

ANEXO I AL CUADRO RESUMEN. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Se entiende necesario que los criterios de adjudicación que se consignent en el expediente, estén vinculados directamente al objeto contractual, a la vez que se hace preciso que valoren, en relación a cada una de las ofertas realizadas, los aspectos económicos y técnicos que permitan optimizar la prestación que se proyecta. Dicha optimización deber ser realizada desde un doble punto de vista: desde el punto de vista económico al tratarse de la utilización de fondos públicos para la adquisición de las prestaciones, lo que obliga a que la menor utilización de los mismos para alcanzar la finalidad pretendida gocen de una mayor evaluación cuantitativa en su asignación a los operadores económicos.

La justificación de la selección de los criterios de adjudicación que más abajo se detallan, es la siguiente:

- Oferta económica: razones de gestión económica y presupuestaria, justifican lo recogido de dicho criterio de adjudicación. Pretende valorar la interrelación entre las diversas ofertas económicas que se presenten, otorgando puntuación en base a una regla de proporcionalidad inversa.
- Origen y procedencia de los productos: Por exigencia directa del art. 30.e) de la Ley Andaluza 8/2018 de 8 de octubre, de medidas frente al cambio climático y para la transición hacia un nuevo modelo energético en Andalucía: *: En los contratos de servicios de hostelería, cáterin y restauración, así como en los contratos de suministros de carácter alimentario, en especial en centros educativos y de salud, se promoverán criterios de adjudicación que incidan en el origen ecológico y de proximidad de los productos y procesos productivos.*
- Es conveniente, por el amplio espectro de destinatarios de la prestación proyectada, valorar la disposición de planes alternativos de suministros y realización de la prestación ante situaciones extraordinarias (huelgas, retrasos en materias primas,...)
- Asegurar una prestación de calidad, aconseja que se conozcan las marcas comerciales de los productos que se pondrán a disposición para elaboración de los menús.
- Directamente relacionado con el tema de la calidad, se hace preciso la disposición de un sistema de autocontrol por el licitador oferente, favoreciéndose la seguridad de la prestación que se recibe.
- El desarrollo de una ejecución contractual en instalaciones de la propia Administración Pública, y su interacción con personal sanitario y no sanitario de la misma, aconseja que se valore cómo se desarrollará el sistema logístico de aprovisionamiento, su transporte y traslado así como las competencias técnicas en materia de asesoramiento dietético que se hace preciso disponer ante la tipología de dietas contempladas en la documentación del expediente.

Adicionalmente, señalar que se hace preciso que la oferta alcance un umbral mínimo determinado, que permita garantizar la presunción de una oferta técnicamente realizable y aceptable desde un punto de vista de su calidad, por lo que se establece la necesidad de alcanzar los umbrales establecidos para cada subcriterio; y cuyo detalle se recoge en los criterios de adjudicación que se proponen.

Se considerará que superan el umbral mínimo que permite continuar en la licitación aquellas ofertas que **igualen o superen los 11,5 puntos en el total de criterios no automáticos**, siempre que alcancen los respectivos umbrales mínimos en todos los subcriterios establecidos.

1. OFERTA ECONÓMICA (0-55 PUNTOS) (Documentación que debe ser incluida en el sobre número 3)

1.1. OFERTA ECONÓMICA DIETAS (Ponderación de 0 a 40 puntos) (Lotes 1 a 4).

Se dará la máxima puntuación a la oferta que presente el mayor porcentaje de bajada sobre los precios de licitación (oferta más económica), y al resto se le asignará la puntuación inversamente proporcional. El **porcentaje de bajada será lineal**, es decir, afectará por igual a todas las dietas (desayuno, almuerzo, merienda y cena).

$$E(d)_i = \frac{40 * O_m}{O_i}$$

, siendo (i = 1, 2, ..., n) las ofertas de los licitadores, donde: E(d)_i = Puntuación Económica en dietas, de la oferta a valorar; O_m = Oferta más económica en dietas (mayor porcentaje de bajada sobre los precios de licitación); O_i = Oferta económica en dietas, de la oferta a valorar.

1.2. OFERTA ECONÓMICA EXTRAS ALIMENTICIOS (Ponderación de 0 a 7 puntos) (Lotes 5 a 7).

Se dará la máxima puntuación a la oferta que presente el mayor porcentaje de bajada sobre los precios de licitación (oferta más económica), y al resto se le asignará la puntuación inversamente proporcional. El **porcentaje de bajada será lineal**, es decir, afectará por igual a todos los artículos extras alimenticios.

$$E(e)_i = \frac{7 * O_m}{O_i}$$

, siendo (i = 1, 2, ..., n) las ofertas de los licitadores, donde: E(e)_i = Puntuación Económica en extras, de la oferta a valorar; O_m = Oferta más económica en extras (mayor porcentaje de bajada sobre los precios de licitación); O_i = Oferta económica en extras, de la oferta a valorar.

