

---

**VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS NO EVALUABLES AUTOMÁTICAMENTE  
DE LA LICITACIÓN DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN  
MAQUINARIA DE HOSTELERÍA Y OTROS ELEMENTOS DE COCINA**

**Ref. T2024.02**

**(LOTE 2)**

**OBJETO DE LA EVALUACIÓN**

Referida en pliego en el siguiente apartado:

**1. Criterios no evaluables automáticamente (2 puntos).**

**1.1. Relación de personal que se puede destinar al servicio (máximo 2 puntos).**

Se valorará la estructura y composición del equipo de trabajo que se destina al servicio, incluyendo su nivel de cualificación para el desarrollo de la prestación del servicio objeto de este contrato de cada uno de los miembros y la relevancia de dicha formación para la ejecución del servicio.

**LICITADORES PRESENTADOS Y RESULTADO DE LA EVALUACIÓN**

Se incorpora una reseña de los aspectos más destacables de la propuesta de la única empresa que ha presentado oferta, **MAINLA, S.A.**:

La oferta detalla el número de trabajadores que compondrían la plantilla así como las áreas de especialización que pueden abarcar. Se valora positivamente la diversidad de áreas técnicas que pueden atender, ya que cubrirían adecuadamente la actuación en las incidencias que puedan darse en los distintos aparatos y máquinas instaladas en el Colegio Mayor y en el Campus Los Peñascales.

El equipo propuesto presenta un número de trabajadores que se valora positivamente, ya que se considera suficiente para atender las averías que puedan producirse en un tiempo adecuado.

Por último, la estructura del equipo de trabajo descrita en la oferta incluye el servicio de atención telefónica, tanto en horario laboral como fuera de él, estando prevista la atención 24 horas para recoger los avisos de averías.

La puntuación obtenida por las empresas que han presentado oferta se especifica en el siguiente cuadro, de acuerdo a los criterios establecidos en el pliego descritos anteriormente.

LICITADORES	CRITERIOS
	Estructura y composición del equipo
MAINLA, S.A.	1,5

Madrid, 27 de junio de 2024