

APROBACIÓN DE PLIEGOS Y EXPEDIENTE

Resolución de la Dirección Gerencia del Hospital Universitario de Fuenlabrada, por la que se aprueban los pliegos de cláusulas administrativas y de prescripciones técnicas particulares, y el expediente de contratación administrativa del **PA S 20/015 para el SERVICIOS DE: GESTIÓN INTEGRAL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES, COMEDOR Y CAFETERÍA DE PERSONAL, CAFETERÍA DE PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTARIOS PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE FUENLABRADA Y CENTRO DE ESPECIALIDADES “EL ARROYO”.**

En virtud de las atribuciones conferidas según lo previsto en el artículo 15. 2 h) de los Estatutos del Ente Público Hospital Universitario de Fuenlabrada”, aprobados por el Decreto 196/2006, de 26 de diciembre de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, actúa como órgano de contratación y

CONSIDERANDO

1. OBJETO DEL CONTRATO (Art. 99 LCSP 9/2017)

El objeto del presente contrato es la **GESTIÓN INTEGRAL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES, COMEDOR Y CAFETERÍA DE PERSONAL, CAFETERÍA DE PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTARIOS PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE FUENLABRADA Y CENTRO DE ESPECIALIDADES “EL ARROYO”.**

2. DIVISIÓN EN LOTES: (art. 99 LCSP 9/2017): NO

La no división en lotes de los diferentes servicios que integran el presente expediente de contratación se justifica básicamente por las siguientes razones: el aprovechamiento y optimización de la infraestructura existente (cocinas), el establecimiento de un precio uniforme, la criticidad del servicio, la búsqueda de la máxima eficiencia en la prestación del mismo aconsejan la configuración del servicio en un solo lote, para que así todos los servicios que están interrelacionados puedan planificarse tanto en su delimitación técnica como en su ejecución, extremos más difíciles de conseguir si el objeto del contrato es dividido en lotes, en consonancia con lo establecido en el art. 99.3 b de la LCSP.

3. VALOR MÁXIMO ESTIMADO: (Art. 101 LCSP 9/2017)

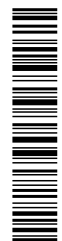
Sublote 1

Base Imponible:	1.716.620,83 €
Importe Iva:	171.662,08 €
Importe Total:	1.888.282,91 €
Valor Estimado:	10.299.724,98 €

Para la determinación del precio, se ha tenido en cuenta el precio que actualmente abona el Hospital, así como un estudio de mercado.

Costes directos e indirectos y otros eventuales gastos calculados para su determinación: Para el cálculo de dicho presupuesto se han tenido en cuenta:

- **Determinación del número de dietas servidas a pacientes.** A partir de los datos existentes de facturación del año 2019 para cada una de las ingestas: desayuno, comida, merienda y cena.
- **Determinación del número de dietas servidas a acompañantes.** Para cada una de las ingestas: Desayuno, comida y cena a partir de los datos existentes de facturación en el año 2019.
- **Determinación del número de dietas servidas a profesionales.** A partir de los datos existentes de facturación del año 2019 para cada una de las ingestas: desayuno, comida, merienda, cena y recena.
- **Coste de personal:** Cálculo con listado de subrogación incluyendo las coberturas de vacaciones, cobertura de festivos, además de incluir un porcentaje de absentismo del 10%, recuperación de IT y la Seguridad Social a cargo de la empresa.



- **Coste de materia prima:** Se estima un coste del 30% de materia prima sobre la facturación.
- **Gasto material de limpieza:** Se estima un gasto del 1% sobre la facturación en material y utensilios de limpieza.
- **Gastos de Mantenimiento:** Se estima un gasto de 1% sobre la facturación.
- **Gastos generales:** Se estima un gasto de 2% sobre la facturación.
- **Auditorias operativas:** Se estima un gasto de 2.500 € para la a la evaluación externa de los servicios prestados según la contratación.
- **Gastos de suministros:** Por los históricos de consumos de fluidos (gas, electricidad, agua) se estima un gasto de 66.660 € para los 12 meses del contrato.
- **Inversiones:** Las inversiones solicitadas en el expediente se estiman en: 94.400,55 € calculadas en la vigencia del contrato 12 meses, incluyendo un 10% sobre el importe en concepto de gastos financieros.

