ANEXO II

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EXPEDIENTE 0000443/2024

CRITERIO Nº 1: OFERTA ECONÓMICA

EVALUABLE AUTOMÁTICO

PONDERACIÓN: 60 PUNTOS

Aspectos económicos que permitan, al tratarse de un gasto público, y de conformidad con principios de eficiencia presupuestaria, garantizar que la prestación que se contrata es objeto de evaluación automática bajo criterios de asignación de puntos atendiendo al montante económico ofertado. El baremo de puntuación estaría comprendido entre **0-60 puntos**.

A partir del descuento ofertado sobre el precio de licitación, se asignarán las puntuaciones por tramos, de acuerdo a la siguiente tabla, donde "d" corresponde al porcentaje de descuento:

Descuento d en tanto por 100	Fórmula
Mayor o igual que 0% y menor o igual que 2%	21,5·d
Mayor que 2% y menor o igual que 3%	23+(10·d)
Mayor que 3% y menor o igual que 4%	35+(6·d)
Mayor que 4%	59+(0,01·d)

El cálculo del porcentaje de descuento se realizará del siguiente modo:

- Se multiplicará el precio unitario ofertado de cada lote por la cantidad estimada del lote correspondiente (las cantidades estimadas se encuentran en el Cuadro I del presente documento).
- Se sumarán los importes obtenidos de cada lote.

$$\text{Sumatorio importes}=\Sigma\left(\text{Precio unitario}_i\cdot\text{Cantidad estimada}_i\right)$$

- Se calculará la diferencia entre el PBL y el sumatorio de los importes.

$$\text{Diferencia}=\text{PBL}-\text{Sumatorioimportes}$$

- La proporción entre esta diferencia y el PBL será el descuento ofertado ("d") a utilizar en la fórmula que aparece en la tabla previamente indicada.

$$d=\frac{\text{Diferencia}}{\text{PBL}}\cdot 100$$

La superación del precio unitario en alguno de los lotes por parte de los licitadores provocará su exclusión del procedimiento.

b) Criterios No automáticos o evaluables mediante Juicio de Valor:

CRITERIO Nº 2: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES/PRODUCTOS OFERTADOS

PONDERACIÓN: 20 PUNTOS

Se establece un umbral mínimo de 10 puntos para este criterio.

JUSTIFICACIÓN:

Con el objetivo de asegurar una prestación de calidad, se valorarán las condiciones y características técnicas del suministro de refrigerios para los donantes de sangre del CTTC de Málaga.

La valoración de este criterio se efectuará en base a la documentación técnica aportada por los licitadores. Las prestaciones indicadas en el PPT se entenderán como mínimas garantizadas. En este criterio se valorarán los productos alimenticios ofertados en base a la adecuación de estos productos a las necesidades asistenciales planteadas.:

ASIGNACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA PUNTUACIÓN DE ESTE CRITERIO:

Se valorará la calidad alimentaria de los productos ofertados, entendiéndose por esta la que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación establece, es decir, el conjunto de propiedades y características de un producto alimenticio o alimento relativas a las materias primas o ingredientes utilizados en su elaboración, a su naturaleza, composición, pureza, identificación, origen, y trazabilidad, así como a los procesos de elaboración, almacenamiento, envasado y comercialización utilizados y a la presentación del producto final, incluyendo su contenido efectivo y la información al consumidor final especialmente el etiquetado.

CRITERIO Nº 3: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL EQUIPAMIENTO Y DEL SISTEMA LOGÍSTICO

PONDERACIÓN: 20 PUNTOS

Se establece un umbral mínimo de 10 puntos para este criterio.

JUSTIFICACIÓN: Se hace preciso valorar el sistema logístico ofertado por el licitador ya que su correcta reposición en tiempo y forma afecta directamente a que el CTTC esté surtido de refrigerios para los donantes, además de la calidad y cantidad del equipamiento propuesto para la dispensación de productos.

La valoración de este criterio se efectuará en base a la documentación técnica aportada por los licitadores. Las prestaciones indicadas en el PPT se entenderán como mínimas garantizadas.

En este criterio se valorarán el sistema logístico y las características y la cantidad del equipamiento ofertado en base a la adecuación de los mismos a las necesidades asistenciales planteadas.

ASIGNACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA PUNTUACIÓN DE ESTE CRITERIO:

a) Se valorará el sistema logístico ofertado, incluyendo la frecuencia de las reposiciones, los embalajes ofertados de los productos y el sistema y plazos establecidos para la resolución de las incidencias, así como la cantidad de equipos ofertados y su calidad: De 0 a 10 puntos.

b) Se valorará la tecnología ofertada para el control de acceso mediante código numérico, código QR o ficha/tarjeta de acceso: De 0 a 10 puntos.

CUADRO I. CANTIDADES ESTIMADAS

LOTE	GENÉRICO DE CENTRO (GC)	DENOMINACIÓN	CANTIDAD ESTIMADA
1	D48697	Zumos-Zumo Melocotón brik 200 ml.	54.000,00
2	D48699	Zumos-Zumo Piña brik 200 ml.	90.000,00
3	F17224	Otros (alimentación)- Snacks para donantes- Agua mineral 33 cl.	165.000,00
4	F17225	Otros (alimentación)- Snacks para donantes- Reposición garrafas de agua y mantenimiento de máquinas dispensadoras de de agua mineral.	900,00
5	D49844	Bebidas no alcohólicas- Listas para beber- Refrescos cola, 33 cl.	45.000,00
6	D44419	Bebidas no alcohólicas- Listas para beber- Bebida isotónica. Sabor limón 33 cl.	15.000,00
7	A42483	Bebidas no alcohólicas-Necesitan preparación-GC. Unidades de bebidas calientes.	33.000,00
8	F23734	Productos de confitería-Unidades de bollería y pastelería artesana para donantes de sangre: Empanadas de hojaldre con relleno, bizcochos, tortas.	165.000,00
9	D99572	Otros alimentos-Snacks fresco para donantes: Bocadillos.	1.500,00
10	D98910	Otros alimentos-Snacks fresco para donantes: Frutos secos, patatas fritas y chip de verduras.	93.000,00
11	F99587	Otros alimentos-Snacks fresco para donantes, aptos para diabéticos.	9.000,00
12	F99588	Otros alimentos-Snacks fresco para donantes, aptos para celíacos	9.000,00
13	F99589	Otros alimentos-Snacks fresco para donantes: fruta fresca envasada.	1.500,00