

MEMORIA DE JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DE LA UNIDAD PROMOTORA PARA LA CONCESIÓN DE SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y SÓLIDOS DEL HOSPITAL LA FUENFRÍA A TRAMITAR POR LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA LEY PARA LA CONTRATACION PÚBLICA.

Por parte de la Unidad de Hostelería se promueve la tramitación del Procedimiento Administrativo para la concesión de servicio de explotación de la cafetería y de las máquinas expendedoras de bebidas y sólidos del Hospital La Fuenfría, a través de un contrato administrativo.

1.- OBJETO DEL CONTRATO: El objeto del presente contrato consiste en la explotación, mediante concesión de servicios, de la cafetería y máquinas expendedoras situadas en la planta baja del Hospital La Fuenfría, disponiendo de local destinado a cafetería y restauración con el equipamiento técnico necesario pero sin los medios materiales, técnicos y humanos adecuados para la correcta prestación del servicio.

2.- NECESIDAD E IDONEIDAD: El Hospital La Fuenfría se encuentra ubicado en la localidad de Cercedilla, en medio del Parque Nacional de la Sierra de Guadarrama, alejado del núcleo urbano, por lo cual es necesario facilitar un Servicio de Cafetería con los medios necesarios, adecuados y suficientes para dar respuesta a las necesidades de los profesionales, personal de guardia familiares de los pacientes y público en general, complementándose con el suministro de productos alimenticios a través de máquinas automáticas expendedoras de bebidas calientes y frías y productos sólidos, proporcionando de esta forma un servicio permanente, para ello es preciso externalizar la contratación de la prestación del servicio de cafetería y máquinas expendedoras en el Hospital, ya que se carece del personal adecuado y experiencia necesaria para realizar un trabajo tan especializado, por lo que se precisa que sea a través de una empresa especializada en este tipo de prestación que reúna las suficientes garantías.

La prestación del servicio se realizará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulen en el Pliego de Prescripciones Técnicas, así como en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

3.- DESTINO: Cafetería situada en la planta baja del Hospital La Fuenfría, así como cuatro máquinas expendedoras de bebidas y sólidos situada en esa misma planta.

4.- PLAZO DE EJECUCIÓN: 12 meses prorrogables tres veces 12 meses.

5.- DIVISION EN LOTES: LOTE ÚNICO. En el presente procedimiento se licita una prestación que es indivisible por su propia naturaleza y en el cual la realización independiente de las diversas prestaciones comprendidas en el objeto del contrato, dificultaría la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico, en relación con lo establecido en el artículo 99.3 b de la LCSP.

6.- CRITERIOS DE VALORACIÓN: Atendiendo al contenido del artículo 145 de la LCSP se establecen los siguientes criterios de valoración de las ofertas por considerarse idóneos para la adjudicación del contrato a la oferta que represente la mejor relación calidad/precio atendiendo a la naturaleza de este y a la salvaguarda del principio de proporcionalidad.



La fórmula económica que se ha propuesto en el criterio precio en este expediente valora la oferta económica que necesariamente habrá de recibir la puntuación más alta al licitador que oferte un precio inferior y la más baja la que presente el precio superior, recibiendo 0 puntos el que iguala la oferta al precio de licitación, el resto de los puntos se reparte atendiendo al ahorro que cada proposición, por sí misma, supone para el órgano de contratación (cuanta más barata es la proposición, más puntos obtiene).

Criterios objetivos de adjudicación del contrato:

1. CRITERIO ECONOMICO, con una puntuación de máxima de **65 puntos**. El criterio económico se subdivide en dos apartados:

1.1.- Canon anual general, mínimo de licitación 500€ + IVA..... hasta 10 puntos

Se calculará aplicando la siguiente fórmula:

$$10 \times \frac{\text{Importe canon ofertado por el licitador}}{\text{Máximo canon ofertado}}$$

1.2.- Precio de los productos que se valorará con hasta **55 puntos**, tomando como referencia 15 productos.

1.2.1.- Los Productos a tener en cuenta para valorar el **criterio precio de cafetería**, tomando como referencia los precios a aplicar al personal del Centro y público en general, serán los siguientes:

- A. **Café con leche:** precio máximo de licitación unitario IVA incluido
 - Público: 1,40 € Hasta 3 puntos
 - Personal: 1,00 € Hasta 3 puntos
- B. **Desayuno con bollería o tostada:** precio máximo de licitación unitario IVA incluido
 - Público: 2,20 € Hasta 5 puntos
 - Personal: 1,80 € Hasta 5 puntos
- C. **Agua 1.5 litros:** precio máximo de licitación unitario IVA incluido
 - Público: 1,50 € Hasta 3 puntos
 - Personal: 1,10 € Hasta 3 puntos
- D. **Refrescos, batidos y zumos.** precio máximo de licitación unitario IVA incluido
 - Público: 1,50 € Hasta 3 puntos
 - Personal: 1,10 € Hasta 3 puntos
- E. **Menú del día.** precio máximo de licitación unitario IVA incluido
 - Público: 9,50 € Hasta 6 puntos
 - Personal: 7,90 € Hasta 6 puntos

El licitador que realice la mayor bajada obtendrá la máxima puntuación del apartado del que se trate. El resto de licitadores obtendrán la puntuación resultante de la siguiente fórmula:

Puntuación = (puntos del apartado -1) + (baja del licitador / Baja mayor)

