MESA DE CONTRATACIÓN

En la ciudad de Jaén, siendo las 08:30 horas del día 6 de febrero de 2026, se reúnen en la Sala de Juntas de la Central Provincial de Compras de Jaén, en sesión ordinaria, previa convocatoria de sus miembros, la Mesa de Contratación del Hospital Universitario de Jaén, para tratar los asuntos del orden del día.

PRESIDENTA: Dña. MARÍA DEL CARMEN MERINO CASTRO
Directora Económico-Administrativa y de Servicios Generales del Hospital Universitario de Jaén
(Asistencia presencial)

VOCALES: Dña. MARIA VICTORIA LUQUE MORENO
Letrada de la Asesoría Jurídica Provincial del Servicio Andaluz de Salud
(Asistencia telemática)

D. JUAN MANUEL MARCOS CONTRERAS
Interventor Adjunto del Servicio Andaluz de Salud
(Asistencia telemática)

D. BERNABÉ ARIAS CRIADO
Subdirector de Compras y Logística de la Central Provincial de Compras de Jaén
(Asistencia presencial)

SECRETARIA: DÑA. ALICIA GUERRERO FUENTES
Técnico de Función Administrativa
(Asistencia presencial)

Por la Sra. Presidenta se abre la sesión

ORDEN DEL DÍA

1. Excusas de asistencia.
   No se producen.

2. EXPEDIENTE AM 1131/2025 ACUERDO MARCO CON UNA ÚNICA EMPRESA POR LA QUE SE FIJAN LAS CONDICIONES DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN MIXTA POR LA TOTALIDAD, PARA EL SUMINISTRO DE VÍVERES NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS, ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS Y LOS SERVICIOS COMPLEMENTARIOS A DICHO SUMINISTRO PARA LOS CENTROS HOSPITALARIOS INTEGRANTES DE LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE JAÉN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTA DE LA PROVINCIA DE JAÉN

   2.1 Análisis del Informe Técnico emitido por la Comisión Técnica.

En primer lugar, se verifica que se han valorado los criterios de adjudicación sujetos a juicio de valor por la Comisión Técnica pertinente, asumiendo dicha valoración por parte de la Mesa de Contratación, adjuntándose como Anexo I a este Acta.

2.2 Si procede, acto de apertura del sobre electrónico nº3 de criterios de evaluación automáticos del expediente.

Por la Mesa de Contratación, se procede a la apertura electrónica del sobre nº3, (Oferta Económica y de las proposiciones evaluables mediante la utilización de fórmulas) del licitador admitido, adjuntándose como Anexo II a este Acta.

2.3 Valoración de la proposición en los términos previstos en el artículo 145 de la LCSP, y clasificación en orden decreciente de puntuación.

A continuación, la Mesa procede a la valoración de las ofertas evaluables con criterios automáticos, aplicando los que rigen en la adjudicación de este expediente conforme se detalla en el Anexo II a este Acta.

2.4 Si procede, propuesta al órgano de contratación a favor de la empresa licitadora que presenta la proposición que contiene la mejor oferta en relación calidad-precio.

A continuación, la Mesa acuerda por unanimidad proponer al órgano de contratación ADJUDICAR esta contratación a las empresas que a continuación se detallan en el Anexo II al acta, previa acreditación del cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 150 de la LCSP.

2.5 Si procede, lectura y aprobación del Acta.

El acta es aprobada por unanimidad de la Mesa.

Y no habiendo más asuntos que tratar, se levanta la sesión siendo las 08:45 horas del 6 de febrero de 2026 en el lugar arriba mencionado, extendiéndose la presente acta que suscribe el secretario de la Mesa de Contratación, con el visto bueno de la Sra. Presidenta.

