



INFORME DE ASESORAMIENTO TÉCNICO CORRESPONDIENTE A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DE EVALUACIÓN NO AUTOMÁTICA DE LAS OFERTAS PRESENTADAS Y ADMITIDAS AL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN IDENTIFICADO CON EL NÚMERO 000765/2023, QUE TIENE POR OBJETO LA PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO DE VÍVERES NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS, ASÍ COMO ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS Y MENAJE, POR PRECIO UNITARIO CONFORME AL ARTÍCULO 16.3.A) DE LA LEY DE CONTRATOS DEL SECTOR PÚBLICO, ASÍ COMO SERVICIOS VINCULADOS A DICHO SUMINISTRO, CON DESTINO A DIVERSOS CENTROS SANITARIOS DEL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA (CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE MÁLAGA) .CCA.IG1BLS9.

1. Objeto del Informe

El presente informe tiene como objeto evaluar y valorar técnicamente los criterios de adjudicación no evaluables automáticamente recogidos en el apartado 5, 6, 7, 8 y 9 y sus subapartados, de las ofertas presentadas a la licitación del expediente 765/2023, cuyo objeto es la contratación del Suministro de Víveres necesarios para la elaboración de Dietas Alimenticias, así como Alimentos Extraordinarios, y Menaje, así como los Servicios Vinculados a dicho Suministro.

2. Antecedentes

El expediente de contratación 765/2023 ha sido tramitado como expediente abierto de tramitación ordinaria con un presupuesto de licitación de **7.988.957,30 €** y una valoración máxima estimada de **22.843.060,03 €**.

El objeto del expediente y el resto de los aspectos se encuentran definidos en los pliegos que rigen la contratación y sus anexos.

Se publica la licitación del expediente en el Diario Oficial de la Unión Europea número 2023/S-163-515398, el 25 de agosto de 2023, donde se establece como fecha límite de presentación de ofertas 17/10/2023 a las 14:00 horas.

Por haberlo así acordado, en la Mesa de Contratación de la Plataforma de Logística Integral de Málaga, se constituye el 14 de noviembre de 2023 una comisión para evaluación e informe de Asesoramiento Técnico de la documentación Técnica presentada por los licitadores admitidos a la contratación del citado expediente.

Esta comisión está integrada por los firmantes del presente informe de Asesoramiento Técnico.

Los licitadores admitidos a la contratación son:

CIF	EMPRESAS
B-18.930.644	JUAN BULLEJOS S. L.
B-91.016.238	PLATAFORMA FEMAR, S.L.
A-59.376.574	SERUNIÓN S.A.
B-13.032.750	TECNOVE S.L.

3. Criterios de Adjudicación

De conformidad con el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares se definen los CRITERIOS NO EVALUABLES AUTOMÁTICAMENTE, quedando así establecidos:

CRITERIO 5. Calidad de los víveres ofertados, así como de los alimentos extraordinarios, con apreciación de sus calidades comerciales:

De 0 a 10 puntos.

CRITERIO 6. Valoración del sistema de autocontrol:

De 0 a 7 puntos.

por lo que, para ello, se valorarán, los siguientes ítems:

6.1. Adecuación del Sistema de Autocontrol propuesto por el adjudicatario a los contenidos del Documento Orientativo de especificaciones de los Sistema de Autocontrol (DOESA 3ª Edición, Consejería de Salud y Familias – Junta de Andalucía) y aplicabilidad e individualidad a las instalaciones, equipos, sistemática de trabajo y personal de los servicios de restauración de los hospitales de Málaga.

De 0 a 5 puntos.

6.2. Exigencias y especificaciones superiores a las establecidas en el DOESA

De 0 a 2 puntos.

CRITERIO 7. Organización del sistema logístico

De 0 a 9 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:

7.1. Planificación del suministro de víveres y alimentos extraordinarios y sistema de trabajo en los procedimientos de recepción, almacenamiento y entrega de alimentos. Igualmente, la trazabilidad y control de stocks, así como el plan de emergencias.

De 0 a 4,5 puntos.

7.2. Propuesta informática para la gestión de dietas y necesidades de gestión dietética.

De 0 a 1,5 puntos.

7.3. Aspectos tecnológicos que incorpora el licitador y que pudieran repercutir en la mejora de las condiciones del trabajo, así como en la calidad y seguridad alimentaria y los recursos propios que aporta al servicio

De 0 a 1,5 puntos.

7.4. 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.

De 0 a 1,5 puntos.

CRITERIO 8. Propuesta de servicio de Apoyo Técnico Hostelero.

De 0 a 2 puntos

CRITERIO 9. Calidad y características del menaje ofertado.

De 0 a 2 puntos

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 146.3 de la LCSP, se establece un **UMBRAL MÍNIMO DE 15 PUNTOS**, que se hace necesario alcanzar a los efectos de continuar en el procedimiento de adjudicación.

Valoración de las Ofertas

Tras analizar la tabla resumen de puntuaciones, la Comisión de Valoración de Criterios No Automáticos concluye que no todas las empresas cumplen con los requisitos para avanzar a la siguiente fase del procedimiento de adjudicación al no superar la puntuación mínima de 15 puntos, como PLATAFORMA FEMAR, S.L.

Tras la evaluación técnica de la propuesta de la mercantil PLATAFORMA FEMAR, S.L., se ha determinado que no han superado el umbral mínimo establecido de 15 puntos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 146.3 de la Ley de Contratos del Sector Público (LCSP). Este umbral, establecido para garantizar estándares de calidad y cumplimiento en este proceso de adjudicación, se presenta como un requisito necesario para avanzar en el procedimiento correspondiente.

Informe de la Comisión de Valoración justificativa de no continuar en la licitación para TECNOVE, S.L.

El presente informe tiene como propósito comunicar a la Mesa de Contratación sobre la decisión de la Comisión de Valoración de proponer no continuar con el ofertante TECNOVE, S.L en la licitación.

La Comisión de Valoración llevó a cabo un análisis exhaustivo de la propuesta presentada por el ofertante TECNOVE, S.L., en concordancia con los requisitos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) en referencia al criterio de adjudicación número 5: Calidad de los víveres ofertados, así como de los alimentos extraordinarios, con apreciación de sus calidades comerciales; y al criterio 9: Calidad y Características del Menaje Ofertado.

Durante la revisión detallada de la propuesta presentada por TECNOVE, S.L. se identificaron las siguientes discrepancias significativas con respecto a los requisitos técnicos estipulados en el PPT:

CRITERIO 5: Calidad de los víveres ofertados, así como de los alimentos extraordinarios, con apreciación de sus calidades comerciales.

1. Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA):

- La propuesta carece de la inscripción en el RGSEAA de todos los proveedores que suministran los alimentos propuestos. Este registro es crucial para verificar la autorización de los proveedores y garantizar el cumplimiento de normativas sanitarias, lo cual es un requisito esencial para la evaluación técnica.

2. Relación de Proveedores con Registro Sanitario:

- La falta de presentación de la relación de proveedores junto con sus registros sanitarios impide verificar la idoneidad y cumplimiento de los proveedores con los requisitos sanitarios necesarios para la oferta. (Anexo XIII PPT).

3. Fichas Técnicas de Ingredientes y Menús:

- La propuesta no incluye las Fichas Técnicas de los ingredientes necesarios para elaborar los platos, junto con sus correspondientes variaciones dietéticas. Esta omisión es crítica, ya que limita la capacidad de evaluar la calidad y adecuación de los alimentos propuestos. (Anexo V PPT).

CRITERIO 9: Calidad y Características del Menaje Ofertado.

1. Incumplimiento de Características del Menaje:

- La propuesta presenta evidencia de que el menaje ofertado no cumple con las características solicitadas. Este incumplimiento es una discrepancia fundamental que impacta directamente en la idoneidad y adecuación de los productos ofrecidos. (Anexo VIII PPT).

2. Ausencia de Certificados de Migración de Materiales en Contacto con Alimentos:

- Se observa la ausencia de Certificados de Migración de Materiales en Contacto con Alimentos. Esta omisión es crítica, ya que la documentación relacionada con los certificados es esencial para evaluar y garantizar la seguridad de los productos ofertados, así como su conformidad con los estándares y normativas requeridos.

Las discrepancias identificadas en la propuesta del ofertante TECNOVE, S.L. no cumple con lo establecido en el PPT, ni con los estándares técnicos requeridos para la ejecución del suministro y servicio requerido. Considerando estos hallazgos, la Comisión de Valoración propone no continuar con el ofertante en el proceso de licitación.

4. Evaluación de la documentación y Valoración de los criterios

La evaluación y valoración de la documentación presentada se realiza de acuerdo con los criterios recogidos en el expediente (punto 3 de este informe). Se presta especial atención a la hora de asignar las puntuaciones a la viabilidad y aplicabilidad real y tangible de las propuestas ofertadas, tanto las referentes a las instalaciones, así como a la organización propia de los Centros participantes en la contratación. Las puntuaciones otorgadas se justifican en documento Anexo por cada una de las empresas.

