

RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO ABIERTO NÚM. PA 63/23, (N.º DE SIGLO: 1291/ 2023) CONVOCADO PARA LA ADJUDICACIÓN 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 MANUTENCIÓN DE LAS PERSONAS AUTORIZADAS DEL ÁREA SANITARIA SUR DE CÓRDOBA MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y CONTRATACIÓN ELECTRÓNICA PA 63/23

ANTECEDENTES DE HECHO

PRIMERO.- Por Resolución de esta Dirección Gerencia de fecha 27 de noviembre de 2023, se acordó la iniciación del expediente núm. PA 63/23, para la adjudicación 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, y tramitado por Procedimiento Abierto, de acuerdo con lo establecido en los artículos 131 y 156 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE de 26 de febrero de 2014 (LCSP).


SEGUNDO.- Por Resolución de fecha 9 de enero de 2024, ha sido aprobado el Expediente y sus Pliegos y se ha declarado la apertura del procedimiento de adjudicación.

TERCERO.- Dicha licitación ha sido objeto de publicación con fecha 29 de enero de 2024 en el DOUE DO S: 20/2024, y en el perfil de Contratante de la Plataforma de Contratación de la Junta de Andalucía, siendo la fecha de vencimiento para la presentación de ofertas el día 29 de febrero de 2024 a las 14:00 horas.

CUARTO.- La relación de licitadores que han presentado oferta dentro del plazo establecido en el anuncio de licitación (29/2/2024 a las 14:00) es la siguiente:

1. **AGUA DE AQUI SL**
2. **ALBIE SA**

QUINTO.- La Mesa de Contratación, de conformidad con el art. 157 de la LCSP, remite el expediente del Procedimiento abierto citado en el asunto, con las propuestas emitidas en sus sesiones celebradas:

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN				
FIRMADO POR	FRANCISCO DE ASIS TRIVIÑO TARRADAS	FECHA	19/06/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jmGZ8ZSV2QQY6DKQPWJNH7MDRYR	PÁGINA	1/15	

- En la **sesión del día 5 de marzo de 2024** se procede, en primer lugar, al recuento de las proposiciones presentadas, referidas al presente expediente, constatándose que han presentado oferta, dentro del plazo establecido en el anuncio de licitación las siguientes empresas:

1. AGUA DE AQUI SL


2. ALBIE SA

A continuación, se procede a la apertura del sobre núm. 1, que contiene la documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos previos y, subsiguientemente, la Mesa de Contratación califica la documentación administrativa aportada por dichos licitadores. Una vez calificada la documentación, la Mesa de Contratación acuerda por unanimidad, dar por admitida a la empresa licitadora **ALBIE SA**, al haber aportado la documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos previos establecida en la cláusula 7.3 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. En cuanto a la empresa **AGUA DE AQUI SL**, no presenta DEUC, así como tampoco, el resto de documentación establecida en los pliegos para este sobre núm. 1, por lo que, su oferta no se considera adecuada, de acuerdo al apartado a) del artículo 140.1 de la LCSP que establece que "las proposiciones en el procedimiento abierto deberán ir acompañadas de una declaración responsable que se ajustará al formulario de documento europeo único de contratación de conformidad con lo indicado en el artículo siguiente, que deberá estar firmada"... cuando ésta aprecie defectos subsanables, dará un plazo de tres días al empresario para que los corrija". Por ello, la Mesa de Contratación acuerda por unanimidad la exclusión de dicho licitador al apreciar defectos que no son subsanables ya que, no se advierte en la documentación presentada una intención de participar en la licitación del expediente sino la de "ofrecer prueba piloto en el Hospital de Cabra" de su "proyecto de vending de recarga de agua a granel".

- En la **sesión del día 3 de mayo de 2024**, 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 al acta de dicha sesión.