Vº. Bº.
LA PRESIDENTA



LA SECRETARIA

INFORME TÉCNICO QUE EMITE LA COMISION TÉCNICA PROVINCIAL EN RELACION CON LOS CRITERIOS DE ADJUDICACION DE CARÁCTER SUBJETIVO DEL EXPEDIENTE PARA LA CONTRATACICÓN DEL SUMINISTRO DE VÍVERES NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS, ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS Y LOS SERVICIOS COMPLEMENTARIOS A DICHO SUMINISTRO PARA LOS CENTROS HOSPITALARIOS INTEGRANTES DE LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE JAÉN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS.: AM 1131/2025

La Comisión Técnica Provincial, integrada por las personas que más adelante se detallan, ha examinado la documentación técnica presentada por los licitadores que han sido admitidos en el expediente para la contratación del SUMINISTRO DE VÍVERES NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS, ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS Y LOS SERVICIOS COMPLEMENTARIOS A DICHO SUMINISTRO PARA LOS CENTROS HOSPITALARIOS INTEGRANTES DE LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE JAÉN AM 1131/2025, y ha procedido a calificar dichas ofertas con arreglo a los criterios de adjudicación de carácter subjetivo establecido den el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, con el resultado que asimismo se detalla:

Composición de la Comisión Técnica Provincial

APELLIDOS Y NOMBRE	CARGO/CATEGORIA	CENTRO SANITARIO
Dª. JUANA FERNANDEZ MIGALLON	T.S.A.	Hospital San Agustín de Linares
Dª. ALICIA RODRIGUEZ BAUTISTA	T.S.A	Hospital San Agustín de Linares
Dª. CRISTINA NUÑEZ MEDINA	JEFE DE COCINA	Hospital San Agustín de Linares
D. JOSE RODRIGUEZ MARMOL	TECNICO SUPERIOR EN NUTRICIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS	Hospital Universitario de Jaén
Dª DOLORES MARTINEZ TUDELA	T.M.F.A	Hospital Universitario de Jaén
D. JUAN IGNACIO SOTO TUDELA	JEFE DE SECCION DE HOSTELERIA	Hospital San Juan de la Cruz de Úbeda

La empresa admitida a la licitación ha sido la siguiente:

UTE JUAN BULLEJOS, S.L. Y LICITACIONES Y GESTIONES RAMOS S.L.

Todas las empresas cumplen las especificaciones técnicas, a excepción de las siguientes, cuya exclusión se propone por los motivos que asimismo se detallan:

EMPRESAS	MOTIVOS DE EXCLUSIÓN

Valoración de las ofertas presentadas por los licitadores

Los criterios de adjudicación contemplados en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y su ponderación, son los siguientes:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN NO AUTOMÁTICA

CRITERIOS NO EVALUABLES AUTOMÁTICAMENTE (hasta 30 puntos)

3. Organización del sistema logístico (de 0 a 18 puntos): la oferta deberá ser compatible y permitir la interactuación 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:

3.1. 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.

3.2. 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 punto, siendo necesario alcanzar la puntuación mínima fijada como umbral y que es de 2 puntos.

3.3. 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.

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

3.5. Instalación o mantenimiento del sistema informático para la gestión del servicio de dietas y suministro extras.....De 0 a 4 puntos, siendo necesario alcanzar la puntuación mínima fijada como umbral y que es de 0,5 puntos.

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 el Pliego de Prescripciones Técnicas, para el intercambio electrónico de datos, con conexión a la intranet de cada Centro, y compatible con los sistemas informáticos, que permita realizar, como mínimo, las siguientes operaciones:

- La realización de pedidos al proveedor y a los almacenes y gestión de los mismos, tanto de las dietas como de los extras y/o suplementos en distintas plantas y centros.
- La verificación y control del suministro realizado.

- Control de costes, seguimiento de la facturación.
- Generación y control informatizada de incidencias, y generación y control informatizada de penalidades.
- Control de alérgenos.
- Información nutricional….

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. En este caso se asignará la puntuación máxima.
Se valorará con 0 puntos a aquellos licitadores que no presenten propuesta, o que habiéndola presentado, no contemplen los requisitos mínimos de contenido o de plazo máximo de implantación.

