

VALORACIÓN CRITERIOS JUICIO DE VALOR EXP. A/SER-020423/2024
SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS
Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING DEL HOSPITAL GUADARRAMA

9.3. CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR	MÁXIMO 20 puntos	SERUNION	TECNOVE	AUSOLAN	ARAMARK
9.3.1. Descripción, organización y planificación del servicio objeto del contrato, en el que se valorará:	Hasta 5 puntos	5,00	5,00	5,00	5,00
Indicación de las prestaciones, actuaciones y/o tareas que comprende la prestación del servicio	Hasta 5 puntos	EXCELENTE 5,00	EXCELENTE 5,00	EXCELENTE 5,00	EXCELENTE 5,00
9.3.2. Aportaciones que incidan en una mayor satisfacción del usuario. Se valorará la presentación de un plan de objetivos con actuaciones concretas y plazos definidos:	Hasta 5 puntos	5,00	3,50	5,00	5,00
Ampliación de la oferta de Jornadas gastronómicas sobre lo requerido en el PPT, con objeto de ofrecer más variedad en los menús	Hasta 2 puntos	EXCELENTE 2,00	INSUFICIENTE 0,50	EXCELENTE 2,00	EXCELENTE 2,00
Formación de los empleados para atención al cliente	Hasta 3 puntos	EXCELENTE 3,00	EXCELENTE 3,00	EXCELENTE 3,00	EXCELENTE 3,00
9.3.3. Criterios medioambientales:	Hasta 5 puntos	3,75	5,00	4,25	3,50
Acciones dirigidas a la gestión de los residuos	Hasta 2 puntos	NOTABLE 1,50	EXCELENTE 2,00	EXCELENTE 2,00	EXCELENTE 2,00

Plan de eficiencia energética y acciones dirigidas a eliminar la huella de carbono	Hasta 3 puntos	NOTABLE 2,25	EXCELENTE 3,00	NOTABLE 2,25	BUENO 1,50
9.3.4. 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	5,00	5,00	4,25	5,00
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	EXCELENTE 3,00	EXCELENTE 3,00	NOTABLE 2,25	EXCELENTE 3,00
Se valorará la aportación de más de dos proveedores por cada una de las familias de productos	Hasta 1 punto	EXCELENTE 1,00	EXCELENTE 1,00	EXCELENTE 1,00	EXCELENTE 1,00
Se valorará que el proveedor acredite compromiso de poner a disposición del Hospital una cocina central que garantice la continuidad del servicio	Hasta 1 punto	EXCELENTE 1,00	EXCELENTE 1,00	EXCELENTE 1,00	EXCELENTE 1,00
	TOTALES	18,75	18,50	18,50	18,50

EXCELENTE: 100% de la puntuación del criterio

NOTABLE: 75% de la puntuación del criterio

BUENO: 50% de la puntuación del criterio

INSUFICIENTE: 25% de la puntuación del criterio

NO PRESENTA: 0% de la puntuación del criterio

JEFE DE EQUIPO DE SS.GG.

Firmado digitalmente por: BLASCO MORENO RAQUEL
Fecha: 2024 07 17 09:34