

# CRITERIOS DE EVALUACION

	Factores	Puntos	Ponderación	Puntos Ponderados
A	Analisis tecnico	100	40%	40
B	Analisis economico	100	60%	60
	Total			100

A ANALISIS TECNICO		
	Factores tecnicos	peso del factor
A1	Normas de Calidad	20%
A2	Experiencia en el mercado	40%
A3	Experiencia en implementaciones similares	40%
	<b>Total</b>	<b>100%</b>

A1 Normas de calidad		
		puntaje
	Sin presentacion de plan de mejoras, calidad, normas ISO	0 no califica - desestimado
	Presentacion de Plan de mejoras (certificado vigente dentro del año presentado)	60
	Presentacion de Plan de calidad (certificado vigente dentro del año presentado)	70
	Presentación Norma ISO 9001	80
	Presentación Norma ISO 22001	100

A2 Experiencia en el mercado		
El oferente deberá acreditar los años de antigüedad en el rubro de servicios de comida. Para ello, deberá presentar el Acta Constitutiva de la empresa:		
En caso de presentacion de UTE, cada empresa deberán acreditar fehacientemente haber completado la experiencia como antecedente técnico específico según su % de participación en UTE		
		puntaje
	Menor a 2 años	0 no califica - desestimado
	De 2 a 4 años	60
	De 4 a 6 años	70
	De 6 a 8 años	80
	Mas de 8 años	100

A3 Experiencia en implementaciones similares		
Experiencia en contratos similares al objeto de la presente Licitación en los últimos 3 años. La acreditación se obtiene presentando antecedentes concretos (fotocopias de Órdenes de compra / Contratos) de haber realizado trabajos de características técnicas similares o superiores a las exigidas para este llamado. No se computarán como servicios similares clubes, asociaciones civiles, fundaciones, buffets, ni ninguna organización con menos de 300 empleados. Tampoco se considerará si la elaboración de las comidas se realiza fuera del establecimiento donde se realiza la prestación. Dicho listado deberá contener:		
Nombre de la empresa / organismo público en donde se han efectuado los trabajos.		
Dirección y Localidad.		
Descripción de las tareas contratadas.		
Duración del contrato, fecha de inicio y de finalización.		
Periodicidad del servicio (diario, semanal, mensual, trimestral), y cantidad de comensales.		
Cantidad de Personal afectado al servicio contratado		
Contacto del representante: Nombre y Apellido, Cargo, teléfono, e-mail. (*)		
Adjuntar constancia de la prestación del servicio (Orden de Compra para organismos Públicos y Certificación de Servicios en el caso de Empresas)		
Aclarar si se está prestando el servicio actualmente.		
En caso de presentacion de UTE, cada empresa deberán acreditar fehacientemente haber completado la experiencia como antecedente técnico específico según su % de participación en UTE		
*ARSAT podrá comunicarse con el contacto del representante que se indique a los fines de verificar la informacion suministrada		
		puntaje
	Sin implementaciones similares	0 no califica - desestimado
	1 implementacion similar	60
	2 implementaciones similares	70
	Entre 3 y 5 implementaciones similares	80
	Mas de 5 implementaciones similares	100

**B ANALISIS ECONOMICO**

	<b>Factores economico</b>	<b>peso del factor</b>
B1	Oferta economica	100%
	<b>Total</b>	<b>100%</b>

**B1 Oferta economica**

A los efectos de la obtención del puntaje, se ordenarán las Ofertas según precio más bajo de menor a mayor, aplicando el siguiente procedimiento: Al menor precio obtenido le corresponderán 100 puntos y a las restantes Ofertas se les asignarán los puntajes que resulten de practicar el siguiente cálculo:

$$\frac{100 \text{ puntos} \times \text{Importe de la Oferta de menor precio}}{\text{Importe de la Oferta a calificar}}$$