

CRITERIOS TECNICOS DE ADJUDICACION DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y ALIMENTACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE MÓSTOLES (EXPDTE.: A/SER-000613/2023)

Puntuación criterios cualitativos máxima: Total 51 puntos.

1

JUSTIFICACIÓN

Todos criterios de valoración están vinculados directamente con el objeto del contrato, en cuanto que afectan a características específicas del Servicio convocado y suponen una mejora sobre las prestaciones base definidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

La puntuación máxima atribuida a estos criterios técnicos se establece en aplicación del artículo 145.4 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público: *“En los contratos de servicios del Anexo IV, así como en los contratos que tengan por objeto prestaciones de carácter intelectual, los criterios relacionados con la calidad deberán representar, al menos, el 51 por ciento de la puntuación asignable en la valoración de las ofertas, sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 2.a) del artículo 146”.*

El peso de los subcriterios es proporcional a la importancia que estos tienen en cuanto a la mejora que aportan a las características definidas en el Pliego de Prescripciones.

Los criterios y subcriterios a valorar serán diferentes en cada uno de los lotes, para adecuarlos a las particularidades de cada uno de ellos.

Lote 1. Servicio de gestión de materias primas para la elaboración de pensiones alimenticias.

Valoración del proyecto organizativo..... 40 puntos

Estos criterios se evaluarán atendiendo a niveles escalonados de valoración comparativos entre todas las ofertas, otorgando el 100% del valor del criterio a la mejor oferta y valorando el resto de las mismas, de acuerdo con los siguientes umbrales:

- EXCELENTE: 100 % puntuación criterio (La oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y sobresale del resto de las ofertas).
- NOTABLE: 75 % puntuación criterio (La oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio mejorando la calidad media del resto de las ofertas)
- BUENO: 50 % puntuación criterio (La oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y se encuentra en la media de las ofertas presentadas).
- INSUFICIENTE: 25% puntuación criterio (La oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio, pero presenta deficiencias en aspectos objeto de valoración).
- NO PRESENTA: 0% puntuación criterio (La oferta presenta carencias de las características técnicas de prestación del servicio que suponen un incumplimiento del pliego técnico o bien no presenta información suficiente para su valoración).

Para lo cual se tendrán en cuenta aspectos relativos a:

CRITERIOS SUJETOS A JUICIO DE VALOR	PUNTUACIÓN MÁXIMA
La empresa licitadora, deberá aportar, una memoria y documentación explicativa de la calidad del servicio ofertado. La memoria deberá incluir los apartados a continuación descritos y toda la documentación necesaria para su valoración, otorgándose una puntuación máxima de 40 puntos:	Máximo 40 PUNTOS
1.1.- Descripción, organización y planificación del servicio objeto del contrato, en el que se valorarán los siguientes aspectos:	Hasta 12 puntos
<ul style="list-style-type: none"> Claridad y desarrollo explicativo del Plan de Trabajo para el servicio. 	Hasta 4 puntos
<ul style="list-style-type: none"> Indicación de las prestaciones, actuaciones y/o tareas que comprende la prestación del servicio 	Hasta 8 puntos
1.2.- 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
<ul style="list-style-type: none"> Alcance y cobertura de los indicadores del plan de calidad 	Hasta 4 puntos
<ul style="list-style-type: none"> Frecuencia de la evaluación 	Hasta 3 puntos
<ul style="list-style-type: none"> Medios técnicos y humanos propuestos por el licitador para el control de calidad 	Hasta 1 puntos
<ul style="list-style-type: none"> Propuesta de coordinación con Dirección del centro. Modelo de informes a remitir. 	Hasta 2 puntos
1.3 Dotación de medios humanos valorados en sus aspectos fundamentales:	Hasta 4 puntos
<ul style="list-style-type: none"> Organización: Gestión, estructuración y control del servicio 	Hasta 2 puntos
<ul style="list-style-type: none"> Asignación de tareas: Cometidos y turnos. 	Hasta 2 puntos
1.4.- Programas informáticos utilizados para la gestión del servicio. Se valorarán todos aquellos medios informáticos utilizados para la gestión y control del servicio.	Hasta 4 puntos
1.5- 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
1.6.- 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
<ul style="list-style-type: none"> Mecanismos de control que utiliza sobre los proveedores. 	Hasta 1 puntos
<ul style="list-style-type: none"> Instalaciones. 	Hasta 1 puntos
<ul style="list-style-type: none"> Medios de distribución y medios de transporte. 	Hasta 1 puntos
1.7.- Proyecto de mantenimiento de instalaciones.	Hasta 3 puntos
<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> Sistema de control de actuaciones, informes de actividad, trazabilidad de los equipos respecto de las averías registradas. 	Hasta 1 puntos