Método de cálculo aplicado para calcular el valor estimado: el valor estimado del contrato lo constituye el importe total pagadero según las estimaciones del órgano de contratación, sin incluir el IVA. Se ha determinado en función de los contratos similares previamente adjudicados por este Hospital, precios de mercado y la estimación respecto a los valores históricos de consumos del hospital. Se han tenido en cuenta también, las eventuales prorrogas del contrato (4 prorrogas) y una posible modificación del 20% en el número de dietas, respecto al número inicial de dietas anuales estimado.

4. PROCEDIMIENTO, TRAMITACIÓN Y CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

4.1 Procedimiento:

Basándonos en el valor estimado para esta contratación, y siguiendo en todo caso, para su cálculo, lo estipulado en el art. 101 de la LCSP 9/2017, se considera más adecuado elegir el **procedimiento abierto** conforme al supuesto establecido en el art. 131 de la LCSP 9/2017, utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación basados en el principio de mejor relación calidad-precio. Al objeto de promover la libre concurrencia y publicidad en el ámbito de la contratación pública, pudiendo por lo tanto cualquier interesado presentar una proposición y quedando excluida toda la negociación con los licitadores de los términos del contrato, art. 156 de la LCSP 9/2017.

La contratación que se propone, en razón de su objeto y valor estimado, queda sujeta a todos sus efectos a las normas de regulación armonizada comunitaria, art. 21 de la LCSP 9/2017

4.2 Tramitación: Anticipada.

4.3 Criterios de adjudicación: art. 145 LCSP 9/2017

Criterio/s relacionado/s con los costes:

Precio

Hasta 60 puntos

Método para la evaluación de los costes facilitados: Mediante la fórmula descrita

Calculo precio para Cafetería de personal, alimentación de pacientes, comedor de personal:

Criterio precio:

Hasta 60 PUNTOS.

a. Criterio dieta basal: Hasta 35 puntos.

El criterio precio se valorará de la forma siguiente:

$$\text{Criterio dieta basal} = \frac{\sum(\text{Oferta más ventajosa})}{\sum(\text{Oferta valorada})} * 35$$

Donde:

- Σ (Precio oferta más ventajosa): Sumatorio del precio de la oferta baja presentada: desayuno, comida, merienda y cena para la dieta basal.



- Σ (Precio oferta valorada): Sumatorio del precio de la oferta que se esté valorando: desayuno, comida, merienda y cena para la dieta basal.

b. Criterios extras de pacientes: Hasta 5 puntos.

El criterio precio se valorará de la forma siguiente:

$$\text{Criterio extras de pacientes} = \frac{\Sigma(\text{Precio Oferta más ventajosa} * Q \text{ extras 2019})}{\Sigma(\text{Precio Oferta a valorada} * Q \text{ extras 2019})} * 5$$

Donde:

- Σ (Precio oferta más Ventajosa* Q extras 2019): Sumatorio del precio de la oferta más baja de cada artículo multiplicado por la cantidad de consumo publicada del año 2019.
- Σ (Precio oferta valorada* Q extras 2019): Sumatorio del precio de la oferta que se esté valorando de cada artículo multiplicado por la cantidad de consumo publicada del año 2019.

c. Criterio precios cafetería de personal: Hasta 5 puntos.

El criterio precio se valorará de la forma siguiente:

$$\text{Criterio precio cafetería de personal} = \frac{\Sigma(\text{Precio Oferta más ventajosa artículos seleccionados})}{\Sigma(\text{Precio Oferta valorada artículos seleccionados})} * 5$$

Donde:

- Σ (Precio oferta más ventajosa artículos seleccionados): Sumatorio del precio de la oferta más baja de artículos seleccionados.
- Σ (Precio oferta valorada artículos seleccionados): Sumatorio del precio de la oferta que se esté valorando de artículos seleccionados.
- Artículos seleccionados: Café con leche, botella de agua de 50 cl, menú del día, lata de refresco de 0.33 cl, montados varios.

d. Criterio precios cafetería de público: Hasta 2,5 puntos.