4. Calidad de los víveres ofertadso (de 0 a 8 puntos)

La sistemática de valoración de este apartado es el siguiente. Si la empresa oferta el mantenimiento y actualización de la actual aplicación que tenemos funcionando en nuestros centros, se le asignarán 4 puntos, en caso contrario 0 puntos.

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

Si las empresas cumplen adecuadamente este apartado, se le asigna 4 puntos, en caso contario 0 puntos.

En Jaén, a 2 de febrero de 2026

DOLORES MARTINEZ TUDELA
T.M.F.A Hospital Universitario de Jaén



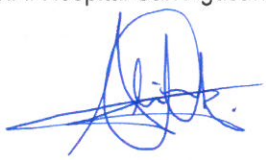
JOSE RODRIGUEZ MARMOL
TECNICO SUPERIOR EN NUTRICIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS. Hospital Universitario de Jaén



JUANA FERNANDEZ MIGALLON
T.S.A. Hospital San Agustín de Linares



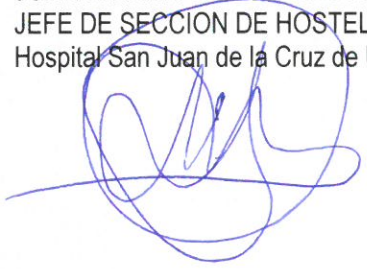
ALICIA RODRIGUEZ BAUTISTA
T.S.A. Hospital San Agustín de Linares



CRISTINA NUÑEZ MEDINA
JEFE DE COCINA
Hospital San Agustín de Linares



JUAN IGNACIO SOTO TUDELA
JEFE DE SECCION DE HOSTELERIA
Hospital San Juan de la Cruz de Úbeda



INFORME TÉCNICO QUE EMITE LA COMISIÓN TÉCNICA PROVINCIAL, PARA LA VALORACIÓN DE LA OFERTA PRESENTADA AL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN AM 1131/2025, SUMINISTRO DE VÍVERES NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS, ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS Y LOS SERVICIOS COMPLEMENTARIOS A DICHO SUMINISTRO PARA LOS CENTROS HOSPITALARIOS INTEGRANTES DE LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE JAÉN.

La Comisión Técnica Provincial está constituida por las siguientes personas:

- Por el Hospital Universitario de Jaén:
  - Dolores Martínez Tudela, Técnico medio función administrativa
  - José Rodríguez Mármol, Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos
- Por el Hospital San Agustín de Linares:
  - Jesús Alcázar Vera, Jefe de Sección de Hostelería.
  - Alicia Rodríguez Bautista, técnico superior en alojamiento.
  - Juana Fernández Migallón, técnico Superior de Alojamiento
  - Cristina Núñez Medina, Jefa de Cocina
- Por el Hospital San Juan de la Cruz de Úbeda:
  - Juan Ignacio Soto Tudela, Jefe de Sección de Hostelería

Esta Comisión ha valorado los apartados no evaluables automáticamente 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 4, 5.

Las empresas que han presentado ofertas y que han sido admitidas a la licitación son las siguientes:

- UTE JUAN BULLEJOS, S.L. Y LICITACIONES Y GESTIONES RAMOS S.L.

Todas las empresas cumplen las especificaciones contenidas en el pliego de prescripciones técnicas (PPT), que rige esta contratación.

La valoración que ha realizado la Comisión es la siguiente:

<u>3. Organización del sistema logístico (de 0 a 18 puntos).</u>

<u>3.1 Planificación del servicio de provisión de víveres y sistema de trabajo en los procedimientos de recepción, almacenamiento y entrega de alimentos (de 0 a 6 puntos).</u>

Se ha valorado la descripción del servicio de provisión de víveres y el trabajo logístico del almacén. Así mismo, se han tenido en cuenta la calidad de los víveres ofertados, tomando como base las fichas técnicas aportadas por los licitadores, planes alternativos, suministros de alimentos extras, etc. La sistemática para otorgar la puntuación es la siguiente:

- ✓ 0 puntos si no especifica nada sobre este apartado en su oferta.
- ✓ 2 puntos, si se limita estrictamente a lo solicitado.
- ✓ 3 puntos, si la oferta presentada se adapta mejor a las necesidades de la prestación.
- ✓ 4 puntos, si además de lo anterior, aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido.
- ✓ 6 puntos, si la mejora es superior, de una manera ostensible, al resto de ofertas técnicas valoradas en este apartado.

