

## JUSTIFICACIÓN DE CRITERIOS

### CONCESIÓN DE SERVICIO DE CAFETERÍA Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE LA GERENCIA DE ATENCIÓN INTEGRADA DE ALMANSA

EXPEDIENTE Nº 2022/014419

De conformidad con lo previsto en el art. 116 y art. 145.4 de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público (BOE nº 272, de 9 de noviembre) donde se establecen los criterios de adjudicación para los servicios del Anexo IV y conforme al apartado segundo de la Instrucción del Consejo de Gobierno de Castilla La Mancha de 26 de junio de 2018, la ponderación para los criterios relacionados con la calidad no puede ser menor del 51%.

Este es el porcentaje elegido por el Órgano de Contratación dejando un 49% para el precio.

La justificación de los criterios viene establecida en cada uno de ellos y su forma de valoración.

Hemos establecido un umbral general que consideramos necesario para poder aceptar las ofertas con un mínimo de garantías de calidad, de conformidad con el art. 146.3 de la LCSP.

Los criterios se han establecido de acuerdo con la Resolución de 27 de junio de 2018 de la Secretaria General de hacienda y AAPP.

#### CRITERIOS DE CALIDAD

##### 1. CRITERIO: PROGRAMA DE EXPLOTACION DEL SERVICIO

PONDERACIÓN: HASTA 10 PUNTOS

##### DOCUMENTACIÓN ACREDITATIVA:

##### PROGRAMA DE GESTIÓN DE CAFETERÍAS (HASTA 7 PUNTOS):

Se valorará el Programa de Trabajo que cumpliendo con las especificaciones generales técnicas descritas en el PPT incluya al menos, una descripción de los siguientes puntos que serán valorados de forma independiente en el Informe Técnico:

- Relación de medios técnicos y humanos, funciones, responsabilidades, turnos y presencias, diferenciando mañana y tarde, así como festivos y laborables (hasta 1 punto)
- Política de compras y de almacenamiento propuestos (hasta 1 punto)
- Plan de formación (hasta 1 punto)
- Sistema de control de calidad propuesto en la prestación del servicio ( hasta 1 punto)
- Protocolo para la implantación del sistema de análisis de puntos críticos de control APPC (hasta 1 punto)
- Planes de limpieza, DDD y gestión de residuos a implantar, según lo especificado en las normas de higiene descritas en el punto 5 del PPT (hasta 1 punto)
- Programa de mantenimiento a implantar (hasta 1 punto)

##### EL PLAN DE GESTIÓN de las MÁQUINAS EXPENDEDORAS (HASTA 3 PUNTOS)

Los licitadores presentarán un programa de gestión de las máquinas expendedoras que incluirá al menos una descripción detallada de cómo se va a realizar la reposición de las máquinas y la gestión de incidencias:

- Frecuencia y forma de reposición, control de caducidades, vehículos para el transporte de consumibles, supervisiones (hasta 1.5 punto)

- Asistencia técnica, tiempos de respuesta ante incidencia y Atención al cliente. Detallando el sistema propuesto para la gestión de incidencias (hasta 1.5 punto)

**JUSTIFICACION:** La correcta y adecuada gestión del servicio es algo básico que debe conocerse para valorar la empresa que va a hacerse cargo de un servicio tan relevante como este en nuestra Institución.

**VALORACIÓN:** La puntuación estará comprendida de 0 a 10 puntos, valorando de forma independiente cada uno de los ítems con la mayor puntuación aquella oferta u ofertas que describan lo requerido, aportando una mayor calidad al servicio en relación a los puntos indicados y el resto de forma proporcional.

En las máquinas expendedoras se valorará si se dispone de la posibilidad de tele gestión en caso de reposición y gestión de incidencias, muy útil para este tipo de máquinas.

*(\*) Si se prevé subcontratar el servicio de maquinas expendedoras, se deberá indicar los datos relativos a la empresa subcontratista.*

## 2. CRITERIO: VALORACIÓN DEL MENÚ OFERTADO

**PONDERACIÓN: HASTA 16 PUNTOS**  
**UMBRAL MÍNIMO: 6 PUNTOS**

### DOCUMENTACIÓN ACREDITATIVA (CAFETERÍAS):

Se deberá aportar descripción detallada de los menús ofertados según indicaciones del **punto 7.3.del PPT**.

Se incluirá ficha técnica indicativa de su composición, valor nutricional, gramaje y calidad, distinguiendo entre primeros platos, segundos y postres.

Se valorará la calidad de los platos, la combinación de los mismos, el número de elecciones, la rotación de los mismos y frecuencia de repetición, plato comodín y otras propuestas de cocina para eventos especiales o para hacer más atractiva las opciones de Cafetería. Se valorará aquellas propuestas que cuenten con un menú que favorezca una dieta completa, variada, sana y equilibrada.