1.3 OFERTA ECONÓMICA SERVICIO ASESORAMIENTO DIETÉTICO (Ponderación de 0 a 2 puntos) (Lote 8).

Se dará la máxima puntuación a la oferta que presente el mayor porcentaje de bajada sobre los precios de licitación (oferta más económica), y al resto se le asignará la puntuación inversamente proporcional.

$$E(s)_i = \frac{2 * O_m}{O_i}$$

, siendo (i = 1, 2, ..., n) las ofertas de los licitadores, donde: E(e)i = Puntuación Económica en servicios, de la oferta a valorar; Om = Oferta más económica en servicios (mayor porcentaje de bajada sobre los precios de licitación); Oi = Oferta económica en servicios, de la oferta a valorar.

1.4 OFERTA ECONÓMICA SERVICIO APOYO TÉCNICO (Ponderación 0 a 4 puntos) (Lote 9).

Se dará la máxima puntuación a la oferta que presente el mayor porcentaje de bajada sobre los precios de licitación (oferta más económica), y al resto se le asignará la puntuación inversamente proporcional.

$$E(s)_i = \frac{4 * O_m}{O_i}$$

, siendo (i = 1, 2, ..., n) las ofertas de los licitadores, donde: E(e)i = Puntuación Económica en servicios, de la oferta a valorar; Om = Oferta más económica en servicios (mayor porcentaje de bajada sobre los precios de licitación); Oi = Oferta económica en servicios, de la oferta a valorar.

1.5. OFERTA ECONÓMICA SERVICIO DE TRANSPORTE INTERHOSPITALARIO (Ponderación de 0 a 2 puntos) (Lote 10).

Se dará la máxima puntuación a la oferta que presente el mayor porcentaje de bajada sobre los precios de licitación (oferta más económica), y al resto se le asignará la puntuación inversamente proporcional.

$$E(s)_i = \frac{2 * O_m}{O_i}$$

, siendo (i = 1, 2, ..., n) las ofertas de los licitadores, donde: E(e)i = Puntuación Económica en servicios, de la oferta a valorar; Om = Oferta más económica en servicios (mayor porcentaje de bajada sobre los precios de licitación); Oi = Oferta económica en servicios, de la oferta a valorar.

2. CRITERIOS AUTOMÁTICOS (Hasta 15 puntos) (Documentación que debe ser incluida en el sobre número 3)

2.1. PLAN ALTERNATIVO PARA SITUACIONES EXTRAORDINARIAS, DE 0 A 5 PUNTOS:

Presentación de Plan y Anexo sobre cobertura de situaciones extraordinarias, identificado como Anexo XIX del presente Pliego:

- Presentación del citado Anexo con todos los requerimientos señalados.....5 puntos.

- Presentación del mismo sin aportar Plan Alternativo o presentación sin todos os requerimientos señalados0 puntos.

2.2. OFERTA DE PROVEEDORES, CUYA LOCALIZACIÓN SEA EN LA PROVINCIA DE JAÉN, DE 1 A 5 PUNTOS:

Se acreditará dicho extremo mediante la cumplimentación del Anexo XX del presente Pliego, donde se hará referencia a la localización geográfica de sus proveedores, de tal forma que:

— Para productos perecederos:

- Si el porcentaje de proveedores con localización en la provincia es $\leq 35\%$ 1 punto.
- Si el porcentaje de proveedores con localización en la provincia es $> 35\%$ y $\leq 75\%$ 3 puntos.
- Si el porcentaje de proveedores con localización en la provincia es $> 75\%$ 5 puntos.

2.3. CERTIFICADO ISO 22000 U OTRA NORMA AVALADA POR UNA SOCIEDAD CIENTÍFICA RECONOCIDA POR LA CONSEJERÍA DE IGUALDAD, SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA, DE 1 A 5 PUNTOS:

Se valorará la existencia de dicha certificación, u otra norma avalada en los términos anteriormente expuestos, en los proveedores del licitador que ha presentado oferta, mediante la cumplimentación del Anexo XXI del presente Pliego, de tal forma que:

- Si el porcentaje de proveedores acreditados es $\leq 20\%$ 1 punto.
- Si el porcentaje de proveedores acreditados es $> 20\%$ y $\leq 45\%$ 3 puntos.
- Si el porcentaje de proveedores acreditados es $> 45\%$ 5 puntos.

