

## INFORME / MEMORIA ECONÓMICA Y JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD

### ■ TÍTULO

Contrato de **SERVICIO DE APROVISIONAMIENTO, ALMACENAJE Y GESTIÓN DE VÍVERES PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA PRINCESA** (Exp. 30/2019 HUP), a adjudicar por Procedimiento Abierto con pluralidad de criterios, por importe de 1.077.477,94 euros, IVA incluido, y un plazo de ejecución de 15 meses, con posibilidad de prórroga por otros 15 meses (valor estimado: 1.959.050,80).

### ■ JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

El Servicio de COCINA del Hospital Universitario de la Princesa, necesita la contratación del servicio de APROVISIONAMIENTO, ALMACENAJE Y GESTIÓN DE VÍVERES PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA PRINCESA, preciso para la actividad asistencial del Hospital Universitario de la Princesa.

La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión del aprovisionamiento y almacenaje de todos los productos alimenticios que necesite para preparar las raciones que posteriormente elaborará nuestro Servicio de cocina. Este proceso incluye la gestión de compra, recepción, almacenamiento, custodia y suministro de las materias primas y productos. El adjudicatario deberá situar, libre de todo gasto, los artículos que diariamente le sean solicitados en los almacenes de las cocinas de nuestro Centro Sanitario, en el horario establecido por la Dirección.

Se trata por tanto de un contrato previsto en el artículo 17 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (B.O.E. nº 272 de 9 de noviembre de 2017): “son contratos de servicios aquéllos cuyo objeto son prestaciones de hacer consistentes en el desarrollo de una actividad o dirigidas a la obtención de un resultado distinto de una obra o un suministro”, y perteneciente a la Categoría 17 del Anexo II del TRLCSP: “Servicio de hostelería y restaurante”.

### ■ ANTECEDENTES

Procedimiento Abierto 59/2016 HUP con el mismo objeto principal de contrato, prorrogado y vigente hasta el 09 de noviembre de 2019.

**Importe de adjudicación contrato inicial** (Desde 10/05/2017 a 9/11/2019): 925.404,48 € (Base imponible: 841.276,80 €; IVA (10%) 84.127,68 €)

**Importe de prórroga de contrato** (Desde 10/08/2018 hasta el 09/11/2019): 925.404,48 € (Base imponible: 841.276,80 €; IVA (10%) 84.968,96 €).

### ■ PRESUPUESTO DE LICITACIÓN

Total: **1.077.477,94** euros, IVA incluido



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 0945771465686366115911

Precios unitarios pensión.

	Nº pensiones alimentarias previstas para 15 meses	Base imponible	IVA (10%)	Total
Desayuno	162.485	0,6360	0,0636	0,6996
Comida	164.419	2,2694	0,2269	2,4963
Merienda	156.466	0,6191	0,0619	0,6810
Cena	149.333	2,2373	0,2237	2,4610
total pensión		<b>5,7618</b>	0,5762	6,3380
Total		907.443,76 €	90.744,38 €	998.188,14 €

Precios unitarios alimentos extras:

Producto	Estimación de consumo	Precio máximo (base imponible)	IVA (10%)	Total precios unitarios	Importe total sin IVA	Importe total con IVA
YOGURT NATURAL	14.243	0,11650	0,01165	0,12815	1.659,25	1.825,18
YOGURT SABORES	11.461	0,11650	0,01165	0,12815	1.335,16	1.468,68
YOGURT DESNATADO	11.461	0,11650	0,01165	0,12815	1.335,16	1.468,68
YOGURT LIQUIDO	5.338	0,24140	0,02414	0,26554	1.288,47	1.417,32
MANZANILLA	9.430	0,02500	0,00250	0,02750	235,75	259,33
THE	4.928	0,02500	0,00250	0,02750	123,19	135,51
TILA	5.789	0,02500	0,00250	0,02750	144,72	159,19
LIMONES KG.	726	1,20680	0,12068	1,32748	876,44	964,08
NARANJAS KG.	2.100	1,20680	0,12068	1,32748	2.534,28	2.787,71
AZUCAR	76.683	0,01660	0,00166	0,01826	1.272,93	1.400,22
ZUMO LITRO	23.726	0,65750	0,06575	0,72325	15.600,01	17.160,01
GALLETAS PAQUETE	35.058	0,04160	0,00416	0,04576	1.458,39	1.604,23
BISCOTES S/S	7.996	0,04160	0,00416	0,04576	332,64	365,91



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **09457146568366115911**

BISCOTES C/S	43.896	0,04160	0,00416	0,04576	1.826,08	2.008,69
SACARINA	37.643	0,01660	0,00166	0,01826	624,87	687,35
CAFÉ	25.128	0,05830	0,00583	0,06413	1.464,93	1.611,43
DESCAFEINADO	33.200	0,05830	0,00583	0,06413	1.935,56	2.129,12
FRUTA VARIADA KG.	3.433	1,20680	0,12068	1,32748	4.142,34	4.556,58
LECHE DESNATADA	19.836	0,65750	0,06575	0,72325	13.042,33	14.346,57
AGUA	47.635	0,30800	0,03080	0,33880	14.671,58	16.138,74
LECHE S.	220	1,29010	0,12901	1,41911	283,82	312,20
YOGUR PROBIOTICO	2.895	1,58140	0,15814	1,73954	4.578,15	5.035,97
PRODEFEN	1.513	0,86980	0,08698	0,95678	1.315,57	1.447,13
<b>Total extras</b>					<b>72.081,64 €</b>	<b>79.289,80</b>

Las necesidades del Servicio se han calculado teniendo en cuenta el consumo de los últimos 12 meses, y se toman como referencia los importes de adjudicación del P.A. 59/2016 HUP incrementándolos un 2,8%.