El criterio precio se valorará de la forma siguiente:

$$\text{Criterio precio cafetería de público} = \frac{\Sigma(\text{Precio Oferta más ventajosa artículos seleccionados})}{\Sigma(\text{Precio Oferta valorada artículos seleccionados})} * 2.5$$

Donde:

- Σ (Precio oferta más ventajosa artículos seleccionados): Sumatorio del precio de la oferta más baja de artículos seleccionados.
- Σ (Precio oferta valorada artículos seleccionados): Sumatorio del precio de la oferta que se esté valorando de artículos seleccionados.
- Artículos seleccionados: Café con leche, botella de agua de 50 cl, menú del día, lata de refresco de 0.33 cl, montados varios.



e. Criterio precios productos vending: Hasta 2,5 puntos.

El criterio precio se valorará de la forma siguiente:

$$\text{Criterio precio vending} = \frac{\sum(\text{Precio Oferta más ventajosa artículos seleccionados})}{\sum(\text{Precio Oferta valorada artículos seleccionados})} * 2,5$$

Donde:

- Σ (Precio oferta más ventajosa artículos seleccionados): Sumatorio del precio de la oferta más baja de artículos seleccionados.
- Σ (Precio oferta valorada artículos seleccionados): Sumatorio del precio de la oferta que se esté valorando de artículos seleccionados.
- Artículos seleccionados: Café con leche, botella de agua de 50 cl, lata de refresco de 0.33 cl, snack, fruta.

f. Criterio porcentaje explotación cafetería de público: Hasta 5 puntos.

El criterio porcentaje de explotación sobre ventas se valorará de la forma siguiente:

$$\text{Criterio porcentaje cafetería de público} = \frac{(\text{Porcentaje valorado})}{(\text{Porcentaje ofertado más alto})} * 5$$

Donde:

- (Porcentaje valorado): Porcentaje sobre la explotación de las ventas de la oferta presentada que se esté valorando.
- (Porcentaje ofertado más alto): Porcentaje sobre la explotación de las ventas de la oferta más alta presentada que se esté valorando.

g. Criterio porcentaje explotación máquinas expendedoras: Hasta 5 puntos.

El criterio porcentaje de explotación sobre ventas se valorará de la forma siguiente:

$$\text{Criterio porcentaje máquinas expendedoras} = \frac{(\text{Porcentaje valorado})}{(\text{Porcentaje ofertado más alto})} * 5$$

Donde:

- (Porcentaje valorado): Porcentaje sobre la explotación de las ventas de la oferta presentada que se esté valorando.
- (Porcentaje ofertado más alto): Porcentaje sobre la explotación de las ventas de la oferta más alta presentada que se esté valorando.

Criterio/s cualitativos:

Máximo 40 puntos: Desglosados en:

9.2.1 Otros criterios evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas: (SOBRE 2B):

Número Descripción del criterio

Ponderación: Hasta 21 puntos:

a. Propuesta Reforma de las instalaciones: El contenido de este punto se valorará de la siguiente forma:



- Cocina de pacientes y comedor de personal: Memoria descriptiva por zonas: Máximo 11 puntos: Se valorará de la siguiente forma:

– Pasillos, almacenes, vestuarios, cuarto de limpieza, comedor de personal (interno), despacho dietistas y despacho administración: Incluyendo memoria de actuaciones a realizar (paramentos verticales y horizontales, techos, iluminación, puertas, instalaciones eléctricas, instalaciones de fontanería):

Se valorará con una Puntuación Máxima (PM) = 11 Puntos, la oferta con la máxima descripción de la memoria exigida. El resto de ofertas se ponderará proporcionalmente conforme a la fórmula siguiente:

Puntuación obtenida por el licitador:

$$P = PM * HL / HM$$

Donde:

- PM es la puntuación máxima
- HL es el número de horas de formación ofertada por el licitador.
- HM es el número de horas máximo de todas las ofertas presentadas.

