que l'estoc d'aliments de primera necessitat cobreixi el consum d'una setmana, en previsió de qualsevol contingència"*, del PPT pag. 6.

ISS

Disposa d'un Call center 24h per comunicar incidències. Presenta un Pla de contingència molt detallat pel que fa a la descripció de les actuacions en funció del tipus d'emergència.

Referent al temps de resposta contemplen mesures d'aplicació immediata (menú i pícnic d'emergència) i inferior a 2h (comanda productes IV i V gamma), alguna mesura no especifica temps de resposta (subministrament en calent en cas de sinistre total). Plantegen mesures amb cost adicional pel CSA (cuines modulars en cas de sinistre total) o que requereixen aportació de recursos per part del CSA (connexió dels equips vitals de cuina als generadors elèctrics del CSA). Es compromet a tenir un estoc amb quantitat suficient per mantenir els aliments previstos al pla de menús per tots els pacients del consorci, però no especifica per quants dies asseguren l'estoc, que segons es requereix 4.1.1. *"Gestió de queviures. Es preveurà que l'estoc d'aliments de primera necessitat cobreixi el consum d'una setmana, en previsió de qualsevol contingència"*, del PPT pag. 6.

- **Valoració ofertes criteri 3.5.**

Per la seva capacitat per mantenir el servei (mitjans tècnics i humans) i el detall del Pla de contingències s'ha valorat, amb una puntuació de 1,90 sobre 2, les ofertes presentades per **ARCASA i ISS**, com a millor oferta.

En el cas d'**ARCASA**, es valora positivament el disposar d'una mesura d'intervenció immediata, i el detall del pla de cobertura de personal en cas d'emergència. En el Cas d'**ISS** es valora positivament el disposar d'un Call Center per comunicar incidències així com el disposar d'un menú i pícnic d'emergència com alternativa al primer dia de diverses contingències que dona resposta immediata al servei.

Se li assigna 0,85 punts al'oferta d'**ARAMARK** donat que la informació aportada és poc detallada i insuficient per valorar que a través d'aquest pla es garanteixi el servei en cas de qualsevol contingència, ni tampoc a determinar que els recursos tècnics que aporta al pla de contingència siguin suficients en quant a capacitat i temps de resposta.

Referent a l'oferta d'**EUREST**, la puntuació de 0,75 bé donada per la falta de detall del pla presentat, no aportant informació de com actuar en funció del tipus de contingència. Tot i que ofereix un temps de resposta immediat i il·limitat i sempre inferior a 24h, la informació que aporten per complir aquest compromís, és insuficient per avaluar la capacitat tècnica i de resposta que ofereixen.

3.6 - Projecte previ implantació del sistema de Línea Freda (8 punts)

Es valora el projecte presentat i el termini d'implantació.

Codi	Concepte/descripció	Punts	Aramark	Arcasa	Eurest	Iss
3.6	Projecte previ implantació del sistema de Línea Freda	8	3,50	7,80	3,50	6,15
3.6	Projecte previ implantació del sistema de Línea Freda	8	3,50	7,80	3,50	6,15

- Resum ofertes criteri 3.6.

ARAMARK

Presenta un projecte d'implantació previ de la Línea freda poc detallat i amb poc contingut. Contemplen modificacions a la cuina (1 abatidor amb capacitat de 20 safates, 6 Carros; Tancament de la zona d'emplatat, màquina de fred i 30 safates gastronorm i tapaderes). Planteja la producció dels dinars i sopars refrigerats amb dos dies d'anticipació i pels caps de setmana fins a 3 dies, però aporten poca informació referent als processos productius en línia freda que s'aplicaran.

Pel que fa al termini d'implantació, estableixen un termini de dos mesos per la realització de la modificació de la cuina, no fan menció a si aquesta modificació afectarà al servei, no detallen el termini global d'implantació del projecte de línia freda.

Presenta una proposta de dimensionament de la plantilla adequada en quant a recursos i vàlida, tant per caps de setmana com per festius.