EMPRESA LICITADORA	PUNTUACIÓN MÁXIMA	JUAN BULLEJOS, S.L.	PLATAFORMA FEMAR	SERUNIÓN, S.A.
CRITERIO 5		3,33	0	6,66
TOTAL CRITERIO 5	10	3,33	0	6,66
SUBCRITERIO 6.1	5	3,33	0	3,33
SUBCRITERIO 6.2	2	1,33	0	1,33
TOTAL CRITERIO 6	7	4,66	0	4,66
SUBCRITERIO 7.1	4,5	3,6	2,1	3,6
SUBCRITERIO 7.2	1,5	1,5	1,5	1
SUBCRITERIO 7.3	1,5	1,5	0	0,5
SUBCRITERIO 7.4	1,5	1	1	1
TOTAL CRITERIO 7	9	7,6	4,6	6,1
CRITERIO 8		2	0,66	2
TOTAL CRITERIO 8	2	2	0,66	2
CRITERIO 9		0	0	0
TOTAL CRITERIO 9	2	0	0	0
TOTAL PUNTOS	30	17,59	5,26	19,42



EXPEDIENTE CONTRATACIÓN 000765/2023.

INFORME ASESORAMIENTO TÉCNICO CORRESPONDIENTE A LOS CRITERIOS DE
ADJUDICACIÓN DE EVALUACION NO AUTOMÁTICAS DE LAS OFERTAS
PRESENTADAS

<p>Jefa de Grupo de Restauración</p>  <p>Hospital U. Virgen de la Victoria Fdo.: Carmen Hernández Pérez</p>	<p>Jefe de Grupo de SS. GG</p>  <p>AGSNM Hospital de Antequera Fdo.: Manuel García Pérez</p>	<p>Sección de Restauración</p>  <p>HRUM Fdo.: José Miguel López Blanco</p>
<p>Jefe de Sección Confortabilidad</p>  <p>Hospital Axarquía Fdo.: Pedro Marín López</p>	<p>Jefe de Cocina</p>  <p>AGSSM Hospital Ronda Fdo.: Juan José Palenque Chito</p>	<p>Técnico Superior Nutrición y Control de Alimentos</p>  <p>HRUM Fdo.: Verónica González Abreu</p>
<p>Jefe Servicio Hostelería</p>  <p>HUVV Fdo.: Miguel Ángel Salas Ruiz</p>		

Málaga, 22 de enero de 2024

ANEXO I JUAN BULLEJOS Justificación puntuaciones

Justificación de las puntuaciones otorgadas a los licitadores admitidos a la contratación del Suministro de Víveres para la elaboración de Dietas, Alimentos Extraordinarios y Menaje, y de los Servicios Complementarios a dicho suministro de los *Hospitales de la Provincia de Málaga*:

CRITERIO 5: Calidad de los víveres ofertados, así como de los alimentos extraordinarios, con apreciación de sus calidades comerciales.

Puntuación de 0 a 10 puntos. **PUNTUACIÓN 3,33 puntos**

Justificación de puntuación:

La evaluación de la oferta presentada por la empresa ha resultado en la asignación de la puntuación mínima, fundamentada en la identificación de aspectos positivos, pero también en la presencia de limitaciones significativas. A continuación, se detallan los elementos clave que respaldan esta decisión:

Aspectos Positivos:

1. Compromiso con Normativas Sanitarias:
 - La empresa ha demostrado un compromiso integral con las normativas sanitarias al presentar el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) de todos sus proveedores. Esta práctica contribuye a la seguridad y calidad alimentaria al garantizar la autorización y aptitud de los proveedores.
2. Presentación Detallada de Fichas Técnicas:
 - La presentación detallada de fichas técnicas de los ingredientes, adaptadas al Sistema de Autocontrol, refleja un enfoque proactivo hacia el control y seguimiento de la calidad de los alimentos a lo largo de la cadena de suministro.
3. Selección de Marcas Reconocidas:
 - La elección de marcas reconocidas como Navidul, Campofrío, Revilla y Danone refuerza la propuesta con productos de alta calidad y aceptación en el mercado, contribuyendo a la satisfacción del usuario final.
4. Presentación de Productos Cárnicos en Refrigeración:
 - La decisión de presentar los productos cárnicos en refrigeración en lugar de congelación se valora positivamente, ya que implica un tratamiento menos agresivo para los alimentos, preservando mejor sus propiedades sensoriales.

Limitaciones Identificadas:

1. Ausencia de Relación de Proveedores y Documentación Correspondiente:
 - La oferta carece de la relación de proveedores junto con la documentación de sus registros sanitarios. Esta omisión es importante, ya que la documentación completa es esencial para una evaluación exhaustiva de la aptitud de los proveedores.
2. Fichas Técnicas No Originales y Limitación en la Variación Dietética:
 - En la evaluación de la oferta, se observa que no se ha incluido la relación de proveedores junto con su registro sanitario. Además, no se han proporcionado las fichas técnicas originales de los productores o fabricantes de los ingredientes necesarios para elaborar los menús, con sus respectivas variaciones dietéticas, que componen el código de dietas, limitándose a entregar fichas técnicas confeccionadas con los documentos propios de su Sistema de Autocontrol. La no inclusión de fichas técnicas originales de productores o fabricantes de ingredientes, junto con la limitación en las variaciones dietéticas, constituye

una limitación importante, ya que afecta la evaluación en términos de diversidad y calidad de los productos ofrecidos.

Se otorga una puntuación de 3,33 puntos.

En conclusión, la asignación de la puntuación mínima se basa en el reconocimiento de aspectos positivos, pero las limitaciones identificadas en la falta de documentación de proveedores y la ausencia de fichas técnicas originales han influido en la decisión. Estas limitaciones comprometen la evaluación integral de la propuesta y justifican la asignación de la puntuación mínima.

CRITERIO 6: Valoración del sistema de autocontrol

Puntuación de 0 a 7 puntos. **PUNTUACION 4,66 puntos**

SUBCRITERIO 6.1. Adecuación del Sistema de Autocontrol propuesto por el adjudicatario a los contenidos Documento Orientativo de Especificaciones de los Sistemas de Autocontrol (DOESA 3ª edición, Consejería de Salud- Junta de Andalucía) y aplicabilidad e individualidad a las instalaciones, equipos, sistemática de trabajo y personal de los servicios de restauración de los hospitales de Málaga.

Puntuación de 0 a 5 puntos. **PUNTUACIÓN 3,33 puntos**

Justificación de puntuación:

La puntuación intermedia otorgada se justifica considerando diversos aspectos destacables en la oferta, así como algunas limitaciones identificadas durante la evaluación. A continuación, se detallan los puntos clave:

- Planes Generales de Higiene:
 - Aspecto Positivo: La oferta incluye y desarrolla los Planes Generales de Higiene, siguiendo los criterios del Documento de Especificaciones de los Sistemas de Autocontrol.
 - Limitación: No se aplica individualidad para cada centro, lo que podría afectar la adaptabilidad y eficacia de los planes en entornos específicos de cada instalación.
- Plan de Emergencias para Cámaras Frigoríficas:
 - Aspecto Positivo: La oferta presenta un Plan de Emergencias específico para las cámaras frigoríficas, lo cual es un punto destacable para la gestión de situaciones críticas.
- Análisis de Peligros (APPCC):
 - Aspecto Positivo: Se identifican los posibles peligros biológicos, físicos y químicos dentro del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).
 - Limitación: No se determinan los Puntos Críticos de Control (PCC) debido a la falta de aplicación individualizada para cada centro, lo que podría influir en la precisión del sistema.
- Verificación del Sistema de Autocontrol:
 - Aspecto Positivo: La oferta cumple con el Anexo VII de Verificación del Sistema de Autocontrol (Análisis), lo que demuestra un compromiso con la calidad y seguridad alimentaria.

Se otorga una puntuación de 3,33 puntos.

En resumen, la puntuación otorgada refleja el reconocimiento de elementos positivos en la oferta, pero también señala limitaciones relacionadas con la adaptabilidad individualizada a cada centro. Esta evaluación busca ser objetiva y equitativa, reflejando tanto los puntos fuertes como las áreas de mejora identificadas en la oferta presentada.

SUBCRITERIO 6.2. Exigencias y especificaciones superiores a las establecidas en el DOESA

Puntuación de 0 a 2 puntos. **PUNTUACIÓN 1,33 puntos**

Justificación de la puntuación:

En la revisión detallada de la oferta presentada, se identificaron deficiencias en el apartado dedicado a la valoración del Sistema de Autocontrol. La empresa ha declarado, como exigencias y especificaciones superiores a las establecidas en el DOESA, poseer certificación por el Sistema de Gestión con la Norma ISO 22000:2005, sin embargo, se observa la ausencia de información vital, como el alcance de la certificación y la omisión del certificado correspondiente.

Análisis:

Falta de especificación del alcance: No se proporciona información clara sobre el alcance de la certificación ISO 22000:2005. La especificación del alcance es esencial para entender hasta qué punto el sistema de gestión abarca las operaciones de la empresa y garantiza el cumplimiento de los estándares establecidos. La oferta carece del certificado oficial de la Norma ISO 22000:2005. La presentación de este documento es fundamental para respaldar la afirmación de certificación y para que se pueda verificar la validez y autenticidad de la misma.

La oferta presenta aspectos positivos en términos de control de calidad y gestión relacionados con exigencias y especificaciones superiores a las establecidas en el DOESA, los cuales se detallan a continuación:

1. Verificación y Certificación Anual:

- Aspecto Positivo: La oferta propone la verificación y certificación anual de los instrumentos de medida por un laboratorio acreditado. Este enfoque asegura la precisión y confiabilidad de los instrumentos utilizados en el proceso.

