

**A C T A**

**MESA DE CONTRATACIÓN PARA LA APROBACIÓN DEL INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEPENDIENTES DE UN JUICIO DE VALOR Y ACTO DE APERTURA DEL SOBRES NÚM. 3 PARA SU VALORACIÓN CONFORME A CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN AUTOMÁTICOS DEL EXPEDIENTE 1291/2023 (PA 63/23).**

En Córdoba, siendo las trece horas y treinta minutos del día 3 de mayo de 2024, se reúne la Mesa de Contratación del Hospital Universitario Reina Sofía, centro donde está ubicada la Central Provincial de Compras de Córdoba, con la asistencia de las personas que a continuación se citan, para proceder al examen y aprobación del Informe Técnico de valoración de los criterios de adjudicación dependientes de un juicio de valor, así como para la apertura de los sobres electrónicos núm. 3 que contienen la documentación para su valoración conforme a criterios de adjudicación automáticos de las empresas licitadoras en el Expediente de contratación 1291/2023 convocado para la contratación del **Contrato mixto para la concesión de servicios para la explotación de las cafeterías de personal y público, la instalación y explotación de máquinas expendedoras de alimentos sólidos y líquidos, así como el servicio de mantenimiento de las personas autorizadas del Área Sanitaria Sur de Córdoba mediante procedimiento abierto y contratación electrónica, (PA 63/23).**

**PRESIDENTA SUPLENTE**

D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> Luisa García Alijo  
Subdirectora de Contratación Administrativa

**VOCALES**

D. Javier I. Corral Martín  
Jefe de la Asesoría Jurídica Provincial S.A.S.

D. Pedro Manuel Serrano Jurado  
Interventor Provincial Adjunto

D. Gregorio Jurado Cáliz  
Jefe de Servicio de contratación de la CPCC

**SECRETARIA**

D<sup>a</sup>. Eva María Rojas Calvo  
Técnico de Función Administrativa

Constituida la Mesa de Contratación, se procede, en primer lugar, a aprobar, por unanimidad, el acta de la sesión anterior del día 5 de marzo de 2024, en la que se acordó solicitar informe técnico de valoración de los criterios de adjudicación no automáticos.

FIRMADO POR	MARIA LUISA GARCIA ALIJO	13/05/2024	PÁGINA 1/10
	EVA MARIA ROJAS CALVO		
VERIFICACIÓN	Pk2jmGUHSRK99PBVN7HYLKK65VJUQL	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	

A continuación, a la vista de las personas licitadoras que participan en este procedimiento, la Secretaria de la Mesa procede a preguntar expresamente si algún miembro de la misma, se encuentra en alguna situación susceptible de generar un conflicto de intereses, dejando constancia en acta que cada uno de los miembros asistentes a la Mesa de Contratación, manifiesta la ausencia de conflicto de intereses en la presente licitación, de acuerdo al artículo 64 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

Posteriormente, la Mesa de Contratación procede al examen del informe técnico emitido por la Comisión Técnica encargada de la valoración de los criterios dependientes de un juicio de valor, acordándose su aprobación por unanimidad, **según ANEXO adjunto** a la presente acta.

Queda admitida, al cumplir el umbral mínimo exigible de los criterios de adjudicación no automáticos previstos en apartado 13 del cuadro resumen este expediente y, por tanto, puede continuar en el proceso de valoración de criterios de adjudicación automáticos, la empresa licitadora **ALBIE SA.**

A continuación, se procede a la apertura del sobre núm. 3 que contiene la documentación evaluable conforme a criterios automáticos. Tras la calificación de la misma, la Mesa de Contratación acuerda por unanimidad que dicha documentación es correcta. Asimismo, acuerda remitir la documentación referida al criterio de adjudicación medioambiental al órgano encargado de su evaluación.

La valoración de las ofertas conforme a los criterios de adjudicación automáticos se realizará en la próxima sesión de la mesa de contratación.

Y, finalmente, no habiendo más asuntos que tratar, la Presidenta de la Mesa de Contratación levantó la sesión a las catorce horas del día arriba indicado.

