Log@ritme
SERVEIS LOGISTICS AIE

ANNEX 4
DESGLOSSAMENT CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

CRITERI 1. OFERTA ECONÒMICA

Puntuació

Fins a 49 punts

Es valorarà la millora a la baixa del preu unitari del menú respecte del preu màxim de licitació establert als plecs.

La fórmula a aplicar per a determinar la valoració és la següent, la que s'estableix a la Directiu 1/2020 de la Direcció General de Contractació Pública, d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica.

La fórmula a aplicar serà la següent:

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

P_v = Puntuació de l'oferta a Valorar
P = Punts criteri econòmic
O_m = Oferta Millor
O_v = Oferta a Valorar
IL = Import de Licitació
VP = Valor de ponderació

Valor de ponderació 1,4

Justificació del criteri

Aquest criteri permet valorar l'eficiència econòmica de les ofertes i garantir una utilització eficient dels recursos públics sense afectar els requisits mínims de qualitat exigits en la prestació del servei.

La seva vinculació amb l'objecte del contracte és directa, atès que incideix en el cost efectiu de cada menú que Logaritme haurà de satisfer durant l'execució contractual.

Forma d'acreditació

Mitjançant l'emplenament de l'oferta econòmica segons el model establert a l'Annex 17.

Verificació durant l'execució

Mitjançant la comprovació dels preus facturats i la seva correspondència amb els imports oferts pel licitador adjudicatari.

CRITERI 2. MILLORES EN LA QUALITAT DEL SERVEI

Puntuació

Fins a 20 punts

Es valoraran les millores següents, a raó de **4 punts per cada compromís assumit**, fins a un màxim de 20 punts.

2.1 Fruita fresca de temporada

Compromís d'incloure fruita fresca de temporada com a postres habituals dels menús.

- Sí: 4 punts
- No: 0 punts

2.2 Aigua embotellada individual

Compromís de subministrar una ampolla individual d'aigua a cada usuari.

- Sí: 4 punts
- No: 0 punts

2.3 Pa elaborat diàriament o no ultraprocessat

Compromís d'incorporar pa elaborat diàriament o pa no ultraprocessat.

- Sí: 4 punts
- No: 0 punts

2.4 Sistemes de transport sostenibles

Compromís d'utilitzar recipients reutilitzables o reciclables en el transport dels menús.

- Sí: 4 punts
- No: 0 punts

2.5 Increment de productes de proximitat, temporada o ecològics

Compromís d'incorporar com a mínim dos productes addicionals de proximitat, temporada o ecològics respecte del mínim obligatori exigit als plecs.

- Sí: 4 punts
- No: 0 punts

Justificació del criteri

Les millores valorades incideixen directament en la qualitat nutricional dels menús, en la sostenibilitat ambiental de la prestació i en la qualitat global percebuda pels usuaris del servei.

Totes les millores estan directament vinculades a la prestació objecte del contracte i comporten un valor afegit verificable sense alterar la igualtat de tracte entre els licitadors.

Forma d'acreditació

El licitador haurà de presentar una **declaració responsable signada** assumint expressament els compromisos oferts.

En el cas del compromís d'incorporació de productes de proximitat, temporada o ecològics, haurà d'acompanyar-se d'una breu memòria explicativa indicant el sistema previst de subministrament i control.

Verificació durant l'execució

Logaritme podrà verificar el compliment dels compromisos mitjançant:

- Revisió dels menús servits.
- Controls aleatoris dels lliuraments.
- Sol·licitud d'albarans o factures de proveïdors.
- Verificació documental de certificacions ecològiques o de proximitat quan correspongui.
- Inspeccions del responsable del contracte.

L'incompliment dels compromisos assumits podrà tenir la consideració d'incompliment contractual.

CRITERI 3. CAPACITAT DE RESPOSTA DAVANT INCIDÈNCIES

Puntuació

Fins a 31 punts

Es valorarà el compromís de temps màxim de resposta davant incidències sobrevingudes que requereixin la reposició, substitució o esmena del servei de restauració.

S'entendrà per incidència qualsevol situació que impedeixi la correcta prestació del servei en les condicions contractualment establertes.

El termini es computarà des de la comunicació efectuada pel responsable del contracte o la persona designada fins a la resolució efectiva de la incidència.

S'atorgaran els punts següents:

- Fins a 20 minuts: 31 punts.
- Entre 21 i 30 minuts: 20 punts.
- Entre 31 i 45 minuts: 10 punts.
- Més de 45 minuts: 0 punts.

Justificació del criteri

L'objecte del contracte consisteix en el subministrament i distribució de menús destinats a persones usuàries que han de rebre el servei en una franja horària determinada.

Qualsevol incidència logística, organitzativa o de subministrament pot afectar directament la continuïtat del servei. Per aquest motiu, la capacitat de resposta immediata davant incidències constitueix un element essencial de qualitat i garantia de la prestació contractual.

La valoració d'aquest criteri permet identificar les ofertes que ofereixen majors garanties de continuïtat i seguretat en la prestació del servei.

Forma d'acreditació

El licitador haurà d'aportar una **memòria tècnica específica** on descrigui:

- Organització del dispositiu d'atenció d'incidències.
- Mitjans personals disponibles.
- Mitjans materials i logístics disponibles.
- Sistema de recepció d'avisos.
- Procediment d'actuació davant incidències.
- Temps màxim garantit de resposta.

Verificació durant l'execució

Durant la vigència del contracte es podrà verificar el compliment del compromís mitjançant:

- Registres d'incidències.
- Correus electrònics o comunicacions efectuades.
- Registres de trucades.
- Actes d'incidència emeses pel responsable del contracte.
- Qualsevol altre mitjà de prova que permeti acreditar l'hora de comunicació i l'hora efectiva de resolució.

L'incompliment reiterat del temps de resposta compromès podrà ser considerat incompliment de les obligacions contractuals essencials.

Justificació global dels criteris

La ponderació proposada (49% preu, 20% qualitat del servei i 31% capacitat de resposta) respon a la necessitat de seleccionar l'oferta amb la millor relació qualitat-preu, tenint en compte que la continuïtat i qualitat del servei de restauració constitueixen elements essencials de la prestació i tenen una incidència directa en l'atenció als usuaris finals. Aquesta distribució garanteix simultàniament l'eficiència econòmica, la qualitat alimentària i la capacitat de resposta davant incidències operatives.