- Cafetería del público: Memoria descriptiva por zonas: Máximo 10 puntos: Se valorará de la siguiente forma:

– Cocina, zona de lavado y almacenes: Incluyendo memoria de actuaciones a realizar (paramentos verticales y horizontales, techos, iluminación, puertas, instalaciones eléctricas, instalaciones de fontanería):

Se valorará con una Puntuación Máxima (PM) = 10 Puntos, la oferta con la máxima descripción de la memoria exigida. El resto de las ofertas se ponderará proporcionalmente conforme a la fórmula siguiente:

Puntuación obtenida por el licitador:

$$P = PM * HL / HM$$

Donde:

- PM es la puntuación máxima
- HL es el número de horas de formación ofertada por el licitador.
- HM es el número de horas máximo de todas las ofertas presentadas.

Criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor: hasta 19 puntos

<u>Número</u>	<u>Descripción del criterio</u>	<u>Ponderación</u>
1	Memoria descriptiva de la organización del servicio. El contenido de este punto se valorará de la siguiente forma: Hasta 14 puntos	
	<ul style="list-style-type: none"> • Plan alimentación de pacientes. 	



- Plan gestión servicio de comedor de personal.
- Plan gestión servicio cafetería de público.
- Plan gestión servicio máquinas expendedoras y productos sólidos alimentarios.
- Plan de equipamiento.

El contenido de este ítem se valorará dando la mayor puntuación al mejor plan ofertado en base al desarrollo de los siguientes aspectos:

- Desarrolla cinco aspectos solicitados: de 12 hasta 14 puntos. Se considerará EXCELENTE
- Desarrolla cuatro aspectos solicitados: de 10 hasta 11,99 puntos. Se considerará BUENO
- Desarrolla tres aspectos solicitados: de 5 hasta 9,99 puntos. Se considerará ACEPTABLE
- Desarrolla dos aspectos solicitados: de 2,5 hasta 4,99 puntos. Se considerará BAJO
- Desarrolla un aspecto solicitado: de 0 hasta 2,4 puntos. Se considerará INSUFICIENTE

Este criterio se evaluará atendiendo a niveles escalonados de valoración comparativos entre todas las ofertas, considerando EXCELENTE al mejor desarrollo y proporcionalmente al resto en base a los criterios descritos

2.- Plan Medioambiental. Hasta 3 puntos. El contenido de este punto se desarrollará en base a los siguientes aspectos descritos a continuación:

- Plan de reducción de consumos:
 - Energía eléctrica.
 - Agua.
 - Productos de limpieza.
 - Gas

Se valorará de la siguiente manera: Este criterio se evaluará atendiendo a niveles escalonados de valoración comparativos entre todas las ofertas, dando el 100% del valor del criterio a la mejor y el 0% a la de menor puntuación

- Excelente: hasta 100% de la puntuación.
- Buena: hasta 50% de la puntuación.
- Aceptable: hasta 25% de la puntuación.
- Insuficiente: 0% de la puntuación.

3.- Plan social y laboral. Hasta 2 puntos. El contenido de este punto se desarrollará en base a los siguientes aspectos descritos:

- Medidas destinadas a la estabilidad de la plantilla.
- Fomento de la contratación indefinida.
- Medidas de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres.

Se valorará de la siguiente manera: Este criterio se evaluará atendiendo a niveles escalonados de valoración comparativos entre todas las ofertas, dando el 100% del valor del criterio a la mejor y el 0% a la de menor puntuación

- Excelente: hasta 100% de la puntuación.
- Buena: hasta 50% de la puntuación.
- Aceptable: hasta 25% de la puntuación.