- **UTE JUAN BULLEJOS, S.L. Y LICITACIONES Y GESTIONES RAMOS S.L.**

  La oferta ofrece:

  - Plan de almacenamiento y entrega de víveres, al contar con un centro logístico propio en la ciudad de Jaén.
  - Mejor opción para el mantenimiento correctivo urgente de las instalaciones a su cargo, con una respuesta ante avería de máximo una hora.
  - Potencia la figura de responsable/encargado de centro, al ofertar su presencia individual de uno de ellos, en cada uno de los diferentes hospitales.
  - Oferta de víveres y suministros extraordinarios: postres y meriendas en fines de semana, incorporación de platos típicos regionales, menús para días de fiesta y regalos de cumpleaños para los niños y resto de pacientes ingresados.
  - Oferta de botella de agua en el almuerzo.
  - Ensalada para el personal de guardia tipo buffet.
  - Chocolate ecológico y de comercio justo.

  Se le asigna 6 puntos.

3.2 Aspectos tecnológicos que incorpora el licitador y que pudieran repercutir en la mejora de las condiciones del trabajo, calidad y seguridad alimentaria. (De 0 a 4 puntos).

- **UTE JUAN BULLEJOS, S.L. Y LICITACIONES Y GESTIONES RAMOS S.L.**

  Oferta una serie de ítem que si aporta una utilidad manifiesta para la prestación del servicio, como pueden ser:

  - Página web para que los usuarios puedan acceder a la información de las dietas que se sirven a diario en los centros.
  - Suministro de pequeños electrodomésticos para las cocinas.
  - Suministro de menaje infantil.
  - Compromiso de dotación de termómetros y su correspondiente calibración periódica, por empresa certificada.
  - Suministro de un dispositivo de impresión, alineación y corte, para el tratamiento de las etiquetas de las bandejas de los pacientes.
  - Incorporación de los alérgenos en las fichas de Dietools.

  A esta oferta se le asignan 4 puntos.

3.3 Propuesta de transporte de víveres, así como número y características de los vehículos que aporta. Plan de transporte alternativo (De 0 a 2 puntos).

Para este apartado, si la oferta se limita a lo exigido, se le va a otorgar 0,5 puntos. En el caso de ofertar un segundo furgón de reserva para el traslado de las dietas, se le asigna 1 punto y si además de esto aportan unas mejoras sustanciales, relacionadas con este apartado que realmente den valor añadido a la prestación, se le asignará 2 puntos.

- **<u>UTE JUAN BULLEJOS, S.L. Y LICITACIONES Y GESTIONES RAMOS S.L.</u>**

  Esta empresa oferta una serie de prestaciones, en lo relacionado con este apartado, que entendemos aportan un valor añadido importante a la prestación de este contrato. En concreto:

  - Para el transporte de dietas y víveres, garantiza el transporte de dietas con una flota de siete vehículos refrigerados reforzados y autorizados para el transporte de mercancías perecederas, y dos vehículos exclusivos para el traslado de víveres y comidas preparadas desde la cocina central del HNT hasta las instalaciones del HPA.
  - Dos carros SOCAMEL.
  - Contenedores isotermos con puertas, de 93 litros.
  - Menaje desechable para comidas preparadas.

  Se le asignan 2 puntos.

<u>3.4. Asesoramiento dietético propuesto. (De 0 a 2 puntos).</u>

Para la valoración de este apartado, la comisión ha establecido el siguiente baremo. Se otorgan 0,5 puntos si la oferta se ajusta a lo mínimo exigido; 1 punto, si diferencia entre turno de almacén y turno de asesoramiento y 2 puntos si se adecua a los horarios de cocina.