De todo lo anterior, yo, la secretaria, doy fe,

Vº Bº LA PRESIDENTA

LA SECRETARIA

FIRMADO POR	MARIA LUISA GARCIA ALIJO	13/05/2024	PÁGINA 2/10
	EVA MARIA ROJAS CALVO		
VERIFICACIÓN	Pk2jmGUHSRK99PBVN7HYLKK65VJUQL	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	

ANEXO AL ACTA DE MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 03/05/2024

**INFORME VALORACIÓN DE CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN NO AUTOMÁTICOS DEL CONTRATO MIXTO PARA LA CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERIA DE PERSONAL Y PÚBLICO, LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS, ASI COMO EL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DE LAS PERSONAS AUTORIZADAS DEL ÁREA SANITARIA SUR DE CÓRDOBA MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y CONTRATACIÓN ELECTRÓNICA. (PA 63/23)**

#### **CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN PARA EVALUACIÓN NO AUTOMÁTICOS.**

Los criterios que se han valorado según documentación presentada por el licitador, definidos en el apartado 13 del Cuadro Resumen del PCAP, son los descritos a continuación:

#### **6.- PLAN FUNCIONAL-MEMORIA TÉCNICA**

##### **Documentación Técnica: (MAXIMO 45 PUNTOS)**

Se valorarán cada uno de los subcriterios que se detallan a continuación conforme a la siguiente escala de puntuación:

##### **NIVEL DE LA VALORACIÓN FUNCIONAL.**

**-MUY BUENA:** la oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y presenta mejor programa y mayor número de actuaciones válidas concretas en cuanto a los aspectos a valorar.

##### **100% de la ponderación establecida.**

**-BUENA:** La oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y presenta un buen programa y un buen número de actuaciones válidas concretas en cuanto a los aspectos a valorar, si bien su oferta en conjunto es inferior a la valorada como MUY BUENA.

##### **65% de la ponderación establecida**

**-ADECUADA:** La oferta se limita a la mayor parte de su contenido a indicar que cumple con lo establecido en el PPT, aportando escasos aspectos destacables.

##### **35% de la ponderación establecida.**

FIRMADO POR	MARIA LUISA GARCIA ALIJO	13/05/2024	PÁGINA 3/10
	EVA MARIA ROJAS CALVO		
VERIFICACIÓN	Pk2jmGUHSRK99PBVN7HYLKK65VJUQL	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	

ANEXO AL ACTA DE MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 03/05/2024

**-INSUFICIENTE:** La oferta presentada no cumple las características técnicas recogidas en el Cuadro Resumen, las Cláusulas Administrativas Particulares o el Pliego de Prescripciones Técnicas o resultan insuficientes en aspectos técnico-funcionales objeto de valoración, en programas o actuaciones concretas, propuestas organizativas o medios técnicos.

**0% de la ponderación establecida.**

**UMBRAL MÍNIMO: 30 puntos**

Además para superar el umbral mínimo será necesario que en ningún caso se obtenga en alguno de los apartados del Plan de la Memoria Técnica No cumple o Insuficiente.

**Subcriterio 6.1. MEMORIA TÉCNICA: ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO (MAXIMO 15 PUNTOS)**

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme con las características y requisitos establecidos en el apartado 7.1 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

**Subcriterio 6.2. PROYECTO DE EQUIPAMIENTO, DECORACIÓN Y OBRAS E INSTALACIONES A REALIZAR. (MAXIMO 15 PUNTOS)**

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme con las características y requisitos establecidos en el apartado 7.2 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

**Subcriterio 6.3. VARIEDAD Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS (MÁXIMO 10 PUNTOS)**

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme con las características y requisitos establecidos en el apartado 7.3 del Pliego de Prescripciones Técnicas. Además de los parámetros contenidos en los Pliegos, se valorará la oferta de productos ecológicos, saludables y de comercio justo.

**Subcriterio 6.4. PLAN DE ACTUACIÓN, EQUIPAMIENTO A INCORPORAR Y PLAN DE TRABAJO PARA EL SERVICIO DE VENDING (MAXIMO 5 PUNTOS)**

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme con las características y requisitos establecidos en el apartado 7.4 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

FIRMADO POR	MARIA LUISA GARCIA ALIJO	13/05/2024	PÁGINA 4/10
	EVA MARIA ROJAS CALVO		
VERIFICACIÓN	Pk2jmGUHSRK99PBVN7HYLKK65VJUQL	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	

ANEXO AL ACTA DE MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 03/05/2024

**EMPRESA: ALBIE S.A.**

**Subcriterio 6.1.- MEMORIA TÉCNICA: ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO (Máximo 15 PUNTOS)**

En este apartado de memoria técnica descripción del servicio se presenta un listado de los recursos de proveedores, haciendo referencia a la adquisición de productos locales o de proximidad para garantizar un mayor control de la calidad y la trazabilidad y apoyar también a los productores locales. ALBIE S.A. se compromete a que al menos el 20% sean productos locales.

