

ANEXO I – INSTRUCCIONES CRITERIOS NO CUANTIFICABLES MEDIANTE LA MERA APLICACIÓN DE FÓRMULAS

3. Calidad de los productos.

- PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO Y FICHAS TÉCNICAS INDIVIDUALES (20 PUNTOS)

Se valorará cada muestra de forma individual comparando, en su caso, con los productos presentados por el resto de los licitadores, de acuerdo con la siguiente clasificación:

ENVASES/EMBALAJE:

Se valorarán los envases/el embalaje de cada muestra de forma individual comparando, en su caso, con los presentados por el resto de los licitadores, de acuerdo con la siguiente clasificación:

- **Nivel 1:** El producto ofertado se encuentra correctamente embalado conforme a lo dispuesto en el Pliego de Prescripciones Técnicas, presentando a su vez ventajas sobre los productos presentados por el resto de los licitadores.
- **Nivel 2:** El producto ofertado se encuentra correctamente embalado conforme a lo dispuesto en el Pliego de Prescripciones Técnicas, presentando a su vez ventajas respecto a los mínimos establecidos en el Pliego, pero no presenta ventajas sobre los productos presentados por el resto de los licitadores.

ETIQUETAS:

Se valorarán las etiquetas de cada muestra de forma individual comparando, en su caso, con las presentadas por el resto de los licitadores de acuerdo con la siguiente clasificación:

- **Nivel 1:** El producto ofertado se encuentra correctamente etiquetado conforme a lo dispuesto en el Pliego de Prescripciones Técnicas, presentando a su vez ventajas sobre los productos presentados por el resto de los licitadores.
- **Nivel 2:** El producto ofertado se encuentra correctamente etiquetado conforme a lo dispuesto en el Pliego de Prescripciones Técnicas, presentando a su vez ventajas respecto a los mínimos establecidos en el Pliego, pero no presenta ventajas sobre los productos presentados por el resto de los licitadores.

MEMORIA TÉCNICA/FICHAS TÉCNICAS:

Se valorarán las fichas técnicas de cada muestra de forma individual comparando, en su caso, con las presentadas por el resto de los licitadores de acuerdo con la siguiente clasificación:

- **Nivel 1:** El producto ofertado cumple con las características requeridas en el Anexo II - Oferta Económica y en el Pliego de Prescripciones Técnicas, presentando ventajas sobre los productos presentados por el resto de los licitadores.
- **Nivel 2:** El producto ofertado cumple con las características requeridas en el Anexo II - Oferta Económica y en el Pliego de Prescripciones Técnicas, presentando ventajas respecto a los mínimos establecidos en el Pliego, pero no presenta ventajas sobre los

productos presentados por el resto de los licitadores.

Se valorará cada producto de forma individual, comparando, en su caso, con los productos presentados por el resto de los licitadores, de acuerdo con la siguiente clasificación:

Contratación del suministro de frutas, verduras, hortalizas y tubérculos para el Hospital en Majadahonda de FREMAP.

Referencia	Producto	PUNTUACIÓN MÁXIMA	ENVASES/EMBALAJE		ETIQUETAS		FICHAS TÉCNICAS	
			PUNTOS		PUNTOS		PUNTOS	
			NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 1	NIVEL 2
65	FRESÓN	2	0,5	0,25	0,5	0,25	1	0,5
67	KIWI	2	0,5	0,25	0,5	0,25	1	0,5
71	MANZANA GOLDEN	2	0,5	0,25	0,5	0,25	1	0,5
78	NARANJA MESA	2	0,5	0,25	0,5	0,25	1	0,5
88	PLÁTANO	2	0,5	0,25	0,5	0,25	1	0,5
26	LECHUGA HOJA DE ROBLE	2	0,5	0,25	0,5	0,25	1	0,5
34	PIMIENTO DULCE VERDE	2	0,5	0,25	0,5	0,25	1	0,5
36	PIMIENTO ROJO	2	0,5	0,25	0,5	0,25	1	0,5
99	PATATA BLANCA	2	0,5	0,25	0,5	0,25	1	0,5
45	TOMATE FRESCO	2	0,5	0,25	0,5	0,25	1	0,5

- **CALIDAD DEL PRODUCTO (25 PUNTOS)**

ASPECTO/TEXTURA Y SABOR

Se valorará con un total de 25 puntos la cata de los productos que consistirá en la valoración de forma individual, del aspecto/textura y el sabor de las muestras presentadas.

La puntuación del aspecto/textura de las muestras se determinará valorando aspectos como la intensidad del color, el frescor del producto, el olor tras retirar el envase de la muestra, la firmeza y el tacto de la muestra.

