

EXPEDIENTE: SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS PACIENTES DE LA UNIDAD DE SALUD MENTAL (U.M.E.).

SOBRE B: INFORME SOBRE JUICIOS DE VALOR

Criterios de valoración según pliego:

"Propuesta técnica, de organización, planificación y metodología del trabajo (30%)
Hasta un máximo de 30 puntos: se evaluará la adecuación de la oferta técnica en función de la organización, planificación y metodología de trabajo presentadas y su adecuación a las necesidades del centro, así como los aspectos o propuestas que redunden en la calidad e idoneidad de las prestaciones a ejecutar; se valorará la posibilidad de que los pacientes ante situaciones y circunstancias imprevistas (ingresos voluntarios o involuntarios, fuera de horario establecido en el pliego de prescripciones técnicas) la empresa licitadora pueda facilitar las comidas en su propio centro. En la propuesta se incluirá tanto el programa de autocontrol en el que se incluya un sistema y medios para el registro de las lecturas de control, como un plan de respuestas ante incidencias detectadas. Las empresas presentarán memoria descriptiva de los aspectos mencionados para su valoración".

Licitador: Asociación de Familiares y Amigos de Personas con Enfermedad Mental (en adelante AFAEPS).

En su oferta en relación a la organización, indican que cuentan con un Director del centro responsable de la gestión y del personal de la residencia, así como un responsable de cocina, tres responsables de segunda de cocina (uno de ellos, en ausencia de los otros dos), dos personas en cocina y tres ayudante de cocina; además cuentan con una consultoría externa para seguridad y calidad alimentaria.

En referencia al apartado de planificación y metodología indican que lo desarrollan en base a los principios de Análisis de Puntos Críticos (en adelante APPCC), que se estructura en:

- Organización del equipo APPCC.
- Descripción del producto alimentario: naturaleza, composición, condiciones de almacenamiento y conservación, etc.
- Identificación del uso esperado del plato o producto
- Construcción de un diagrama de flujo de manera que se analizan todas las etapas por las que pasa un producto hasta ser consumido, desde las fases de recepción y almacenamiento de las materias primas hasta su servicio.
- Verificación "in situ" del diagrama de flujo realizado de manera que se constata cada una de las fases detalladas, incluyendo en esta observación del proceso aspectos como las prácticas del higiene de los manipuladores, los instrumentos y equipo disponible, et.



informe valoración sobre B expediente alimentación UME - DIPUTACIÓN DE ALBACETE - Cod.460141 - 19/02/2018

Documento firmado electrónicamente por los firmantes indicados en el margen izquierdo.
Puede verificar su autenticidad en la dirección <https://eadmin.dipualba.es/csv/>

Código seguro de verificación: P63YAU-LTDP7AP

Hash SHA256:
dsIHfLbYwJOw4R5px
7vtcpuUIArTiW/TN/2K
QNcpD854=

Pág. 1 de 5

En su oferta indican que entre los programas de control que lleva asociados están:

- Programa de control de la calidad del agua
- Programa de limpieza y desinfección
- Programa de formación del personal en prácticas correcta de higiene
- Programa de mantenimiento preventivo
- Programa de control de plagas
- Programa de control de proveedores
- Programa de trazabilidad
- Programa de residuos

Formación continuada: en su oferta indican el programa de formación del personal directamente relacionado con el servicio de cocina, indicando la formación inicial para manipuladores de alimentos, formación continuada, formación en materia de APPCC, así como materias formativas complementarias.

Gestión de compras y almacenaje de material primas: indican la obligación de todos los proveedores de disponer de su registro sanitario correspondiente; indican el proceso de gestión de compras y almacenaje realizando una descripción del procedimiento a seguir (control proveedores, recepción de productos, almacenamiento, separación).

En referencia a calidad de los servicios, indican las pautas de higiene a realizar por los trabajadores del servicio.

En referencia a limpieza y conservación, realizan una descripción del servicio a realizar, indicando diferentes tipos de control de limpieza (visual y control microbiológico); este último un mínimo de 6 controles anuales.