- **<u>UTE JUAN BULLEJOS, S.L. Y LICITACIONES Y GESTIONES RAMOS S.L.</u>**

  Se ajusta a lo exigido, 0,5 puntos.

<u>3.5 Instalación y suministro del sistema informático para la gestión del servicio de dietas y suministro de víveres (de 0 a 4 puntos).</u>

La sistemática de valoración de este apartado es el siguiente. Si la empresa oferta el mantenimiento y actualización de la actual aplicación que tenemos funcionando en nuestros Centros, se le asignarán 4 puntos; en caso contrario 0 puntos.

- **<u>UTE JUAN BULLEJOS, S.L. Y LICITACIONES Y GESTIONES RAMOS S.L.</u>** Si lo oferta: 4 puntos.

<u>4. Calidad de los víveres ofertados (0 a 8 puntos)</u>

La sistemática de valoración de este apartado es el siguiente. Si la empresa oferta mínimos requeridos en el contrato 4 puntos, si oferta por encima de los mínimos requeridos 8 puntos de lo contrario 0 puntos.

- **<u>UTE JUAN BULLEJOS, S.L. Y LICITACIONES Y GESTIONES RAMOS S.L.</u>** oferta los mínimos requeridos: 4 puntos.

5. Valoración del sistema de autocontrol (de 0 a 4 puntos).

Si las empresas cumplen adecuadamente este apartado, se le asigna 4 puntos, en caso contrario 0 puntos.

- **UTE JUAN BULLEJOS, S.L. Y LICITACIONES Y GESTIONES RAMOS S.L.** Si lo cumple: 4 puntos.

RESUMEN

APARTADOS	BULLEJOS
3.1	6
3.2	4
3.3	2
3.4	0,5
3.5	4
4	4
5	4
TOTAL	24,5

En Jaén, a 2 de febrero de 2026

DOLORES MARTINEZ TUDELA

T.M.F.A Hospital Universitario de Jaén

JOSE RODRIGUEZ MARMOL

TECNICO SUPERIOR EN NUTRICIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS. Hospital Universitario de Jaén