## ■ CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Pluralidad de criterios.

CRITERIO	PONDERACIÓN
PRECIO	70%
CUALITATIVOS	30%

### 9.2 Criterio/s cualitativos:

#### 9.2.1 Evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas

No procede.

#### 9.2.2 -Criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor:

**Hasta 30 puntos**

Número

Descripción del criterio

Ponderación

**I. Programa de trabajo. .... Hasta 11 puntos.**



Protocolo de servicio de recepción y entrega de materias primas teniendo en cuenta los siguientes aspectos fundamentales que se valorarán con la puntuación indicada en cada apartado puntos cada uno

1. Medios materiales con los que contará. **Hasta 1 punto**
2. Planes de mantenimiento de dichos medios. **Hasta 1 puntos**
3. Procedimiento reglado de recepción, entrega y control de materias prima. **Hasta 1 puntos.**
4. Cualificación de los medios humanos puestos a disposición. **Hasta 2 puntos**
5. Detalle de tareas y responsabilidades por turnos de trabajo asignados. **Hasta 2 puntos.**
6. Planes de formación específicos para el periodo contractual. **Hasta 1 puntos**
7. Desarrollo técnico de los contenidos de los componentes de las dietas (concisión, amplitud, adaptación e ilación y congruencia con lo especificado en los Anexos I al VIII del Pliego de prescripciones técnicas. **Hasta 3 puntos**

**II. Proyecto de adecuación y mejora del recinto de cámaras refrigeradoras y congeladoras existentes en el hospital y suministro de sartén basculante.**  
.....**Hasta 10 puntos.**

Propuesta de adecuación teniendo en cuenta los siguientes aspectos que se valorarán con la puntuación indicada en cada apartado puntos cada uno:

1. Solución concreta propuesta de adecuación de cámaras de conservación. **Hasta 6 puntos**
2. Planes de contingencia asociados. **Hasta 1 puntos.**
3. Cronograma de actuaciones. **Hasta 1 puntos.**
4. Valoración sartén basculante. **Hasta 2 puntos.**

**III. Sistemas de control y seguridad..... Hasta 4 puntos**

Desarrollo de los sistemas que la empresa licitadora se compromete a implantar en relación con las 4 áreas que se describen a continuación, valorándose con 1 punto cada una de ellas en cuanto a su alcance, concreción, y adaptabilidad al Hospital Universitario de La Princesa y el servicio del que se trate, así como su distancia sobre patrones generalistas de cada uno de los sistemas:

1. Sistemas de calidad y excelencia en el servicio. **Hasta 1 punto**
2. Seguridad y salud laboral. **Hasta 1 punto**
3. Gestión medioambiental. **Hasta 1 punto**
4. Sistema de garantías. **Hasta 1 punto**

**IV. Seguridad alimentaria..... Hasta 5 puntos**

Propuesta del plan de autocontrol basado en la metodología APPCC que los licitadores se comprometan a implantar, considerándose para la valoración 4 aspectos básicos que se puntuarán con 1 punto cada uno



1. Sistema de inocuidad de los alimentos. **Hasta 1 punto**
2. Alcance del sistema, claridad y auditabilidad de los registros. **Hasta 1 punto**
3. Imbricación con procesos productivos anteriores o posteriores que no son objeto del contrato. Y propuesta de asesoramiento técnico. **Hasta 2 puntos**
4. Flexibilidad del sistema y adaptabilidad a cambios de los procesos que lo componen. **Hasta 1 punto**

**TOTAL: 100 PUNTOS**

### **■ JUSTIFICACIÓN DE LA PLURALIDAD DE CRITERIOS**

Se utiliza como forma de adjudicación el procedimiento abierto mediante pluralidad de criterios, de conformidad con lo establecido en los artículos 131.2, 145, y 156.1 de la LCSP. La prestación del servicio de proveedor único, trasciende la mera entrega de alimentos por parte de un concesionario que concentre la totalidad de productos a consumir. Productos cuya categoría, calidad o formato pueden quedar y de hecho quedan establecidos en las prescripciones técnicas. Este servicio requiere de un conjunto de protocolos y sistemas de trabajo que permitan una prestación eficaz, máxime cuando el hospital maneja una cantidad importante de menús con al menos cuatro ingestas diarias con variaciones terapéuticas que conforman un manual de dietas con hasta 75 dietas diferentes. Los cambios y variaciones que diariamente se suceden por prescripción de los facultativos 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 y su engranaje con el aspecto nutricional y dietético y de trazabilidad pero que además no es intensivo en mano de obra sino todo lo contrario 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 más allá de la simple valoración matemática producto de la aplicación de fórmulas.

Madrid, 23 de julio de 2019  
EL DIRECTOR DE GESTIÓN  
DEL HOSPITAL U. DE LA PRINCESA

Fdo: Gustavo CASERO BALBOA

