

## 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** (P.A. 37/2023 HUP) a adjudicar por **Procedimiento Abierto** con pluralidad de criterios, por importe de **1.076.795,98 €**, **IVA incluido**, y un plazo de ejecución de 12 meses, con posibilidades de prórroga por otros 12 meses.

### ■ 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".

### ■ ANTECEDENTES

Procedimiento Abierto 10/2022 HUP con el mismo objeto principal de contrato y vigente hasta el 31 de agosto de 2023.

**Importe de adjudicación:** (Desde 1/06/2022 a 31/08/2023): **898.963,33 €** (Base imponible: 817.239,39 €; IVA (10%) 81.723,94 €)

### ■ PRESUPUESTO DE LICITACIÓN

TOTAL: UN MILLÓN SETENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO EUROS CON NOVENTA Y OCHO CÉNTIMOS (1.076.795,98 €) IVA incluido, para 12 meses.

Precios unitarios pensión.				
	Nº pensiones alimentarias previstas para 12 meses	Base imponible	IVA (10%)	Total
Desayuno	127.048	0,797450	0,079745	0,877195
Comida	130.935	2,845500	0,284550	3,130050
Merienda	122.139	0,776260	0,077626	0,853886
Cena	119.793	2,805250	0,280525	3,085775
total pensión		<b>7,224460</b>	0,722446	7,946906
<b>Total</b>		<b>904.750,90</b>	<b>90.475,09</b>	<b>995.225,99</b>

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	11.406	0,13794	0,0138	0,1517	1.573,34	1.730,68
YOGURT SABORES	12.317	0,13794	0,0138	0,1517	1.699,01	1.868,91
YOGURT DESNATADO	12.318	0,13794	0,0138	0,1517	1.699,14	1.869,06
YOGURT LIQUIDO	6.792	0,28582	0,0286	0,3144	1.941,29	2.135,42
MANZANILLA SOBRE	7.364	0,02960	0,0030	0,0326	217,97	239,77
TE SOBRE	4.263	0,02960	0,0030	0,0326	126,18	138,80
TILA SOBRE	4.437	0,02960	0,0030	0,0326	131,34	144,47
LIMONES KG.	641	1,42885	0,1429	1,5717	915,89	1.007,48
NARANJAS KG.	1.324	1,42885	0,1429	1,5717	1.891,80	2.080,98
AZUCAR SOBRE 8 G.	49.789	0,01965	0,0020	0,0216	978,35	1.076,19
ZUMO LITRO	19.721	0,77848	0,0778	0,8563	15.352,40	16.887,64
GALLETAS PAQ. 5	29.293	0,04925	0,0049	0,0542	1.442,68	1.586,95
BISCOTES S/S PAQ. 2	9.163	0,04925	0,0049	0,0542	451,28	496,41
BISCOTES C/S PAQU. 2	27.776	0,04925	0,0049	0,0542	1.367,97	1.504,76
SACARINA SOBRE	24.925	0,01965	0,0020	0,0216	489,78	538,75
CAFÉ SOBRE	16.988	0,06903	0,0069	0,0759	1.172,68	1.289,95
DESCAFEINADO SOBRE	21.270	0,06903	0,0069	0,0759	1.468,27	1.615,09
FRUTA VARIADA KG.	2.052	1,42885	0,1429	1,5717	2.932,00	3.225,20
LECHE UHT LITRO	16.315	0,77848	0,0778	0,8563	12.700,90	13.970,99
AGUA 50 CC	56.485	0,36467	0,0365	0,4011	20.598,38	22.658,22
YOGUR MÁS PROTEINAS	1.744	1,52748	0,2901	1,8176	2.663,93	2.930,32
PRODEFEN PAQ. 10	976	1,87238	0,1872	2,0596	1.827,44	2.010,19
DETALLE CUMPLEAÑOS	250	2,05000	0,2050	2,2550	512,50	563,75
<b>Total extras</b>					<b>74.154,54</b>	<b>81.569,99</b>

Las necesidades del Servicio se han calculado en base al consumo de los últimos 12 meses, y se toman como referencia los importes de licitación del P.A. 10/2022 HUP incrementándolos teniendo en cuenta el IPC de Alimentos y bebidas no alcohólicas para el periodo 02/2022 al 04/2023 (18,2%), publicado por el Instituto Nacional de Estadística.

