

**CONTRATACIÓN: S60-065/2021 - SUMINISTRO DE BOLLERÍA Y OTROS PRODUCTOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA A LOS CENTROS DOCTOR ESQUERDO Y HOGAR PROVINCIAL ANTONIO FERNÁNDEZ VALENZUELA.**

*S60-065/2021 - L1: "Suministro de bollería y otros productos de panadería y repostería para el Centro Doctor Esquerdo".*

*S60-065/2021 - L2: "Suministro de bollería y otros productos de panadería y repostería para el Centro Hogar Provincial Antonio Fernández Valenzuela".*

**PRESUPUESTO: 110.885,61 Euros**, IVA incluido.

**PRESUPUESTO LOTE 1: 64.645,57 Euros**, IVA incluido.

**PRESUPUESTO LOTE 2: 46.240,04 Euros**, IVA incluido.

**PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN: ABIERTO**

**FASE ACTUAL:** Informe sobre la valoración del criterio evaluable mediante juicio de valor.

## **I. ANTECEDENTES**

El presente informe-propuesta se formula en cumplimiento de lo requerido por la Mesa de Contratación de la Excm. Diputación Provincial de Alicante, a fin de valorar los aspectos de la oferta contractual de los licitadores cuya ponderación se deba efectuar mediante la aplicación de los criterios de adjudicación establecidos en el apartado 2.b) "Criterios cuya aplicación depende de un juicio de valor", de la cláusula 6 del pliego de las administrativas particulares.

Se efectuará la valoración después de constatar que el licitador ha observado la prohibición de que en los documentos obrantes en el sobre/archivo electrónico figuren datos o informaciones relativos a extremos o elementos de la oferta cuya valoración se deba efectuar mediante los criterios establecidos en el apartado 2.a) "Criterios evaluables de forma automática".

Los licitadores admitidos, según el acuerdo de la Mesa de Contratación de asistencia permanente a la Presidencia de la Excm. Diputación Provincial de Alicante, de fecha 24 de agosto de 2021, han sido los siguientes:

- Licitador ÚNICO: PASTELERÍA R. FRÍAS, SL

La empresa licitadora presenta el sobre/archivo electrónico, y en éste no se incluye ningún dato o información relativos a la valoración del criterio evaluable de forma automática.

## II. VALORACIÓN

---

A fin de valorar las ofertas en función de los distintos criterios de adjudicación, se ha procedido a examinar las muestras recibidas, en reunión celebrada el 25 de agosto de 2021, en el Comedor General del centro Hogar Provincial, por el personal técnico de los centros Hogar Provincial y Doctor Esquerdo, de cuyo examen se han alcanzado las valoraciones que constan más abajo, conforme a los criterios establecidos previamente, asignando al licitador admitido las puntuaciones que se justifican como igualmente consta.

*b) Mayor calidad: hasta 50 puntos.*

*b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La puntuación máxima se otorgará al licitador cuya muestra presente el mejor olor, mejor sabor, y la mejor textura, así como si la misma cuenta con denominación de origen o indicación geográfica protegida.

La no presentación de la correspondiente muestra producirá la no valoración de este criterio.

*b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La puntuación máxima se otorgará al licitador cuya muestra presente el mejor aspecto y presentación, y el mejor envase, de conformidad con la descripción prevista en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

La no presentación de la correspondiente muestra producirá la no valoración de este criterio.

Si no se acredita el uso de materiales reciclables ni en los envases, ni en las fichas técnicas de los productos y demás documentación, se considerará que los envases de las muestras correspondientes no contienen materiales reciclables.

*b.3.) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos.*

*b.3.1.) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos.*

*b.3.2.) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos.*

*b.3.3.) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos.*

Para la valoración del criterio "b.3.) Composición nutricional de los productos" se han tomado como referencia las Declaraciones Nutricionales Autorizadas en el Anexo del Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, estableciéndose la siguiente tabla de puntuaciones a los efectos de la valoración de los criterios b.3.1), b.3.2) y b.3.3):

Para el *criterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono*. Puntuación parcial: hasta 10 puntos.

