

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 **ACACIO, S.L.** (lotes 4 y 5) 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): todos los procesos de control temperaturas desarrollados (almacenamiento en cámaras de refrigeración y congelación, etc.) no se realizan en los puntos de entrega y recepción de los centros de la AMAS. No se comprueba la cadena de frío, ni la mezcla de productos que requieren temperaturas distintas de conservación y transporte. No obstante, en checklist punto 4. Control de la entrega, establece un punto: *“el producto llega a la temperatura adecuada”*, no estando desarrollado el procedimiento de dicha comprobación/control.

Se otorga una puntuación de **0,66 puntos**.

2. **Control del estado de los productos** (hasta 4 puntos): desarrolla una comprobación de diferentes parámetros de la mercancía durante la preparación del pedido (muestra representativa). En ningún momento, se hace referencia al control del estado de los productos en los puntos de entrega y recepción de los centros de la AMAS. No obstante, en checklist punto 4. Control de la entrega, establece dos puntos referidos: *“la mercancía llega en correcto estado de conservación”* y *“la mercancía llega en correcto estado higiénico - sanitario”*, no estando desarrollado el procedimiento/control de dicha comprobación.

Se otorga una puntuación de **1 punto**.



- 3. Control de las cantidades de productos** (hasta 4 puntos): en destino realizan una comprobación de la mercancía entregada. Verifican que las cantidades suministradas se corresponden con las unidades reflejadas en el albarán de entrega, pero no indican la correspondencia con las solicitadas 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 y que firman el responsable del centro y el conductor del vehículo.

Se otorga una puntuación de **4 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: 11,66 puntos.

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

Se trata de una herramienta *online*, tecnología web, accesible a usuarios de la AMAS y que 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 TrazaTools.

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

- 2. Registro de incidencias (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 ~~a~~ 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 DietTools 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 (DietTools).

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 **ACACIO, S.L.** se le adjudica una puntuación global de **31,66 puntos**.

Madrid, a fecha de las firmas

Jefe de Servicio de Control y Apoyo I

Jefe de Servicio de Control y Apoyo IV

