

D. MIGUEL ÁNGEL ANDRÉS MOLINERO, DIRECTOR GERENTE DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE GETAFE, en virtud de las atribuciones conferidas según Resolución 342/2021 de 13 de septiembre de 2021, de la Viceconsejería de Asistencia Sanitaria y Salud Pública y Dirección General del Servicio Madrileño de Salud, de delegación del ejercicio de determinadas competencias en materia de contratación y gestión económico-presupuestaria en los Gerentes de los Centros de Atención Hospitalaria, (B.O.C.M. nº 222 de fecha 17 de septiembre de 2021).

CONSIDERANDO:

Informe definitorio para la contratación del servicio de alimentación del Hospital Universitario de Getafe y del Hospital de día de Salud Mental y autoservicio para personal del Hospital elaborado por la Jefe de Servicio de Hostelería y SS.GG. como promotora del servicio, de fecha 20 de octubre de 2021 y Memoria Justificativa, emitida por el jefe de suministros, como unidad tramitadora del mismo, de fecha 29 de octubre de 2021.

ORDENA:

EL INICIO DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 116 de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, de acuerdo a las siguientes características:

OBJETO DEL CONTRATO:

Servicio de alimentación del Hospital Universitario de Getafe y del Hospital de día de Salud Mental y autoservicio para personal del Hospital De acuerdo a lo estipulado en el artículo 99 de la LCSP.

PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:

Se estima la forma de tramitación y el procedimiento más adecuados para este contrato según los artículos 131.2 y 156 de la LCSP.

Tramitación: ordinaria

Procedimiento: ABIERTO PLURALIDAD DE CRITERIOS

CLASIFICACIÓN QUE SE EXIGE A LOS PARTICIPANTES:

El empresario podrá acreditar su solvencia mediante su clasificación por ser un contrato de servicios cuyo objeto está incluido en el Anexo II del RGLCAP, o bien acreditando el cumplimiento de los siguientes requisitos específicos de solvencia. En el caso de que se acredite mediante clasificación, también será necesario aportar adicionalmente los certificados de medidas de control de calidad y de gestión medioambiental exigidos (ISO 9001 e ISO 14001 o equivalentes).

Clasificación del contratista

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

CRITERIOS DE SOLVENCIA

1. Acreditación de la solvencia económica y financiera:

- Artículo 87 de la LCSP, apartado/s: 1a) ó 1c).
- 1.a) :“ Volumen anual de negocios, o bien volumen anual de negocios en el ámbito al que se refiera el contrato, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario y de presentación de las ofertas por importe igual o superior al exigido en el anuncio de licitación o en la invitación a participar en el procedimiento y en los pliegos del contrato o, en su defecto, al establecido reglamentariamente. El volumen de negocios mínimo anual exigido no excederá de una vez y media el valor estimado del contrato...”.

En caso de que la firma licitadora se haya constituido dentro de los tres años inmediatamente anteriores a la convocatoria de este procedimiento o ausencia de actividad en todos o algunos de los últimos tres años fiscales:

-1.c): "Patrimonio neto, o bien ratio entre activos y pasivos, al cierre del último ejercicio económico para el que este vencida la obligación de aprobación de cuentas anuales por importe igual o superior....."

Criterios de selección:

- Los licitadores deberán acreditar un volumen anual de negocios en el ámbito del contrato, en alguno de los 3 últimos años, de al menos una vez y media el valor anual medio del contrato.
- El medio por el que los licitadores acreditarán este extremo será mediante presentación de las cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro oficial en el que deba estar inscrito.
- En caso de que la firma licitadora se haya constituido dentro de los tres años inmediatamente anteriores a la convocatoria de este procedimiento o ausencia de actividad en todos o algunos de los últimos tres años fiscales, podrá acreditar la solvencia mediante el 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.

2. Acreditación de la solvencia técnica o profesional:

- Artículo 90 de la LCSP, apartado/s: a) ó c)
- 1.a) : "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, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado, de los mismos..."
- 1.c) : En el caso de tratarse de empresa de nueva creación o ausencia de actividad en todos o algunos de los últimos tres años fiscales " c): "Descripción de las instalaciones técnicas, de las medidas empleadas por el empresario para garantizar la calidad y de los medios de estudio e investigación de la empresa".

Criterios de selección:

1.- Relación de los principales servicio prestados en los tres últimos años, de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato.