- Sin Azúcares (hasta 0,5 g/100 g): 10 puntos.
- Bajo contenido de azúcares (más de 0,5g/100 g y hasta 5g/100 g): 7 puntos.
- Medio contenido de azúcares (más de 5g y hasta 10 g/100 g): 5 puntos.
- Alto contenido de azúcares: (más de 10g y hasta 15g/100 g): 3 punto.
- Muy alto contenido de azúcares: (más de 15g/100 g): 1 punto.

Para el *criterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico)*. Puntuación parcial: hasta 10 puntos.

- Sin Sodio/Sal (hasta 0,005 g/100 g): 10 puntos.
- Muy Bajo contenido de Sodio/Sal (más de 0,005g/100 y hasta 0,04g/100 g): 7 puntos.
- Bajo contenido de Sodio/Sal (más de 0,04g/100g y hasta 0,12g/100 g): 5 puntos.
- Alto contenido de Sodio/Sal (más de 0,12g/100g y hasta 5g/100 g): 3 puntos.
- Muy alto contenido de Sodio/Sal (más de 5g/100 g): 1 punto.

Para el *criterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas*. Puntuación parcial: hasta 10 puntos.

- Sin Grasas Saturadas (hasta 0,1 g/100 g): 10 puntos.
- Bajo contenido de Grasas Saturadas (más de 0,1g/100g y hasta 1,5 g/100 g): 7 puntos.
- Medio contenido de Grasas Saturadas: (más de 1,5 g y hasta 3g/100 g): 5 puntos.
- Alto contenido de Grasas Saturadas: (más de 3 g y hasta 10g/100 g): 3 puntos.
- Muy alto contenido de Grasas Saturadas: (más de 10g/100 g): 1 punto.



Según prescribe el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, los licitadores deberán aportar las fichas técnicas de los productos y demás documentación en las que conste la información completa de los mismos y de su composición nutricional. La no indicación expresa en la documentación técnica de alguno o algunos de los aspectos relativos a la calidad indicados anteriormente, producirá la no valoración del apartado/s correspondiente/s (b.3.1), b.3.2) y b.3.3) relativo/s a dicho criterio.

En el examen de las muestras, se valorará cada artículo presentado por los licitadores de acuerdo con el criterio de mayor calidad, otorgándole una puntuación comprendida entre 0 y la puntuación máxima de 50 puntos.

La puntuación dada a cada artículo, se multiplicará por el coeficiente de ponderación, que para cada artículo figura en la columna "Índice de ponderación", en el Anexo "Oferta Técnico Económica" del PPT que se adjunta, y que representa el peso específico del importe de cada artículo sobre el importe total de la licitación.

Al aplicar esta ponderación se obtiene una "tabla ponderada", cuya suma total constituirá la valoración del presente criterio, de tal manera que, sumará 50 puntos en el caso de que el licitador tenga la máxima puntuación posible en todos los artículos.

La oferta que no obtenga al menos 20 puntos en la valoración de calidad, será excluida del procedimiento.

La valoración resultante, conforme a los criterios de mayor calidad que dependen de un juicio de valor, presenta los siguientes resultados:

Para el Lote 1 "Suministro de bollería y otros productos de panadería y repostería para el Centro Doctor Esquerdo":

Nº	ARTÍCULO	Criterios CALIDAD					INDICE PONDERACIÓN	TABLA PONDERADA				
		b.1	b.2	b.3				b.1	b.2	b.3		
				b.3.1	b.3.2	b.3.3				b.3.1	b.3.2	b.3.3
1	CROISANT, BOLLO, PEPA, Y ENSAIMADA	9	9	3	5	3	32,40%	2,92	2,92	0,97	1,62	0,97
2	TORTEL	9	9	1	3	3	5,72%	0,51	0,51	0,06	0,17	0,17
3	COCA DE SAN JUAN	9	9	10	5	5	2,08%	0,19	0,19	0,21	0,10	0,10
4	COCA DE MOLLITAS	9	9	7	3	3	0,36%	0,03	0,03	0,03	0,01	0,01
5	MONAS Y TOÑAS	9	9	3	5	3	2,68%	0,24	0,24	0,08	0,13	0,08
6	COCA TAPADA: PISTO, MORCILLA, CEBOLLA, PIÑONES, ATÚN, JAMÓN YORK, QUESO	9	9	7	3	3	9,72%	0,87	0,87	0,68	0,29	0,29