La puntuación del sabor de las muestras se determinará valorando aspectos como la intensidad de los sabores, la jugosidad, la terneza y que el sabor sea equilibrado, sin presentar sabores amargos, ácidos o desagradables.

Los niveles serán:

- **Nivel 1:** Los productos presentados cumplen con los aspectos concretos a valorar y presentan ventajas en cuanto a los productos presentados por el resto de los licitadores. Las muestras presentan mejor sabor y aspecto/textura que el resto de las muestras presentadas por el resto de los licitadores.
- **Nivel 2:** Los productos presentados cumplen con los aspectos concretos a valorar y presentan ventajas en cuanto a los requisitos mínimos recogidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas, pero los productos presentados no presentan ventajas sobre los entregados por el resto de los licitadores.

Cada uno de estos criterios de valoración se puntuará como nivel 1 y nivel 2 y será ponderado en función del número de catadores que realicen la valoración, es decir, en función de su peso específico y ponderado por igual entre el número de catadores.

Se valorará cada producto de forma individual, comparando, en su caso, con los productos presentados por el resto de los licitadores, de acuerdo con la siguiente clasificación:

Contratación del suministro de frutas, verduras, hortalizas y tubérculos para el Hospital en Majadahonda de FREMAP.

Referencia	Producto	PUNTUACIÓN MÁXIMA	SABOR		ASPECTO Y TEXTURA	
			PUNTOS		PUNTOS	
			NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 1	NIVEL 2
65	FRESÓN	2,5	1,5	1	1	0,5
67	KIWI	2,5	1,5	1	1	0,5
71	MANZANA GOLDEN	2,5	1,5	1	1	0,5
78	NARANJA MESA	2,5	1,5	1	1	0,5
88	PLÁTANO	2,5	1,5	1	1	0,5
26	LECHUGA HOJA DE ROBLE	2,5	1,5	1	1	0,5
34	PIMIENTO DULCE VERDE	2,5	1,5	1	1	0,5
36	PIMIENTO ROJO	2,5	1,5	1	1	0,5
99	PATATA BLANCA	2,5	1,5	1	1	0,5
45	TOMATE FRESCO	2,5	1,5	1	1	0,5

- **CALIDAD ADICIONAL (5 PUNTOS)**

Se valorará con un total de 5 puntos por lote que los productos indicados a continuación dispongan de la característica adicional indicada, pero para poder optar a esta puntuación extra siempre deberán cumplir las condiciones mínimas exigidas en las prescripciones técnicas. La puntuación adicional se distribuirá de acuerdo con lo siguiente:

LOTE 1: Contratación del suministro de frutas, verduras, hortalizas y tubérculos para el Hospital en Majadahonda de FREMAP.

- Plátano (requisito: mínimo 14 cm de longitud)
 - Plátano de Canarias: 5 puntos.
 - Plátano de origen distinto: 0 puntos.

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA LOS LICITADORES:

NOTA IMPORTANTE: En ningún caso se deberán presentar las muestras junto con la oferta. FREMAP requerirá a los licitadores, a través de la dirección de correo electrónico facilitada como contacto, para que se presenten las muestras en los términos indicados en los documentos de la presente licitación.

La entrega de la muestra deberá realizarse en la fecha, lugar y horario fijadas por FREMAP, avisándose previamente a los licitadores.

Las muestras deberán presentarse con el etiquetado reglamentario y las fichas técnicas de forma que exista trazabilidad entre las muestras presentadas y los productos que vaya a suministrar el adjudicatario. Estas fichas técnicas deben presentar obligatoriamente una fotografía del producto.

Del mismo modo, en el momento de presentación de ofertas los licitadores deberán subir a la plataforma una declaración responsable con la voluntad de presentación de la muestra junto con las fichas técnicas de todos los productos que requieran muestra.

MOTIVOS DE EXCLUSIÓN:

Se podrá proceder a la exclusión del licitador por los siguientes motivos:

- No obtener un mínimo de 25 puntos en la valoración total del criterio de calidad de los productos. La finalidad es asegurarse de que la calidad de los productos a suministrar se corresponda con la exigida en los pliegos.
- La no presentación de muestras, presentación de forma inadecuada o presentación fuera del plazo indicado. Se entenderá por presentación de forma inadecuada aquellas que no cumplan los requisitos mínimos exigidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas y/o en el Anexo II - Oferta Económica además de las muestras que no se entreguen junto con la ficha técnica que necesariamente deberá presentar fotografía del producto entregado.
- La falta de correspondencia entre las muestras y las fichas técnicas individuales con fotografías de los artículos presentados para la muestra.