ARCASA

Arcasa presenta un projecte previ d'implantació de la línia freda molt detallat amb una organització de la producció de la cuina basada, en la producció d'un dia i mig del total d'ingestes. Fan una exposició detallada de tots els processos productius, per zona de treball (incorporen planell per zones) i amb detall dels objectius, operativa, controls, materials ,RRHH i gestió de residus de cada una d'elles. Presenten una planificació de la producció de dilluns a divendres. Presenten un llistat d'actuacions a realitzar en les instal·lacions, però no les descriuen en detall (es destaca els tancaments, la instal·lacions de portes automàtiques, instal·lacions frigorífiques, instal·lació d'abatador, forn i equip de fred per la zona emplatat).

Presenten un cronograma d'implantació de les actuacions de 15 dies amb especificació de la duració de cada intervenció, però no detallen el termini global d'implantació del projecte de línia freda.

Presenta una adaptació de la plantilla als nous requeriments de la producció que suposa un estalvi d'1,5 persones i fa una aplicació d'aquest estalvi via prejubilacions previstes pel 2016. Presenten un diagrama de Gantt de dilluns a divendres amb una cobertura de presències físiques de 7:30-22:00. No presenten el detall de presències pels caps de setmanes i festius, tot i fan menció a que la producció de la línia freda es concentra de dilluns a divendres.

EUREST

Proposen unes intervencions a cuina (carros dispensadors de safates (2), de plats (1), de bols (1), de tapes (1), de cestes (3) i de cubetes (2), tancament de la zona d'emplatat i refrigeració de la mateixa); adjunten planell. Desenvoluparà un pla de formació específic per a tot el personal (CSA y Medirest). Incorporarà a l'inici del sistema en Línia Freda un Master Xef expert. Relacionen les fases del projecte d'implantació (3 fases) i els processos del pla funcional però no els descriuen. No presenten cap estudi de dimensionament de la plantilla.

Presenten un cronograma d'implantació de la línia freda de 28 dies.

ISS

Presenta una relació dels processos operatius de la línia freda pel CSA, però no els descriuen ni detallen, tot i que mencionen la necessitat d'adaptació d'aquests processos. Sí fan una descripció de les actuacions a realitzar en les instal·lacions per adaptar-les a la línia freda sense afectació al servei (incorporació d'un nou abatador, instal·lació de portes per sectoritzar zona d'emplatat i carros; instal·lacions d'equips de fred en la zona d'emplatat i intervencions en l'aportació d'aire i extracció de calor a la zona de carros), però no detallen termini d'execució de cada una d'elles. Presenten un plànol de cuina on s'identifiquen les actuacions i els circuits, però no l'acompanyen amb cap descripció, aspecte que dificulta la seva comprensió, especialment pel que fa als circuits.

Fan menció a que disposen de fitxes de producció i assemblatge, requisit necessari per a realitzar un bon abatiment, preparació i elaboració dels plats del Manual de Dietes (presenten annex amb alguns exemples).

Referent al termini d'implantació que proposa és contradictori, ja que en el punt 6.1_Introducció, fan menció a que aquest termini serà de dos mesos des de l'inici de les actuacions precises a la cuina i a l'apartat 6.4_Actuacions, fan menció a que ho implementarà en un termini màxim de dos mesos a partir del moment en que s'acordi amb la Direcció del CSA.

Assignació, al capdavant del servei, durant el període de transició, d'un professional amb presència física, formació i experiència, tot i que no adjunten CV per valorar la seva adequació.

Presenta un dimensionament de la plantilla associat al nou model de 13 persones amb presència de dilluns a divendres sense comptar Dietista i Cap de Centre (presenten diagrama de Gantt).

- **Valoració ofertes criteri 3.6.**

L'oferta que presenta una millor descripció del projecte previ de línia freda, donat el detall i l'adequació a les necessitats del CSA, és **ARCASA**. Aquesta presenta, a la seva oferta, una descripció de l'organització de la producció en cada zona amb detall, així mateix presenta una proposta adequada d'actuacions de cuina amb una intervenció màxima de 15 dies sense alteració del servei. Es valora positivament l'assignació de recursos d'ARCASA, sent l'única empresa que detalla i quantifica l'optimització dels recursos respecte el model de cuina en calent i la proposta d'aplicació d'aquest estalvi. No obstant no es valora amb la màxima puntuació (7,80 punts sobre 8) ja que no especifica la concreció del termini global d'implantació i l'organització del personal per als caps de setmana i festius.