- Insuficiente: 0% de la puntuación.

TOTAL 100 PUNTOS

5. CRITERIOS DE SOLVENCIA

Solvencia económica, financiera y técnica o profesional.

El empresario podrá acreditar su solvencia indistintamente mediante su clasificación, en los contratos de servicios cuyo objeto esté incluido en el Anexo II del RGLCAP, o bien acreditando el cumplimiento de los siguientes requisitos específicos de solvencia:

Acreditación de la solvencia económica y financiera:

Artículo 87.1 de la LCSP, apartado a):

Criterios de selección:

Los licitadores, tanto españoles como no españoles de Estados miembros de la unión europea, podrán acreditar su solvencia económica y financiera mediante declaración de un volumen anual de negocios, del licitador o candidato, que referido al año de mayor volumen de negocio de los tres últimos años concluidos deberá ser al menos de 600.000 euros sin IVA. El volumen anual de negocios del licitador o candidato se acreditará por medio de sus cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si el empresario estuviera inscrito en dicho registro, y en caso contrario por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrito. Los empresarios individuales no inscritos en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventarios y cuentas anuales debidamente legalizadas por el Registro Mercantil.

Si por una razón justificada, la antigüedad de la empresa es inferior a tres años, o, en su caso, el empresario no está en condiciones de presentar la solvencia anteriormente solicitada por falta de actividad en alguno de los tres últimos ejercicios, podrá sustituirla por: - Artículo 87.1.c) de LCSP.

Criterios de selección:

Patrimonio neto al cierre del último ejercicio económico para el que esté vencida la obligación de aprobación de cuentas anuales por importe igual o superior a una anualidad del presupuesto máximo de licitación, que deberá acreditarse mediante una declaración expresa responsable acompañada de copia autentica de las cuentas anuales.

Acreditación de la solvencia técnica o profesional: Artículo 90 de la LCSP, apartado/s: a)

Criterios de selección:

Los licitadores, tanto españoles como no españoles de Estados miembros de la Unión Europea, deberán acreditar la solvencia técnica y profesional mediante una relación de los principales servicios o trabajos realizados de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, en el curso de, como máximo los tres últimos años, cuyo importe anual acumulado en el año de mayor ejecución sea igual o superior al 70 por ciento de la anualidad media del contrato, sin IVA, en la que se indiquen importe y fechas y el destinatario, público o privado de los mismos.

Teniendo en cuenta las peculiaridades propias del servicio de alimentación de pacientes, cuya prestación es muy diferente del servicio de alimentación que pueda prestarse una instalación hostelera normal, los trabajos acreditados sólo se considerarán del mismo tipo o naturaleza al que corresponde el objeto del contrato y, por tanto, las referencias solo se considerarán válidas si han sido efectuados en centros hospitalarios.

Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un



certificado expedido por este o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación

-Artículo 90.1 de la LCSP, apartado d):

Criterio de selección: -Medidas de control de calidad:

Medio de acreditación:

- a) Certificado en vigor expedido por organismo independiente comprensivo de que el licitador cumple determinadas normas de garantía de la calidad basadas en normas europeas o internacionales en la materia (ISO 9001) o Licencia de Uso de la Marca de Garantía Madrid Excelente o certificación equivalente; y
- b) -Certificado de empresa registrada según normas de Prevención de Riesgos Laborales, serie OSHAS 18000 similar o equivalente.

Si la proposición fuera presentada por una UTE, estos certificados serán exigibles a todos los integrantes de la misma.

-Artículo 90.1 de la LCSP, apartado f):

Criterio de selección: -Aplicación de medidas de gestión medioambiental.

Medio de acreditación: Certificado en vigor de empresa registrada según normas de la serie ISO-14001, o certificación equivalente.

Si la proposición fuera presentada por una UTE, este certificado será exigible a todos los integrantes de la misma.