2. Procedimientos Adicionales:

- Aspecto Positivo: La oferta incluye procedimientos adicionales que fortalecen la gestión y control del sistema. Estos procedimientos son:
 - Control de la Documentación: Asegura la integridad y actualización de la documentación asociada al sistema de gestión.
 - Gestión de Incidencias-No Conformidades: Establece un protocolo para abordar situaciones problemáticas y no conformidades, contribuyendo a la mejora continua.
 - Gestión de Alérgenos: Refleja la atención y precauciones necesarias para el manejo de alérgenos en los alimentos, garantizando la seguridad alimentaria.
- Plan de Food Defense: Introduce medidas específicas para proteger los alimentos de posibles amenazas y contaminaciones intencionadas.

Estos elementos adicionales demuestran un enfoque integral hacia la gestión de calidad y seguridad alimentaria, lo que contribuye positivamente a la propuesta presentada.

Se otorga una puntuación de 1,33 puntos.

La falta de especificación del alcance y la ausencia del certificado oficial constituyen deficiencias significativas en la presentación de la certificación ISO 22000:2005. Estos aspectos son concluyentes para evaluar la autenticidad y aplicabilidad de la certificación a las operaciones específicas de la empresa. La puntuación intermedia asignada refleja la identificación de estas deficiencias, aunque reconoce que la empresa ha abordado de manera positiva otros aspectos relacionados con el control de calidad y la gestión.

CRITERIO 7.- Organización del sistema logístico

Puntuación de 0 a 9 puntos. **PUNTUACIÓN 7,6 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:

SUBCRITERIO 7.1. Planificación del suministro de víveres y alimentos extraordinarios y sistema de trabajo en los procedimientos de recepción, almacenamiento y entrega de alimentos. Igualmente, la trazabilidad y control de stocks, así como el plan de emergencias.

De 0 a 4,5 puntos. **PUNTUACIÓN 3,6 puntos**

Justificación de puntuación:

La propuesta presentada destaca significativamente, justificando una puntuación alta en la evaluación. A continuación, se detallan los aspectos clave que respaldan la calificación positiva:

1. Estructura Organizativa y Recursos:
 - La propuesta proporciona una visión detallada de la estructura organizativa, instalaciones y equipos de la empresa, demostrando transparencia y claridad en sus capacidades operativas.
2. Plan Funcional y Medios Técnicos y Humanos:
 - Se presenta un plan funcional sólido que garantiza un suministro eficiente, respaldado por medios técnicos y humanos detallados para la prestación del servicio.
3. Sistema de Gestión Integral:
 - La empresa cuenta con un sistema de calidad, inocuidad alimentaria y medioambiental certificado por normas internacionales reconocidas (ISO 2200, ISO 9001 e ISO 14001), lo que refleja su compromiso con estándares elevados.
4. Gestión de Pedidos y Stocks:
 - La utilización del sistema informático DIETOOLS para la gestión de pedidos demuestra un enfoque tecnológico eficiente. Además, el compromiso de mantener stocks mínimos del 20% del consumo semanal asegura una gestión preventiva de posibles roturas de stock.
5. Seguridad en la Cadena de Producción:
 - La empresa garantiza la seguridad en la cadena de producción al almacenar un menú de seguridad que puede distribuirse en caso de problemas, mostrando un plan de contingencia efectivo.
6. Infraestructura Logística:
 - Destaca la presencia de un centro logístico en la provincia de Málaga, lo que refuerza la capacidad de distribución y suministro eficiente de víveres.
7. Control de Calidad y Trazabilidad:
 - Se detallan procedimientos específicos para garantizar la calidad de los productos, incluyendo controles de trazabilidad. La realización anual de ejercicios de simulacro de trazabilidad demuestra un compromiso continuo con la mejora y la conformidad.
8. Dotación de Equipos y Servicios Adicionales:
 - Se resalta la dotación de equipos para la entrega de materias primas, lo que contribuye a una logística eficiente. Además, la oferta de 5 menús extraordinarios anuales y productos especiales para pacientes especiales demuestra flexibilidad y atención a las necesidades específicas de los clientes.

En conclusión, la propuesta no solo cumple con los requisitos establecidos, sino que va más allá al presentar una visión integral, prácticas avanzadas y un enfoque proactivo para satisfacer las necesidades específicas de los centros hospitalarios y sus pacientes.

No obstante, a pesar de la destacada calidad global de la propuesta presentada, se identifican limitaciones específicas en relación con el menú diseñado para situaciones de emergencia sin necesidad de elaboración. La ausencia de detalles específicos sobre la composición y características de este menú genera incertidumbre y dificulta la evaluación precisa de esta sección de la propuesta. Este aspecto es crucial, ya que el menú de emergencia desempeña un papel fundamental en la capacidad de la empresa para abordar situaciones de crisis alimentaria en los centros hospitalarios.

La falta de claridad y separación adecuada de la información, al haber sido amalgamada con el plan alternativo para situaciones extraordinarias, presenta un desafío para el análisis detallado y la comprensión completa de las estrategias y recursos específicos destinados a garantizar el suministro en momentos críticos.

La información detallada sobre el menú de emergencia es esencial para evaluar la idoneidad y eficacia del plan diseñado para abordar situaciones imprevistas. Sin esta información específica, se genera incertidumbre sobre la capacidad de la empresa para satisfacer las necesidades nutricionales de los pacientes en momentos de crisis, lo que impacta directamente en la robustez de la propuesta en su conjunto.

Se otorga una puntuación de 3,6 puntos.

Por lo tanto, a pesar de los muchos méritos identificados en otras secciones de la propuesta en este criterio técnico, la falta de detalle y claridad en la presentación del menú de emergencia justifica la decisión de no otorgarle la puntuación máxima.

SUBCRITERIO 7.2. Propuesta informática para la gestión de dietas y necesidades de gestión dietética. Puntuación de 0 a 1,5 puntos. **PUNTUACIÓN 1,5 puntos**

Justificación de puntuación:

La propuesta presenta una serie de aspectos destacados que respaldan la asignación de una puntuación máximas. A continuación, se detallan los elementos clave que contribuyen positivamente a la evaluación:

1. Implantación de Herramienta Informática DIETOOLS:

- La propuesta destaca la implantación de la herramienta informática DIETOOLS, una solución integral que facilita la generación de dietas y la realización de pedidos a proveedores. Este enfoque tecnológico demuestra un compromiso con la eficiencia operativa y la modernización de los procesos.

2. Asunción de Costos Asociados:

- La empresa se compromete a asumir los costos asociados a la implementación y mantenimiento anual del sistema informático DIETOOLS. Esta disposición demuestra una inversión sostenida en tecnología y asegura la continuidad operativa de la plataforma.

3. Sistema de Codificación QR y Lectores:

- Se propone la implementación de un sistema de codificación QR en la identificación de cada bandeja, acompañado de lectores para comprobaciones rutinarias de alérgenos. Esta medida contribuye a la trazabilidad y garantiza un control efectivo de los alérgenos presentes en los alimentos.

4. Acceso a Nube Privada de Almacenamiento de Datos:

- La propuesta incluye la facilitación de acceso a una nube privada de almacenamiento de datos para el personal responsable del Servicio de Hostelería, Nutrición y Dietética de la PLS de Málaga. Este enfoque mejora la accesibilidad y gestión de documentos clave relacionados con la prestación del servicio.

5. Desarrollo de Web de Información al Paciente:

- La iniciativa de desarrollar una web de información al paciente y proporcionar herramientas para



consultar detalles sobre los platos del menú diario demuestra un compromiso con la transparencia y la participación activa de los usuarios.

6. Facilitación de Equipamiento y Soluciones de Mantenimiento:

- La propuesta ofrece facilitar equipamiento básico y soluciones de mantenimiento sobre los equipos y utensilios necesarios, mostrando una disposición a respaldar operaciones y garantizar la funcionalidad de los recursos proporcionados.

Se otorga una puntuación de 1,5 puntos.

En conjunto, los elementos identificados subrayan la visión proactiva de la empresa para mejorar la eficiencia, la transparencia y la satisfacción del usuario. Estos aspectos sólidamente respaldan la decisión de otorgar la máxima puntuación en este subcriterio técnico.

SUBCRITERIO 7.3. Aspectos tecnológicos que incorpora el licitador y que pudieran repercutir en la mejora de las condiciones del trabajo, así como en la calidad y seguridad alimentaria y los recursos propios que aporta al servicio.

Puntuación de 0 a 1,5 puntos. **PUNTUACIÓN 1,5 puntos**

Justificación de puntuación:

La asignación de la máxima puntuación se fundamenta en los siguientes aspectos destacados identificados en la oferta del licitante:

1. Aspectos Tecnológicos Relacionados con la Mejora de las Condiciones de Trabajo:

1.1. Desarrollo de una Web de Información a los responsables de hostelería de los centros:

- Proporcionará acceso a una nube privada para gestionar documentos relacionados con el servicio de víveres, esta implementación muestra un enfoque moderno y eficaz
- La información abarca facturación, fichas técnicas, control de calidad, entre otros. La inclusión de información detallada demuestra un compromiso integral.

1.2. Desarrollo de una Web de Información al Paciente:

- Herramientas para que los usuarios consulten información sobre platos en la web del hospital.
- Detalles nutricionales, opciones para necesidades alimentarias especiales.
- Proporcionar herramientas para que los usuarios accedan a información detallada sobre aspectos de su alimentación refleja una orientación hacia la transparencia y la satisfacción del paciente.