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,

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN				
FIRMADO POR	FRANCISCO DE ASIS TRIVIÑO TARRADAS	FECHA	19/06/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jmGZ8ZSV2QQY6DKQPWJNH7MDRYR	PÁGINA	2/15	

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.

- En la **sesión del día 10 de mayo de 2024**, la Mesa de Contratación procede a determinar la mejor oferta en base a la mejor relación calidad-precio, conforme a los criterios de adjudicación establecidos en la cláusula 8.4 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y el apartado 13 del Cuadro Resumen del citado Pliego. Finalizado el estudio de la ponderación de los criterios de adjudicación, tanto dependientes de un juicio de valor como de evaluación automática, de la empresa admitida, queda determinada la propuesta de adjudicación a favor de la empresa **ALBIE, S.A.**, que ha obtenido la mejor puntuación en base a la mejor relación calidad-precio, según ANEXO al acta de dicha sesión. Por unanimidad, los miembros de la Mesa acuerdan elevar al Órgano de Contratación el acta y la propuesta de adjudicación.

SEXTO.- Con fecha 14 de mayo de 2024 esta Dirección Gerencia acordó requerir a la empresas licitadora que ha presentado la mejor oferta relación calidad-precio ateniéndose a los criterios de adjudicación, para que, dentro del plazo de diez días hábiles, a contar desde el siguiente a aquel en que hubiera recibido el requerimiento, presenten la documentación para contratar, conforme al art. 150.2 de la LCSP.


SÉPTIMO.- La empresa **ALBIE, S.A.**, ha presentado garantía definitiva, así como demás documentación necesaria, siendo considerada válida y conforme a derecho por la Mesa de Contratación en las sesiones celebradas en los días 7 y 14 de junio de 2024.

FUNDAMENTOS JURIDICOS.

PRIMERO.- La licitación se ha llevado a cabo de conformidad con la tramitación prevista en los artículos 150.2, 150.3 y 151 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.

SEGUNDO.- La competencia para resolver que ostenta esta Dirección Gerencia, viene determinada por Resolución de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, Resolución de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, de fecha 20 de enero de 2022 (BOJA núm. 22 de 2-02-22).

En base a los hechos y fundamentos jurídicos que anteceden, esta Dirección Gerencia, en uso de las atribuciones que tiene conferidas como órgano de contratación,

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN				
FIRMADO POR	FRANCISCO DE ASIS TRIVIÑO TARRADAS	FECHA	19/06/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jmGZ8ZSV2QQY6DKQPWJNH7MDRYR	PÁGINA	3/15	

RESUELVE

PRIMERO.- Adjudicar el Expediente PA 63/23 relativo al **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 MANUTENCIÓN DE LAS PERSONAS AUTORIZADAS DEL ÁREA SANITARIA SUR DE CÓRDOBA MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y CONTRATACIÓN ELECTRÓNICA PA 63/23** de acuerdo a la propuesta formulada por la Mesa de Contratación a:


EMPRESA	Importe adjud. S/IVA	IVA	Importe adjud. C/IVA
ALBIE,S.A. Por un importe de...	1.023.000 €	102.300 €	1.125.300 €

SEGUNDO.- Significar expresamente que en el **Anexo adjunto a la presente Resolución** se contiene la información necesaria a la que hace referencia el artículo 151.1 de la LCSP.

TERCERO.- Notificar la adjudicación a las empresas licitadoras y publicar la misma en el perfil de contratante. La notificación debe contener la información necesaria a la que se refiere el artículo 151 de la LCSP.


