

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

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.

Para ello, se analizará si el producto ofertado se encuentra correctamente embalado conforme a lo dispuesto en el Pliego de Prescripciones Técnicas y si presenta a su vez ventajas sobre los productos presentados por el resto de los licitadores.

El/los productos mejor envasados y embalados recibirán la máxima puntuación, mientras que el resto de los productos obtendrán una puntuación proporcional en función de sus características, comparadas con el producto mejor valorado.

ETIQUETAS:

Se valorarán las etiquetas de cada muestra de forma individual comparando, en su caso, con las presentadas por el resto de los licitadores.

Para ello, se analizará si 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.

El/los productos que se encuentren mejor etiquetados recibirán la máxima puntuación, mientras que el resto de los productos obtendrán una puntuación proporcional en función de sus características, comparadas con el producto mejor valorado.

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.

Para ello, se analizará si el producto ofertado cumple con las características requeridas en el Anexo II – Oferta Económica del lote correspondiente, presentando ventajas sobre los productos presentados por el resto de los licitadores.

El/los productos cuya ficha técnica aporte la mayor información posible recibirán la máxima puntuación, mientras que el resto de los productos obtendrán una puntuación proporcional en función de sus características, comparadas con el producto mejor valorado.

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 puntuación máxima:

LOTE 1: Contratación del suministro de pan, bollería, pastelería y churrería para el Hospital de Majadahonda de FREMAP.

Referencia	Producto	PUNTUACIÓN MÁXIMA	ENVASES/EMBALAJE	ETIQUETAS	FICHAS TÉCNICAS
			PUNTOS	PUNTOS	PUNTOS
1	Barritas envasadas integrales 60 gr (comedor/cafetería)	2	0,5	0,5	1
4	Chapatas 75/80 gr aprox (cafetería)	2	0,5	0,5	1
15	Croissant 120gr	2	0,5	0,5	1
19	Palmeras fondant 200gr	2	0,5	0,5	1
24	Roscos de chocolate fondant 100gr	2	0,5	0,5	1
30	Galletas tipo maria (individual envasadas)	2	0,5	0,5	1
35	Harina de garbanzo/kg	2	0,5	0,5	1
40	Vol-au-vent medianos 40gr (75mm diametro aprox.)	2	0,5	0,5	1
51	Mini croissants rellenos variados (jamón con salmorejo, sobrasada y miel, etc.) 50-60 gr aprox unidad	2	0,5	0,5	1
52	Mini media noche rellena variada (salado) 50-60 gr aprox unidad	2	0,5	0,5	1

LOTE 2: Contratación del suministro de pan, bollería y pastelería, para el Hospital de FREMAP en Vigo.

Referencia	Producto	PUNTUACIÓN MÁXIMA	ENVASES/EMBALAJE	ETIQUETAS	FICHAS TÉCNICAS
			PUNTOS	PUNTOS	PUNTOS
1	BAGUETTES DE 60 GR. (ELABORACIÓN PANADERÍA)	2	0,5	0,5	1
2	BAGUETTES INTEGRAL DE 60 GR. (ELABORACIÓN PANADERÍA)	2	0,5	0,5	1
3	BAGUETTES SIN GLUTEN 60 GR. (CONGELADO)	2	0,5	0,5	1
4	PAN DE MOLDE FINO	2	0,5	0,5	1
5	PULGA 20 GR.	2	0,5	0,5	1
17	PASTAS DE TE VARIADAS	2	0,5	0,5	1
24	EMPANADA DE BACALAO (ELABORACION PANADERÍA)	2	0,5	0,5	1
25	EMPANADA DE BONITO (ELABORACIÓN PANADERÍA)	2	0,5	0,5	1
26	EMPANADA DE CARNE (ELABORACIÓN PANADERÍA)	2	0,5	0,5	1
31	LEVADURA PAQUETE 500GR.	2	0,5	0,5	1

- **CALIDAD DEL PRODUCTO (30 PUNTOS)**

ASPECTO/TEXTURA Y SABOR

Se valorará con un total de 30 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.

El/los productos que presenten mejor sabor y/o aspecto y textura recibirán la máxima puntuación, mientras que el resto de los productos obtendrán una puntuación proporcional en función de sus características, comparadas con el producto mejor valorado.

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 puntuación máxima:

LOTE 1: Contratación del suministro de pan, bollería, pastelería y churrería para el Hospital de Majadahonda de FREMAP.

Referencia	Producto	PUNTUACIÓN MÁXIMA	SABOR	ASPECTO Y TEXTURA
			PUNTOS	PUNTOS
1	Barritas envasadas integrales 60 gr (comedor/cafetería)	3	1,5	1,5
4	Chapatas 75/80 gr aprox (cafetería)	3	1,5	1,5
15	Croissant 120gr	3	1,5	1,5
19	Palmeras fondant 200gr	3	1,5	1,5
24	Roscas de chocolate fondant 100gr	3	1,5	1,5
30	Galletas tipo maria (individual envasadas)	3	1,5	1,5
35	Harina de garbanzo/kg	3	1,5	1,5
40	Vol-au-vent medianos 40gr (75mm diametro aprox.)	3	1,5	1,5
51	Mini croissants rellenos variados (jamón con salmorejo, sobrasada y miel, etc.) 50-60 gr aprox unidad	3	1,5	1,5
52	Mini media noche rellena variada (salado) 50-60 gr aprox unidad	3	1,5	1,5

LOTE 2: Contratación del suministro de pan, bollería y pastelería, para el Hospital de FREMAP en Vigo.

Referencia	Producto	PUNTUACIÓN MÁXIMA	SABOR	ASPECTO Y TEXTURA
			PUNTOS	PUNTOS
1	BAGUETTES DE 60 GR. (ELABORACIÓN PANADERÍA)	3	1,5	1,5
2	BAGUETTES INTEGRAL DE 60 GR. (ELABORACIÓN PANADERÍA)	3	1,5	1,5
3	BAGUETTES SIN GLUTEN 60 GR. (CONGELADO)	3	1,5	1,5
4	PAN DE MOLDE FINO	3	1,5	1,5
5	PULGA 20 GR.	3	1,5	1,5
17	PASTAS DE TE VARIADAS	3	1,5	1,5
24	EMPANADA DE BACALAO (ELABORACION PANADERÍA)	3	1,5	1,5
25	EMPANADA DE BONITO (ELABORACIÓN PANADERÍA)	3	1,5	1,5
26	EMPANADA DE CARNE (ELABORACIÓN PANADERÍA)	3	1,5	1,5
31	LEVADURA PAQUETE 500GR.	3	1,5	1,5

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA TODOS LOS LOTES:

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 del lote correspondiente que requieran muestra.

MOTIVOS DE EXCLUSIÓN:

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

- No obtener un mínimo de 30 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 los anexos de muestras y prescripciones técnicas de cada lote además de que 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.