7	COCA PIZZA	9	9	7	3	3	3,06%	0,28	0,28	0,21	0,09	0,09
8	COCA DESTAPADA: SARDINA, TOMATE, SALCHICHAS, ATÚN	9	7	7	3	3	1,94%	0,17	0,14	0,14	0,06	0,06
9	MEDIAS EMPANADILLAS	9	9	7	3	5	0,88%	0,08	0,08	0,06	0,03	0,04
10	SALADITOS	9	9	7	3	3	2,48%	0,22	0,22	0,17	0,07	0,07
11	TARTA	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	9,11%	0,82	0,82	N.V.*	N.V.*	N.V.*
12	TARTA RÉGIMEN	9	9	7	5	1	1,39%	0,13	0,13	0,10	0,07	0,01
13	MINI PASTELES SURTIDOS	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	2,94%	0,26	0,26	N.V.*	N.V.*	N.V.*
14	MINI PASTELES DIABÉTICOS	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	0,64%	0,06	0,06	N.V.*	N.V.*	N.V.*
15	ROSCONES	9	9	3	3	1	1,69%	0,15	0,15	0,05	0,05	0,02
16	BOLLERIA PEQUEÑA	9	9	N.V.	N.V.	N.V.	1,05%	0,09	0,09	N.V.*	N.V.*	N.V.*
17	MAGDALENA NORMALES CASERAS	9	9	1	5	3	1,49%	0,13	0,13	0,01	0,07	0,04
18	BRAZOS DE SALMON CON CAVIAR/YORK Y ROQUEFORT	9	9	1	3	1	2,74%	0,25	0,25	0,03	0,08	0,03
19	COCA BOBA CASERA (1.700 GR./UNIDAD)	9	9	1	7	3	5,96%	0,54	0,54	0,06	0,42	0,18
20	MAGDALENAS INTEGRALES CASERAS	9	9	10	5	3	0,94%	0,08	0,08	0,09	0,05	0,03
21	MEDIAS NOCHES	9	9	3	5	5	0,82%	0,07	0,07	0,02	0,04	0,04
22	MEDIAS NAPOLITANAS	9	9	3	3	3	0,99%	0,09	0,09	0,03	0,03	0,03
23	ROLLOS DE VINO/ANÍS	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	1,67%	0,15	0,15	N.V.*	N.V.*	N.V.*
24	FARTONS	9	9	N.V.*	3	3	0,46%	0,04	0,04	N.V.*	0,01	0,01
25	HUESOS DE SANTO	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	1,94%	0,17	0,17	N.V.*	N.V.*	N.V.*
26	BUÑUELOS DE NATA/TRUFA	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	2,75%	0,25	0,25	N.V.*	N.V.*	N.V.*
27	PALO DE NATA SIN AZUCAR	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	1,90%	0,17	0,17	N.V.*	N.V.*	N.V.*
28	MINI PASTEL NATA SIN AZUCAR	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	0%	0,00	0,00	N.V.*	N.V.*	N.V.*
29	MINI PASTEL TRUFA SIN AZUCAR	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	0%	0,00	0,00	N.V.*	N.V.*	N.V.*
30	PASTEL MERENGUE SIN AZÚCAR	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	0%	0,00	0,00	N.V.*	N.V.*	N.V.*
31	HOJALDRE CON MANZANA SIN LACTOSA Y SIN HUEVO	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	0,23%	0,02	0,02	N.V.*	N.V.*	N.V.*
32	HOJALDRE DE CHOCO SIN HUEVO	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	0,00%	0,00	0,00	N.V.*	N.V.*	N.V.*
	TOTAL	288	286	88	75	57	100%	8,98	8,95	3,00	3,39	2,27

(N.V.\*): De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, no se valora el criterio b.3) al no aportarse su composición nutricional.