<ul style="list-style-type: none"> Sistema del control del cumplimiento de revisiones previstas en el Plan de Mantenimiento preventivo, informe de incidencias y propuestas de actuación. 	Hasta 1 puntos
--	----------------

CRITERIOS OBJETIVOS	MÁXIMO 11 puntos
1.9 Compromiso de mejoras al servicio Se valorará con un máximo de 6 puntos el compromiso de aportación durante el periodo del contrato de los siguientes equipos:	Máximo 6 puntos
<ul style="list-style-type: none"> Armario frigorífico de dos cuerpos. Nuevo, en el primer trimestre 	4 puntos
<ul style="list-style-type: none"> Fregadora automática de suelos. Nuevo, en el primer trimestre 	2 puntos
Forma de acreditación: Declaración responsable de adquisición de los equipos en el primer trimestre de ejecución del contrato.	
1.10 Plan anual de formación del personal. Se valorará la presentación de un plan anual de formación específico en materias directamente relacionadas con el objeto del contrato, actualizado y necesario para garantizar el reciclaje profesional del personal adscrito a la ejecución del mismo, hasta un máximo de 5 puntos. El plan de formación incluirá necesariamente un programa detallado con indicación de contenidos, destinatarios, duración de cada curso o actividad formativa, fechas y horarios de impartición. Las propuestas de formación no afectarán a la prestación normal del servicio. Se consideran materias directamente relacionadas con el objeto del contrato, las siguientes: Trazabilidad de alimentos, análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC), etiquetado de productos alimentarios o gestión de dietas hospitalarias. No se valorarán las propuestas de formación que incumplan los requisitos anteriores, ni aquella otra actividad formativa que tenga carácter obligatorio para la empresa/entidad, como la de prevención de riesgos laborales. Para la aplicación de este criterio se atenderá al número de horas anuales de formación propuestas. A estos efectos, únicamente se contabilizará una edición por curso. Se otorgará hasta un máximo de 5 puntos conforme al siguiente baremo:	Máximo 5 puntos
<ul style="list-style-type: none"> Inferior a 6 horas anuales: 0 puntos 	0 puntos
<ul style="list-style-type: none"> Entre 6 y 15 horas anuales: 2 puntos 	2 puntos
<ul style="list-style-type: none"> Entre 16 y 25 horas anuales: 4 puntos 	4 puntos
<ul style="list-style-type: none"> Entre 26 y 40 o más horas anuales: 5 puntos 	5 puntos
Forma de acreditación: Presentación del Plan de formación del personal	

Lote 2. Servicio de cafetería, comedor, vending y otros servicios alimenticios

Criterios evaluables mediante juicio de valor (Los aspectos mínimos exigidos como obligatorios para la ejecución del contrato, establecidos en el PPT, no podrán ser objeto de valoración como criterios)

Valoración del proyecto organizativo..... 40 puntos

Apartado 4.12 del Pliego de Prescripciones técnicas.

Estos criterios se evaluarán atendiendo a niveles escalonados de valoración comparativos entre todas las ofertas, otorgando el 100% del valor del criterio a la mejor oferta y valorando el resto de las mismas, de acuerdo con los siguientes umbrales:

- EXCELENTE: 100 % puntuación criterio (La oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y sobresale del resto de las ofertas).
- NOTABLE: 75 % puntuación criterio (La oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio mejorando la calidad media del resto de las ofertas)
- BUENO: 50 % puntuación criterio (La oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y se encuentra en la media de las ofertas presentadas).
- INSUFICIENTE: 25% puntuación criterio (La oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio, pero presenta deficiencias en aspectos objeto de valoración).
- NO PRESENTA: 0% puntuación criterio (La oferta presenta carencias de las características técnicas de prestación del servicio que suponen un incumplimiento del pliego técnico o bien no presenta información suficiente para su valoración).