3. CRITERIOS NO EVALUABLES AUTOMÁTICAMENTE (Hasta 30 puntos) (Documentación que debe ser incluida en el sobre número 2)

3.1. Organización del sistema logístico (de 0 a 18 puntos): la oferta deberá ser compatible y permitir la interacción y coordinación entre el personal de la empresa licitadora y del servicio de alimentación del Centro Hospitalario, por lo que, para ello, se valorarán, los siguientes ítems:

1) Planificación del servicio de provisión de víveres y sistema de trabajo en los procedimientos de recepción almacenamiento y entrega de alimentos. Igualmente, la trazabilidad y control de stocks, calidad de los víveres ofertados, así como de los alimentos extraordinarios, con apreciación de sus calidades comerciales, así como el servicio de transporte de dietas, plan alternativo.....

De 0 a 6 puntos, siendo necesario alcanzar la puntuación mínima fijada como umbral y que es de 2 puntos

2) Aspectos tecnológicos que incorpora el licitador y que pudieran repercutir en la mejora de las condiciones del trabajo, calidad y seguridad alimentaria. Partiendo del Plan General de Higiene y del protocolo de actuación en mantenimiento en cada centro, el plan de actuación que incorpora. Recursos propios que aporta al servicio.....

De 0 a 4 puntos, siendo necesario alcanzar la puntuación mínima fijada como umbral y que es de 2 puntos.

3) Propuesta de transporte de víveres, así como número y característica de los vehículos que aporta. Plan de transporte alternativo en caso de averías de los vehículos u otros imponderables, equipos aportados, vajilla.....

De 0 a 2 puntos, siendo necesario alcanzar la puntuación mínima fijada como umbral y que es de 0,5 puntos.

4) Asesoramiento dietético propuesto.....

De 0 a 2 puntos, siendo necesario alcanzar la puntuación mínima fijada como umbral y que es de 0,5 puntos.

5) Sistema informático: Se valorará la instalación de un nuevo software o el mantenimiento, según el caso, del sistema informático implantado en la actualidad en los Centros, centralizado que mejore lo establecido en la cláusula 6.1 del Pliego de Prescripciones Técnicas. Para ello se deberá aportar por los licitadores programa instalación de nuevos programas o de mantenimiento y actualizaciones de la aplicación informática existente en el momento de la prestación del servicio.....

De 0 a 4 puntos, siendo necesario alcanzar la puntuación mínima fijada como umbral y que es de 1 punto.

Se valorará con 0 puntos a aquellos licitadores que no presenten propuesta, o que habiéndola presentado, no contemplen los requisitos mínimos de contenido.

3.2. Calidad de los víveres ofertados, así como de los alimentos extraordinarios con apreciación de sus calidades comerciales. (de 0 a 8 puntos), siendo necesario alcanzar la puntuación mínima fijada como umbral y que es de 4 puntos.

3.3. Valoración del sistema de autocontrol (de 0 a 4 puntos), para ello, se valorarán, los siguientes ítems:

a) Adecuación a los contenidos del Documento Orientativo de Especificaciones de los Sistemas de Autocontrol (DOESA 3a edición, Consejería de Salud- Junta de Andalucía).....

De 0 a 2 puntos, siendo necesario alcanzar la puntuación mínima fijada como umbral y que es de 0,5 puntos.

b) Aplicabilidad e individualidad a las instalaciones, equipos, sistemática de trabajo y personal de los servicios de restauración de los hospitales de Jaén.....

De 0 a 1 punto, siendo necesario alcanzar la puntuación mínima fijada como umbral y que es de 0,5 puntos.

c) Exigencias y especificaciones superiores a las establecidas en el DOESA.....

De 0 a 1 punto, siendo necesario alcanzar la puntuación mínima fijada como umbral y que es de 0,5 puntos.

SOBRE Nº 2, DOCUMENTACIÓN TÉCNICA PARA SU VALORACIÓN CONFORME A CRITERIOS DE EVALUACIÓN NO AUTOMÁTICOS.

Contendrá los documentos donde se refleje el Plan de la Prestación, que incluirá las características técnicas y la calidad de la oferta del licitador, en relación con la prestación del servicio objeto de licitación y lo previsto en este Pliego, sus Anexos, y el Pliego de Prescripciones Técnicas, y sus Anexos correspondientes. Se incluirá una copia en formato digital compatible.

El contenido de la oferta técnica será como mínimo, el necesario para valorar los criterios de adjudicación de conformidad con lo indicado en el P.C.A.P, además de aquellos documentos que en los pliegos se señalen como obligatorios. Su estructura y redacción deberá facilitar la valoración de dichos criterios de adjudicación, centrándose en los compromisos reales para el servicio objeto de contratación, que sean adquiridos por los ofertantes. De forma expresa los ofertantes deberán evitar la documentación proveniente de otros centros o contratos que no suponga un compromiso cuantificable para la presente licitación.

