

ASUNTO: Expediente ALI PAPC 2021-8-7 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE GETAFE Y DEL HOSPITAL DE DIA DE SALUD MENTAL Y AUTOSERVICIO PARA PERSONAL DEL HOSPITAL

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL EXPEDIENTE

1. Necesidad, idoneidad y contenido (Art. 28 LCSP):

Debido a la necesidad de prestar el servicio de alimentación, tanto a los pacientes atendidos en este Hospital como a los atendidos en el Hospital de día de Salud Mental, y al personal que presta atención continuada se ha determinado que, ante la inexistencia en la plantilla orgánica del Hospital de medios humanos con la categoría con la cualificación requerida para la prestación del servicio y ante el próximo vencimiento del contrato actualmente en vigor, sin posibilidad de prórroga, se hace necesaria la contratación de dicho Servicio con medios ajenos, por lo que se solicita promover el inicio de un nuevo expediente de contratación externa.

Se ha facilitado por parte del Servicio de Hostelería y SS.GG. las prescripciones técnicas que debe cumplir el servicio, los criterios de adjudicación a aplicar, así como la persona responsable del contrato, en Informe definitorio del expediente emitido por el mismo, con el fin de cubrir eficientemente las necesidades del Hospital.

2. Lotes y duración (Art. 99 y Art. 29 LCSP):

Por tratarse de la prestación de un único servicio global y de acuerdo con el art. 99 de la LCSP, el expediente se articula en un lote único.

La duración del mismo debería ser de 18 meses, prorrogable por 42 meses, ya que por su naturaleza y contenido, éste es el período que se considera más adecuado ya que permite dar estabilidad al servicio a la vez que promover la libre concurrencia, las características de su financiación y su importe lo posibilitan, y todo ello conforme con el art. 29 de la LCSP.

3. Informe económico (Art. 102 LCSP):

Para la determinación del importe de licitación, se ha tenido en cuenta el importe de licitación del expediente actualmente en vigor, las dietas previstas como proyección de las consumidas, así como la evolución del IPC de los últimos 4 años, cumpliendo siempre con la cobertura total de los costes en los que pueden incurrir las empresas para la prestación del servicio: costes recursos humanos, coste de materias primas, compras de productos comercializados sin transformación, gastos generales, beneficio (6%) , calculando el importe total del expediente en 2.817.889,68.- € I.V.A incluido, a imputar en el epígrafe 22105 con el desglose anual:

EPIGRAFE	ANUALIDADES	IMPORTE
22105	2022	1.408.944,84
	2023	1.408.944,84

El Valor estimado del expediente asciende a 9.051.403,21.-€, y este valor se ha calculado teniendo en cuenta el presupuesto inicial del expediente, las opciones y modificaciones del presupuesto inicial y el importe de las posibles prórrogas previstas del mismo (iva excluido).

4. Justificación del procedimiento y criterios de adjudicación (Art. 131.2 y 159.6 LCSP):

Persiguiendo obtener la oferta con mejor relación calidad precio, teniendo en cuenta el importe del contrato y las características del servicio se propone como más conveniente y adecuado, el sistema de adjudicación: PROCEDIMIENTO ABIERTO con pluralidad de criterios para la selección del contratista, con el fin de garantizar que la contratación del presente expediente se ajuste a los principios de libertad de acceso a las licitaciones, de publicidad y transparencia, y de garantizar la no discriminación e igualdad de trato de los licitadores, con la salvaguarda del cumplimiento de condiciones especiales de formación de personal y las orientaciones medioambientales con el objetivo de realizar una eficiente utilización de los recursos económicos, salvaguardar la libre competencia y garantizar la elección de la oferta con mejor relación calidad precio, así:



- Criterios relacionados con los costes:
Precio de los productos: 49%

$$P = M \times ((A-B)/(A-C))^{(1/6)}$$

M: Máxima puntuación del criterio.
A: Presupuesto Base Licitación.
B: Presupuesto Ofertado
C: Presupuesto Ofertado más bajo.
P: Puntuación de la oferta

La fórmula económica que se ha propuesto en el criterio precio de este expediente valora las ofertas económicas cumpliendo los siguientes requisitos: recibirá la mayor puntuación la oferta que contenga el precio inferior y la menor puntuación la oferta que contenga el precio superior, recibiendo 0 puntos la oferta que iguale al precio de licitación; el resto de los puntos se repartirá atendiendo proporcionalmente al ahorro que cada proposición, suponga para el órgano de contratación (se obtendrá mayor puntuación, cuanto menor sea el importe de la oferta).