Para lo cual se tendrán en cuenta aspectos relativos a:

CRITERIO SUBJETIVO	MÁXIMO 40 puntos
2.1- Descripción, organización y planificación del servicio objeto del contrato, en el que se valorarán los siguientes aspectos:	Hasta 10 puntos
. Indicación de las prestaciones, actuaciones y/o tareas que comprende la prestación del servicio	Hasta 6 puntos
. Claridad y desarrollo explicativo del Plan de Trabajo de los servicios objeto del contrato.	Hasta 4 puntos
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
. 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
. Encuestas de satisfacción (periodicidad, formato, alcance)	Hasta 2 puntos
. Formación de los empleados para atención al cliente	Hasta 1 punto
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
. Proyecto de adaptación de espacios.	Hasta 2,5 puntos
. Proyecto cambio de imagen (decoración)	Hasta 2,5 puntos

2.4 Criterios Medioambientales: <ul style="list-style-type: none"> • Acciones dirigidas a la gestión de los residuos. Hasta 3 puntos. • Plan de eficiencia energética y acciones dirigidas a eliminar la huella de carbono. Hasta 2 puntos. 	Hasta 5 puntos
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
. 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
. Se valorará la aportación de más de dos proveedores por cada una de las familias de productos.	Hasta 1 punto
. 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
2.6 Implantación y evaluación continua del Sistema de Seguridad Alimentaria.	Hasta 4 puntos
. 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
. Frecuencia de revisiones	Hasta 2 puntos
2.7 Oferta gastronómica ampliada respecto a la solicitada en el PPT (Bimensual).	Hasta 4 puntos
. Se valorará la frecuencia y la variedad de las mismas.	
2.8 Gestión de tiempos de espera: Se aporta Plan de actuación en el que se valorarán los siguientes aspectos: Definición del problema, propuesta de acciones, compromiso de resultados, Plataforma tecnológica.	Hasta 2 puntos
Forma de acreditación: Se presentará una memoria que recoja todos los apartados valorables en este punto.	

CRITERIOS OBJETIVOS	PUNTUACIÓN MÁXIMA 11 puntos
2.9 Compromiso de mejoras al servicio. Puntuación: 6 puntos Se valorará con un máximo de 6 puntos el compromiso de aportación durante el periodo del contrato de los siguientes equipos:	Máximo 6 puntos
<ul style="list-style-type: none"> • Plan de implantación de alimentos saludables en las máquinas dispensadoras, superior al 20% exigido en el PPT 	4 puntos
<ul style="list-style-type: none"> • Plan de desarrollo del control de exceso de alimentos 	2 puntos

Forma de acreditación: Presentación de Plan de implantación de alimentos saludables y Plan de desarrollo de control de exceso de alimentos	
<p>2.10 Plan anual de formación del personal.</p> <p>Se valorará la presentación de un plan anual de formación específico en materias directamente relacionadas con el objeto del contrato, actualizado y necesario para garantizar el reciclaje profesional del personal adscrito a la ejecución del mismo, hasta un máximo de 5 puntos.</p> <p>El plan de formación incluirá necesariamente un programa detallado con indicación de contenidos, destinatarios, duración de cada curso o actividad formativa, fechas y horarios de impartición. Las propuestas de formación no afectarán a la prestación normal del servicio.</p> <p>Se consideran materias directamente relacionadas con el objeto del contrato, las siguientes: Trazabilidad de alimentos, análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC), etiquetado de productos alimentarios o gestión de dietas hospitalarias.</p> <p>No se valorarán las propuestas de formación que incumplan los requisitos anteriores, ni aquella otra actividad formativa que tenga carácter obligatorio para la empresa/entidad, como la de prevención de riesgos laborales.</p> <p>Para la aplicación de este criterio se atenderá al número de horas anuales de formación propuestas.</p> <p>A estos efectos, únicamente se contabilizará una edición por curso. Se otorgará hasta un máximo de 5 puntos conforme al siguiente baremo:</p>	Máximo 5 puntos
• Inferior a 6 horas anuales: 0 puntos	0 puntos
• Entre 6 y 15 horas anuales: 2 puntos	2 puntos
• Entre 16 y 25 horas anuales: 4 puntos	4 puntos
• Entre 26 y 40 o más horas anuales: 5 puntos	5 puntos
Forma de acreditación: Presentación de Plan de formación del personal	

JEFA DE HOSTELERÍA

Firmado digitalmente por: SÁNCHEZ-PAUS LUMBRERAS M^a CARMEN
Fecha: 2023.12.11 11:21

M^a Carmen SÁNCHEZ-PAUS LUMBRERAS