## **■ VALOR ESTIMADO**

El valor estimado del presente contrato (1.957.810,87 euros), ha sido calculado con el importe de licitación del contrato por 12 meses, IVA excluido, más la posible prórroga IVA excluido.

## **■ JUSTIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE SOLVENCIA.**

Atendiendo al objeto de contrato que se licita y a las prestaciones en que el mismo consiste se constata la necesidad de establecer criterios de solvencia económica y financiera y técnica o profesional proporcionales al mencionado objeto de contrato, siendo los medios seleccionados:

### Acreditación de la solvencia económica y financiera:

De entre los medios previstos en el artículo 87 de la LCSP: apartado/s: 1 a) y c)

### Acreditación de la solvencia técnica:

De entre los medios previstos en el artículo 90 de la LCSP, apartado: 1.a)

La selección de los criterios de solvencia especificados obedece a la naturaleza misma de las prestaciones en que se concreta el objeto del contrato a fin de garantizar que el adjudicatario dispone de los medios y cualificación adecuados para llevar a término la ejecución del contrato y ello, respetando el principio de concurrencia y no discriminación por cuanto dichos criterios están vinculados al objeto del contrato y son proporcionales al mismo.

## **■ JUSTIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS Y ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO. PLURALIDAD DE CRITERIOS CON CRITERIOS CUAYA CUANTIFICACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR.**

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.

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.

## **■ CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN**

Pluralidad de criterios.

<b>CRITERIO</b>	<b>PONDERACIÓN</b>
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**

<u>Número</u>	<u>Descripción del criterio</u>	<u>Ponderación</u>
---------------	---------------------------------	--------------------

#### **I. Programa de trabajo. .... Hasta 10 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 1 puntos**
5. Planes de formación específicos para el periodo contractual. **Hasta 1 puntos**
6. 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 5 puntos**

#### **II. Propuesta de adecuación y mejora de los equipos de mantenimiento en caliente y frio del servicio de comida preparada en la cinta de emplatado existente en el Hospital..... Hasta 11 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 y mejora al pliego. **Hasta 9 puntos**
2. Planes de contingencia asociados. **Hasta 1 puntos.**
3. Cronograma de actuaciones. **Hasta 1 puntos.**

### **III. Sistemas de calidad, control y seguridad..... Hasta 4 puntos**

Desarrollo de los sistemas que la empresa licitadora se compromete a implantar en relación con las 3 áreas que se describen a continuación, 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 y asesoramiento en la implantación en cocina. **Hasta 2 puntos**
2. Seguridad y salud laboral. **Hasta 1 punto**
3. Gestión medioambiental. **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 5 aspectos básicos que se puntuarán con 1 punto cada uno

1. Explicitación de la adaptación y actualización del sistema a las normativas europea, nacional, comunitaria y local de acuerdo con lo establecido en el Pliego de prescripciones técnicas. **Hasta 1 punto.**
2. Sistema de inocuidad de los alimentos. **Hasta 1 punto**
3. Alcance del sistema, claridad y auditabilidad de los registros. **Hasta 1 punto**
4. Imbricación con procesos productivos anteriores o posteriores que no son objeto del contrato. Y propuesta de asesoramiento técnico. **Hasta 1 punto**
5. Flexibilidad del sistema y adaptabilidad a cambios de los procesos que lo componen. **Hasta 1 punto**

**TOTAL: 100 PUNTOS**

El contrato se adjudicará por procedimiento abierto mediante pluralidad de criterios, en aplicación de los artículos 131.2, 145, y 156.1 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP), BOE nº 272 de 9 de noviembre de 2017, conforme a los términos y requisitos establecidos en dicho texto legal.

En Madrid, a fecha el día de la firma

Firmado digitalmente por el DIRECTOR DE GESTIÓN  
Fecha: 2023.05.30 14:37

Fdo.: Gustavo CASERO BALBOA