1.3. Equipamiento:

- Proporcionará equipamiento básico y soluciones de mantenimiento, especialmente en centros sin cocina central, lo que evidencia una adecuada consideración de las necesidades de los centros.

1.4. Gestión y Mantenimiento del Sistema Informático (Dietools):

- Implementación y mantenimiento del programa de gestión de dietas.
- Uso de códigos QR en bandejas, inclusión de fichas técnicas de productos con identificación de alérgenos.
- La implementación y mantenimiento del programa Dietools, junto con la utilización de códigos QR e identificación de alérgenos, reflejan un compromiso avanzado con la eficiencia y la seguridad alimentaria.

1.5. Pedidos Urgentes:

- Compromiso de suministrar pedidos urgentes en un máximo de 30 minutos para productos de consumo habitual, lo cual subraya la capacidad de respuesta y la agilidad en el servicio.

2. Recursos propios que aporta al servicio:

2.1. Incorporación de Alimentos Libres de Aditivos (Etiqueta Limpia):

- Estudio para identificar aditivos de riesgo y sustituir progresivamente por alimentos con etiqueta limpia, lo cual demuestra un enfoque proactivo en la oferta de alimentos más saludables.

2.2. Menús y Dietas para Casos Particulares:

- Menús especiales para pacientes oncológicos, pediátricos, e infantiles en eventos especiales. La inclusión de menús especiales para pacientes específicos muestra sensibilidad hacia las necesidades individuales y una oferta diversificada.

2.3. Otros Suministros Especiales:

- Minicarta de pan caliente, chocolate para pacientes de psiquiatría, tartas de cumpleaños, y ampliación de la variedad de productos, añade un toque personalizado y una atención diferenciada

2.4. Plan de Control Analítico Adicional:

- Control analítico de alimentos, superficies y aguas, con énfasis en alérgenos. La realización de análisis adicionales, especialmente en alérgenos, refleja un compromiso robusto con la seguridad alimentaria.

2.5. Plan de Mejora de los Procedimientos de Limpieza y Desinfección:

- Adopción de estrategias ecoeficientes, productos respetuosos con el medio ambiente y programas intensivos de limpieza, lo cual demuestra una atención destacada a la higiene y el cuidado ambiental.

2.6. Colaboración en la Implementación de Sistemas de Calidad Certificados:

- Colaboración en la implementación de normas internacionales de calidad en centros hospitalarios, lo que subraya la búsqueda de estándares elevados de calidad.

2.7. Propuesta de Auditorías Externas de Calidad:

- Contratación de auditor externo para verificar el cumplimiento de compromisos. La contratación de auditor externo para verificar el cumplimiento refleja una voluntad de transparencia y rendición de cuentas.

2.8. Organización de Eventos y Colaboración en Jornadas y Acciones Formativas:

- Participación en eventos y jornadas formativas relacionadas con la hostelería hospitalaria. La participación activa en eventos y jornadas formativas demuestra un compromiso con la actualización continua y el intercambio de conocimientos.

3. Aspectos Tecnológicos de Mejora Relacionados con la Sostenibilidad y la Protección del Medio Ambiente:

- Medidas para reducir contaminación, minimizar residuos, sustituir envases plásticos, recogida de aceite usado, y promoción de la salud en el trabajo. La adopción de medidas para reducir la contaminación, minimizar residuos y promover la sostenibilidad ambiental revela una responsabilidad ambiental excepcional.

Se otorga una puntuación de 1,5 puntos.

La combinación de los aspectos identificados ampara la asignación de la máxima puntuación, destacando la integralidad y la adaptabilidad de la propuesta presentada.

SUBCRITERIO 7.4. 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. Puntuación de 0 a 1,5 puntos. **PUNTUACIÓN 1 punto.**

Justificación de puntuación:

La puntuación intermedia otorgada se justifica considerando aspectos positivos en la propuesta, pero también señalando un área específica de mejora:

Aspectos Positivos Destacados:

1. Equipamiento Especializado para Transporte:
 - La propuesta destaca al proponer la adquisición de 4 vehículos isotérmicos con dispositivos de frío individual y registro de temperatura, distribuidos estratégicamente entre los dos centros. Este enfoque demuestra una consideración cuidadosa para mantener la temperatura adecuada durante el transporte de las comidas.
2. Contenedores y Carros de Temperatura Controlada:
 - La oferta contempla la disposición de contenedores apropiados, carros de temperatura controlada y cajones plásticos isotermos. Este detalle evidencia una comprensión sólida de los requisitos logísticos y la importancia de mantener las condiciones adecuadas para los alimentos transportados.
3. Compromiso con Limpieza y Mantenimiento:
 - La empresa asume la responsabilidad de la limpieza y mantenimiento de los carros de temperatura controlada tipo "Socamel". Este compromiso garantiza un cuidado adecuado de los equipos utilizados en el transporte de alimentos, contribuyendo a la seguridad alimentaria.
4. Provisión de Útiles Necesarios:
 - La propuesta incluye la provisión de útiles esenciales como bandejas, cajas y contenedores isotérmicos, lo que indica una consideración completa para facilitar el traslado y servicio adecuado de las comidas.

Área de Mejora Identificada:

1. En el análisis técnico de la propuesta, es evidente una carencia sustancial que afecta la evaluación integral. Se ha observado una ausencia notable de información esencial y valorable relacionada con el plan de transporte alternativo en situaciones de averías de los vehículos u otros imponderables. La omisión de detalles sobre un plan de contingencia para enfrentar eventualidades, como posibles averías en los vehículos de transporte, representa una laguna significativa en la propuesta presentada. Este aspecto es crucial para garantizar la continuidad operativa y la fiabilidad del servicio, especialmente en un contexto donde la puntualidad y la integridad de los productos alimenticios son imperativos. La falta de información sobre un plan de transporte alternativo deja una incertidumbre considerable sobre la capacidad de la empresa para gestionar imprevistos y mantener un servicio ininterrumpido. Esta carencia dificulta la evaluación completa y precisa de la propuesta, generando dudas sobre la robustez y la preparación de la empresa para abordar situaciones adversas.

Se otorga una puntuación de 1 puntos.

En resumen, la propuesta presenta aspectos positivos significativos, pero la identificación de un área de mejora específica justifica la asignación de una puntuación intermedia. Este enfoque busca reconocer los puntos fuertes de la propuesta mientras señala oportunidades para fortalecer la robustez del plan de transporte.

CRITERIO 8. Propuesta de servicio de Apoyo Técnico Hostelero.

Puntuación 0 a 2 puntos. **PUNTUACIÓN 2 puntos**

Justificación de puntuación:

La propuesta exhibe una sólida estrategia de gestión logística que justifica plenamente la asignación de la puntuación máxima en la evaluación técnica. A continuación, se destacan los elementos clave que respaldan esta decisión:

1. Encargado de Logística en Cada Centro:

- La propuesta demuestra una comprensión profunda de las necesidades logísticas al proponer la asignación de una persona con perfil de encargado de logística en cada centro. Esta figura desempeñará un papel crucial al garantizar un suministro eficiente de víveres, ajustándose a las particularidades y demandas específicas de cada centro hospitalario.

2. Formación Específica del Personal de Almacén:

- La propuesta va más allá al destacar que todo el personal encargado de la gestión de almacén contará con formación específica en Dietética y Nutrición Humana, requiriendo titulación universitaria o ser Técnico Superior en Dietética y Nutrición. Este enfoque demuestra un compromiso con la especialización del personal, asegurando que quienes manejan los víveres posean conocimientos fundamentales en nutrición.

3. Apoyo de un Experto en Nutrición Humana y Dietética:

- Todos los centros contarán con el respaldo de un Experto en Nutrición Humana y Dietética, evidenciando un enfoque integral en la gestión de la alimentación. Este apoyo especializado contribuirá a la toma de decisiones informadas y a la adaptación de las prácticas alimenticias a las necesidades específicas de los pacientes.

Se otorga una puntuación de 2 puntos.

La propuesta, al integrar cuidadosamente roles especializados y asegurar la formación adecuada del personal, refleja un enfoque proactivo y orientado a la eficiencia en la gestión logística. En conjunto, estos elementos respaldan la decisión de otorgar la puntuación máxima en la evaluación técnica, reconociendo la robustez y la coherencia de la estrategia propuesta.

CRITERIO 9. Calidad y características del menaje ofertado

Puntuación 0 a 2 puntos. **PUNTUACIÓN 0 puntos**

Justificación de puntuación:

La propuesta, aunque cumple con los requisitos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT), no logra destacar significativamente en términos de calidad y características, justificando así una puntuación de 0 puntos en la evaluación técnica. A continuación, se detallan los aspectos clave que respaldan esta decisión:

1. Cumplimiento de Requisitos Establecidos:

- La propuesta demuestra conformidad con los requisitos detallados en el anexo VIII del PPT. Esto indica un nivel básico de cumplimiento y garantiza que la oferta se alinee con los estándares mínimos establecidos para la evaluación.

2. Certificados de Migración:

- Es especialmente notable la inclusión de los certificados de migración correspondientes a Envases y Contacto con Alimentos, lo cual resalta el enfoque proactivo y responsable de la empresa en materia de seguridad alimentaria.