La empresa utiliza una plataforma informática para la petición de géneros. Se garantiza que los tiempos de entrega sean de menos de 48 horas y habrá un stock de seguridad en el almacén.

Se implanta un sistema de seguridad alimentaria para garantizar el cumplimiento de calidad establecida.

Se especifica el almacenamiento y conservación de los distintos alimentos, se da prioridad a los productos congelados y perecederos. Se almacenaran en diferentes cámaras según tipo de alimentos.

ALBIE S.A. asegura controlar la trazabilidad tanto hacia atrás como hacia adelante mediante programa informático.

En referencia a la gestión de residuos, la empresa utilizará un sistema de gestión ambiental.

Referente a la limpieza y mantenimiento, ALBIE S.A. se hará cargo de limpieza de instalaciones, productos y útiles. El mantenimiento se llevara a cabo por un equipo de profesionales que realizara inspecciones regulares y reparaciones preventivas, proporcionando informes sobre el estado de las instalaciones y equipos.

Se recoge un cuadro de las actuaciones preventivas a llevar a cabo por parte de los profesionales

Este apartado se presenta muy completo por parte de ALBIE S.A.

Incluye la incorporación de nuevos equipos para la cocina que repercutirá en que los tiempos de elaboración seas más rápidos. Se propone minimizar los tiempos de espera de los clientes.

Se incorporarán pasarelas de pago en las TPV así el pago con tarjeta se realizará de manera directa reduciendo el tiempo de conexión y respuesta.

En el plan de recursos humanos, ALBIE S.A se compromete a mantener un equipo de profesionales adaptado a las necesidades del servicio. Se evaluará e identificarán los factores de riesgo que puedan afectar a los trabajadores tanto en su salud física como psíquica. Se aplicará un estudio a través de la herramienta FPSICO 4.0 para evaluar qué factores pueden

FIRMADO POR	MARIA LUISA GARCIA ALIJO	13/05/2024	PÁGINA 5/10
	EVA MARIA ROJAS CALVO		
VERIFICACIÓN	Pk2jmGUHSRK99PBVN7HYLKK65VJUQL	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	

ANEXO AL ACTA DE MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 03/05/2024

presentar consecuencias perjudiciales para las personas y se establecerán las medidas preventivas.

Se compromete a mantener el número de personas en plantilla y en presencia física necesarios para la prestación del servicio, por lo que todas las bajas tanto de enfermedad como vacaciones formación y otras causas serán sustituidas.

Se presenta un organigrama del personal adscrito al centro, donde se relacionan los turnos y frecuencias.

También se planifican las tareas y funciones por categorías, tareas de cocina y tareas de cafetería.

Se presenta un anexo con el plan de formación para los trabajadores.

Se presenta una relación de personal externo al hospital que realizará visitas al centro.

El personal estará uniformado, aseado y con placa identificativa.

Para el sistema de autocontrol se aporta un anexo II

Presenta un plan de limpieza adaptado a las exigencias legales en materia de APPCC donde se detallan los horarios de limpieza y recursos humanos.

Conforme se establece en el PPT ALBIE S.A. adoptará un sistema de control informatizado de control de comidas, para el personal autorizado basado en el uso de tarjetas identificativas que ofrece una serie de informes a disposición de la Dirección del Hospital en tiempo real, número de comidas, nombres de autorizados horarios, etc.

Los menús propuestos por ALBIE S.A. ofrecen cuatro primeros, cuatro segundos, tres opciones para guarniciones y postres y dos tipos de pan.

Presenta un cuadro de mejoras de menús respecto a la indicación PPT.

Se incluyen opciones de menús basal, sin gluten, vegetariano, sin cerdo, pediátrico, etc.

Proporcionará recetas acompañadas de fichas técnicas, con información detallada sobre su preparación y valor nutricional. Se presentan anexo IV listado de fichas técnicas.

Propone en el Hospital 12 jornadas de gastronomía de diferentes culturas, se presentan ejemplos de jornadas.

En el servicio de cafetería ALBIE S.A. se compromete a realizar promociones semanales, quincenales o mensuales, se presenta detalle de calendario.

