



Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía todas las firmas auténticas y se han ocultado los datos personales protegidos y los códigos que permitirían acceder al original.

Nº EXP: PA 53-2023

TITULO: CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA “GESTIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA Y EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA, MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y SÓLIDOS Y LOCAL EXTERIOR DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO SEVERO OCHOA”.

RESOLUCION DE INICIO

Visto informe de necesidad emitido por la responsable de Servicios Generales como unidad promotora de este contrato, se manifiesta la necesidad de iniciar la tramitación del expediente arriba referenciado con las siguientes características justificadas a continuación:

1. MOTIVACION DE LA NECESIDAD DEL CONTRATO

Para la gestión integral del servicio de alimentación de los pacientes y personal de guardia y explotación de cafetería, máquinas expendedoras de bebidas y sólidos y local comercial exterior dedicado a actividad ligada al objeto del contrato (venta de bebidas y sólidos o cafetería), se considera necesario promover expediente de contratación administrativa.

Esa necesidad obedece al objetivo del Hospital Universitario Severo Ochoa de seguir cumpliendo los fines institucionales que tiene encomendados, con pleno sometimiento a los principios recogidos en la Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

2. JUSTIFICACIÓN DE LA AUSENCIA DE MEDIOS PROPIOS:

Para la prestación del servicio anteriormente indicado, el Hospital Universitario Severo Ochoa no cuenta con medios personales y materiales suficientes y adecuados para ello, por lo que se considera necesario la contratación del mismo.

3. PLAZO DE EJECUCIÓN:

12 meses, prorrogables por otros 48 meses

4.- TIPO DE CONTRATO

Contrato mixto de servicios (servicio de alimentación de pacientes, personal de guardia, dietas de disfagia, extras y suplementos y alimentación para donantes) y concesión de

servicios (explotación cafetería, maquinas vending y local comercial exterior dedicado a actividad ligada al objeto del contrato)

La prestación principal del contrato, tanto cuantitativamente como cualitativamente, es la prestación del servicio de alimentación de pacientes, donantes y personal de guardia, por lo que atendiendo a lo indicado en el art. 18.1.b.a de la LCSP, las normas que regirán el presente contrato serán las de los contratos de servicios

6.- LOTES

No.

Entendiendo que las prestaciones objeto del contrato están relacionadas con la restauración de pacientes, familiares y trabajadores en el HUSO y que el hospital dispone de cocina única, se ha considerado que la relación conjunta de las mismas permite optimizar los recursos humanos y materiales generando eficiencia en las prestaciones. De este modo, una vez realizado el estudio de viabilidad del contrato se plantea que la realización independiente de las distintas prestaciones dificultaría la ejecución del contrato desde el punto de vista económico, técnico y de la coordinación de las diferentes prestaciones. Por todo ello, en virtud de lo regulado en el art. 99 3 b), se considera que para la correcta ejecución del contrato es necesario su no división en lotes.

7.- VALOR ESTIMADO Y MÉTODO DE ESTIMACIÓN DEL MISMO

Una vez realizado estudio económico del contrato que obra en el expediente, su valor estimado, determinado según regula el art. 101 de la LCSP, será de 11.340.224,06 € en función de los siguientes conceptos:

- Importe del Servicio sin iva para un plazo de ejecución de 12 meses:
- El presupuesto de licitación del servicio ha sido calculada en función de los costes directos (gastos de personal e importe de las materias primas, todo ello considerando el nº de dietas estimadas para 12 meses) y los costes indirectos (gastos generales y beneficio industrial)
- Posibles prórrogas: 48 meses más
- Posibles modificaciones: 20%

8.- JUSTIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN ELEGIDO

En virtud de lo establecido en el art. 131 de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, la adjudicación de los contratos de servicios, se realizará ordinariamente utilizando el procedimiento abierto.