**JUSTIFICACION:** Dentro de la oferta el menú diario es una pieza clave ya que este menú es el que recibirán nuestro personal de guardia y el reto de personal y público que lo demande.

**VALORACIÓN:** Por su importancia la puntuación estará comprendida de 0 a 16 puntos, valorando con la mayor puntuación aquel menú que siga las recomendaciones de aporte energético y composición que los organismos especialistas en salud recomiendan. Igualmente se valorará que sea variado, atractivo y que siga lo indicado en nuestros Pliegos. El resto de ofertas se puntuaran de forma proporcional.

## 3. CRITERIO: PRODUCTOS OFERTADOS

**PONDERACIÓN: HASTA 12 PUNTOS**  
**UMBRAL MÍNIMO: 5 PUNTOS**

### DOCUMENTACIÓN ACREDITATIVA (CAFETERÍAS Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS):

Los licitadores deberán aportar descripción detallada de los productos, en relación a su valor nutricional y composición según lo indicado en el punto 7.2, 7.3 y 7.4. del PPT, certificado que los productos ofertados serán de primeras marcas y proveedores con los cuales trabajara el licitador de resultar adjudicatario.

Se valorará la gama de productos ofertados en referencia a su información nutricional y composición; el ofrecer información a los usuarios de las características y composición de los productos que se ofrecen y la propuesta de diseño, colocación de los mismos dentro de las máquinas expendedoras.

**JUSTIFICACION:** Los productos ofertados que van a estar en nuestras Cafeterías y Máquinas Expendedoras, serán la base del servicio y de ellos dependerán que se ofrezca un servicio de calidad según lo requerido y que se cumplan con lo que los organismos especialistas en salud recomiendan.

**VALORACIÓN:** Se valorará de 0 a 12 puntos, valorando con la mayor puntuación aquellas empresas que aporten su propuesta más detallada, dónde **se valorará** el catalogo de productos en relación a las recomendaciones de la OMS y Estrategia NAOS, aquellas ofertas que aporten información a los usuarios de la forma más clara, sencilla y visual, que el diseño y colocación de los productos (en las máquinas) ayude al consumo de los producto más recomendados.

---

#### 4. CRITERIO: PRESTACIONES COMPLEMENTARIAS

**PONDERACIÓN: HASTA 8 PUNTOS**

---

##### **DOCUMENTACIÓN ACREDITATIVA:**

Los licitadores podrán presentar en sus ofertas técnicas prestaciones complementarias con descripción detallada de las mismas. Estas mejoras técnicas irán enfocadas a dar mayor calidad al servicio.

Algunas de las prestaciones que pueden ofrecer en sus ofertas son:

- Menús anuales, cocteles, catering, desayunos... con cargo a la empresa en relación con eventos, visitas o situaciones especiales, que puedan desarrollarse en el Centro. En caso de ofrecerla se describirá con el mayor detalle posible. **(Hasta 3 puntos)**
- Jornadas gastronómicas, menús especiales... para fomentar y dinamizar la actividad en Cafetería **(Hasta 3 puntos)**
- Mejoras en cuanto al precio del vending para el personal o consumidores asiduos. Partiendo de la base que se ofrece cinco céntimos menos a los mismos. **(Hasta 2 puntos)**

**JUSTIFICACION:** En este punto los licitadores podrán desarrollar su experiencia y ofrecer una propuesta más personalizada para nuestro centro.

**VALORACIÓN:** Se valorará de 0 a 8 puntos, de forma independiente cada uno de ellos, valorando con la mayor puntuación aquellas empresas que aporten su propuesta más detallada, completa y atractiva y en relación al tipo de clientes que hay en nuestra Gerencia.

---

**PONDERACION TOTAL: HASTA 46 PUNTOS (46%)**

**UMBRAL MÍNIMO: 11 PUNTOS**

---

**IMPORTANTE:** Las ofertas que no cumplan los requisitos mínimos establecidos en el PPT o que no presenten la documentación indicada en el mismo, podrán ser excluidas de la licitación.

Toda la documentación presentada deberá estar en castellano.