JUANA FERNANDEZ MIGALLON

T.S.A. Hospital San Agustín de Linares



ALICIA RODRIGUEZ BAUTISTA

T.S.A. Hospital San Agustín de Linares



CRISTINA NUÑEZ MEDINA

JEFE DE COCINA

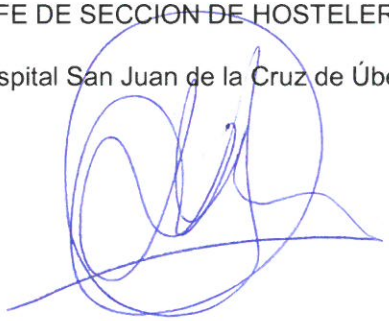
Hospital San Agustín de Linares

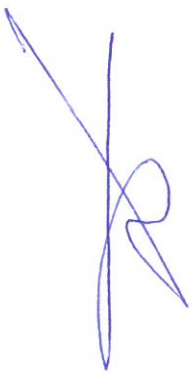


JUAN IGNACIO SOTO TUDELA

JEFE DE SECCION DE HOSTELERIA

Hospital San Juan de la Cruz de Úbeda







LOTE	GC	NOMBRE	EMPRESA	REFERENCIA	CIF	Planificación del servicio de provisión de víveres y sistema de trabajo en los procedimientos de recepción, almacenamiento y entrega de alimentos (de 0 a 6 puntos)	JUSTIFICACIÓN	Aspectos tecnológicos en la mejora de las condiciones del trabajo, calidad y seguridad alimentaria (de 0 a 4 puntos)	JUSTIFICACIÓN	Propuesta de transporte de víveres (de 0 a 2 puntos)	JUSTIFICACIÓN	Asesoramiento dietético propuesto (de 0 a 2 puntos)	JUSTIFICACIÓN	Instalación/mantenimiento del sistema informático (de 0 a 4 puntos)	JUSTIFICACIÓN	Calidad de los víveres ofertados (de 0 a 8 puntos)	JUSTIFICACIÓN	Valoración del sistema de autocontrol (de 0 a 4 puntos)	JUSTIFICACIÓN	Total Puntuación criterios no automáticos (HASTA 30 PUNTOS)
1	E36156	Alimentación, restauración y catering-Desayuno paciente	JBSL Y LIGERA	AM 1131/2025	B18930644 B04955787	6	La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido	4	Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido	2	La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido	0,5	Se limita extrictamente a lo exigido	4	Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido	4	Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido	4	La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido	24,5
2	E36165	Alimentación, restauración y catering-Almuerzo paciente					La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido		Se limita extrictamente a lo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido	
3	E36167	Alimentación, restauración y catering-Merienda paciente					La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido		Se limita extrictamente a lo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido	
4	E36168	Alimentación, restauración y catering-Cena paciente					La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido		Se limita extrictamente a lo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido	
5	E27712	Extra víveres primerísima necesidad (pan, leche, huevos, frutas, verduras, hortalizas, cereales)-GC					La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido		Se limita extrictamente a lo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido	
6	E36169	Alimentación, restauración y catering-Productos alimenticios extra paciente (10%)					La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido		Se limita extrictamente a lo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido	
7	F71745	Alimentación, restauración y catering-Productos alimenticios extra paciente (21%)					La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido		Se limita extrictamente a lo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido	
8		Alimentación, restauracion y catering (Servicio asesoramiento dietético)					La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido		Se limita extrictamente a lo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido	
9		Alimentación, restauracion y catering (Servicio apoyo dietético)					La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido		Se limita extrictamente a lo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido	
10	F68760	Mercancias-Servicio de transporte de alimentación para pacientes hospitalizados					La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido		Se limita extrictamente a lo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		Aporta alguna mejora con respecto al mínimo exigido		La mejora es superior de una manera ostensible a lo exigido	