Pel que fa a l'oferta d'**ISS**, és la segona millor valorada (6,15 punts sobre 8, donat que presenta una bona proposta d'intervenció a cuina i les descriu amb detall. El fet de no concretar el termini d'execució de les mateixes i de presentar un termini d'implantació contradictori fa que sigui difícil d'avaluar la proposta referent al termini d'implantació del projecte .

El projecte previ que presenta ISS es centra en aquestes intervencions en cuina i en el dimensionament de la plantilla, però és poc detallat pel que fa a com s'organitzarà la producció i l'adaptació dels processos de cuina al nou model.

Referent la proposta de disposar del manual de fitxes de producció i abatiment, es valora el fet que contemplin la seva elaboració, però no la proposta d'utilitzar les fitxes vigents d'altres centres hospitalaris, donat que aquestes hauran de ser específiques del pla de menús i protocol de dietes del CSA. Es valora positivament l'assignació d'un professional al cap davant del servei durant el període de transició.

Pel que fa a **ARAMARK**, es considera suficient les intervencions a cuina que proposen, no obstant la manca de detall del projecte previ de línia freda no permet avaluar l'adequació total, a les necessitats del CSA, del projecte proposat. Pel que fa al termini d'implementació, és inferior al proposat per les dos ofertes esmentades anteriorment. En conseqüència la puntuació obtinguda per aquest licitador es de 3,50 punts.

En el cas d'**EUREST**, la puntuació atorgada (3,50 sobre 8) deriva de la falta de detall i concreció del Projecte previ d'implantació de la línia freda que presenten. Així mateix, les intervencions a cuina es consideren insuficients, ja que no contempen l'aportació d'un abatador a diferència de la resta d'empreses. Si bé EUREST presenta el termini d'implantació més curt, la informació presentada a la memòria és insuficient per valorar l'adequació al CSA de la proposta del projecte de línia freda que ofereixen.

RESUM PUNTUACIÓ PUNT 3						
Codi	Concepte/descripció	Punts	Aramark	Arcasa	Eurest	Iss
3.1	Descripció clara i detallada de totes les prestacions	9	6,25	9,00	6,05	6,85
3.2	Proposta d'organització i gestió del servei	9	4,45	8,75	3,25	7,30
3.3	Pla de manteniment preventiu i correctiu	2	1,00	2,00	0,90	0,70
3.4	Pla de Qualitat i Gestió Seguretat Alimentària	2	1,10	2,00	0,70	1,70
3.5	Pla de contingència	2	0,85	1,90	0,75	1,90
3.6	Projecte previ implantació del sistema de Línea Freda	8	3,50	7,80	3,50	6,15
PUNTUACIÓ TOTAL		32	17,15	31,45	15,15	24,60
Diferència			-14,85	-0,55	-16,85	-7,40

4 Millores susceptibles a un judici de valors (8 punts)

4.1. Projecte de remodelació de les cafeteries (6 punts)

Es valorarà el projecte presentat d'acord amb el nou reaprofitament dels espais, el canvi de mobiliari, les millores en la gestió de les cues, etc.

Codi	Concepte/descripció	Punts	Aramark	Arcasa	Eurest	Iss
4.1	Projecte de remodelació de les cafeteries	6	2,25	5,50	1,75	6,00
4.1	Projecte de remodelació de les cafeteries	6	2,25	5,50	1,75	6,00

- Resum ofertes criteri 4.1.

ARAMARK

El projecte que presenta contempla una millora de la línia de self pel que fa a comunicació i exposició del producte (adaptació en funció de la franja horària).

Basa el seu projecte en la millora de l'ambient i la decoració a través de vinils, cartells, metacrilats per a la imatge i per a la comunicació (aporten material gràfic)

Proposa nous equipament (nevera) i la renovació del parament i les safates, aporta les quantitats, imatges i models. No fa cap menció a la renovació del mobiliari.

Es compromet a realitzar la remodelació en un temps superior al que està descrit en el PPT, ja que concreta que es durà a terme entre els mesos de juliol i setembre de 2015 i no juliol i agost com s'estipula a l'esmentat plec.