Ha desarrollado un plan de contingencia para asegurar una transición sin contratietpos al inicio de contrato, comprende una serie de acciones y medidas organizativas destinadas a

FIRMADO POR	MARIA LUISA GARCIA ALIJO	13/05/2024	PÁGINA 6/10
	EVA MARIA ROJAS CALVO		
VERIFICACIÓN	Pk2jmGUHSRK99PBVN7HYLKK65VJUQL	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	

ANEXO AL ACTA DE MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 03/05/2024

garantizar la continuidad de todos los servicios contemplados en el contrato desde el primer día.

Se presenta una tabla de tiempos de respuesta para el servicio.

Se valora muy positivo el que se tengan en cuenta, los productos locales, así como la trazabilidad y los tiempos de entrega inferiores a 48 horas.

**VALORACIÓN:**

**MUY BUENA:** la oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y presenta mejor programa y mayor número de actuaciones válidas concretas en cuanto a los aspectos a valorar.

**Puntuación: 15 puntos**

**Subcriterio 6.2.- MEMORIA DE EQUIPAMIENTO, DECORACIÓN Y OBRAS E INSTALACIONES A REALIZAR (Máximo 15 PUNTOS)**

La empresa presenta relación de equipamientos presupuestos y fotografías indicativas de la calidad aportada al igual que descripción suficiente de calidades de materiales, mobiliario y equipos detallados y una propuesta de decoración de las distintas zonas.

Hace una descripción textual y gráfica (planos, infografía y/o fotografías), cronogramas, etc.

Presenta la empresa una propuesta de las reformas necesarias en la cafetería en las distintas plantas, así como la instalación del equipamiento necesario, mobiliario, decoración, distribución, para el desarrollo óptimo de la actividad en las mismas, adaptadas a la normativa aplicable en materia de seguridad e higiene alimentaria.

Se presentan documentación gráfica con el antes y después de las reformas.

En anexo se recogen los detalles sobre la calidad de los materiales, mobiliario, equipos y descripción, marcas, modelos.

Este documento contiene una descripción completa de las relaciones entre equipos, marcas, modelos, características, y evaluaciones económicas, mantenimiento de las distintas áreas.

La valoración es positiva

**VALORACIÓN:**

**MUY BUENA:** la oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y presenta mejor programa y mayor número de actuaciones válidas concretas en cuanto a los aspectos a valorar.

**Puntuación: 15 puntos**

FIRMADO POR	MARIA LUISA GARCIA ALIJO	13/05/2024	PÁGINA 7/10
	EVA MARIA ROJAS CALVO		
VERIFICACIÓN	Pk2jmGUHSRK99PBN7HYLKK65VJUQL	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	

ANEXO AL ACTA DE MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 03/05/2024

**Subcriterio 6.3.- VARIEDAD Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS (Máximo 10 PUNTOS)**

La empresa prioriza la adquisición de productos locales, en colaboración con el Hospital se compromete a reducir los patrones menos saludables de alimentación.

Presenta una relación de los productos alimentarios, marcas que suministran y las fichas técnicas individuales para cada uno de ellas con la información suficiente para determinar las características de cada producto, siendo estos de adecuada calidad, reuniendo las preceptivas condiciones higiénicas y organolépticas así como adecuadas cualidades nutricionales y de presentación.

Se recoge anexo VI con las fichas técnicas e información adicional de productos.

La petición de materias primas y otros suministros se llevará a cabo mediante la herramienta de compras on-line de ALBIE S.A.

Cuenta con unas especificaciones escritas, elaboradas teniendo en cuenta las exigencias mínimas establecidas en los PPT. La relación de estas especificaciones estará en poder de la dirección de compras quien actualizara periódicamente dicho listado.

En el control de materias primas se llevan a cabo inspecciones cualitativas y cuantitativas, se establecen controles de albarán, visual, de peso y temperatura, se asegura la cadena de frío. Se establece un plan de trazabilidad para rastrear el origen y el destino de los productos.

Se garantiza la máxima higiene de las cocinas mediante utensilios de corte codificados por colores para evitar contaminaciones cruzadas.

Los criterios para confeccionar los menús se centran en asegurar la calidad bromatológica, nutricional, dietética y organoléptica de las comidas.

**VALORACIÓN:**

**MUY BUENA:** la oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y presenta mejor programa y mayor número de actuaciones válidas concretas en cuanto a los aspectos a valorar.

