

ORDEN DE INICIO DEL EXPEDIENTE P.A. 21/2021 HUP

EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN PARA la GESTIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR DEL PERSONAL Y DEL PÚBLICO Y PARA LA GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTICIOS EN EL HOSPITAL DE LA PRINCESA Y SUS CENTROS DEPENDIENTES

El Director Gerente, en virtud de las competencias delegadas por Resolución de 11 de junio de 2020, de la Viceconsejería de Asistencia Sanitaria, de delegación de competencias en materia de contratación y gestión económico-presupuestaria en los Directores Gerentes de los Centros de Atención Hospitalaria adscritos al Servicio Madrileño de Salud, Centro de Transfusión y en el Director-Gerente del SUMMA-112, apartado primero (B.O.C.M. núm. 143, de 15 de junio de 2020), con el objeto de aumentar el bienestar de los pacientes y acompañantes, así como mejorar las condiciones de trabajo de los profesionales del hospital, **ordena el inicio del expediente** de contratación del SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR DEL PERSONAL Y DEL PÚBLICO Y PARA LA GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTICIOS EN EL HOSPITAL DE LA PRINCESA Y SUS CENTROS

Se utiliza como forma de adjudicación el procedimiento abierto mediante pluralidad de criterios, en aplicación de los artículos 131.2, 145 y 156.1 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP), BOE 272 de 9 de noviembre de 2017, conforme a los términos y requisitos establecidos en dicho texto legal.

Justificación de los criterios de solvencia.

Se decide utilizar los siguientes criterios de solvencia:

8.1 Acreditación de la solvencia económica y financiera:

Artículo 87 de la LCSP, apartado/s: 1 a) y c)

8.2 Acreditación de la solvencia técnica.

Artículo 90 de la LCSP, apartado 1.a), 1 b) y 1 c).

La selección de los criterios de solvencia especificados obedece a la naturaleza misma de las prestaciones en que se concreta el objeto del contrato a fin de garantizar que el adjudicatario dispone de los medios y cualificación adecuados para llevar a término la ejecución del contrato y ello respetando el principio de concurrencia y no discriminación por cuanto dichos criterios están vinculados al objeto del contrato y son proporcionales al mismo.

Justificación de la exigencia de seguro de responsabilidad civil.

Se necesita un seguro de responsabilidad civil empresarial y de intoxicación alimentaria que



incluya como riesgos asegurables la actividad de elaboración y servicio de las comidas.

Justificación de las especiales características del contrato que hace necesario la inclusión de penalidades para la correcta ejecución del mismo (art. 193.3 LCSP).

Conforme a lo indicado en el informe de necesidad del Servicio de Asuntos Generales de fecha 3 de junio de 2021, se acuerda la inclusión en el pliego de cláusulas administrativas particulares de unas penalidades distintas a la de demora, atendiendo a las especiales características de este contrato.

Justificación de los criterios de valoración de las ofertas y adjudicación del contrato.

Atendiendo al contenido del artículo 145 de la LCSP se establecen los siguientes criterios de valoración de las ofertas por considerarse idóneos para la adjudicación del contrato a la oferta que represente la mejor relación calidad/precio atendiendo a la naturaleza de este y a la salvaguarda del principio de proporcionalidad

Tanto para el lote 1 como para e lote 2, establecemos la siguiente distribución para los **Criterios objetivos de adjudicación del contrato.**

CRITERIO	PONDERACIÓN
PRECIO	70%
CUALITATIVOS	30%

Este servicio requiere de un conjunto de protocolos y sistemas de trabajo que permitan una prestación eficaz. La satisfacción de los usuarios en un tema tan importante como la alimentación, requieren de un sistema de trabajo definido, engranado, cualificado y garantista para un servicio condicionado por la calidad, la limitación horaria, la capacidad de respuesta, el conocimiento dietético, los sistemas de gestión de stock, etc. cobrando los aspectos técnico-organizativos una especial relevancia para la prestación satisfactoria. Es por ello por lo que la valoración técnica de las ofertas concretada en los aspectos organizativos se hace necesaria, y establecer un umbral mínimo de grado de cumplimiento, también.

Condiciones Especiales de Ejecución:

Según indica el artículo 202 de la LCSP, las condiciones especiales de ejecución del presente procedimiento se solicitarán para dar cumplimiento a lo establecido en la Ley 2/2011, de 4 de marzo de Economía sostenible, así como para la mejora de los valores medioambientales y una gestión racional de los recursos naturales.

El licitador propuesto para la adjudicación, deberá acreditar el cumplimiento de las siguientes condiciones:

- Deberá garantizar la seguridad y salud en el trabajo mediante el cumplimiento de la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales que les sea de aplicación, la adopción de medidas preventivas, cumplir las obligaciones de formación e información a los trabajadores, así como establecer medidas para prevenir la



siniestralidad laboral. (Este cumplimiento se acreditará mediante declaración responsable)

Deberá presentar compromiso de mantener o mejorar los valores medioambientales que pueden verse afectados por la ejecución del contrato ((en este caso deberá promover el reciclado de productos y el uso de envases reutilizables).

Valor estimado del contrato (art. 101 LCSP): 1.888.643,86 euros

Método de cálculo del valor estimado: se ha calculado utilizando los datos del estudio de viabilidad económica financiera y en función de lo dispuesto en el artículo 101 de la LCSP. A todos los efectos previstos en la ley, artículo 101.1.b, el valor estimado de los contratos de concesión de servicios será determinado como sigue: "El importe neto de la cifra de negocios, sin incluir el Impuesto sobre el Valor Añadido, que según sus estimaciones generara la empresa concesionaria durante la ejecución del contrato".

La referencia de este Expediente es la siguiente:

P.A. 21/2021 HUP, GESTIÓN DE SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR DEL PERSONAL Y DEL PÚBLICO Y PARA LA GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTICIOS EN EL HOSPITAL DE LA PRINCESA Y SUS CENTROS DEPENDIENTES.

Plazo de ejecución: 24 meses

Madrid, a fecha de la firma

EL DIRECTOR GERENTE,

Fdo.:Fidel ILLANA ROBLES