---

#### 1. CRITERIO: PRECIO MENÚ PERSONAL

**PONDERACIÓN: HASTA 18 PUNTOS**

---

FÓRMULA:  $18-18((O_i-O_m)/(T_i-O_m))^2$

Donde:  $O_i$ = oferta  $O_m$ = oferta más baja  $T_i$ = importe de licitación **5.50 € (IVA excluido)**



## 2. CRITERIO: PRECIO MENÚ PÚBLICO

PONDERACIÓN: HASTA 7 PUNTOS

FÓRMULA:  $7-7((O_i-O_m)/(T_i-O_m))^2$

Donde:

O<sub>i</sub>= oferta

O<sub>m</sub>= oferta más baja

T<sub>i</sub>= importe de licitación **8,50€** (IVA excluido)

## 3. CRITERIO: PRECIOS “CAFETERÍA PERSONAL”

PONDERACIÓN: HASTA 12 PUNTOS

### DOCUMENTACIÓN ACREDITATIVA:

Se presentará el **ANEXO IV BIS-A** los *artículos seleccionados para su valoración* indicando los precios finales ofertados al personal. En función del sumatorio de todos los artículos seleccionados, se aplicará la siguiente FÓRMULA:

FÓRMULA:  $12-12((O_i-O_m)/(T_i-O_m))^2$

Donde:

O<sub>i</sub>= oferta

O<sub>m</sub>= oferta más baja

T<sub>i</sub>= importe de licitación **(258,25 €)\***

## 4. CRITERIO: PRECIOS “CAFETERÍA PÚBLICO”

PONDERACIÓN: HASTA 6 PUNTOS

### DOCUMENTACIÓN ACREDITATIVA:

Se presentará el ANEXO IV BIS-A de los artículos seleccionados para su valoración indicando los precios finales ofertados al público.

En función del sumatorio de todos los artículos seleccionados, se aplicara la siguiente FÓRMULA:

FÓRMULA:  $6-6((O_i-O_m)/(T_i-O_m))^2$

Donde:

O<sub>i</sub>= oferta

O<sub>m</sub>= oferta más baja

T<sub>i</sub>= importe de licitación **(346,25 €)\***

## 5. CRITERIO: PRECIOS “MÁQUINAS EXPENDEDORAS”(PÚBLICO) PONDERACIÓN: HASTA 6 PUNTOS

### DOCUMENTACIÓN ACREDITATIVA:

Se presentará el **Anexo IV BIS-B** de los *artículos seleccionados para su valoración* indicando los precios finales ofertados al público. En función del sumatorio de todos los artículos seleccionados, se aplicara la siguiente FÓRMULA:

FÓRMULA:  $6-6((O_i-O_m)/(T_i-O_m))^2$

Donde:

O<sub>i</sub>= oferta

O<sub>m</sub>= oferta más baja

T<sub>i</sub>= importe de licitación **(44,55 €)\***

## CRITERIOS RELACIONADOS EXCLUSIVAMENTE CON EL PRECIO ..... 49 PUNTOS



**6. MEJORAS: DESCALCIFICADOR**

**PONDERACIÓN: HASTA 3 PUNTOS**

La cafetería no dispone en la actualidad de ningún sistema específico de tratamiento de agua para los equipos instalados, por lo que se propone modificar la instalación existente para alimentarla de agua tratada y descalcificada.

La mejora incluirá el suministro de un descalcificador que alimente a todos los equipos de la cafetería y todos los elementos y accesorios necesarios para el correcto funcionamiento de la misma: tubería, llaves de corte, codos, elementos de fijación etc.; así como la mano de obra necesaria. Permitiendo tratar el volumen total de agua requerido. Las tuberías de conexión necesarias discurrirán por el falso techo de las salas y se dispondrán los registros de acceso necesarios.

La instalación deberá ser ejecutada en el primer semestre de prestación del Servicio.

Los licitadores presentarán declaración responsable indicando que de resultar adjudicatarios aportarán dicha mejora.

VALORACIÓN: Si se aporta 3 puntos, sino se aporta 0 puntos.

**7. MÁQUINAS EXPENDEDORAS**

**PONDERACIÓN: HASTA 2 PUNTOS**

Se incluirá relación y características de las máquinas expendedoras que se instalarían de resultar adjudicatarios indicando para valorar de forma objetiva la Etiqueta de Certificación energética que obtengan como resultado de los ensayos de la norma UNE-EN 50597-2019.

Indicando de forma independiente la clasificación para las máquinas de bebidas calientes, de bebidas frías y de sólidos que instalaran en las Instalaciones de resultar adjudicatarios.

**Valoración:** los consumos que se indiquen en las ofertas, se ponderarán en función del número de máquinas a instalar: las calientes por 8, las frías por 5 y la de sólidos por 4.

Obteniendo 0 puntos la de categoría G, 1 punto la F, 2 puntos la E y así sucesivamente.

Aquella oferta que consiga en total una mayor puntuación (que se traduce a mayor ahorro energético) obtendrá 2 puntos y el resto de forma proporcional.

**CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUALITATIVOS CUANTIFICABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FÓRMULAS, CIFRAS O PORCENTAJES**

**PONDERACIÓN TOTAL:**

**HASTA 54 PUNTOS**

Almansa, a fecha de pie de firma

Dietista

GERENCIA DE ATENCIÓN INTEGRADA DE ALMANSA

Fdo. Angela Vicente Albiñana