CUARTO.- Formalícese el contrato, indicándose que el plazo en que debe procederse a la formalización de los preceptivos contratos por quienes hayan resultado adjudicatarios, de conformidad con el artículo 153 de la LCSP, es de **5 días** a contar desde el siguiente a aquel en que hubiera recibido el requerimiento, una vez transcurrido el **plazo de quince días hábiles** desde que se remita la notificación de adjudicación a los licitadores y candidatos, al ser el presente contrato susceptible del recurso especial en materia de contratación

QUINTO.- Contra la presente resolución podrá interponerse potestativamente recurso especial en materia de contratación, de conformidad con el artículo 44 del Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, en el **plazo de 15 días hábiles** contados a partir del día siguiente a aquel en que se haya notificado la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en la disposición adicional decimoquinta. Asimismo, podrá interponerse directamente recurso contencioso-administrativo ante los órganos judiciales del orden

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN				
FIRMADO POR	FRANCISCO DE ASIS TRIVIÑO TARRADAS	FECHA	19/06/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jmGZ8ZSV2QQY6DKQPWJNH7MDRYR	PÁGINA	4/15	

jurisdiccional contencioso administrativo, en el plazo de dos meses contados a partir del día siguiente al de notificación de la misma, conforme a lo establecido en el artículo 46 de la Ley 26/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción contencioso administrativa.

Córdoba, a fecha de firma digital
EL DIRECTOR GERENTE

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN				
FIRMADO POR	FRANCISCO DE ASIS TRIVIÑO TARRADAS	FECHA	19/06/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jmGZ8ZSV2QQY6DKQPWJNH7MDRYR	PÁGINA	5/15	

ANEXO A RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN PA 63/23

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.

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN				
FIRMADO POR	FRANCISCO DE ASIS TRIVIÑO TARRADAS	FECHA	19/06/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jmGZ8ZSV2QQY6DKQPWJNH7MDRYR	PÁGINA	6/15	

ANEXO A RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN PA 63/23

-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.

EMPRESA: ALBIE S.A.

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

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN				
FIRMADO POR	FRANCISCO DE ASIS TRIVIÑO TARRADAS	FECHA	19/06/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jmGZ8ZSV2QQY6DKQPWJNH7MDRYR	PÁGINA	7/15	

ANEXO A RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN PA 63/23

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 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.

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN				
FIRMADO POR	FRANCISCO DE ASIS TRIVIÑO TARRADAS	FECHA	19/06/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jmGZ8ZSV2QQY6DKQPWJNH7MDRYR	PÁGINA	8/15	

ANEXO A RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN PA 63/23

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 contratiempos al inicio de contrato, comprende una serie de acciones y medidas organizativas destinadas a 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.

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN				
FIRMADO POR	FRANCISCO DE ASIS TRIVIÑO TARRADAS	FECHA	19/06/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jmGZ8ZSV2QQY6DKQPWJNH7MDRYR	PÁGINA	9/15	

ANEXO A RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN PA 63/23

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

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

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN				
FIRMADO POR	FRANCISCO DE ASIS TRIVIÑO TARRADAS	FECHA	19/06/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jmGZ8ZSV2QQY6DKQPWJNH7MDRYR	PÁGINA	10/15	

ANEXO A RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN PA 63/23

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 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.

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN				
FIRMADO POR	FRANCISCO DE ASIS TRIVIÑO TARRADAS	FECHA	19/06/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jmGZ8ZSV2QQY6DKQPWJNH7MDRYR	PÁGINA	11/15	

ANEXO A RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN PA 63/23

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.

Puntuación: 5 puntos

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN				
FIRMADO POR	FRANCISCO DE ASIS TRIVIÑO TARRADAS	FECHA	19/06/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jmGZ8ZSV2QQY6DKQPWJNH7MDRYR	PÁGINA	12/15	

ANEXO A RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN PA 63/23

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
PUNTUACIÓN MEMORIA TÉCNICA		45

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma> indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	FRANCISCO DE ASIS TRIVIÑO TARRADAS	FECHA	19/06/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmGZ8ZSV2QQY6DKQPWJNH7MDRYR	PÁGINA	13/15




ANEXO A RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN PA 63/23

VALORACIÓN TOTAL DE CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EXPEDIENTE PA 63/23

