

VALORACIÓN CRITERIOS JUICIO DE VALOR EXPDTE. A/SER-000613/2023 ALIMENTACIÓN INTEGRAL

LOTE 2: EMPRESA ALBIE, SA

CRITERIO SUBJETIVO (Sobre nº 2)	MÁXIMO 40 puntos	EXCELENTE 100%	NOTABLE 75%	BUENO 50%	INSUFICIENTE 25%	NO PRESENTA 0%	PUNTUACIÓN
9.4.2.1- Descripción, organización y planificación del servicio objeto del contrato, en el que se valorarán los siguientes aspectos:	Hasta 10 puntos						5
. Indicación de las prestaciones, actuaciones y/o tareas que comprende la prestación del servicio	Hasta 6 puntos	6	4,5	3	1,5	0	3
. Claridad y desarrollo explicativo del Plan de Trabajo de los servicios objeto del contrato.	Hasta 4 puntos	4	3	2	1	0	2
9.4.2.2 Aportaciones que incidan en una mayor satisfacción del usuario. Se valorará la presentación de un plan de objetivos con actuaciones concretas y plazos definidos:	Máximo 5 puntos						4,25
. Ampliación de la oferta de Jornadas gastronómicas sobre lo requerido en el PPT, con objeto ofrecer den más variedad en los menús	Hasta 2 puntos	2	1,5	1	0,5	0	2
. Encuestas de satisfacción (periodicidad, formato, alcance)	Hasta 2 puntos	2	1,5	1	0,5	0	1,5
. Formación de los empleados para atención al cliente	Hasta 1 punto	1	0,75	0,5	0,25	0	0,75
9.4.2.3 Aportaciones que incidan en la mejora de la imagen del servicio. Se valorará la presentación de un plan de objetivos con actuaciones concretas y plazos definidos.	Hasta 5 puntos						3,75
. Proyecto de adaptación de espacios.	Hasta 2,5 puntos	2,5	1,875	1,25	0,625	0	1,25
. Proyecto cambio de imagen (decoración)	Hasta 2,5 puntos	2,5	1,875	1,25	0,625	0	2,5
4.9.2.4 Criterios Medioambientales:	Hasta 5 puntos						3,5
. Acciones dirigidas a la gestión de los residuos. Hasta 3 puntos.	Hasta 3 puntos	3	2,25	1,5	0,75	0	1,5
. Plan de eficiencia energética y acciones dirigidas a eliminar la huella de carbono. Hasta 2 puntos.	Hasta 2 puntos	2	1,5	1	0,5	0	2
4.9.2.5 Plan de contingencia: Importante para establecer eventuales acciones en caso de catástrofes naturales, cortes del suministro eléctrico, cortes de la red de agua, roturas de stock.	Hasta 5 puntos						4
. Detalle de las situaciones, protocolos y procedimientos alternativos a seguir, así como los tiempos de respuesta por parte de la empresa en caso de situaciones de urgencias sobrevenidas o de extrema emergencia.	Hasta 3 puntos	3	2,25	1,5	0,75	0	3
. Se valorará la aportación de más de dos proveedores por cada una de las familias de productos.	Hasta 1 punto	1	0,75	0,5	0,25	0	0
. Se valorará que el proveedor acredite compromiso de poner a disposición del Hospital desde una cocina central que garantice la continuidad del servicios.	Hasta 1 punto	1	0,75	0,5	0,25	0	1
4.9.2.6 Implantación y evaluación continua del Sistema de Seguridad Alimentaria.	Hasta 4 puntos						2,5
. Se valorará que esta actividad sea realizada por una entidad acreditada e independiente a la adjudicataria del servicio en los siguientes aspectos:							
. Sistema de seguimiento de las incidencias	Hasta 2 puntos	2	1,5	1	0,5	0	0,5
. Frecuencia de revisiones	Hasta 2 puntos	2	1,5	1	0,5	0	2
4.9.2.7 Oferta gastronómica ampliada respecto a la solicitada en el PPT (Bimensual).	Hasta 4 puntos						4
. Se valorará la frecuencia y la variedad de las mismas.		4	3	2	1	0	4
4.9.2.8 Gestión de tiempos de espera:	Hasta 2 puntos						0,5
Se aporta Plan de actuación en el que se valorarán los siguientes aspectos: Definición del problema, propuesta de acciones, compromiso de resultados, Plataforma tecnológica.		2	1,5	1	0,5	0	0,5
TOTAL							27,5

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía la firma auténtica y, para evitar el acceso a datos personales protegidos, se ha ocultado el código que permitiría comprobar el original

JEFE DE HOSTELERÍA

Firmado digitalmente por: SANCHEZ PAUS LUMBRERAS CARMEN
Fecha: 2024.03.06 13:09