BAJA = Suma precios máximos – Suma precios ofertados



1.2.2.- Los Productos a tener en cuenta para valorar el criterio precio de **Máquinas Expendedoras**, serán los siguientes:

- A. **Bebidas Frías:** precio máximo de licitación unitario IVA incluido
 - Zumo sabores en brick pequeño 1,30 €..... Hasta 3 puntos
 - Refresco cola lata 1,30 €Hasta 3 puntos
- B. **Bebidas calientes:** precio máximo de licitación unitario IVA incluido
 - Café solo-cortado-con leche: 1,00 € Hasta 3 puntos
 - Café descafeinado solo-cortado-con leche: 1,00 €Hasta 3 puntos
- C. **Sólidos y Multiproductos:** precio máximo de licitación unitario IVA incluido
 - Patatas fritas: 1,30 € Hasta 3 puntos

El licitador que realice la mayor bajada obtendrá la máxima puntuación del apartado del que se trate. El resto de licitadores obtendrán la puntuación resultante de la siguiente fórmula:

$$\text{Puntuación} = (\text{puntos del apartado} - 1) + (\text{baja del licitador} / \text{Baja mayor})$$

$$\text{BAJA} = \text{Suma precios máximos} - \text{Suma precios ofertados}$$

2.- CRITERIO EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA POR APLICACIÓN DE FÓRMULAS con una puntuación máxima de **15 puntos**, se subdivide en dos apartados:

2.1.- Refuerzo de personal: Se valorará con la máxima puntuación, hasta **5 puntos**, la oferta que incluya el mayor incremento de personal.

- ½ efectivo Hasta 1 punto
- 1 efectivo Hasta 1,5 puntos
- ½ efectivos Hasta 2,5 puntos
- 2 efectivos Hasta 5 puntos

2.2.- Ampliación de horario: Se valorará con la máxima puntuación, hasta **5 puntos**, la oferta que incluya un mayor número de horas fuera del horario obligatorio.

- ½ hora Hasta 1 punto
- 1 horas Hasta 1,5 puntos
- ½ horas Hasta 2,5 puntos
- 2 horas Hasta 5 puntos

2.3.- Servicio de comida: Se valorará con la máxima puntuación, **5 puntos**, la oferta que incluya la elaboración del menú en la cocina de la cafetería de Hospital.

3.- CRITERIOS CUYA CUANTIFICACIÓN DEPENDA DE UN JUICIO DE VALOR. Descriptivo del objeto del contrato, con una puntuación máxima de **20 puntos**.

3.1.- Propuesta de organización de la prestación del servicio Se valorará con la máxima puntuación, hasta **14 puntos**.

- Confección del plan de menús..... Hasta 4 puntos



- Periodo de rotación en la variación de menús..... Hasta 3 puntos
- Artículos de la carta de cafetería, tipo, características..... Hasta 3 puntos
- Diferentes opciones de menú..... Hasta 2 puntos
- Relación y ficha técnica de los productos ofertados en las máquinas expendedoras..... Hasta 2 puntos

3.2.- Buenas Prácticas: Se deberá describir las acciones a llevar a cabo para la promoción de buenas prácticas por parte de los profesionales adscritos al contrato. Se valorará con la máxima puntuación hasta **2 puntos**

- Seguridad alimentaria..... Hasta 1 punto
- Higiene..... Hasta 1 punto

3.3.- Plan detallado de limpieza, se valorará con la máxima puntuación hasta **2 puntos**

- Gestión de residuos..... Hasta 1 punto
- Desinfección, desinsectación y desratización..... Hasta 1 punto

3.4.- Plan de Prevención de riesgos laborales y Plan de formación continuada del personal, se valorará con la máxima puntuación hasta **2 puntos**

- Riesgos laborales..... Hasta 1 punto
- Formación continuada del personal..... Hasta 1 punto

7.- VALOR MAXIMO ESTIMADO Y MÉTODO DE ESTIMACIÓN (ART. 101 LCSP).

Método de cálculo aplicado para calcular el valor estimado. Importe de la base imponible, más la prórroga y la modificación de la licitación.

Método de cálculo aplicado para calcular el valor estimado: se ha calculado utilizando los datos del estudio de viabilidad económica financiera y en función de lo dispuesto en el artículo 101 de la LCSP. A todos los efectos previstos en la ley, artículo 101.1.b, el valor estimado de los contratos de concesión de servicios será determinado como sigue: “El importe neto de la cifra de negocios, sin incluir el Impuesto sobre el Valor Añadido, que según sus estimaciones generará la empresa concesionaria durante la ejecución del contrato”, siendo de 1.237.983,79.-€

Así mismo teniendo en cuenta lo indicado en el artículo 101.2 de la LCPSP, “En el cálculo del valor estimado deberán tenerse en cuenta, como mínimo, además de los costes derivados de la aplicación de las normativas laborales vigentes, otros costes que se deriven de la ejecución de material de los servicios, los gastos generales de estructura y el beneficio industrial”. Todos estos costes según el estudio de viabilidad económico financiero, ascienden a 1.171.868,55.-€

Por lo que, al reducir la cifra de negocios (1.237.983,79 €) en esta cantidad (1.171.868,55 €), resulta un valor estimado de 66.115,24 €.

En Cercedilla, a 28 de septiembre de 2022
Jefa de Sección de SS.GG y Hostelería