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 MANUTENCIÓN DE LAS PERSONAS AUTORIZADAS DEL ÁREA SANITARIA SUR DE CÓRDOBA MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y CONTRATACIÓN ELECTRÓNICA

LOTE	LICTADOR	PUNTUACIÓN MEMORIA TÉCNICA	CANON año IVA excluido	PUNTAJÓN CANON	Precios cafeterías público	Puntuación Precios cafeterías Público	Precios cafeterías personal	Puntuación Precios cafeterías Personal	Precios vending público	Puntuación Precios vending Público	Precios vending Personal	Puntuación Precios vending Personal	Precios manteni don personal autorizado	Valor unitario de la oferta licitada	Valor unitario de la oferta ponderada	% bajada oferta/ponderada/ licitada	Puntuación Precios mantención personal autorizado	Criterio medioambiental	Puntuación criterio medioambiental	Puntuación total	ADJUDICATARIO propuesto
LOTE UNICO	ALBIE S.A	45	3.601,00	10,00	Promedio de descuento ofertado: 10,88%	6,00	Promedio de descuento ofertado: 10,56%	4,00	Promedio de descuento ofertado: 0%	0,00	Promedio de descuento ofertado: 0%	0,00	Desayuno: 2,20 Comida 10,99 Cena 10,99 IVA excluido	10,2960	10,2868	0,99%	1,50	Presenta declaración responsable UNE EN ISO 14001:2015 en gestión ambiental en vigor y certificado de adhesión a los compromisos, sistema integrado de gestión de riesgos: De los documentos oficiales suscritos en el momento de gestión de los documentos oficiales válidos. El certificado de adhesión a un sistema Sís garantiza el reciclado de los envases; si bien la verificación y reciclado del resto de los residuos no están incluidos en ninguna certificación oficial, como se solicita en el criterio y no está incluida tampoco en el alcance de la acreditación en gestión ambiental	0,00	66,50	ALBIE S.A.

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN				
FIRMADO POR	FRANCISCO DE ASIS TRIVIÑO TARRADAS	FECHA	19/06/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jmGZ8ZSV2QQY6DKQPWJNH7MDRYR	PÁGINA	14/15	

PROMEDIO DE BAJADA PRECIOS *

	UTILIZACIÓN	DIFERENCIA	% Bajada
Café solo	0,9	0,8	0,00%
Café cortado	0,9	0,8	0,00%
Café con leche (180ml)	0,85	0,85	0,00%
Descafeinado solo	0,8	0,4	50,00%
Descafeinado con leche (180 ml)	0,85	0,45	47,06%
Infusiones	0,7	0,55	21,43%
Infusiones con leche (180ml)	0,7	0,55	50,00%
Café Coo (180 ml)	0,85	0,85	0,00%
Café Coo (300 ml)	1,15	0,95	17,39%
Tostada entera con aceite-margarina-pañet-tomate (bollo de pan de al menos 100 gr)	1,05	0,95	9,52%
Media tostada con aceite-margarina-panet-tomate (medio bollo de pan de al menos 100 gr)	0,85	0,85	0,00%
Tostada entera con jamón serrano (bollo de pan de al menos 100 gr.)	2,15	2,15	0,00%
Media tostada con jamón serrano (medio bollo de pan de al menos 100 gr)	1,95	1,85	5,13%
Tostada entera con jamón de york (bollo de pan de al menos 100 gr.)	1,55	1,5	3,23%
Media tostada con jamón de york (medio bollo de pan de al menos 100 gr)	1,4	1,35	3,57%
Cerveza sin alcohol	1	0,85	15,00%
Refresco baja (330 ml)	1,2	1,2	0,00%
Agua mineral 1500 ml	0,75	0,75	0,00%
Agua mineral 1500 ml	1	0,9	10,00%
Menú del día	6,3	6,3	0,00%
Medio menú (primer plato, pan, bebida y café)	4	4	0,00%
Medio menú (segundo plato, pan, bebida y café)	4,8	4,8	0,00%
PROMEDIO BAJADA CAFETERIA PERSONAL			10,56%

