

EXPTE. A/SER-012456/2022

## SERVICIO DE RESTAURACION INTEGRAL EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO EL ESCORIAL

### MEMORIA ECONÓMICA

#### - ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

El Hospital Universitario El Escorial (HUEE), para el ejercicio de su actividad, precisa del suministro diario de todos los productos necesarios para que el personal de Cocina confeccione las distintas clases de dietas alimenticias para sus pacientes. Además, se precisa la gestión del almacenamiento y conservación de los bienes objeto de contratación, la explotación de la cafetería del Centro, que da servicio al personal y al público en general, la explotación de las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos situadas en el hospital, y el lavado del menaje utilizado por los pacientes.

Concretamente, el objeto de la contratación cuya autorización se solicita está constituido, al igual que en todos los contratos anteriores, por una prestación compleja, en la cual, la prestación más importante desde el punto de vista económico es el servicio de suministro de víveres, conformado por todos los elementos necesarios para la confección de las dietas alimenticias, alimentos extras y productos facturables por reposición, sucesivo y por precio unitario, para su elaboración y cocinado por la Unidad de Cocina del Hospital El Escorial. También se incluye en la contratación la gestión del almacenamiento y conservación de dichos productos en las dependencias del Hospital, así como el lavado de vajilla, cristalería, cubertería, bandejas y carros destinados a la distribución de dietas de pacientes. Por otra parte, constituye también objeto del contrato la explotación del servicio de la cafetería del Centro, según las condiciones expresadas en el Pliego Técnico. Además, se incluye la explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías o calientes, y/o alimentos sólidos (servicio de *vending*).

## - **JUSTIFICACIÓN PLURALIDAD DE CRITERIOS**

Para la determinación de la oferta más ventajosa para la Administración, se ha considerado conveniente implementar una serie de criterios, todos ellos de carácter objetivo, que otorguen el mayor peso a los elementos económicos del concurso. Así, la mayor importancia se otorga al criterio precio, con un peso del 85% del total. Dentro del criterio precio, se crean varios subcriterios: precio unitario de la pensión completa, porcentaje de descuento de los productos extras, porcentaje de descuento de los productos de cafetería y de vending, distinguiendo entre personal del Centro y público en general. Además, junto al criterio precio se valora también de forma objetiva el importe a tanto alzado ofertado por los licitadores para la realización de mejoras en el Servicio de Cafetería del hospital.

Concretamente, en este último apartado se valora el importe en euros ofertado por cada uno de los licitadores para la realización de mejoras en el servicio de cafetería del Hospital Universitario El Escorial, a implementar cada doce meses de ejecución del contrato.

La puntuación máxima (15 puntos) se otorgará al licitador que oferte el mayor importe para mejoras, asignándose al resto de ofertas la puntuación correspondiente mediante una regla de proporcionalidad.

La determinación de las mejoras concretas que se implantarán corresponde a la Dirección del hospital, hasta el límite del importe ofertado en este apartado por el licitador que resulte adjudicatario.

## - **FIJACIÓN DE PRECIOS EN EL EXPEDIENTE**

Para la fijación de los precios unitarios en este expediente se ha tenido en cuenta principalmente:

- El número de menús a servir a los pacientes durante la ejecución del mismo, lo que a su vez dependerá del nivel de ocupación del Centro. Para el periodo de ejecución del contrato cuya autorización se solicita se han estimado los siguientes: 22.850 desayunos, 25.500 comidas, 13.150 meriendas y 23.450 cenas, incluyéndose en estas cifras tanto las dietas completas de los pacientes

hospitalizados como los menús servidos en cafetería al personal de guardia, que tendrán el mismo precio unitario.

- También se han establecido una serie de productos extras que pueden solicitar las personas autorizadas para ello, cada uno de ellos con su correspondiente precio unitario, incluyéndose en esta relación la sustitución del primer o segundo plato de la comida o cena por productos de quinta gama.