**Puntuación: 10 puntos**

**Subcriterio 6.4. PLAN ACTUACIÓN, EQUIPAMIENTO A INCORPORAR Y PLAN DE TRABAJO PARA EL SERVICIO DE VENDING (Máximo 5 PUNTOS)**

De acuerdo con lo dispuesto en el apartado 7.4 del PPT la empresa en el apartado características del servicio de vending, la reposición de métodos de recaudación, sistemas de

FIRMADO POR	MARIA LUISA GARCIA ALIJO	13/05/2024	PÁGINA 8/10
	EVA MARIA ROJAS CALVO		
VERIFICACIÓN	Pk2jmGUHSRK99PBVN7HYLKK65VJUQL	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	

ANEXO AL ACTA DE MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 03/05/2024

pago, reposición, mantenimiento, conservación y limpieza, hace referencia a todos los apartados concretando las actuaciones a desarrollar.

La empresa se compromete a mantener las maquinas en óptimas condiciones y a ofrecer una comunicación clara sobre precios, productos y funcionamiento. Ofrece productos saludables y bebidas de calidad.

Se valora muy positivamente que haya personal disponible de lunes a sábado, en horario de mañana para garantizar el servicio y cualquier incidencia.

El aprovisionamiento se llevará a cabo mediante el programa de gestión Controliza.

Durante las reposiciones de productos se verificará el funcionamiento y su limpieza interior y exterior, así como del área circundante, con instalación de papeleras.

La empresa establece un mantenimiento diario y preventivo.

Se especifican también las características técnicas de las máquinas, así como de los productos y marcas.

Se recoge el anexo VII con los detalles del tipo de máquinas y sus características específicas.

Se presenta el anexo VIII con las fichas técnicas de los productos que se colocaran en las máquinas.

Se presenta cronograma de actuaciones, instalación de billeteras e incorporación de tarjeteros. Además, conforme al PPT, todas las máquinas contarán con un sistema de pago diferenciado para el personal del centro, utilizando un sistema sin efectivo (Nayax) que permite el acceso a productos a un precio distinto con tarjetas del personal. Estos sistemas se instalarán al poner en marcha las máquinas.

En el sistema de autocontrol la empresa cumplirá la normativa higiénico-sanitaria, se abarcará las fases de producción de alimentos y se integraran medidas correctivas y preventivas para controlar los riesgos del servicio.

Por todo lo expuesto anteriormente y viendo que se cumplen los puntos marcados en el PPT. La valoración es positiva.

**VALORACIÓN:**

**MUY BUENA:** la oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y presenta mejor programa y mayor número de actuaciones válidas concretas en cuanto a los aspectos a valorar.

FIRMADO POR	MARIA LUISA GARCIA ALIJO	13/05/2024	PÁGINA 9/10
	EVA MARIA ROJAS CALVO		
VERIFICACIÓN	Pk2jmGUHSRK99PBVN7HYLKK65VJUQL	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	

ANEXO AL ACTA DE MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 03/05/2024

Puntuación: 5 puntos

**RESUMEN PUNTUACIÓN CRITERIOS VALORACIÓN NO AUTOMÁTICOS PA 63/23**

6.- PLAN FUNCIONAL-MEMORIA TÉCNICA	VALORACIÓN	PUNTOS
Subcriterio 6.1. MEMORIA TÉCNICA: ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO (MÁXIMO 15 PUNTOS)	MUY BUENA	15
Subcriterio 6.2. PROYECTO DE EQUIPAMIENTO, DECORACIÓN Y OBRAS E INSTALACIONES A REALIZAR. (MÁXIMO 15 PUNTOS)	MUY BUENA	15
Subcriterio 6.3. VARIEDAD Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS (MÁXIMO 10 PUNTOS)	MUY BUENA	10
Subcriterio 6.4. PLAN DE ACTUACIÓN, EQUIPAMIENTO A INCORPORAR Y PLAN DE TRABAJO PARA EL SERVICIO DE VENDING (MÁXIMO 5 PUNTOS)	MUY BUENA	5
<b>PUNTUACIÓN MEMORIA TÉCNICA</b>		<b>45</b>

En cabra, a fecha de firma digital

Técnico Medio Función Administrativa  
AGS Sur de Córdoba

Responsable de Servicios Generales  
Hospital de Montilla

FIRMADO POR	MARIA LUISA GARCIA ALIJO	13/05/2024	PÁGINA 10/10
	EVA MARIA ROJAS CALVO		
VERIFICACIÓN	Pk2jmGUHSRK99PBVN7HYLKK65VJUQL	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	