

ANEXO B PCAP: CRITERIOS DE ADJUDICACION

EXPEDIENTE PAAM 511/2026

De conformidad con lo establecido en los artículos 145 y 146 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español, las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, la selección de los criterios de adjudicación para la adjudicación del Acuerdo Marco responde a la necesidad de identificar la mejor relación calidad-precio, garantizando que las prestaciones objeto del contrato satisfagan los intereses públicos de manera eficiente y transparente.

Los criterios elegidos están directamente vinculados al objeto del contrato y han sido definidos de forma objetiva para asegurar la concurrencia y la igualdad de trato entre licitadores. Su finalidad es evaluar no solo el coste económico, sino otros aspectos que aportan un valor añadido a la ejecución de los suministros y de los servicios.

Para dar cumplimiento a una mayor transparencia en la elección de los criterios de adjudicación, se han ponderado con mayor peso los de carácter automático respecto de 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 Provincial encargada de la valoración de las ofertas, para aquellos criterios de carácter no automático, buscando un equilibrio entre los aspectos cualitativos y cuantitativos.

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEL ACUERDO MARCO:

Los criterios de adjudicación del acuerdo marco son los siguientes:

Para la valoración de las proposiciones y la determinación de las ofertas con una relación calidad-precio más ventajosas, deberá atenderse a los siguientes criterios directamente vinculados al objeto del contrato:

- Criterios automáticos **(80 puntos)**
- Criterios no automáticos **(20 puntos)**

1. CRITERIOS EVALUABLES AUTOMÁTICAMENTE:

1.1. OFERTA ECONÓMICA (Puntuación máxima 50 puntos).

Razones de gestión económica y presupuestaria, justifican este criterio de adjudicación, mediante el cual se pretende valorar la interrelación entre las diversas ofertas económicas que se presenten, otorgando puntuación en base a una regla de proporcionalidad inversa.

Para la valoración de la proposición económica, el licitador deberá presentar precios, conforme a lo establecido en los pliegos, por todos y cada uno de los elementos que conforman la totalidad del objeto del Acuerdo marco.

En la valoración del presente criterio y para cada uno de los elementos se otorgará

- la máxima puntuación a la oferta económica de menor precio respecto del precio unitario de licitación, asignándose la puntuación al resto de las ofertas presentadas mediante proporcionalidad inversa.
- en caso de que la oferta supere el precio máximo de licitación en cualquiera de sus elementos no se tendrá en consideración y quedará descartada de la licitación.
- las ofertas que igualen el presupuesto base de licitación serán puntuadas con 0 puntos.

A. Oferta económica dietas (lotes 1, 2, 3 y 4). Ponderación de 0 a 30 puntos:

Se dará la máxima puntuación a la oferta que presente, con el menor presupuesto sobre los precios de licitación (oferta más económica, con IVA incluido), y al resto se le asignará la puntuación de forma inversamente proporcional a su oferta económica, de acuerdo con las siguientes puntuaciones:

- **Lote 1** Alimentación, restauración y catering-Desayuno: **5 puntos**
- **Lote 2** Alimentación, restauración y catering-Almuerzo: **10 puntos**
- **Lote 3** Alimentación, restauración y catering-Merienda: **5 puntos**
- **Lote 4** Alimentación, restauración y catering-Cena: **10 puntos**

La fórmula de valoración será la siguiente:

$$30 \text{ puntos} \times \frac{\text{Oferta económica mas baja}}{\text{Oferta realizada por el licitador}}$$

Para presentar la oferta económica, los **licitadores deberán cumplimentar el Anexo VI-1 DIETAS**, indicando el precio unitario para cada una de las ingestas.

B. Oferta económica extras alimenticios (Lotes 5, 6 y 7) de 0 a 8 puntos:

Se dará la máxima puntuación a la oferta que presente el menor presupuesto sobre los precios unitarios de licitación (oferta más económica, con IVA incluido), y al resto se le asignará la puntuación de forma inversamente proporcional a su oferta económica, de acuerdo con las siguientes puntuaciones:

- **Lote 5:** Extra víveres primerísima necesidad (pan, leche, huevos, frutas, verduras, hortalizas, cereales-GC 4% IVA)- Anexo VI-2: **2 puntos**
- **Lote 6:** Extra víveres Alimentos Básicos-GC 10% IVA)- Anexo VI-3: **5 puntos**
- **Lote 7:** Extra víveres Alimento General-(vinagre, vino y bebidas carbonatadas 21% IVA)-Anexo VI-4 : **1 punto**

La fórmula de valoración será la siguiente:

$$8 \text{ puntos} \times \frac{\text{Oferta económica mas baja}}{\text{Oferta realizada por el licitador}}$$

Para la valoración, se calculará la suma del producto de los precios unitarios ofertados con IVA, por sus unidades de consumo totales del contrato estimadas.