LOTE	Nº ORDEN	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD ESTIMADA 12 MESES	PRECIO UNITARIO SIN IVA	BASE IMPONIBLE	TIPO IVA	IVA 10%	TOTAL
ÚNICO	PRECIOS UNITARIOS DE LA PENSIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA							
	1	Desayuno Paciente / Personal de guardia	22.850	1,300 €	29.705,00 €	10%	2.970,50 €	32.675,50 €
	2	Comida Paciente / Personal de guardia	25.500	4,200 €	107.100,00 €	10%	10.710,00 €	117.810,00 €
	3	Merienda Paciente / Personal de guardia	13.150	1,000 €	13.150,00 €	10%	1.315,00 €	14.465,00 €
	4	Cena Paciente / Personal de guardia	23.450	3,500 €	82.075,00 €	10%	8.207,50 €	90.282,50 €
	SUBTOTAL PENSIÓN PACIENTES / PERSONAL DE GUARDIA			10,000 €	232.030,00 €		23.203,00 €	255.233,00 €
	PRECIOS UNITARIOS DE LOS PRODUCTOS EXTRAS							
	5	AZÚCAR (sobre)	12.000	0,022 €	264,00 €	10%	26,40 €	290,40 €
	6	BOLLOS (2 unidades)	1.100	0,374 €	411,40 €	10%	41,14 €	452,54 €
	7	CAFÉ (sobre)	5.000	0,066 €	330,00 €	10%	33,00 €	363,00 €
	8	COLA-CAO (sobre)	700	0,330 €	231,00 €	10%	23,10 €	254,10 €
	9	FRUTA (1 pieza)	70	0,517 €	36,19 €	10%	3,62 €	39,81 €
	10	GALLETAS (paquete) NORMALES Y DIABÉTICAS	2.400	0,077 €	184,80 €	10%	18,48 €	203,28 €

11	GELATINAS (unidad)	1.680	0,165 €	277,20 €	10%	27,72 €	304,92 €
12	INFUSIONES	1.600	0,044 €	70,40 €	10%	7,04 €	77,44 €
13	LECHE (1 litro)	3.700	0,825 €	3.052,50 €	10%	305,25 €	3.357,75 €
14	PAN (unidad)	3.900	0,209 €	815,10 €	10%	81,51 €	896,61 €
15	SACARINA (sobre)	8.000	0,022 €	176,00 €	10%	17,60 €	193,60 €
16	YOGUR (unidad)	900	0,220 €	198,00 €	10%	19,80 €	217,80 €
17	ZUMO (1 litro)	2.000	0,858 €	1.716,00 €	10%	171,60 €	1.887,60 €
18	AGUA MINERAL (envase 0,5 litros)	200	0,330 €	66,00 €	10%	6,60 €	72,60 €
19	AGUA (1,5 litros)	250	0,440 €	110,00 €	10%	11,00 €	121,00 €
20	SUSTITUCIÓN PRIMER PLATO COMIDA O CENA POR PRODUCTOS QUINTA GAMA	300	0,750 €	225,00 €	10%	22,50 €	247,50 €
21	SUSTITUCIÓN SEGUNDO PLATO COMIDA O CENA POR PRODUCTOS QUINTA GAMA	300	1,400 €	420,00 €	10%	42,00 €	462,00 €
SUBTOTAL PRODUCTOS EXTRAS				8.583,59 €		858,36 €	9.441,95 €
TOTAL PRECIOS MENÚS + PRODUCTOS EXTRAS				240.613,59 €		24.061,36 €	264.674,95 €

Para el plazo de ejecución fijado de 12 meses se ha calculado un importe total de licitación de 264.674,95 euros.

## EL GERENTE DEL HOSPITAL EL ESCORIAL

Firmado digitalmente por: GARCÍA-CAPELO PÉREZ JUAN PABLO  
Fecha: 2022.04.11 11:05