Dolores Martínez Tudde

CRISTINA NÚÑEZ MEDINA

Jesús Fernández Delgado

ALICIA RODRÍGUEZ BAUTISTA

JOSÉ RODRÍGUEZ MARZOL

Licitación	Elemento	Catálogo SAS	Código GC	Descripción	Cantidad	P. Unitario (IVA_excluido)	IVA	P. Unitario (IVA_incluido)	Presupuesto licitación (IVA_excluido)	Presupuesto licitación (IVA_incluido)	EMPRESA	CIF	Total Puntuación criterios no automáticos (HASTA 30 PUNTOS)	Pasa umbral mínimo	OFERTA ECONÓMICA DIETAS (Ponderación de 0 a 40 puntos) (Lotes 1 a 4)	OFERTA ECONÓMICA EXTRAS ALIMENTICIOS (Ponderación de 0 a 7 puntos) (Lotes 5 a 7)	OFERTA ECONÓMICA SERVICIO ASESORAMIENTO DIETÉTICO (Ponderación de 0 a 2 puntos).(Lote 8)	OFERTA ECONÓMICA SERVICIO APOYO TÉCNICO (Ponderación 0 a 4 puntos) (Lote 9)	OFERTA ECONÓMICA SERVICIO DE TRANSPORTE INTERHOSPITALARIO (Ponderación de 0 a 2).(Lote 10)	PUNTUACIÓN (OFERTA ECONÓMICA) 0-55 puntos	PLAN ALTERNATIVO PARA SITUACIONES EXTRAORDINARIAS, DE 0 A 5 PUNTOS	OFERTA DE PROVEEDORES, CUYA LOCALIZACIÓN SEA EN LA PROVINCIA DE JAÉN, DE 1 A 5 PUNTOS	CERTIFICADO ISO 22000 U OTRA NORMA AVALADA. DE 1 A 5 PUNTOS	CRITERIOS AUTOMÁTICOS (Hasta 15 puntos)	OFERTA UNITARIA (IVA EXCLUIDO)	OFERTA UNITARIA (IVA INCLUIDO)	IVA %	OFERTA ECONÓMICA (IVA EXCLUIDO)	OFERTA ECONÓMICA (IVA INCLUIDO)	IVA TOTAL	ADJUDICATARIA PROPUESTA
r precio unita	1	SU.AC	E36156	Alimentación, restauración y catering-Desayuno paciente	608.000	1,001000 €	10,0	1,101100 €	608.608,00 €	669.468,80 €	UTE JUAN BULLEJOS S.L. Y LICITACIONES Y GESTIONES RAMOS S.L.	B19929644 B04955787	24,50	SI	40	-	-	-	-	55	5	5	5	15	1,000000 €	1,100000 €	10	608.000,00 €	668.800,00 €	60.800,00 €	UTE JUAN BULLEJOS, SL. Y LICITACIONES Y GESTIONES RAMOS, S.L.
r precio unita	2	SU.AC	E36165	Alimentación, restauración y catering-Almuerzo paciente	608.000	3,311000 €	10,0	3,642100 €	2.013.088,00 €	2.214.396,80 €				SI		-	-	-	-						3,307700 €	3,638470 €	10	2.011.081,60 €	2.212.189,76 €	201.108,16 €	
r precio unita	3	SU.AC	E36167	Alimentación, restauración y catering-Merienda paciente	608.000	0,693000 €	10,0	0,762300 €	421.344,00 €	463.478,40 €				SI		-	-	-	-						0,692300 €	0,761530 €	10	420.918,40 €	463.010,24 €	42.091,84 €	
r precio unita	4	SU.AC	E36168	Alimentación, restauración y catering-Cena paciente	608.000	2,695000 €	10,0	2,964500 €	1.638.560,00 €	1.802.416,00 €				SI		-	-	-	-						2,692300 €	2,961530 €	10	1.636.918,40 €	1.800.610,24 €	163.691,84 €	
Por cantidad	5	PA.VARS.0	E27712	Extra víveres primerísima necesidad (pan, leche, huevos, frutas, verduras, hortalizas, cereales)-GC	28.077.466	0,010000 €	4,0	0,010400 €	280.774,66 €	292.005,65 €				SI	-	7	-	-	-								4	280.494,16 €	291.713,93 €	11.219,77 €	
Por cantidad	6	SU.AC	E36169	Alimentación, restauración y catering-Productos alimenticios extra paciente	2.507.015.600	0,000100 €	10,0	0,000110 €	250.701,56 €	275.771,72 €				SI	-		-	-	-								10	250.451,11 €	275.496,22 €	25.045,11 €	
Por cantidad	7	PA.VARS.0	F71745	Extra víveres Alimento General-(vinagre,vino y bebidas carbonatadas)	6.879.788	0,010000 €	21,0	0,012100 €	68.797,88 €	83.245,43 €				SI	-		-	-	-								21	68.729,15 €	83.162,27 €	14.433,12 €	
Por cantidad	8	SE.AC		Alimentación, restauración y catering	24	7.913,861667 €	21,0	9.575,772617 €	189.932,68 €	229.818,54 €				SI	-	-	2	-									21	189.742,93 €	229.588,95 €	39.846,02 €	
Por cantidad	9	SE.AC		Alimentación, restauración y catering	24	20.454,322083 €	21,0	24.749,729720 €	490.903,73 €	593.993,51 €				SI	-	-	-	4	-								21	490.413,31 €	593.400,10 €	102.986,79 €	
Por cantidad	10	E.TM.TMD.(	F68760	Mercancías-Servicio de transporte de alimentación para pacientes hospitalizados	24	4.566,724626 €	21,0	5.525,736797 €	109.601,39 €	132.617,68 €				SI	-	-	-	-	2								21	109.491,91 €	132.485,21 €	22.993,30 €	
									6.072.311,90 €	**6.757.212,54 €**																		**6.066.240,97 €**	**6.750.456,92 €**	**684.215,95 €**	