

CRITERIOS TÉCNICOS DE ADJUDICACIÓN

EXPTE. A/SER-052087/2025: SERVICIO DE MANTENIMIENTO Y VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, APPCC (ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS) EN LA COCINA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE MÓSTOLES

Todos los criterios de valoración están vinculados directamente con el objeto del contrato y pretenden potenciar un plus de calidad en la prestación del servicio definida en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

La adjudicación del contrato se realizará utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación, vinculados al objeto del mismo:

Criterios técnicos de adjudicación	Ponderación
Oferta económica	70%
Criterios cualitativos objetivos	30%
Total	100%

La puntuación máxima atribuida a estos criterios técnicos se establece en aplicación de la "Circular de criterios de homogeneización de la actividad contractual de la Comunidad de Madrid", remitida por el Director General de Patrimonio de Hacienda de la CAM con fecha 17 de enero de 2020, donde se recomienda establecer criterios de carácter automático para la fase técnica y con un peso del 30% de la puntuación, otorgándose 70% a los relacionados con el precio.

Todos los criterios técnicos de adjudicación están vinculados directamente con el objeto del contrato, en cuanto que afectan a características tales como la experiencia en cocinas hospitalarias, seguridad y formación, prestaciones directas del servicio contratado que suponen una mejora sobre las prestaciones base definidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

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

El contrato se articula en un lote único por tratarse de una unidad de actuación de carácter indivisible.

DESCRIPCIÓN	PONDERACIÓN
Experiencia en Cocinas hospitalarias Se valorará en especial la experiencia reciente por actualización de conceptos importantes acontecidos en los últimos años. Sólo se puntuará en uno de los subcriterios.	Hasta 10 puntos
En el último año 2025	10 puntos
En los últimos 2 años (2023 y 2024)	8 puntos
En el periodo que comprende 2014 a 2025	5 puntos
Forma de acreditación: Declaración responsable acompañada de certificación/es acreditativa/s.	
Cursos de Formación a manipuladores Se valorará la formación continua que permita la actualización de conocimientos del personal de la cocina en la manipulación de alimentos	Hasta 10 puntos
8 cursos anualmente	10 puntos
6 cursos anualmente	5 puntos
4 cursos anualmente	0 puntos
Forma de acreditación: Declaración responsable	
Informe de tendencias Permite evaluar la progresión de la resolución de incidencias y solución de puntos críticos	Hasta 5 puntos
Trimestral	5 puntos
Semestral	4 puntos
Anual	2 puntos
Ninguno	0 puntos
Forma de acreditación: Declaración responsable	
Análisis de alérgenos Permite establecer un plus de seguridad, especialmente en alergias alimentarias	Hasta 5 puntos
Mensual	5 puntos
Trimestral	3 puntos
Cuatrimestral	0 puntos
Forma de acreditación: Declaración responsable	

RESPONSABLE DE HOSTELERÍA

Firmado digitalmente por: SANCHEZ PAUS LUMBRERAS CARMEN
 Fecha: 2025.12.02 13:12