

ANNEX 4

DESGLOSSAMENT CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

1.1. Criteris d'adjudicació objectius

1.1.1. Puntuació econòmica

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 70 punts sobre 100.

La valoració del preu es farà per article i per import unitari sense IVA, de la manera següent:

La valoració del preu es farà per article i per import unitari sense IVA, de la manera següent:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

PV = Puntuació de l'oferta a valorar

P = Punts criteri econòmic

Om = Oferta millor

OV = Oferta a valorar

IL = Import de licitació

VP= Valor de ponderació (1'70)

1.2. Puntuació tècnica. Documentació a presentar en el sobre 2

L'oferta tècnica s'haurà de presentar obligatòriament en el model que s'adjunta com annex C al present plec de prescripcions tècniques.

La puntuació màxima d'aquest criteri serà de 30 punts sobre 100.

Les ofertes que no compleixin els requisits tècnics bàsics indicats en els plecs quedaran excloses i per tant, fora de la ponderació dels criteris de valoració tècnics.

El desglossament de la puntuació tècnica és la següent:

a) PRODUCTES PER VIA ORAL

1- Número de sabors diferents disponibles al mateix preu (màxim 30 punts)

(Únicament es puntuarà pels codis agrupadors on a la descripció consta que ha de ser una dieta saboritzada. Els que no s'especifiqui que ha de ser saboritzada, s'atorgarà la mateixa puntuació per a tots els productes licitants)

- a. ≥ 3 sabors: 30 punts
- b. 2 sabors: 15 punts
- c. La resta: 0 punts

b) PRODUCTES PER SONDA

1- Osmolaritat (màxim 15 punts)

- a. Més baixa= 15 punts
- b. Fins a: osmolaritat més baixa + 30 mOsm= 10 punts
- c. Major a: osmolaritat més baixa + 30mOsm= 0 punts

2- Existència d'alternatives en les presentacions amb la mateixa composició (diferents volums, tipus acondicionament, etc) (màxim 5 punts)

- a. ≥ 2 presentacions diferents = 5 punts
- b. La resta= 0 punts

3- Percentatge de sucres (màxim 10 punts)

- a. $<10\%$ dels hidrats de carboni en forma de sucres simples – 10 punts
- b. $\geq 10\%$ dels hidrats de carboni en forma de sucres simples = 0 punts

c) ESPESSANTS

1- Transparència en diferents consistències (màxim 10 punts)

- a. Totalment transparent: 10 punts
 - b. Semitransparència: 5 punts
 - c. Opac: 0 punts
- 2- Solubilitat en diferents consistències (màxim 10 punts)
- a. Totalment soluble (10 punts)
 - b. Amb grumolls (5 punts)
- 3- Quantitat per preparació (màxim 5 punts)
- a. Mínima quantitat de preparació: 5 punts
 - b. Puntuació inversament proporcional segons la quantitat de preparació
- 4- Temps de preparació de la textura nèctar amb aigua (màxim 5 punts)
- a. ≤ 1 minut: 5 punts
 - b. 1- 3 minuts: 3 punts
- > 3 minuts: 0 punts