ARCASA

Arcasa presenta un projecte de remodelació de les cafeteries del CSA ben detallat, proposen una remodelació de l'espai i aplicació d'un concepte corporatiu i integrat a l'entorn hospitalari. Concreta com organitzarà l'espai, en dues àrees diferenciades (personal i públic), presenten un projecte de distribució

d'espai de circuitació cap endavant per facilitar el procés de compra i reduir els temps d'espera i línia d'autoservei amb oferta adaptada en funció de la franja horària. La cafeteria de personal es complementa amb un bufet d'amanides. Detalla la remodelació del mobiliari (Vitrines d'exposició de productes refrigerades, canvi de taules i cadires) i canvis decoratius (vinils, pintat, il·luminació, revestiments, integra elements de la naturalesa i missatges saludables...) Milloren la comunicació dins la cafeteria (Cartelleria i senyalització) per millorar l'orientació del client facilitar l'operativa i agilitzar el procés de selecció.

Aporta material gràfic de la proposta, es compromet a realitzar la remodelació en el temps que està descrit en el PPT.

EUREST

Proposa una cafeteria única, amb tres espais molt diferenciats, amb un TPV's de cobrament a cada espai, també un quiosc intel·ligent que permetrà l'elecció i el pagament de la consumició directament en el dispositiu.

Proposa canvis de tot el mobiliari i propostes de materials per acabats i il·luminaries. Aporta material gràfic.

ISS

Presenta una proposta molt detallada de com organitzaran l'espai, contempla la separació de la zona de personal i la de públic, duplicant a més els punts de servei i de cobrament per millorar la gestió de les cues, instal·lant una segona TPV i a la part de personal un lector de targetes sense fils per agilitzar el cobrament automatitzat i la creació de nous espais per a la consumició i espai de bufet d'amanides en la zona de personal.

Concreta la modificació de la mida del sobre de les taules per optimitzar l'espai i adaptar-les a les noves safates, així com una remodelació i equips existents del self i canvis decoratius en tots els espais (vinils, pintat, il·luminació...). També la renovació safates, vaixella i safates d'exposició. Contempla també la instal·lació de senyalització, cartellaria, vinils i una pantalla de LCD per comunicació de l'oferta de producte (no aporta exemple gràfic).

Aporta material imatges 3D de la proposta de cafeteria, planells i un cronograma d'actuació que s'ajusta al PPT en quant a termini.

- **Valoració criteri 4.1.**

Es valora amb la màxima puntuació, 6 punts, l'oferta presentada per **ISS**, ja que presenta una proposta molt detallada de les actuacions i equips que renovarà. Presenta un disseny de la cafeteria (vinils, pintura, remodelació, imatge, comunicació...) que aporta una millora funcional i estètica que inclou la part exterior de l'usuari i la interior de la cuina.

Es valora molt positivament l'actuació de duplicar la zona de cobrament i cafeteres per a personal i públic, ja que es considera que aquesta mesura contribuirà notablement a la reducció de les cues.

L'oferta d'**ARCASA**, és valorada amb un 5,50 sobre 6, perquè presenta un projecte de remodelació de l'espai i aplicació d'un concepte corporatiu i integrat a l'entorn hospitalari. Un disseny atractiu que millorarà el confort de l'usuari. Incorporen mesures per reduir cues, però es valora que aquestes mesures no tindran un impacte tan significatiu com l'ampliació dels punts de vendes.

Pel que fa a **ARAMARK**, es considera insuficient el projecte que presenta, ja que no fa cap proposta referent la millora per l'aprofitament de l'espai, ni la reducció de les cues, ni la remodelació del mobiliari, el basa únicament en la millora a nivell de comunicació i imatge (vinils, cartells, exposició producte), la qual es valora adequada pel CSA, per tant se li assigna 2,25 punts.

L'oferta presentada per **EUREST**, el planteig d'espai únic que proposa conceptualment és innovador però no indica com s'ha de gestionar l'espai de menjador, se li assignen 1,75 punts, la petita millora de la puntuació és per la seva proposta de renovació de mobiliari i acabats.