	UTILIZACIÓN	DIFERENCIA	% Bajada
Café solo	1,1	1,1	0,00%
Café cortado	1,1	1,1	0,00%
Café con leche (180ml)	1,25	1,25	0,00%
Descafeinado solo	1,1	0,65	40,91%
Descafeinado con leche (180 ml)	1,25	0,75	40,00%
Infusiones	0,75	0,6	20,00%
Infusiones con leche (180ml)	0,9	0,65	27,78%
Café Coo (180 ml)	1,25	1,2	4,00%
Café Coo (300 ml)	1,65	1,3	21,21%
Tostada entera con aceite-margarina-panet-tomate (bollo de pan de al menos 100 gr)	1,4	1,4	0,00%
Media tostada con aceite-margarina-panet-tomate (medio bollo de pan de al menos 100 gr)	1	1	0,00%
Tostada entera con jamón serrano (bollo de pan de al menos 100 gr.)	2,6	2,1	19,23%
Media tostada con jamón serrano (medio bollo de pan de al menos 100 gr)	2,4	1,9	20,83%
Tostada entera con jamón de york (bollo de pan de al menos 100 gr.)	2,1	2	4,76%
Media tostada con jamón de york (medio bollo de pan de al menos 100 gr)	1,9	1,8	5,26%
Cerveza sin alcohol	1,2	0,95	20,83%
Refresco baja (330 ml)	1,4	1,35	3,57%
Agua mineral 500 ml	0,8	0,8	0,00%
Agua mineral 1500 ml	1,35	1,35	0,00%
Menú del día	8,5	8,5	0,00%
Medio menú (primer plato, pan, bebida y café)	5,25	4,9	6,67%
Medio menú (segundo plato, pan, bebida y café)	5,9	5,9	0,00%
PROMEDIO BAJADA CAFETERIA PUBLICO			10,68%

	UTILIZACIÓN	DIFERENCIA	% Bajada
Café solo express	0,6	0,6	0,00%
Café descafeinado solo	0,6	0,6	0,00%
Café cortado	0,6	0,6	0,00%
Café con leche express	0,6	0,6	0,00%
Café descafeinado con leche	0,6	0,6	0,00%
Chocolate	0,6	0,6	0,00%
Leche	0,6	0,6	0,00%
Infusiones	0,6	0,6	0,00%
Infusiones baja (330 ml)	0,8	0,8	0,00%
Agua mineral botellín (500 ml)	0,6	0,6	0,00%
Agua mineral (1.500 ml)	1,1	1,1	0,00%
Sin alcohol envasados	1,5	1,5	0,00%
PROMEDIO BAJADA VENDING PERSONAL			0,00%

	UTILIZACIÓN	DIFERENCIA	% Bajada
Café solo express	0,9	0,9	0,00%
Café descafeinado solo	0,9	0,9	0,00%
Café cortado	0,9	0,9	0,00%
Café con leche express	0,9	0,9	0,00%
Café descafeinado con leche	0,9	0,9	0,00%
Chocolate	0,9	0,9	0,00%
Leche	0,9	0,9	0,00%
Infusiones	0,9	0,9	0,00%
Infusiones baja (330 ml)	1,15	1,15	0,00%
Agua mineral botellín (500 ml)	1,15	1,15	0,00%
Agua mineral (1.500 ml)	1,35	1,35	0,00%
Sin alcohol envasados	1,75	1,75	0,00%
PROMEDIO BAJADA VENDING PUBLICO			0,00%

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma> indicando el código de VERIFICACIÓN



FIRMADO POR	FRANCISCO DE ASIS TRIVIÑO TARRADAS	FECHA	19/06/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmGZ8ZSV2QQY6DKQPWJNH7MDRYR	PÁGINA	15/15