

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

### “ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS 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 **ALESSA CATERING SERVICES, S.A.** (lotes 1 y 4), 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): realiza control con termógrafos en el transporte. Sin embargo, no indica cómo realizan el control de temperatura en los puntos de entrega y recepción. No obstante, en el punto 2. Control del estado de los productos, existe un “*Registro de control*”, en el que indica “*temperatura del producto (en caso de que proceda)*”, no estando desarrollado el procedimiento de dicha comprobación. No desarrolla el control para que no se mezclen productos que requieren temperaturas distintas de conservación y transporte.

Se otorga una puntuación de **0,66 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. Sin embargo, no especifica que realice muestreo aleatorio de un número de envases acorde al volumen de suministro y tipo de producto en los puntos de entrega y recepción.

Se otorga una puntuación de **2 puntos**.

**3. Control de las cantidades de productos** (hasta 4 puntos): comprueba las cantidades entregadas según el albarán de entrega pero no indican cómo realizan la gestión para la correspondencia con las solicitadas (pedido) por el centro.

Se otorga una puntuación de **2 puntos**.



**4. Control de la entrega: documentación de acompañamiento/albaranes** (hasta 4 puntos): indican que tienen un sistema de comprobación mediante un check list que garantiza que la mercancía llega de forma adecuada. No hace referencia al personal que realiza y verifica dicho registro.

Se otorga una puntuación de **2 puntos**.

**5. Elaboración de informes** (hasta 4 puntos): se generan informes globales de los resultados de comprobación del estado de la mercancía.

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

**Total del criterio: 10,66 puntos.**

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

Se trata de una herramienta *online*, tecnología web, por lo que es accesible y funcional a través de cualquier explorador web y cumple con los estándares de seguridad habituales, con realización de copias de seguridad de carácter periódico. No precisa de la instalación de *software* alguno.

**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 herramienta informática EasyQ.

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

**2. Registro de incidencias** (hasta 4 puntos): la aplicación recoge en tiempo real las incidencias de suministro a cada centro. Éstas se codifican y clasifican, registrando la apertura y cierre de cada una de ellas, proporcionando el detalle de las acciones correctivas adoptadas, efectuando un cálculo automatizado del tiempo de respuesta.

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



**3. Gestión de pedidos automatizado** (hasta 4 puntos): la herramienta COOKin permite consultar los pedidos realizados por cada centro y tipo de centro, por fechas y los plazos previstos de entrega.

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

**4. Control de entregas** (hasta 4 puntos): la herramienta permite consultar los productos entregados con indicación de la cantidad suministrada y permite consultar el número y tipos de menús por centro y tipo de centro.

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

**5. Sistema de conversión de menús** (hasta 4 puntos): dispone de un “Sistema de conversión de menús” que permite el cálculo de materias primas e ingredientes necesarios para los menús según fichas técnicas y el sistema está integrado en la herramienta informática de gestión del suministro (COOKin).

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

**Total del 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 **ALESSA CATERING SERVICES, S.A.** se le adjudica una puntuación global de **30,66 puntos**.

Madrid, a fecha de las firmas

Jefe de Servicio de Control y Apoyo I

Jefe de Servicio de Control y Apoyo IV