3. Dificultades en la Apertura de Recipientes:

- Se destaca que la apertura de algunos recipientes presenta cierta dificultad, lo que podría resultar en derrames al utilizarse para líquidos. Esta observación, aunque no impide el cumplimiento de los requisitos mínimos, señala áreas que podrían mejorarse para optimizar la funcionalidad y la practicidad del producto.

4. Falta de Mejoras Significativas:

- A pesar de cumplir con los criterios mínimos, la propuesta no introduce mejoras sustanciales en términos de calidad o características. La ausencia de innovaciones o características distintivas limita la capacidad de la oferta para destacar frente a otras propuestas y justifica una puntuación mínima.

Se otorga una puntuación de 0 puntos.

En resumen, la propuesta satisface los requisitos esenciales, incluyendo además los certificados de migración correspondientes a Envases y Contacto con Alimentos, no obstante, la presencia de dificultades en la apertura de recipientes y la falta de mejoras significativas en calidad o características adicionales contribuyen a una evaluación de 0 puntos. Esta decisión refleja la necesidad de mejoras adicionales para alcanzar una puntuación más alta en la evaluación de este criterio técnico.

ANEXO II PLATAFORMA FEMAR, S.L.

Justificación puntuaciones

Justificación de las puntuaciones otorgadas a los licitadores admitidos a la contratación del Suministro de Víveres para la elaboración de Dietas, Alimentos Extraordinarios y Menaje, y de los Servicios Complementarios a dicho suministro de los Hospitales de la Provincia de Málaga:

CRITERIO 5: Calidad de los víveres ofertados, así como de los alimentos extraordinarios, con apreciación de sus calidades comerciales.

Puntuación de 0 a 10 puntos. **PUNTUACIÓN 0 puntos.**

Justificación de puntuación:

La propuesta ha sido evaluada con una puntuación de 0 puntos debido a la presencia de aspectos positivos y algunas limitaciones. A continuación, se exponen los elementos clave que respaldan esta decisión:

Aspectos Positivos:

1. Cumplimiento de Requisitos Esenciales:

- Se incluyen las Fichas Técnicas originales de los ingredientes necesarios para elaborar los platos, cumpliendo con los requisitos establecidos en el anexo V del Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT).

Limitaciones Identificadas:

1. Ausencia de Relación de Proveedores:

- La carencia más destacada es la omisión de la Relación de Proveedores con documentación acreditativa de sus registros sanitarios. La ausencia de esta información es crítica, ya que la evaluación integral de la propuesta se ve obstaculizada sin la documentación completa de los proveedores.

2. Falta de Fichas Técnicas Específicas:

- La propuesta carece de fichas técnicas específicas para productos ecológicos y fruta de IV gama. Esta falta impacta negativamente en la evaluación de la diversidad y calidad de los productos ofrecidos. La documentación detallada es esencial para una comprensión completa de la oferta.

3. Ausencia de Elementos Diferenciadores:

- Aunque cumple con los requisitos mínimos, la propuesta no presenta elementos de mejora o calidades superiores a lo exigido en el PPT. La falta de innovaciones o características distintivas contribuye a asignar una puntuación de 0 puntos.

Se otorga una puntuación de 0 puntos.

En conclusión, la propuesta demuestra un cumplimiento mínimo de los requisitos esenciales, pero las limitaciones identificadas, como la ausencia de documentación en referencia a proveedores y fichas técnicas específica y la no presentación de elementos distintos que destaquen frente a otras ofertas justifican la asignación de una puntuación de 0 puntos en la evaluación de este criterio técnico.

CRITERIO 6: Valoración del sistema de autocontrol.

Puntuación de 0 a 7 puntos. **PUNTUACIÓN 0 puntos.**

SUBCRITERIO 6.1. Adecuación del Sistema de Autocontrol propuesto por el adjudicatario a los contenidos Documento Orientativo de Especificaciones de los Sistemas de Autocontrol (DOESA 3ª

edición, Consejería de Salud- Junta de Andalucía) y aplicabilidad e individualidad a las instalaciones, equipos, sistemática de trabajo y personal de los servicios de restauración de los hospitales de Málaga.

Puntuación de 0 a 5 puntos. **PUNTUACIÓN 0 puntos.**

La propuesta ha sido evaluada con una puntuación de 0 puntos debido a la presencia de limitaciones sustanciales. A continuación, se detallan los aspectos que respaldan esta decisión:

Limitaciones Identificadas:

1. Falta de Documentación en referencia a la "Verificación del Sistema de Autocontrol":
 - La propuesta carece de documentación relacionada con la "Verificación del Sistema de Autocontrol". Esta omisión sugiere una falta de disposición por parte del ofertante para someterse a procesos rigurosos de evaluación y auditoría. La ausencia de esta documentación dificulta la confianza en la efectividad y conformidad del sistema propuesto, siendo un aspecto crítico para la evaluación.
2. Información No Verificable:
 - Aunque la propuesta indica la inclusión de elementos como el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), Plan de Muestreo, Registro Sanitario de la propia empresa y acreditación ISO, no se encuentran en la documentación proporcionada. La falta de verificabilidad de esta información compromete la evaluación precisa de la propuesta.
3. Falta de Individualización en los Planes de Higiene:
 - A pesar de incluir los Planes Generales de Higiene aplicables dentro del Sistema de Autocontrol, la propuesta no presenta una adaptación individualizada para cada centro. La ausencia de una aplicación específica para las necesidades particulares de cada ubicación puede afectar la eficacia del sistema de higiene en la práctica, siendo un aspecto crítico para garantizar la seguridad alimentaria.

Se otorga una puntuación de 0 puntos.

En resumen, las limitaciones sustanciales identificadas en la propuesta, incluyendo la falta de documentación esencial, información no verificable y la carencia de planes de higiene individualizados, justifican la asignación de la puntuación de 0 puntos en la evaluación. Estos aspectos representan deficiencias significativas que afectan la confiabilidad y la adecuación de la propuesta en relación con los requisitos establecidos.

SUBCRITERIO 6.2. Exigencias y especificaciones superiores a las establecidas en el DOESA

Puntuación de 0 a 2 puntos. **PUNTUACIÓN 0 puntos**

Justificación de la puntuación:

La evaluación de la oferta presentada por el licitante se ha realizado meticulosamente, teniendo en cuenta los criterios y requisitos detallados en el Documento Orientativo de Especificaciones de los Sistemas de Autocontrol (DOESA). Aunque la propuesta cumple con las condiciones mínimas establecidas en dicho documento, se ha determinado otorgarle una puntuación de 0 puntos. A continuación, se detallan las razones fundamentales que respaldan esta decisión:

1. Cumplimiento con Condiciones Mínimas:
 - La propuesta satisface las condiciones mínimas estipuladas en el DOESA, lo cual es un requisito indispensable. Sin embargo, la evaluación ha revelado que no se han incorporado en la oferta exigencias o especificaciones que superen los estándares establecidos por el documento orientativo.
2. Ausencia de Mejoras Sustanciales:



- A pesar de cumplir con los requisitos mínimos, la propuesta carece de elementos que demuestren un esfuerzo por superar las expectativas. No se observan innovaciones, mejoras sustanciales o características que destaquen y vayan más allá de los estándares básicos establecidos por el DOESA.

3. Falta de Diferenciación Competitiva:

- La propuesta no presenta elementos diferenciadores que la destaquen de manera positiva frente a otras ofertas. La ausencia de iniciativas o especificaciones que resalten la excelencia y la superación de estándares comunes contribuye a la asignación de la puntuación de 0 puntos.

Se otorga una puntuación de 0 puntos.

En resumen, la decisión de otorgarle una puntuación de 0 puntos se basa en la observación de que la propuesta, aunque cumple con los requisitos mínimos, no incorpora mejoras significativas ni especificaciones que sobresalgan de los estándares establecidos por el Documento Orientativo de Especificaciones de los Sistemas de Autocontrol. La evaluación destaca la importancia de ir más allá de los requisitos mínimos para alcanzar niveles de excelencia y superación en la oferta presentada.

CRITERIO 7.- Organización del sistema logístico

Puntuación de 0 a 9 puntos. **PUNTUACIÓN 4,6 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:

SUBCRITERIO 7.1. Planificación del suministro de víveres y alimentos extraordinarios y sistema de trabajo en los procedimientos de recepción, almacenamiento y entrega de alimentos. Igualmente, la trazabilidad y control de stocks, así como el plan de emergencias.

Puntuación de 0 a 4,5 puntos. **PUNTUACIÓN 2,1 puntos**

Justificación de la puntuación:

La propuesta presentada por el licitante destaca por varios aspectos positivos, justificando una puntuación positiva en la evaluación técnica:

Aspectos Positivos:

1. Estructura Organizativa y Recursos:

- La propuesta proporciona una detallada descripción de la estructura organizativa, instalaciones y equipos de la empresa, demostrando un enfoque claro y transparente en sus capacidades operativas.

2. Plan Funcional y Medios Técnicos y Humanos:

- Presenta un plan funcional sólido respaldado por medios técnicos y humanos detallados, evidenciando una preparación para garantizar un suministro eficiente.

3. Programa Informático Propio:

- Destaca la disponibilidad de un programa informático propio, continuamente actualizado, que brinda a los clientes un espacio para acceder al catálogo de productos, demostrando un enfoque tecnológico para mejorar la eficiencia y la comunicación.

