

ANEXO A - CUADRO RESUMEN CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

EXPEDIENTE N.º SIGLO 692/2026.

Tipo de criterio	Criterio	Ponderación	De calidad
Automático	Criterio económico	25	No
Automático	Tiempo de respuesta propuesto para facilitar los cambios de menú	5	Sí
Automático	Número de platos ofertados para cambios de menús	5	Sí
Automático	Reparto por centros y por número de días a la semana	15	Sí
Automático	Aportación de certificación de eficiencia energética	5	Sí
Automático	Reducción de emisiones de los vehículos asignados a la ejecución del servicio	5	Sí
No automático	Plan de prestación del servicio	40	Sí

I. CRITERIOS AUTOMÁTICOS (hasta 60 puntos):

1.-Criterio económico (hasta 25 puntos):

Las adjudicatarias deberán ofertar un precio unitario por menú, entendido el mismo como el conjunto de platos que constituyen una comida y que será único, independientemente de que sea para almuerzo o cena.

Se le asignará 25 puntos a la oferta de precio inferior y 0 puntos a la que coincida con el precio de licitación.

Para el resto de ofertas, la puntuación se determinará de manera proporcional inversa respecto a la mejor oferta.

$\text{Puntos oferta a valorar} = \text{Mejor oferta} / \text{Oferta a valorar} * 25.$

2. Tiempo de respuesta propuesto para facilitar los cambios de menús (hasta 5 puntos):

Se valora las mejoras sobre el tiempo mínimo recogido en el PPT (5 días naturales) para que los profesionales puedan realizar cambios en los menús propuestos.

La escala de puntuación es:

- No oferta u oferta 5 días: 0 puntos.
- Oferta un plazo mínimo de 4 días: 2,5 puntos.
- Oferta un plazo mínimo de 3 días o inferior: 5 puntos.

3. Número de platos ofertados para variabilidad de menús de menús (hasta 5 puntos):

Se valorarán las ofertas que presenten un mayor número de primeros y segundos platos ofertados por menú simultáneo en el día, superando los mínimos exigidos en el PPT, de acuerdo a la siguiente escala:

- Si el nº de primeros platos es igual o superior a 6 y el de segundos platos es igual o superior a 6: 5 puntos.
- Si el nº de primeros platos es igual a 5 y el de segundos platos es igual a 5: 3 puntos.
- Si el nº de primeros platos es igual a 4 y el de segundos platos es igual a 4: 2 puntos.
- Si el nº de primeros platos es igual a 3 y el de segundos platos es igual a 3: 0 puntos.

El número de primeros platos y segundos platos ofertados debe ser el mismo, puntuándose con 0 puntos la oferta que presente un número distinto de primeros y segundos platos.

Los licitadores deberán tener en cuenta que no podrán hacer referencia en el plan de prestación del servicio que deben presentar en el sobre nº 2, según la cláusula 9 del PPT y el criterio de adjudicación 7 de este documento, al número de platos que van a ofertar para cambios de menú a valorar en este criterio, advirtiéndoseles que, de hacerlo, podrán ser excluidos.

4. Reparto por centros y por número de días a la semana (hasta 15 puntos):

Se valorarán las ofertas que presenten un mayor número de días de reparto sobre los indicados en el PPT. Teniendo en cuenta que en el apartado 2.1. del PPT se exige que la entrega se produzca en un plazo de 72 horas, tanto en días hábiles, como en fines de semana, la escala de valoración de este criterio será la siguiente:

- 72 horas (equivalente a 3 días de reparto): 0 puntos.
- 48 horas entre el 65% (inclusive) y el 85% (excluido) de los centros: 5 puntos.
- 48 horas en el 85% o más de los centros: 7,5 puntos.
- 24 horas entre el 65% (inclusive) y el 85% (excluido) de los centros: 12,5 puntos.
- 24 horas en el 85% o más de los centros: 15 puntos.