Para el Lote 2 "Suministro de bollería y otros productos de panadería y repostería para el Centro Hogar Provincial Antonio Fernández Valenzuela":

Nº	ARTÍCULO	Criterios CALIDAD					INDICE PONDERACIÓN	TABLA PONDERADA				
		b.1	b.2	b.3				b.1	b.2	b.3		
				b.3.1	b.3.2	b.3.3				b.3.1	b.3.2	b.3.3
1	CROISANT, BOLLO, PEPA, Y ENSAIMADA	9	9	3	5	3	18,69%	1,68	1,68	0,56	0,93	0,56
2	TORTEL	9	9	1	3	3	6,65%	0,6	0,6	0,07	0,2	0,2
3	COCA DE SAN JUAN	9	9	10	5	5	6,98%	0,63	0,63	0,7	0,35	0,35
4	COCA DE MOLLITAS	9	9	7	3	3	0,66%	0,06	0,06	0,05	0,02	0,02
5	MONAS Y TOÑAS	9	9	3	5	3	4,99%	0,45	0,45	0,15	0,25	0,15
6	COCA TAPADA: PISTO, MORCILLA, CEBOLLA, PIÑONES, ATÚN, JAMÓN YORK, QUESO	9	9	7	3	3	3,88%	0,35	0,35	0,27	0,12	0,12
7	COCA PIZZA	9	9	7	3	3	6,10%	0,55	0,55	0,43	0,18	0,18
8	COCA DESTAPADA: SARDINA, TOMATE, SALCHICHAS, ATÚN	9	7	7	3	3	4,03%	0,36	0,28	0,28	0,12	0,12
9	MEDIAS EMPANADILLAS	9	9	7	3	5	7,23%	0,65	0,65	0,51	0,22	0,36
10	SALADITOS	9	9	7	3	3	1,73%	0,16	0,16	0,12	0,05	0,05
11	TARTA	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	5,98%	0,54	0,54	N.V.*	N.V.*	N.V.*
12	TARTA RÉGIMEN	9	9	7	5	1	1,16%	0,1	0,1	0,08	0,06	0,01
13	MINI PASTELES SURTIDOS	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	0,51%	0,05	0,05	N.V.*	N.V.*	N.V.*
14	MINI PASTELES DIABÉTICOS	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	3,55%	0,32	0,32	N.V.*	N.V.*	N.V.*
15	ROSCONES	9	9	3	3	1	1,57%	0,14	0,14	0,05	0,05	0,02
16	BOLLERIA PEQUEÑA	9	9	N.V.	N.V.	N.V.	0,98%	0,09	0,09	N.V.	N.V.	N.V.
17	MAGDALENA NORMALES CASERAS	9	9	1	5	3	10,39%	0,94	0,94	0,1	0,52	0,31
18	BRAZOS DE SALMON CON CAVIAR/YORK Y ROQUEFORT	9	9	1	3	1	3,19%	0,29	0,29	0,03	0,1	0,03
19	COCA BOBA CASERA (1.700 GR./UNIDAD)	9	9	1	7	3	1,66%	0,15	0,15	0,02	0,12	0,05
20	MAGDALENAS INTEGRALES CASERAS	9	9	10	5	3	1,05%	0,09	0,09	0,11	0,05	0,03
21	MEDIAS NOCHES	9	9	3	5	5	1,06%	0,1	0,1	0,03	0,05	0,05
22	MEDIAS NAPOLITANAS	9	9	3	3	3	1,26%	0,11	0,11	0,04	0,04	0,04
23	ROLLOS DE VINO/ANÍS	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	1,33%	0,12	0,12	N.V.*	N.V.*	N.V.*
24	FARTONS	9	9	N.V.*	3	3	2,14%	0,19	0,19	N.V.*	0,06	0,06
25	HUESOS DE SANTO	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	0,45%	0,04	0,04	N.V.*	N.V.*	N.V.*
26	BUÑUELOS DE NATA/TRUFA	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	0,45%	0,04	0,04	N.V.*	N.V.*	N.V.*
27	PALO DE NATA SIN AZUCAR	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	0,48%	0,04	0,04	N.V.*	N.V.*	N.V.*
28	MINI PASTEL NATA SIN AZUCAR	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	0,48%	0,04	0,04	N.V.*	N.V.*	N.V.*
29	MINI PASTEL TRUFA SIN AZUCAR	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	0,48%	0,04	0,04	N.V.*	N.V.*	N.V.*
30	PASTEL MERENGUE SIN AZÚCAR	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	0,32%	0,03	0,03	N.V.*	N.V.*	N.V.*