4. Profesionales con Experiencia:

- Se menciona la presencia de profesionales con experiencia y los equipos necesarios para llevar a cabo el trabajo de manera eficaz, lo cual respalda la capacidad de la empresa para cumplir con los requisitos del servicio.

5. Procedimientos Detallados:

- La propuesta detalla los procedimientos aplicados en las operaciones de recepción, almacenamiento y entrega de víveres en cada centro hospitalario, demostrando una planificación y organización en la ejecución de estas actividades.

6. Sistema de Trazabilidad:

- Se destaca la implementación de un sistema de trazabilidad, permitiendo visualizar y listar en cualquier momento la trazabilidad de cualquier lote, lo que refleja un compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria.

7. Plan de emergencias:

- Se destaca también la inclusión de un plan integral de contingencias y emergencias, demostrando un enfoque proactivo para abordar situaciones imprevistas.

Limitaciones y Razones para la Puntuación Intermedia:

1. La empresa ofertante cuenta con tres instalaciones propias ubicadas en Alcalá de Guadaíra (Sevilla), Cijuela (Granada) y Borrox (Toledo), lo que implica una distancia promedio de 264,9 km con respecto a los centros de interés. La falta de un centro logístico en proximidad a dichos centros constituye una limitación significativa en términos de eficiencia operativa y capacidad de respuesta a nivel local. La carencia de esta infraestructura podría tener un impacto negativo en la capacidad de la empresa para cumplir con los requisitos logísticos específicos de los centros, generando posibles inconvenientes en cuanto a tiempos de entrega, coordinación logística y adaptación a las necesidades particulares de cada centro.

Se otorga una puntuación de 2,1 puntos.

En resumen, la propuesta presenta una combinación de fortalezas y limitaciones, justificando así una puntuación intermedia en la evaluación técnica.

SUBCRITERIO 7.2. Propuesta informática para la gestión de dietas y necesidades de gestión dietética.
Puntuación de 0 a 1,5 puntos. **PUNTUACIÓN 1,5 puntos.**

Justificación de la puntuación:

La propuesta presentada por el licitante destaca por varios aspectos positivos, justificando plenamente la asignación de la puntuación máxima en la evaluación técnica:

Aspectos Positivos:

1. Implementación de Herramienta Informática:

- El compromiso de implementar la herramienta informática DieTools demuestra una iniciativa proactiva para garantizar la adaptación y funcionalidad óptima de los sistemas en cada centro hospitalario.

2. Satisfacción de Necesidades Esenciales:

- La propuesta informática satisface de manera integral las necesidades esenciales de gestión dietética en centros sanitarios, abordando aspectos como la gestión de pedidos, dietas, informatización individualizada, mantenimiento de manuales, y gestión de peticiones diarias.

3. Renovación de Equipos en Almacén:

- La propuesta incluye una renovación proactiva de los equipos de almacén que no cumplen con los niveles de calidad esperados. Esta renovación abarca hardware, software, impresora y otros medios técnicos esenciales, buscando mejorar la eficiencia operativa y fortalecer la integración de sistemas.

4. Inversión Adicional en Instalación del Programa Dietools:

- La propuesta contempla una inversión adicional en la instalación del programa Dietools,

abarcando tanto el software como el suministro del hardware necesario. Este enfoque integral contribuye a una implementación eficiente y completa del sistema.

5. Gestión de Alérgenos:

- El licitante asume el compromiso de implementar la gestión de alérgenos en Dietools, proporcionando fichas técnicas actualizadas de productos y garantizando una identificación precisa de los alérgenos en cada plato registrado. Este enfoque demuestra un compromiso con la seguridad alimentaria y un control preciso de los alérgenos en la oferta alimentaria de los hospitales.

Se otorga una puntuación de 1,5 puntos.

En conclusión, la propuesta presenta una combinación de soluciones tecnológicas integrales, compromisos proactivos y satisfacción de necesidades esenciales, justificando plenamente la asignación de la puntuación máxima en la evaluación técnica.

SUBCRITERIO 7.3. Aspectos tecnológicos que incorpora el licitador y que pudieran repercutir en la mejora de las condiciones del trabajo, así como en la calidad y seguridad alimentaria y los recursos propios que aporta al servicio

Puntuación de 0 a 1,5 puntos. **PUNTUACIÓN 0 puntos.**

Justificación de la puntuación:

La propuesta del licitante carece de aspectos tecnológicos que puedan tener un impacto significativo en la mejora de las condiciones laborales, así como en la calidad y seguridad alimentaria. La falta de innovación y soluciones tecnológicas específicas representa una limitación sustancial en términos de eficiencia operativa y modernización de los procesos relacionados con el servicio.

Al no presentar recursos tecnológicos propios que aporten valor añadido al servicio, la propuesta no demuestra un compromiso con la actualización y optimización de las operaciones. Esta ausencia de elementos tecnológicos relevantes afecta negativamente la capacidad del licitante para mejorar la calidad del servicio, garantizar la seguridad alimentaria y proporcionar condiciones laborales más eficientes.

Se otorga una puntuación de 0 puntos.

Por lo tanto, basándonos en la falta de elementos tecnológicos innovadores y recursos propios que contribuyan al servicio, se justifica la asignación de una puntuación de 0 puntos en este subcriterio técnico.

SUBCRITERIO 7.4. 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

Puntuación de 0 a 1,5 puntos. **PUNTUACIÓN 1 punto.**

Justificación de la puntuación:

La evaluación de la propuesta presentada por el licitante ha resultado en la asignación de una puntuación intermedia, y esta decisión se basa en la presencia de aspectos positivos significativos, pero también en la identificación de una limitación clave. A continuación, se detallan los elementos que respaldan esta decisión:

Aspectos Positivos Destacados:

1. Tecnología Avanzada en la Flota de Vehículos:

- La propuesta destaca por contar con una flota de vehículos equipados con tecnología avanzada que asegura el mantenimiento de la temperatura adecuada de los productos alimenticios durante el transporte. La clasificación de los vehículos como frigoríficos reforzados de clase C demuestra un compromiso con altos estándares de sanidad e higiene.

2. Eficiencia en el Proceso de Transporte:

- El proceso de transporte, desde las instalaciones del licitante hasta su destino, se lleva a cabo de manera eficiente, minimizando las variaciones de temperatura de los productos. La ficha ATP respalda este enfoque, garantizando la calidad del transporte de alimentos.

3. Enfoque en Materiales Resistentes y Dispositivos de Control:

- La consideración de materiales resistentes a la corrosión y de fácil limpieza en las cajas de transporte demuestra un cuidado por la higiene y la seguridad alimentaria. El uso de dispositivos de medición y registro de temperatura, junto con la aprobación de la estiba por parte del responsable de expedición, contribuye a garantizar la integridad de los productos durante el traslado.

Limitación Identificada:

1. Falta de Detalles sobre el Plan de Transporte Alternativo:

- En la plica técnica del licitante, no se proporciona información susceptible de valoración en referencia al plan de transporte alternativo en caso de averías de los vehículos u otros imponderables. Aunque se menciona la reserva de un vehículo para atender incidencias en las rutas de transporte, la falta de detalles específicos constituye una limitación en la evaluación integral del plan de contingencia.

0. Se otorga una puntuación de 1 punto.

En conclusión, la asignación de una puntuación intermedia se justifica por la presencia de aspectos positivos relacionados con la tecnología en la flota de vehículos y la eficiencia en el transporte, pero se señala la limitación en la falta de detalles sobre el plan de transporte alternativo. Este aspecto específico podría fortalecer la propuesta y mejorar su evaluación.

CRITERIO 8. Propuesta de servicio de Apoyo Técnico Hostelero.

Puntuación de 0 a 2 puntos. **PUNTUACIÓN 0,66 puntos**

Justificación de la puntuación:

La propuesta de servicio de apoyo técnico hostelero carece de detalles específicos sobre el personal asignado a cada centro, presentando únicamente una distribución general de todo el personal vinculado al expediente. La ausencia de información detallada acerca del personal destinado a cada ubicación específica dificulta la evaluación precisa de la capacidad y competencia del equipo propuesto para atender las necesidades de cada centro en particular. Este vacío en la propuesta impide una comprensión clara y completa del enfoque operativo previsto para cada instalación.

Se otorga una puntuación de 0,66 puntos.

La falta de especificidad en la asignación del personal, especialmente en relación con cada centro, afecta la transparencia y la claridad de la propuesta, lo que constituye una limitación significativa en términos de evaluación y justifica otorgar una puntuación mínima en la valoración de este criterio técnico.

CRITERIO 9. Calidad y características del menaje ofertado

Puntuación de 0 a 2 puntos. **PUNTUACIÓN 0 puntos**

Justificación de la puntuación:

La propuesta adolece de la inclusión de mejoras sustanciales en lo que respecta a calidad y/o características, lo que imposibilita una evaluación adicional positiva más allá de los requisitos mínimos estipulados. Además, se observa la ausencia de los certificados de migración correspondientes a

Materiales en Contacto con Alimentos, lo cual representa una omisión significativa en términos de documentación esencial para garantizar la idoneidad y seguridad de los productos ofertados. Estas deficiencias limitan la capacidad de valorar integralmente la propuesta y sus implicaciones en relación con los estándares y normativas requeridos.

Se otorga una puntuación de 0 puntos.