Los licitadores deberán tener en cuenta que no podrán hacer referencia en el plan de prestación del servicio que deben presentar en el sobre nº 2, según la cláusula 9 del PPT y el criterio de adjudicación 7 de este documento, al número de días de reparto que vayan a ofertar sobre los indicados en el PPT y que se valoran en este criterio, advirtiéndoseles que, de hacerlo, podrán ser excluidos. En el plan se limitarán a indicar el número de días reflejado en el PPT con la indicación que la oferta la harán, en su caso, en el sobre 3.

5. Aportación de Certificación de eficiencia energética (hasta 5 puntos):

Del edificio donde se encuentran las instalaciones destinadas a la preparación de los menús objeto del contrato, realizada según el Real Decreto 390/2021, de 1 de junio, por el que se aprueba el procedimiento básico para la certificación de la eficiencia energética de los edificios.

Según la calificación recogida en la certificación indicada, se asignará la siguiente puntuación:

- Calificación de A: 5 puntos.
- Calificación de B: 4 puntos.

- Calificación de C: 3 puntos.
- Calificación de D: 2 puntos.
- Calificación de E: 1 punto.
- Calificación de F o G: 0 puntos.

Si no se aporta la Certificación de eficiencia energética, se le asignará 0 puntos.

6. Reducción de emisiones de los vehículos asignados a la ejecución del servicio (hasta 5 puntos):

Se valorará la reducción de emisiones de los vehículos asignados a la ejecución del servicio. En este sentido, se valorará en este criterio la inclusión, en la oferta del licitador, de un compromiso de puesta a disposición de este contrato durante el primer año de vigencia del mismo de, al menos, 2 vehículos, con las siguientes características:

- Vehículos con categoría CERO EMISIONES y/o vehículos con categoría ECO, según la clasificación del Registro de Vehículos de la Dirección General de Tráfico en función de las emisiones.

Se asignará la puntuación según su puesta a disposición o no:

- Se ponen a disposición 3 o más vehículos: 5 puntos.
- Se ponen a disposición 2 vehículo: 3 puntos.
- Se ponen a disposición menos de 2 vehículos: 0 puntos.

Los licitadores deberán tener en cuenta que no podrán hacer referencia en el plan de prestación del servicio que deben presentar en el sobre nº 2, según la cláusula 9 del PPT y el criterio de adjudicación 7 de este documento, al número de vehículos asignados a la ejecución del contrato con categoría cero emisiones o ECO, que se valora en este criterio, advirtiéndoseles que, de hacerlo, podrán ser excluidos. En el plan se limitarán a indicar que las características medioambientales de los vehículos la harán, en su caso, en el sobre 3.

Para presentar su oferta, deberán cumplimentar la declaración responsable que se incluye en el **Anexo D al Cuadro Resumen – Declaración responsable**.

II. CRITERIOS NO AUTOMÁTICOS, SUJETOS A JUICIOS DE VALOR (hasta 40 puntos):

7. Plan de prestación del servicio (hasta 40 puntos):

Se valorará el plan de prestación del servicio.

El plan de prestación del servicio deberá desarrollar todos los aspectos indicados en el PPT y que están recogidos en la cláusula 9 del citado documento.

7.1. Plan de resolución de incidencias y plan de contingencias (hasta 16 puntos):

7.1.1. Plan de resolución de incidencias (hasta 8 puntos) Se valorará su viabilidad y si cubre las necesidades del órgano de contratación en cuanto a comidas no previstas en el cuadrante por incidencias de los centros, por necesidad de reforzar un punto de urgencias, averías de los vehículos de reparto e incidencias en las instalaciones de cocina de la licitadora.

En especial, se valorarán los siguientes aspectos:

- Procedimientos establecidos para atender a incrementos puntuales de demanda.
- Capacidad para incrementar temporalmente el número de comidas entregadas en zonas con mayor demanda.
- Procedimientos alternativos para el transporte, en caso de averías en el vehículo utilizado para la entrega.
- Procedimientos alternativos en caso de incidencias en la cocina utilizada para la elaboración de los alimentos, como la producción en otro centro, adelanto en la preparación de los menús o cocinas auxiliares.
- Análisis periódicos de incidencias recurrentes y actualización de los procedimientos mencionados anteriormente para garantizar el servicio o mejorarlo en estos casos.