En particular contendrá la siguiente documentación, que se estructurará de acuerdo a los criterios de adjudicación, por lo que deberán seguir el siguiente orden:

1.- Índice y resumen de la oferta técnica

2.- Documentación general:

- Plan funcional (memoria técnica) de prestación del suministro y servicio ofertado.
- Copia compulsada del Nº. R.S.I. de su empresa y de todos sus proveedores.
- Certificación de homologación por la U.E. de la industria.
- Copia de la última visita de inspección realizada por la Consejería de Salud u organismo competente.
- Documento mediante el cual se autorice al Órgano de Contratación o a las Direcciones de los Centros vinculados al contrato, que se reservan dicha facultad, de efectuar por mediación de un Técnico relacionado con la Seguridad Alimentaria las inspecciones y controles técnico-sanitarios que estime pertinentes y oportunos, de todos aquellos productos que sean suministrados, así como a las diferentes industrias proveedoras, así como en el caso de detectar algún fallo, aplicar inmediatamente las medidas correctoras oportunas (hasta su corrección se procederá a la inmediata suspensión de la condición de proveedor).
- Cualquier otra documentación no relacionada en los siguientes apartados, acreditativa del suministro y servicio a prestar que sea necesaria para justificar el cumplimiento de las prescripciones establecidas.

3.- Documentación relativa a la organización del sistema logístico

- Planificación del servicio de provisión de víveres y sistema de trabajo en los procedimientos de recepción, almacenamiento y entrega de alimentos. Trazabilidad. Control de stocks.
- Aspectos tecnológicos que incorpora el licitador y que pudieran repercutir en la mejora de las condiciones del trabajo, calidad y seguridad alimentaria. Partiendo del Plan General de Higiene y del protocolo de actuación en mantenimiento en cada centro, el plan de actuación que incorpora. Recursos propios que aporta al servicio.
- Menú para emergencias.
- Memoria donde se reflejen las características técnicas de la oferta del licitador con referencia a cada una de las prestaciones de servicios que se detallan en el apartado 2, incluyendo la documentación que se estime oportuna para hacer más comprensiva su oferta:
 - Programa de instalación o mantenimiento del sistema informático implantado en los Centros, para la obtención de las materias primas necesarias para la elaboración de las dietas a partir de las fichas de platos y menús.
 - Servicio de distribución de víveres y comidas elaboradas entre los Centros pertenecientes al Hospital Universitario de Jaén, y cuyo consumo se realizará en centro distinto al de producción
 - Servicio de asesoramiento dietético para el Hospital San Juan de la Cruz de Úbeda.
- Memoria técnica y funcional sobre la implantación o mejora del “Menú a la Carta”.

4.- Documentación relativa a la calidad de los víveres

Memoria donde se reflejen las características técnicas de la oferta del licitador con referencia al suministro de víveres ofertado, que incluirá las calidades comerciales, catálogos, informes de productos y cualquier otra información que el mismo estime oportuna para hacer más comprensiva su oferta en relación con el suministro objeto de la contratación, así como la relación completa (con copia en formato digital compatible), de los Productos y Materias Primas que suministrará, indicando las marcas y los proveedores de los mismos, acompañada de las fichas técnicas individuales, de cada alimento o producto, originales de los productores o fabricantes de cada una de ellas, con indicación expresa de los ingredientes alergénicos, y todos los puntos que se detallan en el ANEXO IV del PPT.

El licitador deberá presentar la documentación, de al menos dos alternativas por cada producto o alimento y con proveedores diferentes.

Todos los alimentos o productos deberán proceder de empresas inscritas en el Registro Sanitario de Alimentos. La empresa licitadora presentará copia del N° de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) de su empresa y de todos sus proveedores.

Descripción del envasado y presentación de los productos objeto del suministro: brick, latas, porciones individuales, piezas, etc., garantizando en todo momento el cumplimiento de la normativa higiénico sanitaria vigente y todas aquellas que pudieran promulgarse durante la vigencia del contrato.

5.- Documentación relativa al sistema de autocontrol

- Sistema de Autocontrol. Conforme a lo establecido al apartado 3.3 y los elementos a valorar de acuerdo a los criterios de adjudicación. Sistema de Autocontrol de Calidad establecido en la industria contando de documento de Prácticas correctas de higiene; Plan General de Higiene; Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.

RESUMEN

CRITERIO		puntuación	umbral
OFERTA ECONOMICA		55	
	Dietas	40	
	Extras	7	
	Servicio dietética	2	
	Servicio apoyo técnico	4	
	Servicio transporte	2	
CRITERIOS AUTOMATICOS		15	
	Plan alternativo	5	
	Proximidad	5	
	ISO 22000	5	
CRITERIOS NO AUTOMATICOS		30	11,5
	Sistema logístico	18	6
	Provisión víveres	6	2
	Aspectos tecnológicos	4	2
	Transporte	2	0,5
	asesoramiento	2	0,5
	Sistema informático	4	1
	Calidad de los alimentos	8	4
	Sistema autocontrol	4	1,5
TOTAL		100	