La falta de mejoras sustanciales y la omisión de documentación esencial como las fichas de certificados generan dudas sobre la capacidad del licitante para cumplir con los estándares de calidad y seguridad alimentaria exigidos. Estas deficiencias justifican otorgar una puntuación de 0 puntos en la evaluación de este criterio técnico.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 146.3 de la LCSP, se establece un **UMBRAL MÍNIMO DE 15 PUNTOS**, que se hace necesario alcanzar a los efectos de continuar en el procedimiento de adjudicación. Por todo ello PLATAFORMA FEMAR, S.L. **NO SUPERA** el umbral mínimo exigido para continuar en la licitación.

ANEXO III SERUNION, S.A. Justificación puntuaciones

Justificación de las puntuaciones otorgadas a los licitadores admitidos a la contratación del Suministro de Víveres para la elaboración de Dietas, Alimentos Extraordinarios y Menaje, y de los Servicios Complementarios a dicho suministro de los Hospitales de la Provincia de Málaga:

CRITERIO 5: Calidad de los víveres ofertados, así como de los alimentos extraordinarios, con apreciación de sus calidades comerciales

Puntuación de 0 a 10 puntos. **PUNTUACION 6,66 puntos**

Justificación de puntuación:

La decisión de asignar una puntuación intermedia a la propuesta del licitante se sustenta en la identificación de varios aspectos positivos que contribuyen al reconocimiento de la calidad y conformidad de la oferta. A continuación, se detallan los elementos que respaldan la decisión de otorgar esta calificación:

Aspectos Positivos Destacados:

1. Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) de Proveedores:
 - La propuesta incluye copias de la inscripción en el RGSEAA de todos los proveedores, proporcionando una verificación de la autorización para suministrar productos o materias primas. La inclusión del anexo XIII, que abarca el Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos de proveedores, contribuye a una visión integral de la documentación respaldatoria.
2. Fichas Técnicas Originales y Marcas Reconocidas:
 - La presentación de Fichas Técnicas originales de los ingredientes, conforme al Anexo V del Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT), y la inclusión de marcas reconocidas en curados, embutidos y postres lácteos añaden valor a la propuesta. Estos elementos demuestran un esfuerzo por cumplir con los requisitos establecidos y ofrecer productos de calidad reconocida.
3. Aportación de Fichas Técnicas Segundo Proveedor:
 - La presentación de Fichas Técnicas de segundo proveedor por artículo es un punto destacado. Esta práctica proporciona flexibilidad y variabilidad en caso de incidencias con el primer proveedor, mejorando la seguridad alimentaria y asegurando la disponibilidad de productos previamente homologados.

Se otorga una puntuación de 6,66 puntos.

En conjunto, estos aspectos positivos respaldan la decisión de asignar una puntuación intermedia, reconociendo los esfuerzos del licitante por cumplir con los requisitos y mejorar la calidad y seguridad de los productos ofrecidos.

CRITERIO 6: Valoración del sistema de autocontrol

Puntuación de 0 a 7 puntos. **PUNTUACIÓN 4,66 puntos.**

SUBCRITERIO 6.1. Adecuación del Sistema de Autocontrol propuesto por el adjudicatario a los contenidos Documento Orientativo de Especificaciones de los Sistemas de Autocontrol (DOESA 3ª edición, Consejería de Salud- Junta de Andalucía) y aplicabilidad e individualidad a las instalaciones, equipos, sistemática de trabajo y personal de los servicios de restauración de los hospitales de Málaga. Puntuación de 0 a 5 puntos. **PUNTUACIÓN 3,33 puntos.**

Justificación de la puntuación:

La propuesta merece una puntuación intermedia debido a la inclusión de elementos positivos relacionados con la seguridad alimentaria y el control de calidad, así como a la identificación de una carencia importante. A continuación, se detallan los puntos que respaldan esta justificación:

1. Planes Generales de Higiene:

- La inclusión y desarrollo integral de los Planes Generales de Higiene demuestran un compromiso sólido con la higiene alimentaria. La propuesta sigue rigurosamente los criterios establecidos en el Documento de Especificaciones de los Sistemas de Autocontrol (DOESA), garantizando así el cumplimiento de las normativas y estándares más exigentes en este ámbito.

2. Sistema de Autocontrol Individualizado:

- La presentación de un Sistema de Autocontrol, que incluye los Planes Generales de Higiene y el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), individualizado para cada uno de los cinco hospitales contemplados, refleja una adaptación precisa a las particularidades de cada ubicación. Este nivel de personalización fortalece la efectividad y la pertinencia del sistema en cada entorno hospitalario específico.

3. Verificación del Sistema de Autocontrol:

- La propuesta cumple de manera integral con los requisitos estipulados en el Anexo VII del Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) en relación con la Verificación del Sistema de Autocontrol. Este cumplimiento indica la disposición del ofertante para someterse a procesos rigurosos de evaluación y auditoría, lo que consolida la confianza en la efectividad y conformidad del sistema propuesto.

2. Ausencia de Plan de Emergencia de las Cámaras Frigoríficas:

- La propuesta no incluye un plan de emergencia para las cámaras frigoríficas. Esta omisión representa una limitación significativa, ya que la ausencia de un plan específico para situaciones de emergencia en las cámaras frigoríficas podría afectar la capacidad de respuesta ante posibles contingencias, reduciendo la eficacia global del sistema de control de calidad y seguridad alimentaria.

Se otorga una puntuación de 3,33 puntos.

En resumen, la puntuación intermedia se justifica por la presencia de elementos positivos relacionados con la seguridad alimentaria y el control de calidad, pero se ve influenciada negativamente por la ausencia de un Plan de Emergencia de las Cámaras Frigoríficas, un componente esencial para garantizar la integridad de los productos.

SUBCRITERIO 6.2. Exigencias y especificaciones superiores a las establecidas en el DOESA

Puntuación de 0 a 2 puntos. **PUNTUACIÓN 1,33 puntos.**

Justificación de la puntuación:

La propuesta ha sido evaluada con una puntuación intermedia debido a ciertos elementos que, aunque aportan cierta mejora y evidencian un compromiso adicional, presentan algunas limitaciones. A continuación, se detallan los aspectos clave que respaldan esta justificación:

1. Certificación ISO 22000: 2005:

- Aunque la propuesta indica que el Sistema de Autocontrol está certificado con la Norma ISO 22000:2005, la falta de información detallada sobre el alcance de esta certificación y la ausencia del certificado correspondiente generan incertidumbre. La justificación completa de la certificación, incluido el alcance y la presentación del certificado, es fundamental para respaldar adecuadamente esta afirmación.

2. Procedimientos Adicionales:

- La propuesta va más allá de las exigencias establecidas en el Documento de Especificaciones de los Sistemas de Autocontrol (DOESA) al presentar procedimientos adicionales, como Control de la Documentación, Gestión de Incidencias-No Conformidades y Gestión de Alérgenos. Estos elementos demuestran un esfuerzo adicional por parte del ofertante para mejorar la calidad y seguridad alimentaria. Sin embargo, la ausencia de detalles específicos sobre la implementación y ejecución de estos procedimientos limita la evaluación completa de su impacto positivo.

Se otorga una puntuación de 1,33 puntos.

En resumen, la puntuación intermedia se justifica por la falta de información detallada sobre la certificación ISO 22000:2005 y la necesidad de claridad adicional en la implementación y ejecución de los procedimientos adicionales propuestos. Aunque hay aspectos positivos, la evaluación se mantiene en un nivel intermedio debido a estas consideraciones.

CRITERIO 7. Organización del sistema logístico

Puntuación de 0 a 9 puntos. **PUNTUACIÓN 6,1 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:

7.1. Planificación del suministro de víveres y alimentos extraordinarios y sistema de trabajo en los procedimientos de recepción, almacenamiento y entrega de alimentos. Igualmente, la trazabilidad y control de stocks, así como el plan de emergencias.

Puntuación 0 a 4,5 puntos. **PUNTUACIÓN 3,6 puntos**

Justificación de la puntuación:

La propuesta ha sido evaluada con una puntuación elevada, y a continuación, se proporciona la justificación detallada:

Aspectos Positivos:

1. Análisis Detallado:

- La propuesta ofrece un análisis detallado de la estructura organizativa, instalaciones y equipos, respaldado por un plan funcional y diagramas de flujo. Esto demuestra un esfuerzo por proporcionar una visión completa de la capacidad y recursos disponibles.

2. Comprensión Integral:

- La memoria aborda de manera integral los aspectos esenciales para garantizar la eficacia del servicio, incluyendo sistemas de gestión de pedidos, abastecimiento, procedimientos de recepción, almacenamiento y entrega, así como gestión de trazabilidad y control de stock.

3. Compromiso con la Calidad y Sostenibilidad:

- La propuesta destaca el compromiso con la calidad a través de rigurosos procesos de homologación de proveedores, preferencia por materias primas certificadas y sostenibilidad. La elección de productos locales y de temporada muestra un enfoque responsable y sostenible.
4. Bienestar Animal:
 - Se destaca el compromiso con el bienestar animal, evidenciado por la aplicación de la normativa de las "cinco libertades" y la exigencia de este cumplimiento a los proveedores. Esto refleja consideraciones éticas y sociales en la gestión de la cadena de suministro.
 5. Transparencia y Control:
 - La propuesta incluye la implementación de un modelo de gestión informática de la trazabilidad a través de la aplicación SERVER, demostrando un compromiso con la transparencia y un control riguroso de los procesos.
 6. Plan de emergencias:
 - Se destaca también la inclusión de un plan integral de contingencias y emergencias, demostrando un enfoque proactivo para abordar situaciones imprevistas.

