

ANEXO I AL CR: CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

CONTRATACIÓN DEL ACUERDO MARCO CON UNA ÚNICA EMPRESA PARA EL SUMINISTRO DE TRACTO SUCESIVO Y PRECIOS UNITARIOS AL AMPARO DEL ART. 16.3.a) DE LA LCSP, DE MENÚS ELABORADOS MEDIANTE LA MODALIDAD DE LÍNEA FRÍA PARA EL PERSONAL QUE PRESTA SERVICIOS EN TURNOS DE ATENCIÓN CONTINUADA DE LOS CENTROS VINCULADOS A LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE HUELVA, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS.

PAAM 394/2026

Establecen los Artículos 145 y 146 de la LCSP, que la adjudicación de los contratos por las Administraciones Públicas se llevará a cabo utilizando una pluralidad de criterios en base a la mejor relación calidad-precio. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 145.3 f) del referido texto legal, procede la aplicación de más de un criterio de adjudicación, al tratarse de un contrato de suministros y no ser el precio el único factor determinante de la adjudicación. La valoración de los criterios se realizará en base a la mejor relación calidad-precio.

Para dar cumplimiento a una mayor transparencia en la elección de los criterios de adjudicación se ha ponderado con mayor peso los de carácter automático respecto de los no automáticos, en una relación de 70% de la puntuación para los automáticos y 30% para los no automáticos. Con ello se pretende facilitar una valoración lo más objetiva posible, sin perjuicio de salvaguardar la discrecionalidad técnica que tendrá la Comisión Técnica encargada de la valoración de las ofertas, para aquellos criterios de carácter no automático, cuya cuantificación depende de un juicio de valor.

Los criterios de valoración se establecen con la siguiente ponderación según su naturaleza:

- Criterios Automáticos **(70 puntos)**
- Criterios No automáticos **(30 puntos)**

Si la oferta no cumple las características técnicas recogidas en el PPT, se considerará no adecuada y quedará excluida de la licitación.

REQUISITOS OBLIGATORIOS

Serán requisitos obligatorios:

- a) Estar en posesión de la **Autorización Sanitaria de Funcionamiento e Inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y de Alimentos (RGSEAA)** dentro de la categoría y actividad específica para este tipo de suministros. Dicha documentación deberá estar incluida en el "Sobre 1".
- b) Presentar **último Informe de la Auditoría del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control**, no debe ser superior a un año al día del cierre de la licitación, con resultado

favorable por parte de los Servicios de Control Sanitario Oficial de la Administración. Dicha documentación deberá ser incluida en el "Sobre 1".

Dentro del sobre electrónico nº 3 "oferta económica y de las proposiciones evaluables mediante la utilización de fórmulas" deberán incluir toda documentación objeto de ser valorados mediante criterios automáticos:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN AUTOMÁTICOS: hasta 70 PUNTOS

En los criterios de evaluación automáticos se establecen los valores de cada criterio que conforman una distribución de 70 puntos.

1. Justificación oferta económica: hasta 40 puntos

La oferta económica se cuantifica aplicando la fórmula indicada:

$$\text{Puntuación} = [40 * (\text{Mejor oferta económica} / \text{oferta económica a valorar})]$$

No se tendrán en consideración las ofertas económicas de las empresas que superen el precio base de licitación.

2. Justificación oferta técnica: hasta 30 puntos

2.1. Incorporación de extras en los menús (hasta 10 puntos)

- Si oferta incorporación de desayuno, merienda y snacks en los menús: 10 puntos.
- Si oferta incorporación de desayuno o merienda y snacks en los menús: 5 puntos.
- Si oferta incorporación de desayuno o merienda en los menús: 3 puntos.
- Si oferta incorporación de snacks en los menús: 1 punto.
- Si no oferta incorporación de extras en los menús: 0 puntos.