Clasificación del contratista (de optar por la clasificación)

Grupo/s: M Subgrupo/s: 6 Categoría/s: 5 Categoría/s R.D. 1098/2001: D

NOTA: No es exigible la clasificación del contratista. No obstante los licitadores que tengan la clasificación adecuada a la actividad objeto del contrato, podrán servirse de la misma para acreditar la solvencia económica, financiera y técnica. No obstante deberá aportarse en el sobre núm. 1 de Documentación administrativa, declaración firmada por el representante o apoderado de la empresa en el que se haga constancia expresa de la vigencia de los datos de dicha clasificación.

Compromiso de adscripción a la ejecución del contrato de medios [personales] y/o [materiales]: SI

Deberá aportarse en el sobre 1 Documentación administrativa, de forma obligatoria, un compromiso del licitador de adscripción de medios humanos y materiales suficientes para la ejecución del contrato, concretando los mínimos, de conformidad con el art. 76.2 de la LCSP. En donde se acreditará con un compromiso firmado por el apoderado IDENTIFICANDO LOS MEDIOS MATERIALES Y O PERSONALES QUE SE ANEXARÁ CON CARÁCTER ESENCIAL AL CONTRATO.

6. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN.

La empresa adjudicataria se compromete a mantener la plantilla adscrita a la prestación a lo largo de toda la ejecución del contrato. Esta condición se acreditará mediante declaración jurada del número de personas trabajadoras que ocuparan para la ejecución del contrato y su jornada laboral expresada en horas de trabajo al año.

Las condiciones establecidas tendrán, a efectos de lo dispuesto en el artículo 202, apartado 3 de la LCSP, el carácter de obligaciones contractuales esenciales, siendo, su incumplimiento, causa de resolución según lo dispuesto en la letra f) del artículo 211



7. NECESIDAD DE LA ADMINISTRACIÓN

La necesidad administrativa a satisfacer es la **GESTIÓN INTEGRAL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES, COMEDOR Y CAFETERÍA DE PERSONAL, CAFETERÍA DE PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTARIOS PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE FUENLABRADA Y CENTRO DE ESPECIALIDADES “EL ARROYO**, ejecutando su gasto dentro del marco legal y presupuestario,

El Hospital Universitario de Fuenlabrada desarrolla la actividad propia de su objeto social que es la asistencia sanitaria. Para que dichas actividades se desarrollen de forma correcta, resulta necesario proveer de servicios de alimentación de pacientes, comedor y cafetería del personal, cafetería del público y máquinas expendedoras de bebidas y productos sólidos alimentarios.

Desde el inicio de su actividad el hospital no cuenta con los medios propios para el desempeño de la actividad objeto de la contratación cubriendo dichas necesidades con licitaciones y adjudicaciones a empresas para el desempeño de los objetos del contrato.

La identificación de los servicios necesarios para tal fin, está definida en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Se considera que el objeto del contrato satisfará las necesidades observadas, siendo su objeto y contenido idóneo para tal fin.

8. PLAZO DE EJECUCIÓN

12 meses con posibles prórrogas de hasta 48 meses.

9. PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES POR MEDIOS ELECTRÓNICOS: SÍ

Las ofertas se presentarán utilizando medios electrónicos, debiéndose tener en cuenta las indicaciones de la cláusula 13 del PCAP

RESUELVE

1. **Aprobar el Pliego de Cláusulas Administrativas.**
2. **Aprobar el Pliego de Prescripciones Técnicas.**
3. **Aprobar el gasto correspondiente por un importe 1.888.282,91 €, IVA incluido, para el que está previsto crédito adecuado y suficiente.**
5. **Aprobar, una vez completado, el expediente de contratación y disponer la apertura de procedimiento de adjudicación mediante procedimiento abierto, con pluralidad de criterios.**
4. **Que en dicha contratación no procede la revisión de precios.**

Fuenlabrada a, 5 de noviembre de 2020
Fdo: Gema Sarmiento Beltrán
Directora de Recursos Humanos
Directora Gerente Suplente
(Orden 1100/2019 del Consejero de Sanidad)
Hospital Universitario de Fuenlabrada

