

INFORME DE VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS CUALITATIVOS CUYA CUANTIFICACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO:

“ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE MENÚS EN CENTROS DE LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL Y SUPERVISIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD HIGIÉNICO - SANITARIA DEL SUMINISTRO (9 LOTES)”

Una vez analizada la documentación técnica aportada en la licitación por la mercantil **FRUTÍCOLAS ATECA S.L.** (lotes 3 y 6) en lo referente a los criterios cualitativos cuya cuantificación depende de un juicio de valor, se realiza la siguiente valoración, de acuerdo a los criterios establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares:

8.1.2.1. Criterio “Procedimiento de comprobación del estado de la mercancía en los puntos de entrega y recepción de los centros de la AMAS” (hasta 20 puntos):

1. Control de las temperaturas de producto fresco y congelado (hasta 4 puntos): se mide temperatura de los productos a la llegada a destino, detectando en entrega si ha habido rotura de la cadena de frío. Controla que no se mezclen productos que requieren temperaturas distintas de conservación y transporte.

Se otorga una puntuación de **4 puntos**.

2. Control del estado de los productos (hasta 4 puntos): permite comprobar que el producto presenta condiciones correctas higiénico-sanitarias, estado, conservación, embalaje, envasado y presentación. El sistema informático (ERP) de la empresa marca aleatoriamente en el albarán con un asterisco los productos objeto de muestreo para comprobación de su estado en el momento de la entrega.

Se otorga una puntuación de **4 puntos**.

3. Control de las cantidades de productos (hasta 4 puntos): comprueba las cantidades entregadas, según el albarán de entrega, cotejando también con las cantidades solicitadas (pedido original) por el centro.

Se otorga una puntuación de **4 puntos**.



4. Control de la entrega: documentación de acompañamiento/albaranes (hasta 4 puntos): hay un sistema de comprobación que garantiza que la mercancía lleva la documentación de acompañamiento precisa y control de albaranes. La comprobación se realiza por personal de empresa adjudicataria y del centro de destino elaborando acta de recepción.

Se otorga una puntuación de **4 puntos**.

5. Elaboración de informes (hasta 4 puntos): se indica la capacidad de elaborar informes globales, por centros y periodo de tiempo, de los resultados de comprobación del estado de la mercancía, con desglose de las no conformidades detectadas, las medidas correctoras y preventivas adoptadas, y las propuestas de mejora.

Se otorga una puntuación de **4 puntos**.

Total criterio: 20 puntos.

8.1.2.2. Criterio “Herramienta informática de gestión del suministro” (hasta 20 puntos):

Se utiliza Microsoft Dynamics 365 Business Central, una herramienta *online* que permite la generación y definición ilimitada de usuarios, asignando permisos específicos. Basada en la nube, no precisa de la instalación de *software* alguno, estando protegido el acceso por usuario y contraseña.

1. Control de la trazabilidad de los productos (hasta 4 puntos): el plan de trazabilidad presentado da respuesta al contenido del punto 3.12 del PPT, relativo a la trazabilidad de los productos entregados en cada centro. La trazabilidad la gestionarán a través de la mencionada herramienta informática Business Central.

Se otorga una puntuación de **4 puntos**.

2. Registro de incidencias (hasta 4 puntos): la aplicación recoge incidencias codificándolas y clasificándolas según su naturaleza, urgencia e importancia. Se ofrecen en tiempo real los detalles de las medidas adoptadas, plazos previstos de resolución y cierre.

Se otorga una puntuación de **4 puntos**.

3. Gestión de pedidos automatizado (hasta 4 puntos): Business Central permite la consulta online de toda información relevante sobre los pedidos realizados y el estado en el que se encuentran, con fechas previstas de entrega.

Se otorga una puntuación de **4 puntos**.



4. Control de entregas (hasta 4 puntos): la herramienta permite consultar las entregas y las cantidades enviadas, pudiendo consultarse también los tipos de platos entregados y los menús, tanto ordinarios como extraordinarios.

Se otorga una puntuación de **4 puntos**.

5. Sistema de conversión de menús (hasta 4 puntos): dispone de un “Sistema de conversión de menús” integrado en la herramienta informática de gestión del suministro, que permite el cálculo de materias primas e ingredientes necesarios para la elaboración de menús en cada centro, según la composición de las Fichas Técnicas de cada plato.

Se otorga una puntuación de **4 puntos**.

Total criterio: 20 puntos.

A la vista de lo anteriormente expuesto, en la valoración de la documentación presentada referente a criterios cualitativos cuya cuantificación depende de un juicio de valor, a la empresa **FRUTÍCOLAS ATECA S.L.** se le adjudica una puntuación global de **40 puntos**.

Madrid, a fecha de las firmas

Jefe de Servicio de Control y Apoyo I

Jefe de Servicio de Control y Apoyo IV