En el apartado correspondiente a gestión de residuos se establece el tipo de desperdicio, origen/fase proceso, almacenamiento y destino.

En el apartado de control de plagas indica la aplicación de distintos métodos contra las plagas, indicando el responsable, así como un contrato de vigilancia y tratamiento contra las plagas.

En el apartado de control y prevención de incendios, indican la disponibilidad de un contrato de mantenimiento.

En el apartado de autocontrol de calidad, la aplicación del método APPCC, dada su base científica y sistemática e indica la aplicación de acciones correctivas.

En el apartado de menús, indican que la elaboración de los mismos se lleva a cabo por un equipo multidisciplinar (desde dietista-nutricionista, facultativo, jefe cocina, terapeuta); menús saludables, equilibrados, completos. Se indican los diferentes tipos de dietas a elaborar; indican que disponen de 4 menús semanales para verano y 4 para invierno; menús para fiestas señaladas; en el apartado de menús, se indica el reparto calórico en las 4 ingestas (desayuno, comida, merienda, cena); en este apartado se describen las diferentes tipos de dieta; en el apartado de texturas se indican normal, troceado, aplastado, triturado.

En relación a horario y número y petición de los menús, indican lo expresado en Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT).

En relación a la distribución y servicio, indican el uso de bandejas individualizadas y personalizadas, obligándose al horario programado, temperatura y presencia siempre mayor a 65°C.

En relación al apartado de poner a disposición del centro su propio centro, indican afirmativamente.



En relación al apartado de retorno, lavado y limpieza indican lo expresado en el PPT.
En relación a aspectos relacionados con el personal, en cuanto a su corrección, medios de seguridad, información confidencial, certificado de manipulador de alimentos, equipos de protección individual indican su compromiso
En relación a los apartados locales, bienes de equipo, instalaciones y material indican lo expresado en el PPT.
En relación al control del servicio de cocina, indican lo expresado en el PPT

Valoración: en relación a la oferta presentada por el licitador AFAEPS, procedemos a la valoración en cada uno de sus apartados.

En referencia a la organización del servicio, con la estructura presentada y responsables, consideramos positiva su oferta.

En referencia a los programas de control, consideramos positiva su oferta, aunque estimamos que debería de haberse incluido un programa de formación en la elaboración de los menús.

En relación a la gestión de proveedores y alimentos estimamos positiva pues detallan el proceso a seguir (separación de productos, colocación sobre estanterías y no en el suelo, registro de temperaturas a mantener los productos); no obstante, algunos registros de proveedores no están vigentes a la fecha actual.

En su oferta indican la disponibilidad de cámaras frigoríficas pero no especifican en su oferta si disponen de cámaras frigoríficas separadas para carnes, pescados y/o otros productos que requieran permanecen en dichas cámaras.

En relación a las pautas de calidad del personal lo consideramos de una manera positiva.

En relación a limpieza y conservación estimamos como positiva, aunque estimamos que los controles microbiológicos deberían ser al menos mensual. Además no hay un control microbiológico de las comidas. En la documentación ofertada no se incluyen las fichas técnicas de los productos de limpieza.

En relación a la gestión de residuos estimamos positiva su oferta, además indicando en la misma, que como medida de supervisión de la eficacia cuentan con un servicio de supervisión subcontratado.

En relación a las plagas estimamos positiva su oferta, pues especifica que está disponible para su control y supervisión el contrato, certificado de tratamiento, copias carnets personal aplicador de los productos plaguicidas, así como fichas técnicas y nº de registro de los plaguicidas empleados.

En relación al apartado de control y prevención de incendios estimamos positiva la implementación de un plan de incendios y como un contrato de mantenimiento (no anexa copia para contrastar el tipo de mantenimiento a realizar, frecuencia, etc.).

En relación al apartado de autocontrol basado en la metodología APPCC, estimamos como positiva, dado que dicha metodología está implantada en números establecimientos sociosanitarios (y sanitarios) siendo muy exigente con el control y verificación de los procesos de control.



En relación a los menús, frecuencia, tipo, textura, de acuerdo con los criterios establecidos en el pliego de prescripciones técnicas, estimamos como positiva; no obstante, no se indica en su oferta el modo de elaboración, ni los componentes de los diferentes menús (ni el porcentaje).-Solamente se presenta un único menú.