7.1.2. Plan de contingencia (hasta 8 puntos): Se valorará su viabilidad y si se adecua a las necesidades del Órgano de Contratación, en cuanto a situaciones extraordinarias o de fuerza mayor que puedan provocar un corte en el suministro de los menús o la necesidad de cubrir una demanda extraordinaria de menús.

En especial, se valorarán los siguientes aspectos:

- Procedimientos y medios alternativos que resulten innovadores y con alto nivel de detalle, que determinen la vía de actuación en estos casos, para garantizar que los usuarios reciban los menús, en las situaciones mencionadas, cuando el servicio físico no pueda realizarse por ningún medio.
- Protocolo para atender a situaciones que supongan un aumento extraordinario o súbito de los menús, como consecuencia de las situaciones mencionadas.
- Procedimientos alternativos para el transporte, como vehículos de respaldo, así como rutas alternativas en caso de emergencia.
- Análisis de las incidencias extraordinarias y actualización de los procedimientos mencionados anteriormente para garantizar el servicio o mejorarlo en estos casos.

7.2. Cata organoléptica (hasta 8 puntos): Se valorarán los siguientes aspectos de las muestras de los menús presentadas por las licitadoras:

- Características organolépticas de sabor y de textura.
- Presentación de los menús.
- Etiquetado de los platos.

7.3. Medios materiales (hasta 10 puntos): Se valorarán todos aquellos aspectos que las empresas licitadoras incorporen a su oferta y que supongan innovación tecnológica en las distintas fases de prestación del servicio:

- Preelaboración (recepción, almacenamiento y preparación).
- Elaboración (cocción, enfriamiento y refrigeración).
- Postelaboración (envasado, etiquetado, transporte).
- Atención y servicio a los consumidores finales de los menús.

- En la dotación de equipamiento (características, medidas, capacidad, consumo energético).

7.4. Variabilidad de dietas especiales (hasta 6 puntos): Para su valoración, deberá aportarse las fichas técnicas de los platos y postres, así como las fichas dietéticas, de los menús propuesto de dietas especiales, valorándose su diversidad, composición y su adecuación nutricional.

Los licitadores deberán tener en cuenta a la hora de elaborar el plan de prestación del servicio, que no deben incluir ningún dato y/o información relativo a los criterios de adjudicación automáticos, que deban incluir en el sobre nº 3, pues, en caso de hacerlo, podrán ser excluidos.

La puntuación se otorgará en cada subcriterio, según la siguiente escala:

- **Muy bien:** Detalla perfectamente la prestación, está personalizado a las necesidades del Órgano de Contratación, aporta especialidades y peculiaridades diferenciales y relevantes, y es coherente y viable: Se le asignará una puntuación entre el 70% y el 100% de la puntuación total del subcriterio, ambos inclusive.
- **Bien:** Detalla la propuesta adecuadamente, se ajusta a las necesidades del órgano de contratación, sólo aporta algunas especialidades y peculiaridades diferenciales y relevantes, siendo la mayoría de las aportadas no relevantes, y es coherente y viable: Se le asignará una puntuación entre el 40% y el 69% de la puntuación total del subcriterio, ambos inclusive.
- **Regular:** El detalle de la propuesta cumple con el PPT, aporta algunas especialidades y peculiaridades diferenciales no relevantes, y es coherente y viable: Se le asignará una puntuación entre el 1% y el 39% de la puntuación total del subcriterio, ambas inclusive.
- **Apto:** El detalle de la propuesta se limita a cumplir el PPT, sin aportar especialidades y peculiaridades diferenciales ni relevantes: Se le asignará el 0% de la puntuación total del subcriterio.

III. UMBRAL.

Se exige un umbral de 20 puntos (50% de la puntuación total de los criterios no automáticos) para que las ofertas sean valoradas en los criterios automáticos.