

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

VALORACIÓN CRITERIOS JUICIO DE VALOR EXPDTE. A/SER-000613/2023 ALIMENTACIÓN INTEGRAL										LOTE 1			EMPRESAS		
CONFIDENCIALIDAD			SI	SI	SERUNION	TECNOVE	MEDITERRANEA	ARAMARK	AUSOLAN						
CRITERIO SUJETOS A JUICIO DE VALOR (Sobre nº 2)		MÁXIMO 40 puntos	ALBIE												
9.2.2.1- Descripción, organización y planificación del servicio objeto del contrato, en el que se valorarán los siguientes aspectos:		Hasta 12 puntos	5	6	9	11	7		6						
. Indicación de las prestaciones, actuaciones y/o tareas que comprende la prestación del servicio		Hasta 8 puntos	4	4	6	8	4	4	4						
. Claridad y desarrollo explicativo del Plan de Trabajo para el servicio.		Hasta 4 puntos	1	2	3	3	3	3	2						
9.2.2.2 Proyecto de implantación del sistema de Seguridad Alimentaria.															
. Se valorará los sistemas de control de calidad en el ámbito integral del servicio de suministro de víveres. Se deberá presentar propuesta de plan de calidad, valorándose los siguientes aspectos:		Hasta 10 puntos	5	5,5	6,5	5,50	5,5	4,5							
. Alcance y cobertura de los indicadores del plan de calidad		Hasta 3 puntos	1,5	1,5	2,25	1,5	1,5	1,5	1,5						
. Frecuencia de la evaluación		Hasta 2 puntos	1	1,5	2	1,5	1,5	1	1						
. Propuesta de coordinación con Dirección del centro. Modelo de informes a remitir.		Hasta 4 puntos	0,5	0,5	0,25	0,5	0,5	0,5	0						
. Medios técnicos y humanos propuestos por el licitador para el control de calidad		Hasta 4 puntos	2	2	2	2	2	2	2						
9.2.2.3 Dotación de medios humanos valorados en sus aspectos fundamentales:		Hasta 2 puntos	1	1,5	1,5	2	1,5	1	1						
. Organización: Gestión, estructuración y control del servicio		Hasta 2 puntos	1	1,5	1,5	2	1,5	1	1						
9.2.2.4 Programas informáticos utilizados para la gestión del servicio.		Hasta 4 puntos	2	4	3	3	2	4							
. Se valorarán todos aquellos medios informáticos utilizados para la gestión y control del servicio.		Hasta 4 puntos	2	4	3	3	3	2	4						
9.2.2.5 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 4 puntos	2	2	4	2	2	3	2						
9.2.2.6 Proveedores y productos. Se presentará un esquema desarrollado de los criterios que la empresa utiliza a la hora de seleccionar a un determinado proveedor tomando en consideración:		Hasta 3 puntos	1,25	1	1,5	2	1,5	1	1						
. Mecanismos de control que utiliza sobre los proveedores.		Hasta 1 puntos	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						
. Instalaciones.		Hasta 1 puntos	0,5	0,25	0,5	0,75	0,5	0,5	0,5						
. Medios de distribución y medios de transporte.		Hasta 1 puntos	0,25	0,25	0,5	0,75	0,5	0,5	0						
9.2.2.7 Proyecto de mantenimiento de instalaciones.		Hasta 3 puntos	1,5	1,5	1,5	2	1,5	1,25	1,25						
. Se valorará el tiempo de respuesta en mantenimiento correctivo y plan de actuación para la resolución de incidencias durante los horarios de funcionamiento del servicio.		Hasta 1 puntos	0,5	0,5	1	0,75	0,5	0,5	0,5						
. Sistema de control de actuaciones, informes de actividad, trazabilidad de los equipos respecto de las averías registradas.		Hasta 1 puntos	0,5	0,5	0,25	0,5	0,5	0,25	0,25						
. Sistema del control del cumplimiento de revisiones previstas en el Plan de Mantenimiento preventivo, informe de incidencias y propuestas de actuación.		Hasta 1 puntos	0,5	0,5	0,25	0,75	0,5	0,5	0,5						
TOTALES			17,75	21,5	27	27,50	22	19,75	19,75						

JEFA DE HOSTELERIA