Se considera:

- Desayuno/merienda, la combinación de: café o leche o zumos + bollería o cereales o tostadas o galletas
- Snacks: patatas fritas, fruta fresca, frutos secos, verdura seca, galletas, chocolate

2.2. Sistema propuesto para facilitar los cambios de menús (hasta 10 puntos)

Si la empresa licitadora oferta en el sistema para realizar cambios del menú diario al que puedan acceder los profesionales, posibilidad de una antelación mínima, que mejora lo requerido en el PPT:

- Si oferta una antelación mínima 2 días: 5puntos.
- Si oferta una antelación mínima 1 día: 10 puntos.

2.3. Aumento frecuencia en entrega de menús en los Centros vinculados al contrato, excepto Hospital Universitario Juan Ramón Jiménez (hasta 10 puntos)

Si la empresa licitadora oferta mayor número de entregas semanales:

- Si oferta una entrega semanal de 5 días: 5 puntos.
- Si oferta una entrega semanal a diario (de lunes a sábados): 10 puntos.

Dentro del sobre electrónico nº 2 “documentación técnica para su valoración conforme a criterios no automáticos”:

CRITERIOS NO AUTOMÁTICOS: hasta 30 puntos

Plan de prestación del suministro, que deberá estar debidamente documentado, según se indica en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

1.- Propuesta de calidad sobre el “Plan de prestación del suministro” previsto en el PPT (de 0 a 9 puntos).

Se valorará la calidad de las ofertas técnicas presentadas por los licitadores teniendo en cuenta aquellas aportaciones que contribuyan a la mayor y mejor calidad en la ejecución del contrato, aportando un documento en el que hagan constar su sistema de elaboración (con especial atención a las materias primas empleadas), envasado, almacenamiento y conservación.

Se puntuará favorablemente aquellas ofertas que propongan platos ajustados a la estacionalidad 4 veces al año (primavera, verano, otoño e invierno). Con carácter previo a la introducción de nuevos menús estacionales, éstos deberán ser presentados a la comisión de seguimiento del contrato para su aprobación.

2.- Planificación logística y plan de contingencias (de 0 a 3 puntos).

Se valorará la planificación logística y rutas ofertadas, indicando el número de vehículos destinados al suministro.

3.- Carta organolépticas (muestras) (de 0 a 4 puntos).

Se valorarán los siguientes aspectos en la muestra:

- Características organolépticas del plato, mediante realización de cata.
- Adecuación de la temperatura a la cadena de frío.
- Condiciones de envasado, etiquetado, y barqueta, sobre lo requerido.
- Mejoras en el menaje.

4.- Plan de resolución de incidencias (de 0 a 4 puntos).

Se valorará la propuesta de resolución de incidencias tanto diarias como las que puedan surgir en la planificación mensual y que supongan una variación del número o composición de los menús sobre lo previsto, así como las debidas a causas extraordinarias o de fuerza mayor (inclemencias meteorológicas, averías de los vehículos en carretera, entre otras).

5.- Propuestas que contribuyan a la sostenibilidad ambiental (de 0 a 10 puntos).

Se valorará la propuesta que incluya elementos que contribuyan a la reducción de huella de carbono, entre otros:

- El suministro incluye dispensadores de agua/ sistemas de filtrado que eliminen los envases plásticos en las bebidas.
- Durante la ejecución del suministro se utilizan en sus diferentes fases fuentes de energía sostenibles.
- Los envases son reciclados/reciclables.
- Se utilizan sistemas de gestión sostenible de los residuos.
- La empresa dispone de un protocolo de gestión para reducir la huella de carbono en el proceso. (Disponibilidad ISOS, EMAS, otras certificaciones)

UMBRAL MÍNIMO PARA CRITERIOS NO AUTOMÁTICOS.

Límite: Se establece un **umbral mínimo de 15 puntos** sobre la puntuación total de la oferta técnica obtenida en la fase de valoración de criterios no automáticos para continuar en el proceso selectivo. Las ofertas por debajo del umbral no pasarán a la siguiente fase de valoración, al objeto de garantizar la adecuada calidad técnica del suministro y poder así dar una respuesta a las necesidades que motivan esta contratación.