31	HOJALDRE CON MANZANA SIN LACTOSA Y SIN HUEVO	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	0,35%	0,03	0,03	N.V.*	N.V.*	N.V.*
32	HOJALDRE DE CHOCO SIN HUEVO	9	9	N.V.*	N.V.*	N.V.*	0,35%	0,03	0,03	N.V.*	N.V.*	N.V.*
	TOTAL	288	286	88	75	57	100%	9,01	8,93	3,60	3,49	2,71

(N.V.\*): De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, no se valora el criterio b.3) al no aportarse su composición nutricional.

### **III. MOTIVACIÓN DE LAS PUNTUACIONES OBTENIDAS**

Las puntuaciones obtenidas por el único licitador admitido se han determinado aplicando los criterios de calidad indicados en el presente informe, todo ello de acuerdo con el detalle que, a continuación, se indica.

#### **Para ambos Lotes 1 y 2:**

#### **Artículo nº1. CROISANT, BOLLO, PEPA, y ENSAIMADA.**

En relación al criterio b.1) *Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio b.2) *Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio b.3) *Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:*

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 10,87 g de azúcares, por lo que se valora con **3 puntos**.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 0,09 g de sal, por lo que se valora con **5 puntos**.

- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 3,77 g de grasas saturadas, por lo que se valora con **3 puntos**.

## Artículo nº2. TORTEL.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 17 g de azúcares, por lo que se valora con **1 punto**.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 0,39 g de sal, por lo que se valora con **3 puntos**.

- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 4,1 g de grasas saturadas, por lo que se valora con **3 puntos**.

## Artículo nº3. COCA DE SAN JUAN.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio *b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:*

- En relación al subcriterio *b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

La muestra presentada por el único licitador contiene 0,25 g de azúcares, por lo que se valora con **10 puntos**.

- En relación al subcriterio *b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

La muestra presentada por el único licitador contiene 0,1 g de sal, por lo que se valora con **5 puntos**.

- En relación al subcriterio *b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

La muestra presentada por el único licitador contiene 1,82 g de grasas saturadas, por lo que se valora con **5 puntos**.

#### **Artículo nº4. COCA DE MOLLITAS.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca y el buen horneado de su hojaldre.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 1,1 g de azúcares, por lo que se valora con **7 puntos**.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 1,6 g de sal, por lo que se valora con **3 puntos**.

- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 3,9 g de grasas saturadas, por lo que se valora con **3 puntos**.

## Artículo nº5. MONAS Y TOÑAS.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 10,14 g de azúcares, por lo que se valora con **3 puntos**.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 0,09 g de sal, por lo que se valora con **5 puntos**.

- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 3,45 g de grasas saturadas, por lo que se valora con **3 puntos**.

#### **Artículo nº6. COCA TAPADA: PISTO, MORCILLA, CEBOLLA, PIÑONES, ATÚN, JAMÓN YORK, QUESO.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 2,23 g de azúcares, por lo que se valora con **7 puntos**.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 0,64 g de sal, por lo que se valora con **3 puntos**.

- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 3,02 g de grasas saturadas, por lo que se valora con **3 puntos**.