Por tanto, el modelo propuesto permite adecuarse eficazmente al cumplimiento de los principios de transparencia, no discriminación e igualdad de trato, y, a su vez, contribuir al de control de gasto y de eficiencia de los fondos públicos

- Criterios cualitativos, criterios evaluables por juicio de valor: **41 %**

Los criterios cualitativos a valorar son tales que permitan valorar ítems que suponen incremento en la calidad, tanto en la prestación del servicio como en la calidad percibida por el usuario y su control, tales como: adecuación de las instalaciones del autoservicio, organización del servicio, control en la prestación del mismo y calidad alimentaria:

-PROYECTO DE ADECUACIÓN Y GESTIÓN DE LA LÍNEA DE AUTOSERVICIO Y COMEDOR, SU EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO:.....MÁXIMO 13 PUNTOS

***Proyecto de adecuación y gestión de la línea de autoservicio que deberá desarrollarse teniendo especial consideración a las peculiaridades del servicio, en cuanto a grado de adecuación, compleción, idoneidad y versatilidad.....max 10 puntos**

- a) Grado de adaptabilidad.....4 puntos
- b) Compleción.....2,5 puntos
- c) Idoneidad y versatilidad.....3,5 puntos

***Proyecto de adecuación del comedor, teniendo especial consideración a las peculiaridades del servicio, en cuanto a grado de adaptabilidad, idoneidad y versatilidadmáx 3 puntos**

- a) Grado de adaptabilidad.....1 punto
- b) Idoneidad y versatilidad1 punto
- c) Habitabilidad y confort.....1 punto

- PROGRAMA DE TRABAJO..... MÁXIMO 20 PUNTOS

* Dotación de medios humanos y sus tres aspectos fundamentales, que se valorarán, con hasta 2 puntos cada uno:

- a) Cualificación de personal: acciones formativas2 puntos
- b) Organización: Gestión, estructuración y control del servicio.....2 puntos
- c) Asignación de tareas: Cometidos, turnos y horarios2 puntos

* Medios materiales con los que contará y sus dos aspectos fundamentales, que se valorarán con hasta 2 puntos cada uno:

- a) Planes de mantenimiento y conservación.....2 puntos



- b) Medios a disposición no contemplados en inversiones mínimas exigidas..2 puntos

* Sistemas de gestión del proceso productivo (memoria técnica) objeto del contrato teniéndose en especial consideración el desarrollo técnico de contenidos de los componentes de las dietas, valorándose con hasta 2,5 puntos cada uno de los ítems:

- a) Grado de concisión.....2,5 puntos
b) Amplitud.....2,5 puntos
c) Compleción.....2,5 puntos
d) Usabilidad.....2,5 puntos

- SISTEMAS DE CONTROL.....Máximo 3 PUNTOS

Se valorarán los sistemas de control y gestión propuestos por el licitador, así como su planteamiento formativo y de actualización en dichas áreas, teniendo en especial consideración en todos los casos el nivel de adaptabilidad, concreción y distancia sobre patrones preestablecidos de la empresa licitadora,:

- a) Calidad y excelencia: Planes y acreditaciones0,5 puntos
b) Inocuidad: Política y acreditaciones0,5 puntos
c) Garantía: control y planes de contingencia1 punto
d) Seguridad Laboral: Mapa de riesgos, acreditaciones y planificación de actividades preventivas0,5 puntos
e) Gestión medioambiental: Sistema de gestión y acreditaciones.....0,5 puntos