4.2. Implantació d'un sistema de pagament automatitzat per al personal del CSA a la cafeteria de personal i a les màquines expendedores (2 punts)

Es valoraran els sistemes presentats, el termini d'implantació i la integració entre ells.

Codi	Concepte/descripció	Punts	Aramark	Arcasa	Eurest	Iss
4.2	Implantació d'un sistema de pagament automatitzat pe	2	1,50	2,00	1,75	1,50
4.2	Implantació d'un sistema de pagament automatitzat pel personal del CSA a la cafeteria i al vending	2	1,50	2,00	1,75	1,50

- Resum ofertes criteri 4.2.

ARAMARK

Es compromet a posar en marxa un sistema de pagament unificat, mitjançant la targeta unificada per a l'ús de restauració i de vending, amb targetes corporatives del centre, es podrà carregar a qualsevol de les màquines de vending amb un lector de targetes. La sistemàtica està poc detallada.

No aporta cronograma d'implantació com es demanava en el quadre de característiques específiques *"es valoraran els sistemes presentats, el termini d'implantació i la integració entre ells"* pag. 8.

ARCASA

Proposa un sistema de pagament integrat, mitjançant la targeta unificada per l'ús de la cafeteria i el vending, amb targetes corporatives del centre, que contempla la implementació de les targeta Mifare, TPV amb lectors dels xips i un software per a la gestió de menjadors laborals i cafeteria de personal. Pel que fa a les targetes descriu amb detall la sistemàtica de funcionament pel que fa a la càrrega i descàrrega de saldo, que es podran carregar a qualsevol de les màquines de vending o a través de les TPV i l'activació de noves targetes que es realitzarà a través de les TPV. Pel que fa al software detalla que s'integrarà amb la targeta d'identificació del CSA i descriu amb detall les seves funcionalitats, es destaca la possibilitat de control de guàrdies, control d'accés horari, limitació de consums per dia. Aporta un cronograma d'implantació i fases del projecte molt detallat.

EUREST

La seva proposta inclou un sistema de pagament integrat, mitjançant la targeta unificada per a l'ús de la cafeteria i el vending. A través de la implantació d'una targeta de saldo únic vàlid pels serveis de Cafeteria i Vending, que permet disposar el CSA de d'informació de les vendes realitzades a Cafeteria i vending. Proposa dos models, incorporar un adhesiu a les targetes existents del personal del CSA o targetes independents. Detallen que les targetes disposaran de contactless que permeten la recarrega del saldo des del mòbil. Fan referència a altres sistemes de pagament (NFC, quioscos intel·ligents, 3 tpv, pagament amb targeta de crèdit) com a reducció dels temps d'espera i gestió de les cues.

No aporta el cronograma d'implantació com es demanava en el quadre de característiques específiques *"es valoraran els sistemes presentats, el termini d'implantació i la integració entre ells"* pag. 8.

ISS

La seva proposta inclou un sistema de pagament integrat, mitjançant la targeta unificada per a l'ús de la cafeteria i el vending.

Referent el sistema proposat planteja les targetes Mifare i dona dos opcions d'implantació, incorporar un xip a les targetes identificatives del personal del CSA actuals mitjançant una enganxina o la de proveir de noves targetes al personal.

Detalla que el sistema de càrrega de saldo es pugui realitzar a qualsevol de les màquines de vending, però no es podrà fer a través de les TPV de cafeteria.

Fan menció a que implementaran una nova TPV i un lector de targetes a la cafeteria de personal (aquesta proposta també es menciona al capítol 7 de la seva memòria i ja ha estat valorada al criteri corresponent: 4.1. *Projecte de remodelació de les cafeteries*).

No aporta el termini d'implantació tal i com es demana al quadre de característiques específiques "es valoraran els sistemes presentats, el termini d'implantació i la integració entre ells" pag. 8.

- Valoració ofertes criteri 4.2.

S'atorga la màxima puntuació a l'oferta presentada per **ARCASA** (2 punts) per ser l'única empresa que ha donat compliment als requisits del plec pel que fa al compliment del PPT i a la presentació de la informació requerida en el Quadre de Característiques específiques i per presentar una proposta detallada i ben exposada que no només contempla un sistema de pagament integrat per cafeteria i vending adequat a les necessitats del CSA i sinó especialment per la seva proposta de valor d'implementació d'un software de gestió i les seves funcionalitats, com les de control de guàrdies.