### **Artículo nº7. COCA PIZZA.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 2,41 g de azúcares, por lo que se valora con **7 puntos**.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 0,51 g de sal, por lo que se valora con **3 puntos**.

- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 3,31 g de grasas saturadas, por lo que se valora con **3 puntos**.

## **Artículo nº8. COCA DESTAPADA: SARDINA, TOMATE, SALCHICHAS, ATÚN.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **7 puntos** debido a su buen aspecto y presentación, que puede ser mejorable, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio *b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:*

- En relación al subcriterio *b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

La muestra presentada por el único licitador contiene 2,23 g de azúcares, por lo que se valora con **7 puntos**.

- En relación al subcriterio *b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

La muestra presentada por el único licitador contiene 0,64 g de sal, por lo que se valora con **3 puntos**.

- En relación al subcriterio *b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

La muestra presentada por el único licitador contiene 3,02 g de grasas saturadas, por lo que se valora con **3 puntos**.

## **Artículo nº9. MEDIAS EMPANADILLAS.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio *b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:*

- En relación al subcriterio *b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

La muestra presentada por el único licitador contiene 0,52 g de azúcares, por lo que se valora con **7 puntos**.

- En relación al subcriterio *b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

La muestra presentada por el único licitador contiene 0,20 g de sal, por lo que se valora con **3 puntos**.

- En relación al subcriterio *b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

La muestra presentada por el único licitador contiene 2,24 g de grasas saturadas, por lo que se valora con **5 puntos**.

## **Artículo nº10. SALADITOS.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio *b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:*

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 3,26 g de azúcares, por lo que se valora con **7 puntos**.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 1,25 g de sal, por lo que se valora con **3 puntos**.

- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 7,7 g de grasas saturadas, por lo que se valora con **3 puntos**.

### **Artículo nº11. TARTA.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

## Artículo nº12. TARTA RÉGIMEN.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 1,37 g de azúcares, por lo que se valora con **7 puntos**.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 0,12 g de sal, por lo que se valora con **5 puntos**.

- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 10,70 g de grasas saturadas, por lo que se valora con **1 punto**.

### **Artículo nº13. MINIPASTELES SURTIDOS.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:



De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

#### **Artículo nº14. MINI PASTELES DIABÉTICOS.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio *b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:*

- En relación al subcriterio *b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio *b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio *b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la

muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

### **Artículo nº15. ROSCONES.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio *b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:*

- En relación al subcriterio *b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

La muestra presentada por el único licitador contiene 14,60 g de azúcares, por lo que se valora con **3 puntos**.

- En relación al subcriterio *b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

La muestra presentada por el único licitador contiene 2 g de sal, por lo que se valora con **3 puntos**.

- En relación al subcriterio *b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

La muestra presentada por el único licitador contiene 11 g de grasas saturadas, por lo que se valora con **1 punto**.

### **Artículo nº16. BOLLERIA PEQUEÑA.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio *b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:*

- En relación al subcriterio *b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio *b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio *b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

## **Artículo nº17. MAGDALENA NORMALES CASERAS.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio *b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:*

- En relación al subcriterio *b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

La muestra presentada por el único licitador contiene 18,94 g de azúcares, por lo que se valora con **1 punto**.

- En relación al subcriterio *b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

La muestra presentada por el único licitador contiene 0,06 g de sal, por lo que se valora con **5 puntos**.

- En relación al subcriterio *b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

La muestra presentada por el único licitador contiene 3,66 g de grasas saturadas, por lo que se valora con **3 puntos**.

## **Artículo nº18. BRAZOS DE SALMON CON CAVIAR/YORK Y ROQUEFORT.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 15,20 g de azúcares, por lo que se valora con **1 punto**.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 0,98 g de sal, por lo que se valora con **3 puntos**.

- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 13,42 g de grasas saturadas, por lo que se valora con **1 punto**.

### **Artículo nº19. COCA BOBA CASERA.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 18,50 g de azúcares, por lo que se valora con **1 punto**.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 0,04 g de sal, por lo que se valora con **7 puntos**.

- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 3,69 g de grasas saturadas, por lo que se valora con **3 puntos**.

## Artículo nº20. MAGDALENAS INTEGRALES CASERAS.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 0,20 g de azúcares, por lo que se valora con **10 puntos**.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 0,06 g de sal, por lo que se valora con **5 puntos**.

- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:



La muestra presentada por el único licitador contiene 3,69 g de grasas saturadas, por lo que se valora con **3 puntos**.

### **Artículo nº21. MEDIAS NOCHES.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio *b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:*

- En relación al subcriterio *b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

La muestra presentada por el único licitador contiene 10,02 g de azúcares, por lo que se valora con **3 puntos**.

- En relación al subcriterio *b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

La muestra presentada por el único licitador contiene 0,09 g de sal, por lo que se valora con **5 puntos**.

- En relación al subcriterio *b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

La muestra presentada por el único licitador contiene 2,91 g de grasas saturadas, por lo que se valora con **5 puntos**.

### **Artículo nº22. MEDIAS NAPOLITANAS.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio *b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:*

- En relación al subcriterio *b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

La muestra presentada por el único licitador contiene 14,20 g de azúcares, por lo que se valora con **3 puntos**.

- En relación al subcriterio *b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

La muestra presentada por el único licitador contiene 0,859 g de sal, por lo que se valora con **3 puntos**.

- En relación al subcriterio *b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

La muestra presentada por el único licitador contiene 9,7 g de grasas saturadas, por lo que se valora con **3 puntos**.

## **Artículo nº23. ROLLOS DE VINO/ANÍS.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

## **Artículo nº24. FARTONS.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no indicarse en su composición nutricional.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 0,90 g de sal, por lo que se valora con **3 puntos**.

- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

La muestra presentada por el único licitador contiene 3,50 g de grasas saturadas, por lo que se valora con **3 puntos**.

## Artículo nº25. HUESOS DE SANTO.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

## **Artículo nº26. BUÑUELOS DE NATA/TRUFA.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la

muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

## **Artículo nº27. PALO DE NATA SIN AZÚCAR.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

## **Artículo nº28. MINI PASTEL NATA SIN AZÚCAR.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

### **Artículo nº29. MINI PASTEL TRUFA SIN AZÚCAR.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la

muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

### **Artículo nº30. PASTEL MERENGUE SIN AZÚCAR.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.



- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

### **Artículo nº31. HOJALDRE CON MANZANA SIN LACTOSA Y SIN HUEVO.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:

- En relación al subcriterio b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:



De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

### **Artículo nº32. HOJALDRE DE CHOCOLATE SIN HUEVO.**

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen sabor, textura y olor. Se destaca su agradable sabor en boca.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras y uso de materiales reciclables: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el único licitador se valora con **9 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, y a que no se acredita el uso de materiales reciclables.

Respecto al criterio *b.3) Composición nutricional de los productos: hasta 30 puntos:*

- En relación al subcriterio *b.3.1) Menor cantidad de azúcares dentro de los Hidratos de Carbono. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio *b.3.2) Menor cantidad de sal (cloruro sódico): Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

- En relación al subcriterio *b.3.3) Menor cantidad de grasas saturadas. Puntuación parcial: hasta 10 puntos:*

De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, la

muestra presentada por el único licitador **no se valora** al no aportarse su composición nutricional.

#### **IV. CONCLUSIÓN.**

---

De acuerdo con todos los datos que anteceden, el licitador único **PASTELERÍA R. FRÍAS, SL** ha obtenido en esta fase:

- En relación al Lote 1 "Suministro de bollería y otros productos de panadería y repostería para el Centro Doctor Esquerdo": **26,59 puntos.**
- En relación al Lote 2 "Suministro de bollería y otros productos de panadería y repostería para el Centro Hogar Provincial Antonio Fernández Valenzuela": **27,74 puntos.**

Lo que se informa y traslada, salvo error u omisión, para que surta los efectos que en mejor derecho procedan.

En Alicante, en la fecha de la firma electrónica.