Para presentar la oferta económica, **los licitadores deberán cumplimentar los Anexos VI-1, VI-2 y VI-3 y VI-4**, indicando el precio unitario para cada uno de los extras, conforme a dichos anexos.

C. Oferta económica de los servicios complementarios de 0 a 12 puntos

Se dará la máxima puntuación a la oferta que presente el menor presupuesto sobre los precios de licitación (oferta más económica, con IVA incluido), y al resto se le asignará la puntuación de forma inversamente proporcional a su oferta económica, de acuerdo con las siguientes puntuaciones:

- **Lote 8:** Alimentación, restauración y catering-Servicio de Gestión de Stocks de productos alimenticios y de dietas: **3 puntos**
- **Lote 9:** Alimentación, restauración y catering-Servicio de asesoramiento Bromatológico: **3 puntos**
- **Lote 10:** Alimentación, restauración y catering-Transporte de dietas alimenticias y alimentos

extraordinarios de Hospitales del Grupo A: **3 puntos**

- **Lote 11:** Asesoramiento Consultoría de Calidad: **1,5 puntos**
- **Lote 12:** Servicio para la realización del certificado de auditoría: **1,5 puntos**

La fórmula de valoración será la siguiente:

$$12 \text{ puntos} \times \frac{\text{Oferta económica mas baja}}{\text{Oferta realizada por el licitador}}$$

Para presentar la oferta económica, **los licitadores deberán cumplimentar el Anexo VI-5 SERVICIOS.**

1.2. **CRITERIOS TÉCNICOS AUTOMÁTICOS (Puntuación máxima 30 puntos) :**

1.2.1. **MEJORAS RELACIONADAS CON EL ANEXO H DEL PCAP (puntuación máxima 25 puntos):**

La valoración de mejoras se centra específicamente en dos activos críticos para la cadena de producción alimentaria del servicio: la renovación progresiva de los baños maría de la cocina y la adquisición de un abatidor de temperatura (en concreto, para HURJ y para HIE).

Así, el licitador podrá ofrecer como mejora, elementos adicionales directamente relacionados con el objeto del contrato, tal como vienen recogidas en el **Anexo H del PCAP.**

Para la valoración de estas mejoras, los licitadores deberán elaborar sus proposiciones valoradas económicamente, sin IVA, separadas para cada centro y conforme a lo indicado en el Anexo H.

Se le asignará 25 puntos a la oferta que presente el mayor importe sobre el total del equipamiento (Hospital Universitario Juan Ramón Jiménez+ Hospital Infanta Elena) indicado en el ANEXO H del presente pliego y al resto, se le asignará la puntuación directamente proporcional (IVA excluido). El cálculo de las puntuaciones obtenidas se realizará mediante la siguiente fórmula, teniendo en cuenta dos decimales en las operaciones realizadas:

$$P(s)_i = \frac{25 * O_L}{O_e}$$

, siendo (i= 1, 2,.....n) las ofertas de los licitadores , donde ($P(s)_i$ = Puntuación de la oferta a valorar que ; O_L = Oferta Económica presentada por el licitador); O_e = Mejor oferta de las ofertas presentadas entendiendo como base el sumatorio del importe económico de todo el equipamiento indicado en Anexo H)

1.2.2. SISTEMAS DE ACCESO DIGITAL AL MENÚ (puntuación máxima 5 puntos) :

El servicio de alimentación hospitalaria no solo comprende la elaboración de los platos, sino también la correcta prestación, información y comunicación del servicio a los usuarios finales (los pacientes); proveer herramientas tecnológicas que le permitan conocer de forma autónoma su menú diario, sin depender constantemente del personal sanitario o de acompañantes, impacta directamente en su bienestar percibido y en la humanización de la asistencia sanitaria. La digitalización del acceso al menú reduce la necesidad de soporte en papel (más higiénico y sostenible) y optimiza el tiempo del personal de planta, al centralizar y automatizar la difusión de la información visual.

Se le asignará hasta un máximo de **5 puntos** a la empresa que proporcione un sistema de acceso digital al menú semanal del hospital, disponible en todas las habitaciones de hospitalización, mediante código QR u otros medios tecnológicos equivalentes (por ejemplo, sistema locución o audiomenu, pantallas con acceso al menú,...). Dicho sistema deberá cumplir los criterios de accesibilidad universal, garantizando su uso por personas con discapacidad visual, de acuerdo con las siguientes puntuaciones:

- Si aporta un sistema de acceso digital al menú semanal: **5 puntos**
- No presenta el sistema de acceso digital: **0 puntos**

2. CRITERIOS NO EVALUABLES AUTOMÁTICAMENTE: PRESENTACIÓN Y CALIDAD DEL PLAN FUNCIONAL (Puntuación máxima 20 puntos).

El criterio general relativo al **Plan Funcional** se compone de cuatro apartados evaluables mediante juicio de valor, a cada uno de los cuales se le asigna una puntuación específica. La utilización de estos cuatro subcriterios está plenamente justificada por su vinculación directa con el objeto del contrato y al estar orientados a garantizar una ejecución más eficiente, segura, sostenible y adaptada a las necesidades.