EUREST, presenta una proposta basada en un sistema de pagament integrat per cafeteria i vending adequat a les necessitats del CSA ben detallada i diferenciadora. Especialment es destaca la proposta de targetes amb contactless, que és valorada de forma molt positiva i les mesures per a la reducció dels temps d'espera i gestió de les cues que proposen (NFC, quioscos intel·ligents, 3 tpv, pagament amb targeta de crèdit).

Se li atorga 1,75 per no donar compliment als requisits del Quadre de característiques específiques al no especificar el termini d'implantació.

Les ofertes presentades per **ARAMARK i ISS** són valorades amb una puntuació de 1,50 sobre 2, ja que ambdues proposen sistemes de pagament integrat per cafeteria i vending adequat a les necessitats del CSA, però cap d'elles no ha donat compliment als requisits del Quadre de Característiques específiques al no incorporar el termini d'implantació. I a diferència de les dues empreses anteriors les propostes de valor que plantegen, targetes corporatives del centre en el cas d'ARAMARK i dos modalitats d'implementació del Xip en el cas d'ISS, no es valoren com a suficients en comparació amb les propostes presentades per les empreses anteriors.

RESUM PUNTUACIÓ PUNT 4						
Codi	Concepte/descripció	Punts	Aramark	Arcasa	Eurest	Iss
4.1	Projecte de remodelació de les cafeteries	6	2,25	5,50	1,75	6,00
	Implantació d'un sistema de pagament automatitzat					
4.2	pel personal del CSA a la cafeteria i al vending	2,00	1,50	2,00	1,75	1,50
	PUNTUACIÓ TOTAL	8,00	3,75	7,50	3,50	7,50
	Diferència		-4,25	-0,50	-4,50	-0,50

5. Resum Puntuació

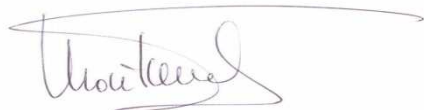
RESUM PUNTUACIÓ PUNT 3						
Codi	Concepte/descripció	Punts	Aramark	Arcasa	Eurest	Iss
3.1	Descripció clara i detallada de totes les prestacions	9	6,25	9,00	6,05	6,85
3.2	Proposta d'organització i gestió del servei	9	4,45	8,75	3,25	7,30
3.3	Pla de manteniment preventiu i correctiu	2	1,00	2,00	0,90	0,70
3.4	Pla de Qualitat i Gestió Seguretat Alimentària	2	1,10	2,00	0,70	1,70
3.5	Pla de contingència	2	0,85	1,90	0,75	1,90
3.6	Projecte previ implantació del sistema de Línea Freda	8	3,50	7,80	3,50	6,15
PUNTUACIÓ TOTAL		32	17,15	31,45	15,15	24,60
Diferència			-14,85	-0,55	-16,85	-7,40

RESUM PUNTUACIÓ PUNT 4						
Codi	Concepte/descripció	Punts	Aramark	Arcasa	Eurest	Iss
4.1	Projecte de remodelació de les cafeteries	6	2,25	5,50	1,75	6,00
4.2	Implantació d'un sistema de pagament automatitzat pel personal del CSA a la cafeteria i al vending	2,00	1,50	2,00	1,75	1,50
PUNTUACIÓ TOTAL		8,00	3,75	7,50	3,50	7,50
Diferència			-4,25	-0,50	-4,50	-0,50

PUNTUACIÓ TOTAL		40,00	20,90	38,95	18,65	32,10
------------------------	--	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

Posició	EMPRESA	Codi 3	Codi 4	Punts	Diferència amb 1r.
1	Arcasa	31,45	7,50	38,95	0,00
2	Iss	24,60	7,50	32,10	6,85
3	Aramark	17,15	3,75	20,90	18,05
4	Eurest	15,15	3,50	18,65	20,30

Montserrat Aymerich Barberà



Responsable de Serveis Generals
Igalada, 22 de desembre del 2015