Aspectos de Mejora:

1. Contradicciones y Falta de Claridad:
 - A pesar de la comprensión general de la propuesta, se han identificado contradicciones específicas en relación con el proceso de recepción y almacenamiento, así como los criterios de almacenamiento. Estas incongruencias, en particular, afectan la definición del personal encargado de verificar las temperaturas de los equipos de frío. Esta falta de claridad y consistencia en aspectos clave del plan propuesto genera inquietudes sustanciales sobre el enfoque operativo presentado.

Se otorga una puntuación de 3,6 puntos.

En resumen, la puntuación otorgada se justifica por la combinación de aspectos positivos y áreas de mejora. La comprensión integral y los compromisos positivos son contrarrestados por las contradicciones identificadas y la falta de claridad en ciertos aspectos operativos clave.

7.2. Propuesta informática para la gestión de dietas y necesidades de gestión dietética.

Puntuación 0 a 1,5 puntos. **PUNTUACIÓN 1 punto**

Justificación de la puntuación:

La propuesta recibe una puntuación intermedia debido a varios elementos positivos, especialmente en relación con la implementación del programa de gestión de dietas icTREBES. A continuación, se detallan los puntos clave que respaldan esta justificación:

1. Implementación del Programa icTREBES:
 - La inclusión del programa de gestión de dietas icTREBES demuestra un enfoque integral para el servicio de alimentación de pacientes en los Hospitales de Málaga. Este software abarca diversas funciones, desde aspectos de dietética y hostelería hasta funciones específicas de unidades de enfermería y gestores del centro.
2. Uso de Códigos QR en Etiquetas de Emplatado:

- La utilización de códigos QR en las etiquetas de emplatado, permitiendo a los pacientes realizar elecciones a través de una página web utilizando sus propios smartphones, es una solución innovadora. Esto simplifica el proceso de selección de alimentos para los pacientes y elimina la necesidad de dispositivos adicionales como PDAs.

3. Adaptación a Dietas y Alergias:

- El sistema incorporado asegura que los platos disponibles para la selección del paciente estén alineados con su dieta asignada. Además, la capacidad de realizar sustituciones por platos alternativos en casos de incompatibilidad con alergias garantiza opciones seguras y personalizadas para los pacientes.

Sin embargo, la puntuación se ve afectada negativamente por la falta de información sobre la cantidad de licencias ofrecidas por centro. Esta omisión es crucial, ya que la disponibilidad de licencias afecta directamente la implementación y el alcance del programa en cada hospital.

Se otorga una puntuación de 1 punto.

En resumen, la puntuación intermedia refleja la valoración positiva de la propuesta en términos de funcionalidades y enfoque, pero se ve atenuada por la falta de claridad en un aspecto clave relacionado con las licencias del software.

7.3. Aspectos tecnológicos que incorpora el licitador y que pudieran repercutir en la mejora de las condiciones del trabajo, así como en la calidad y seguridad alimentaria y los recursos propios que aporta al servicio.

Puntuación de 0 a 1,5 puntos. **PUNTUACION 0,5 puntos**

Justificación de la puntuación:

La propuesta recibe la puntuación mínima debido a varios aspectos que se consideran insuficientes para satisfacer los requisitos y expectativas de los centros. A continuación, se detallan los motivos clave para otorgar la puntuación mínima:

1. ALIMENTIUM CONNECT y QTOTAL como Mejoras Tecnológicas:

- La oferta incluye ALIMENTIUM CONNECT como una mejora tecnológica para la gestión informatizada de fichas técnicas y QTOTAL para la gestión de incidencias en la recepción de pedidos. A pesar de estas incorporaciones, se evalúa que estas herramientas no ofrecen un valor significativo para los centros.

2. Escaso Valor para los Centros:

- La justificación se basa en la percepción de que las herramientas propuestas por el licitador no cumplen con las expectativas o necesidades específicas de los centros hospitalarios al estar las mismas relacionadas directamente con la gestión del propio licitante.

Se otorga una puntuación de 0,5 puntos.

En resumen, la puntuación mínima refleja la percepción de que las mejoras tecnológicas propuestas no cumplen con los criterios de valor y eficacia requeridos por los centros hospitalarios, lo que afecta negativamente la evaluación de la oferta.

7.4. 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.

Puntuación de 0 a 1,5 puntos. **PUNTUACION 1 punto.**

Justificación de la puntuación:

La propuesta merece una puntuación intermedia debido a varios aspectos positivos relacionados con el transporte de alimentos, así como a la falta de detalles en un área clave. A continuación, se detallan los puntos clave que respaldan esta justificación:

Aspectos Positivos:

1. Vehículos y Equipamiento:

- La oferta incluye la implementación de 4 vehículos isotermos, cada uno equipado con dispositivos individuales de frío y registro de temperatura. La asignación de 2 vehículos a cada centro muestra un enfoque adecuado para garantizar la eficacia y la capacidad de transporte.

2. Carros y Cajones Isotermos:

- La provisión de carros y cajones plásticos isotermos demuestra la atención a la calidad y seguridad alimentaria durante el transporte.

3. Compromiso con el Mantenimiento:

- La empresa se compromete a realizar la limpieza y mantenimiento de los equipos, incluida la reparación y sustitución de carros deteriorados.

Área de Mejora:

1. Transporte Alternativo no Detallado:

- Aunque se reserva un vehículo para atender incidencias en las rutas de transporte, la falta de información detallada sobre el plan de transporte alternativo en caso de averías u otros imponderables genera incertidumbre. La ausencia de detalles sobre cómo se abordarían estas situaciones afecta la evaluación completa del plan de transporte.

Se otorga una puntuación de 1 punto.

En conjunto, la propuesta muestra compromiso y atención a la calidad en el transporte de alimentos, pero la falta de detalles sobre el plan de transporte alternativo justifica la asignación de una puntuación intermedia en la evaluación técnica.

CRITERIO 8. Propuesta de servicio de Apoyo Técnico Hostelero.

Puntuación de 0 a 2 puntos. **PUNTUACIÓN 2 puntos**

Justificación de la puntuación:

La oferta merece la puntuación máxima debido a su enfoque integral y altamente detallado en la gestión logística y formación del personal. A continuación, se detallan los aspectos clave que respaldan esta justificación:

1. La propuesta incorpora la designación de una persona con el perfil de encargado de logística en cada centro, quien asumirá la responsabilidad de garantizar el suministro de víveres conforme a las necesidades específicas del centro y responderá a las demandas del servicio de cocina. Esta figura desempeñará un papel clave en la eficacia y coordinación de las operaciones logísticas en cada

ubicación.

2. En cuanto a la formación del personal encargado de la gestión de almacén, se destaca que todos ellos poseerán formación específica en Dietética y Nutrición Humana, con una titulación universitaria o Técnico Superior en Dietética y Nutrición. Este enfoque evidencia el compromiso con la especialización y conocimientos específicos necesarios para asegurar la calidad en el manejo de los productos alimenticios.
3. Cabe señalar que, a pesar de no incluirse en los requisitos mínimos de formación del encargado de logística, la propuesta garantiza el apoyo de un Experto en Nutrición Humana y Dietética en todos los centros, reforzando el compromiso con la excelencia en la gestión de la nutrición y la dieta en cada instalación.

Se otorga una puntuación de 2 puntos.

En conjunto, estos elementos destacan la atención minuciosa y la implementación de buenas prácticas en la gestión logística y formación del personal, justificando plenamente otorgar la puntuación máxima en la evaluación de este criterio técnico.

CRITERIO 9. Calidad y características del menaje ofertado.

De 0 a 2 puntos. **PUNTUACIÓN 0 puntos**

Justificación de la puntuación:

La evaluación de la propuesta presentada por el licitante ha resultado en la asignación de una puntuación de 0 puntos, y esta decisión se fundamenta en la observación de ciertos aspectos que, aunque cumplen con los requisitos mínimos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT), no logran sobresalir en términos de calidad y características. A continuación, se detallan los elementos clave que respaldan esta decisión:

1. Cumplimiento de Requisitos Establecidos:
 - La propuesta demuestra conformidad con los requisitos detallados en el anexo VIII del PPT. Esto indica un nivel básico de cumplimiento y garantiza que la oferta se alinee con los estándares mínimos establecidos para la evaluación. Se incluyen de los certificados de migración correspondientes a Envases y Contacto con Alimentos.
2. Falta de Mejoras Significativas:
 - A pesar de cumplir con los criterios mínimos, la propuesta no introduce mejoras sustanciales en términos de calidad o características. La ausencia de innovaciones o características distintivas limita la capacidad de la oferta para destacar frente a otras propuestas y justifica una puntuación de 0 puntos.

Se otorga una puntuación de 0 puntos.

En resumen, la propuesta satisface los requisitos esenciales, incluyendo además los certificados de migración correspondientes a Envases y Contacto con Alimentos, no obstante, la falta de mejoras significativas en calidad o características adicionales contribuyen a una evaluación de 0 puntos. Esta decisión refleja la necesidad de mejoras adicionales para alcanzar una puntuación más alta en la evaluación técnica.