Se valorará la memoria técnica en la que se deberá detallar cada uno de los siguientes aspectos:

2.1.- Propuesta de organización y procedimiento de trabajo (De 0 a 5 puntos).

Este criterio permite valorar la capacidad de los licitadores para planificar y gestionar adecuadamente el suministro, garantizando la continuidad del servicio, la coordinación logística y la capacidad de respuesta ante incidencias. Su valoración resulta idónea por cuanto influye directamente en la calidad y fiabilidad de la prestación objeto del contrato.

Esta propuesta deberá ser absolutamente compatible y permitir la interacción y coordinación entre el personal de la empresa licitadora y del servicio de alimentación de los hospitales.

Se valorarán las propuestas de planes de trabajo de cada ofertante, teniendo en cuenta los siguientes apartados:

- Sistemas de autocontrol de su actividad, personalizado para cada uno de los Centros incluidos en el expediente, los procedimientos de la recepción de las materias primas perecederas y las respuestas ante las incidencias.
- El sistema de rotación y control de los alimentos almacenados.
- Organización de la programación del personal en cuanto al número de personas y horarios.

2.2.- Propuesta relativa a aspectos tecnológicos (De 0 a 5 puntos).

La incorporación de herramientas tecnológicas mejorar significativamente la eficiencia operativa, la transparencia y el control de la ejecución contractual. Este criterio se encuentra vinculado al objeto del contrato al contribuir a optimizar la gestión integral del suministro.

En este apartado se valorarán los siguientes aspectos:

- Las innovaciones tecnológicas aportadas, su repercusión en las condiciones de trabajo, calidad y seguridad alimentaria.

2.3.- Propuesta relativa al plan de mantenimiento (De 0 a 5 puntos).

El análisis de los planes de mantenimiento, es necesario para garantizar la continuidad y correcta prestación del servicio durante toda la vigencia del contrato.

En este apartado se valorarán los siguientes aspectos:

- Propuesta de ejecución del plan de mantenimiento preventivo y correctivo, de los locales, equipos e instalaciones de las cocinas, a ocupar por la empresa adjudicataria.

2.4.- Propuesta relativa a la utilización de alimentos sostenibles (De 0 a 5 puntos).

La valoración de medidas dirigidas al suministro de productos obtenidos mediante sistemas de producción sostenibles, de proximidad, ecológicos contribuye a la consecución de objetivos de sostenibilidad ambiental y consumo responsable promovidos por la normativa vigente en materia de contratación pública. Este criterio presenta una vinculación directa con el objeto del contrato al referirse a las características específicas de los productos suministrados y a su proceso de producción, favoreciendo la reducción del impacto ambiental asociado al suministro de víveres.

En este apartado se valorarán los siguientes aspectos:

- Propuesta de aumento de productos alimentarios sostenibles, de comercio justo y de producción ecológica.

Para la elaboración del plan funcional los licitadores deberán presentar MEMORIA TECNICA :

- No tendrá una extensión superior a 50 páginas (A4) en formato pdf. Se descartarán todas las ofertas que dicho numero de páginas, no incluyéndose en el cómputo de las mismas ni la portada ni el índice.
- Deberá de contener TODOS las cuatro propuestas descritas anteriormente, por el orden indicado
- El tamaño de letra mínimo: 11; interlineado de párrafo sencillo, las páginas deberán estar numeradas y los márgenes no podrán ser inferior a 2,5 cm por lado.

La valoración de la proposición técnica se realizará de acuerdo con la siguiente escala:

MUY BUENA: Se considera que la oferta presenta ventajas muy destacables en relación a las características objeto de valoración..... hasta 20 puntos.

BUENA: Se considera que la oferta presenta ventajas destacables en relación a las características objeto de valoración hasta 10 puntos.

APTA: Se considera que la oferta presenta ventajas destacables en relación con algunas de las características objeto de valoración hasta 5 puntos.

INADECUADA O INSUFICIENTE: Cuando se presenta una proposición técnica que, en el aspecto correspondiente objeto de valoración, no contenga información adecuada y suficiente para hacer dicha valoración, sin perjuicio de la aceptación incondicionada de las prescripciones técnicas del expediente que se presumen al licitador..... 0 puntos.