En relación al apartado de horario y número y petición de menús, únicamente indican lo exigido en el PPT.

En referencia a la distribución, estimamos positiva la bandeja individual personalizada; no obstante en la oferta presentada no se indica los medios técnicos a utilizar para desplazar la comida desde AFAEPS hasta el centro.

En referencia a la posibilidad que como consecuencia de circunstancias imprevistas los pacientes del centro pudieran usar el centro para las diferentes comidas indican afirmativamente tal posibilidad.

En referencia al apartado de retorno, lavado y limpieza, se indica lo exigido en el PPT, no aportando ningún valor adicional

En referencia a aspectos relacionados con el personal, en cuanto a su corrección, medios de seguridad, información confidencial, certificado de manipulador de alimentos, equipos de protección individual indican lo exigido en el PPT, no aportando ningún valor adicional.

En referencia a los apartados locales, bienes de equipo, instalaciones y material indican lo exigido en el PPT, no aportando ningún valor adicional

En referencia al control del servicio de cocina, indican lo expresado en el PPT, no aportando ningún valor adicional.

Puntuación:

CRITERIOS DE VALORACION	PUNTAJON	PUNTUACION LICITADOR AFAEPS	OBSERVACION
Recursos humanos puestos al servicio	2	2	
Programas de control	2	1,5	Falta programa de formación en elaboración de los menús
Gestión de proveedores y alimentos	3	2	Algunos registros de proveedores no están vigentes.
Cámaras frigoríficas	2	1	No especifican las cámaras frigoríficas que disponen y en su caso la separación de alimentos.
Controles microbiológicos	3	1,5	Falta control de comidas; en referencia a los utensilios y menaje la frecuencia debería ser mayor a la ofertada.
Gestión de residuos	1	1	
Gestión de plagas	1	1	

LOS FIRMANTES DE ESTE DOCUMENTO SE MUESTRAN EN LA PRIMERA PÁGINA DEL MISMO



informe valoración sobre B expediente alimentación UME - DIPUTACIÓN DE ALBACETE - Cod.460141 - 19/02/2018

Documento firmado electrónicamente por los firmantes indicados en el margen izquierdo.
Puede verificar su autenticidad en la dirección <https://eadmin.dipualba.es/csv/>

Código seguro de verificación: P63YAU-LTDPR7AP

Hash SHA256:
dsIHfLbYwJOw4R5px
7vtcpuUIArTiW/TN/2K
QNcpD854=

Pág. 4 de 5

Metodología APPCC	3	3	
Menús	4	3	No se indica en la oferta la elaboración de los menús.
Distribución de comidas	3	0,5	No indica en su oferta los medios técnicos (incluidos los transportes, carros, etc.) a utilizar en la distribución de las comidas.
Uso del centro ante situaciones imprevistas	2	2	
Retorno, lavado y limpieza	1	0	No aportan valor añadido a lo exigido en el PPT
Corrección de personal, medios e seguridad, información confidencial, certificado de manipulador de alimentos, equipos de protección individual	1	0	No aportan valor añadido a lo exigido en el PPT.
locales, bienes de equipo, instalaciones y material	1	0	No aportan valor añadido a lo exigido en el PPT.
Control servicio de cocina	1	0	No aportan valor añadido a lo exigido en el PPT.
Total	30	18,5	

Albacete, a 12 de febrero de 2018

El Coordinador de Gestión de la UME.
(firmado electrónicamente)



informe valoración sobre B expediente alimentación UME - DIPUTACIÓN DE ALBACETE - Cod.460141 - 19/02/2018

Hash SHA256:
dsIHfLbYwJOw4R5px
7vtcpuUIArTiwTN/2K
QNcpD854=

Documento firmado electrónicamente por los firmantes indicados en el margen izquierdo.
Puede verificar su autenticidad en la dirección <https://eadmin.dipualba.es/csv/>

Código seguro de verificación: P63YAU-LTDPR7AP

Pág. 5 de 5