

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía todas las firmas auténticas y se han ocultado los datos personales protegidos y los códigos que permitirían acceder al original.

# INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS SUJETOS A JUICIO DE VALOR

EXPEDIENTE 2024-0-13

CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS DE INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE  
MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTARIOS,  
EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO 12 DE OCTUBRE DE MADRID

# INDICE

## 1. OBJETO

## 2. CRITERIOS TECNICOS VALORADOS MEDIANTE JUICIO DE VALOR

### a. Proyecto de Instalación

- 1.-Diseño de los muebles a medida que integrarán las máquinas (mínimo propuestas)
- 2.-Características de las máquinas o Funcionalidad de las máquinas
- 3.-Sistema tecnológico de las máquinas (formas de pago / compatibilidad con las tarjetas identificativas de los profesionales)
- 4.-Programa de trabajo para la instalación de las máquinas
- 5.-Plan operativo mensual y diario del servicio
- 6.-Control de temperaturas, limpiezas y seguridad de las máquinas
- 7.-Servicio en días laborables, fines de semana y festivos
- 8.-Mantenimiento (preventivo y correctivo)
- 9.-Planificación de la instalación
- 10.-Uniformidad
- 11.- Medios organizativos
- 12.-Objetivos para conseguir la satisfacción del cliente
- 13.-Objetivos para conseguir mejorar la imagen del servicio.
- 14.-Interlocutor con el Hospital.
- 15.- Buenas prácticas.
- 16.-Estrategia de negocio
- 17.-Certificados de calidad

**b. Impacto ambiental**

- 1.-Plan de eficiencia y acciones dirigidas a eliminar la huella de carbono
- 2.-Acciones dirigidas a la optimización de residuos orgánicos.

**c. Sistema de gestión de averías y reclamaciones**

- 1.-Resolución de incidencias
- 2.-Gestion de devoluciones
- 3.-Tiempos de respuestas de las incidencias
- 4.-Procedimiento de gestión de las averías

**d. Responsabilidad Social Corporativa**

Se tendrá en cuenta aspectos relativos a evidencias y acciones implementados como empresa socialmente responsable y sostenible.

**3. CONCLUSION**

**a. Anexo. Resumen de Valoración**

## 1 OBJETO

El presente informe tiene por objeto valorar los criterios evaluables mediante juicio de valor conforme a lo establecido en el apartado 11.2.2. de la cláusula 1 del Pliego de Prescripciones Administrativas Particulares de la oferta presentada en el SOBRE N.º 2.

La puntuación máxima por estos conceptos se valora con un máximo de 30 puntos, según los siguientes criterios.

<b>11.2.2.1</b>	<b>Proyecto de instalación.....</b>	<b>Hasta 15 Puntos</b>
<b>11.2.2.2</b>	<b>Impacto ambiental.....</b>	<b>Hasta 5 Puntos</b>
<b>11.2.2.3</b>	<b>Sistema de gestión de averías y reclamaciones...</b>	<b>Hasta 5 Puntos</b>
<b>11.2.2.4</b>	<b>Responsabilidad Social Corporativa.....</b>	<b>Hasta 5 Puntos</b>

## 2 CRITERIOS TECNICOS VALORADOS MEDIANTE JUICIO DE VALOR

Una vez analizadas las dos ofertas presentadas por las empresas: ALLIANCE VENDING y SELECTA podemos concluir que ambas cumplen con las exigencias contenidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas, de forma más que satisfactoria, contemplando todos los aspectos fundamentales en sus proyectos de ejecución y más concretamente en lo referente a la planificación de un cronograma de primera instalación y puesta en marcha.

Ambas empresas proponen más de tres modelos de diseños con diferentes tipos de panelados, cabe destacar que ALLIANCE VENDING oferta vasos con un diseño personalizado además de ser compostables.

Destaca en la oferta de ALLIANCE VENDING la instalación de cámaras de seguridad situadas en cada área de vending a disposición de la Unidad de Seguridad del Hospital.

Ambas empresas están igualadas en la reposición de productos y control de caducidades de los mismos, describiendo de forma pormenorizada tanto el mantenimiento preventivo y correctivo, así como el seguimiento de sus APPCC.

Asimismo, ambos licitadores instalan contenedores para la recogida y segregación de residuos en cada conjunto de máquinas incluidas en su mueble.

En cuanto a la resolución de reclamaciones, ambas ofertas presentan diferentes cauces para canalizar las mismas, que van desde un teléfono gratuito, Whatsapp, email, buzón de reclamaciones, Apps, etc.. con tiempos de respuesta, más que aceptables en los supuestos de averías o, en su caso, de sustitución de las máquinas cuando estas no puedan ser reparadas in situ.

No obstante, cabe destacar, en la oferta de ALLIANCE VENDING, que propone ante la Gestión de Averías y Reclamaciones un tiempo de respuesta de 16 minutos ante la cercanía de su sede con el Hospital.

En cuanto a los certificados de Calidad cabe destacar en el caso de ALLIANCE VENDING, los certificados Q de Aneda y Madrid Excelente y en el caso de SELECTA destaca el certificado IFS Food aunque no hay evidencia de tener la Certificación ISO 22000 referente a asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria desde el punto de venta hasta el consumo final.