- SEGURIDAD ALIMENTARIA.....Máximo 5 PUNTOS

Se valorará la propuesta del plan autocontrol basado en la metodología APPCC que los licitadores estén dispuestos a implantar considerándose para dicha valoración cinco aspectos básicos, que se valorarán con hasta 1 punto cada uno:

- a) Alcance.....1 punto
b) Facilidad de ampliación del plan y comprensión del mismo.....1 punto
c) Derivaciones hacia fases que no son objeto de los procesos productivos sino posteriores1 punto
d) Auditabilidad de sus registros.....1 punto
e) Adaptación a la legislación en vigor en los ámbitos europeos, nacional y de la Comunidad de Madrid.....1 punto

La evaluación de los criterios que dependen de un juicio de valor se efectuará con una escala descendiente de acuerdo al siguiente baremo:

- EXCELENTE: La oferta a valorar es la de mayor calidadMáxima puntuación criterio
- BUENO: La oferta a valorar tiene una calidad superior respecto del conjunto de las ofertas recibidas del criterio a analizar2/3 de la Máxima puntuación criterio
- SUFICIENTE: La oferta a valorar tiene una calidad en la media respecto del conjunto de las ofertas recibidas del criterio a analizar1/3 de la Máxima puntuación criterio
- DEFICIENTE: La oferta a valorar tiene una calidad inferior a la calidad media del conjunto de las ofertas recibidas del criterio a analizar0 puntos

- Criterios cualitativos evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas: Máximo 10 puntos.

Los criterios cualitativos a valorar son tales que valoran las características del túnel de lavado que permite optimizar el tiempo en cocina y ítems de respeto al medioambiente:

TÚNEL DE LAVADO:

- A.- Capacidad platos/hora máxima superior a lo exigido en el PPT4 puntos



Se asignará 0 puntos a la capacidad de platos/hora máxima superior a la exigida en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Se asignará 4 puntos a la oferta con mayor capacidad y el resto de ofertas se valorarán según la fórmula:

Puntuación: $4 \times (\text{capacidad ofertada por la empresa} - 2000) / (\text{Mayor capacidad ofertada} - 2000)$

B.- Velocidad de transporte m/min máxima superior a lo exigido en el PPT..3 puntos

Se asignará 0 puntos a la velocidad de transporte mínima exigida en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Se asignará 3 puntos a la oferta con mayor mayor velocidad de transporte y el resto de ofertas se valorarán según la fórmula:

Puntuación: $3 \times (\text{Velocidad ofertada por la empresa} - 1) / (\text{Mayor velocidad ofertada} - 1)$

C.-Consumo eléctrico carga total.....2 puntos

Se asignará 2 puntos a la oferta con menor consumo eléctrico carga total y el resto de ofertas se valorarán según la fórmula:

Puntuación: $2 \times (\text{Menor consumo eléctrico carga total ofertado}) / (\text{Consumo eléctrico carga total ofertado por la empresa})$

D.- Cantidad de agua de regeneración.....1 punto

Se asignará 1 punto a la oferta con mayor cantidad de agua de regeneración y el resto de ofertas se valorarán según la fórmula:

Puntuación: $1 \times (\text{Cantidad de agua de regeneración ofertada por la empresa} / (\text{Mayor cantidad de agua de regeneración ofertada}))$

5. Responsable del contrato: (Art. 62 LCP)

Con independencia de la unidad encargada del seguimiento y ejecución ordinaria del contrato que figure en los pliegos, la Jefa de Hostelería y SS.GG., manifestando no estar incurso en ningún conflicto de competencias y no tener ni directa ni indirectamente ningún interés financiero, económico o personal que pueda comprometer la imparcialidad e independencia en el procedimiento de licitación, y que, por lo tanto, se cumplen los requisitos recogidos en el artículo 64 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público, se postula como responsable del mismo para supervisar su ejecución y adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar su correcta realización.

En Getafe,
El Jefe de Suministros