Teniendo en cuenta las peculiaridades propias del servicio de alimentación de pacientes, cuya prestación es muy diferente del servicio de alimentación que pueda prestarse en 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 de 300 o más camas.

2.- Presentación de al menos dos certificados de buena ejecución del servicio, de naturaleza análoga al objeto del contrato, realizado en los últimos tres años, siendo al menos en alguno de ellos el importe anual acumulado en el año de mayor ejecución igual o superior al 70% de la anualidad media del contrato.

Para el supuesto de empresa de nueva creación o ausencia de actividad en todos o algunos de los tres últimos ejercicios los apartados 1 y 2 serán sustituidos por: Descripción de las instalaciones técnicas, de las medidas empleadas por el empresario para garantizar la calidad y de los medios de estudio e investigación de la empresa según Art. 90 de la LCSP apartado 1c).

Artículo 93 : " En los contratos sujetos a regulación armonizada, cuando los órganos de contratación exijan la presentación de certificados expedidos por organismos independientes que acrediten que el empresario cumple determinadas normas de calidad,..... deberán hacer referencia a los sistemas de

aseguramiento de la calidad basados en la serie de normas en la materia, certificados por organismos conformes a las normas europeas relativas a la certificación”.

Criterio de selección:

- Certificado según UNE-EN-ISO 9001:2015 o equivalente: La empresa licitadora deberá disponer de certificado del sistema de gestión de calidad para la actividad de servicio de restauración similar al objeto del contrato, en centro hospitalario.

Artículo 94: “En los contratos sujetos a una regulación armonizada, cuando los órganos de contratación exijan como medio para acreditar la solvencia técnica o profesional la presentación de certificados expedidos por organismos independientes que acrediten que el licitador cumple determinadas normas de gestión medioambiental,....”

Criterio de selección:

- Certificado según UNE-EN-ISO 14001:2015 o equivalente: La empresa licitadora deberá disponer de certificado del sistema de gestión medioambiental para la actividad de gestión de alimentación a colectividades o similar.

PROCEDIMIENTO Y CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

Persiguiendo obtener la oferta con mejor relación calidad precio, 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 autorservicio, 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 compresión 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: $1 \times (\text{Cantidad de agua de regeneración ofertada por la empresa} / (\text{Mayor cantidad de agua de regeneración ofertada}))$

CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Los licitadores propuestos para la adjudicación deberán presentar declaración responsable, en el momento de requerimiento de documentación por parte del centro, del compromiso de cumplimiento, durante la ejecución del contrato de alguna de las condiciones siguientes, relacionadas con el objeto del contrato, de acuerdo con el artículo 202 en el sentido del artículo 145.6 de la LCSP:

- Que la empresa cuenta, o va a contar, en su plantilla con trabajadores con discapacidad en un porcentaje superior al que exige la legislación nacional.
- Que la empresa tiene adoptadas, o va a adoptar, medidas para la promoción de reciclado de productos y el uso de envases reutilizables.
- Que la empresa va a realizar un curso de formación a personal de la propia empresa en su lugar de trabajo durante la vigencia del contrato.
- Que la empresa ha implantado, o va a implantar, medidas con objeto de eliminar las desigualdades entre el hombre y la mujer en el trabajo.

No procederá la adjudicación al licitador que no presente dicha declaración
Presentación antes del transcurso de 9 meses desde la fecha de inicio de ejecución del contrato, de documentación acreditativa del cumplimiento de la condición especial elegida.

Si no se presenta dicha documentación en el plazo estipulado, se procederá a la resolución del contrato, por tener éstas, la consideración de característica esencial del contrato.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

El Valor estimado del contrato se ha calculado teniendo en cuenta el presupuesto inicial del expediente, IVA excluido y las posibles modificaciones y prórrogas.

Base imponible:	2.561.717,89 euros
Importe del I.V.A.:	256.171,79 euros
Importe total:	2.817.889,68 euros

Valor estimado del contrato: 9.051.403,21 euros.

PLAZO DE EJECUCIÓN:

Se considera que la duración óptima del servicio es de 18 meses, prorrogables por 42, 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.

NECESIDAD DE LA ADMINISTRACIÓN:

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.

DIVISIÓN EN LOTES:

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.

Y DESIGNA

Como responsable del contrato de referencia a la Jefa del Servicio de Hostelería y SS.GG. que promueve la contratación del suministro objeto del presente expediente, teniendo en cuenta que ha manifestado no estar incurso en ningún conflicto de competencias y que no tiene 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.

En Getafe, a
EL DIRECTOR GERENTE