### **3 CONCLUSION**

Se adjunta anexo con la puntuación otorgada en aplicación de los Criterios Objetivos de Adjudicación contenidos en la Cláusula 1.12.2.1. del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

### CRITERIOS JUICIOS DE VALOR : 30 PUNTOS

#### MEMORIA TÉCNICA: Proyecto de instalación: Hasta 15 puntos

	ALLIANCE VENDING				SELECTA			
	E	N	B	PUNTUACIÓN	E	N	B	PUNTUACIÓN
Diseño de los muebles a medida que integran las máquinas(min. 3 propuestas)		X		0,62			X	0,44
Características de las máquinas	X			0,88	X			0,88
Funcionalidad de las máquinas	X			0,88	X			0,88
Sistema tecnológico de las máquinas(Formas de pago/compatibilidad con las tarjetas didentificativas de los	X			0,88	X			0,88
Programa de trabajo para la instalación de las máquinas		X		0,62	X			0,88
Plan operativo mensual y diario del servicio		X		0,62		X		0,62
Control de temperaturas, limpiezas y seuridad de las máquinas	X			0,88	X			0,88
Servicio en días laborables, fines de semana y festivos	X			0,88	X			0,88
Mantenimiento(preventivo y correctivo)	X			0,88	X			0,88
Planificación de la instalación		X		0,62	X			0,88
Uniformidad	X			0,88		X		0,62
Medios organizativos		X		0,62			X	0,44
Objetivos para conseguir la satisfacción del cliente		X		0,62	X			0,88
Objetivos para conseguir mejorar la imagen del servicio	X			0,88		X		0,62
Interlocutor con el Hospital	X			0,88	X			0,88
Buenas prácticas		X		0,62		X		0,62
Estrategia de negocio		X		0,62		X		0,62
Certificados de calidad	X			0,88		X		0,62
	TOTAL PUNTOS			13,76	TOTAL PUNTOS			13,40

100%	70%	50%
EXCELENTE	NOTABLE	BUENA
0,88	0,62	0,44

#### MEMORIA TÉCNICA: Impacto ambiental: Hasta 5 puntos

	ALLIANCE VENDING				SELECTA			
	E	N	B	PUNTUACIÓN	E	N	B	PUNTUACIÓN
Plan de eficiencia energética y acciones dirigidas a eliminar la huella de carbono	X			2,5	X			1,75
Acciones dirigidas a la optimización de residuos orgánicos		X		1,75		X		1,75
	TOTAL PUNTOS			4,25	TOTAL PUNTOS			3,50

100%	70%	50%
EXCELENTE	NOTABLE	BUENA
2,5	1,75	1,25

#### MEMORIA TÉCNICA: Sistema de gestión de averías y reclamaciones: Hasta 5 puntos

	ALLIANCE VENDING				SELECTA			
	E	N	B	PUNTUACIÓN	E	N	B	PUNTUACIÓN
Resolución de incidencias	X			1,25		X		0,88
Gestión de devoluciones		X		0,88		X		0,88
Tiempos de respuesta de las incidencias	X			1,25		X		0,88
Procedimiento de gestión de averías		X		0,88		X		0,88
	TOTAL PUNTOS			4,25	TOTAL PUNTOS			3,50

100%	70%	50%
EXCELENTE	NOTABLE	BUENA
1,25	0,88	0,63

#### MEMORIA TÉCNICA: Responsabilidad Social Corporativa: Hasta 5 puntos

	ALLIANCE VENDING				SELECTA			
	E	N	B	PUNTUACIÓN	E	N	B	PUNTUACIÓN
Empresa Socialmente responsable y sostenible	X			5,00	X			5,00
	TOTAL PUNTOS			5,00	TOTAL PUNTOS			5,00

100%	70%	50%
EXCELENTE	NOTABLE	BUENA
5	3,5	2,5

E: Excelente 100 %

N: Notable 70%

B: Buena 50%

	ALLIANCE VENDING	SELECTA
PUNTUACIÓN TOTAL	27,26	25,40

## ANEXO

La puntuación obtenida por la empresa después de analizar la documentación presentada es la siguiente:

### VALORACIÓN MEMORIA TÉCNICA

	PUNTACIÓN MAXIMA	ALLIANCE VENDING	SELECTA
Proyecto de instalación	15	13,76	13,40
Impacto ambiental	5	4,25	3,50
Sistema de gestión de averías y reclamaciones	5	4,25	3,50
Responsabilidad Social Corporativa	5	5,00	5,00
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>27,26</b>	<b>25,40</b>

### CRITERIOS DE VALORACIÓN

E: Excelente 100 %

N: Notable 70%

B: Buena 50%

Madrid a 11 de Marzo de 2024

JEFE DE SERVICIO DE HOSTELERÍA

Firmado por MARIA ISABEL  
 NAVARRO GARCIA - DNI  
 \*\*\*9265\*\* el día 11/03/2024  
 con un certificado emitido  
 por SIA SUB01

Fdo. M<sup>a</sup> Isabel Navarro Garcia