9.- EXIGENCIA DE CLASIFICACIÓN

El empresario podrá acreditar su solvencia indistintamente mediante su clasificación o bien acreditando el cumplimiento de los requisitos de solvencia:

GRUPO/S	SUBGRUPO/S	CATEGORÍA/S	CATEGORÍA/S R.D. 1098/2001
M	6	5	D

9.- JUSTIFICACIÓN DE LA ELECCIÓN DE LOS CRITERIOS DE SOLVENCIA EXIGIBLES

a) Acreditación de la solvencia económica y financiera:

Entre los medios previstos en el art. 87 de la LCSP, se entiende que resulta idónea, a los efectos de acreditar la viabilidad económica y financiera de las ofertas presentadas al procedimiento de licitación, y en atención al objeto contractual y la cuantía económica del mismo la siguiente:

- o Volumen anual de negocios referido al mejor ejercicio dentro de los 3 últimos disponibles con una cifra que suponga una vez y media el valor estimado anual medio del contrato 3.402.067,22 €

b) Acreditación de la solvencia técnica:

Entre los medios previstos en el art. 90 LCSP se entiende que resulta idónea, a los efectos de acreditar la viabilidad técnica de las ofertas presentadas al procedimiento de licitación, y en atención al objeto contractual y la cuantía económica del mismo la siguiente:

- o Relación de los principales servicios efectuados en los 3 últimos años de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, cuyo importe anual acumulado en el año de mayor ejecución sea igual o superior al 70 por ciento de la anualidad media del contrato: 1.587.631,37€.

Además de lo señalado anteriormente todos los licitadores deberán presentar Acreditación de Calidad ISO 9001 o equivalente y Acreditación Calidad ISO 14000 Medio-Ambiente o equivalente, todo ello de conformidad con lo regulado en el art. 93 de la LCSP.

10.- JUSTIFICACIÓN DE LA ELECCIÓN DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

De conformidad con lo establecido en el art. 145 de la LCSP la adjudicación de los contratos se realizará utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación en base a la mejor relación calidad-precio. Los criterios objetivos propuestos serán:

1.- CRITERIOS POR APLICACIÓN FORMULAS..... 60 Puntos

Nº. ORDEN	DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	PONDERACIÓN (En puntos)
1.1	PRECIOS PENSION ALIMENTICIA 1.1.1 Precio dieta pacientes.....30 puntos 1.1.2 Precio dieta personal de guardia.....2 puntos 1.1.3 Precio dieta disfagia.....2 puntos 1.1.4 Precio extras y suplementos.....2 puntos 1.1.5 Precio productos para donantes de sangre.....2 punto	38 puntos
1.2	PRECIOS CAFETERIA 1.2.1 Precio cafetería personal.....6 puntos 1.2.2 Precio cafetería público..... 3 puntos	9 puntos
1.3	PRECIOS MAQUINAS VENDING 1.3.1 Precio venta personal.....6 puntos 1.3.2 Precio público.....3 puntos	9 puntos
1.4	Canon de explotación	2 puntos
1.5	Mejoras	2 puntos

2.- CRITERIOS DEPENDIENTES DE JUICIO DE VALOR.... 40 puntos

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	PONDERACIÓN (En puntos)
2.1 CALIDAD E IDONEIDAD DE LOS SERVICIOS	35 puntos
2.1.1. Propuesta de trabajo	4 puntos
2.1.2. Proveedores y materias primas	5 puntos
2.1.3. Organización del personal	8 puntos
2.1.4. Propuesta de dietas y menús de pacientes y menús de personal	6 puntos
2.1.5. Proyecto de implantación del Sistema de Seguridad Alimentaria	4 puntos
2.1.6. Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos	2 puntos
2.1.7. Proyecto de adaptación del Local comercial exterior	6 puntos
2.2.- CRITERIOS SOCIALES Y LABORALES	2 puntos
2.3.- PLAN MEDIOAMBIENTAL	3 puntos

Los anteriores criterios son idóneos para la adjudicación del contrato atendiendo a la naturaleza y características del suministro que se pretende contratar con esta licitación, y se acredita que los

mismos cumplen el requisito de estar vinculados al objeto del contrato.

1. CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE APLICACIÓN DE FÓRMULAS MATEMÁTICAS (SOBRE 3).....HASTA 60 PUNTOS

1.1- PRECIO PENSIÓN ALIMENTICIA38 puntos

Este criterio valorará el coste del servicio, criterio que estando vinculado al objeto del contrato, se basa en los principios de estabilidad presupuestaria y eficiencia de los recursos públicos.

1.1.1- Precio pensión alimenticia completa pacienteshasta 30 p.

1.1.2.- Precio dieta personal de guardia hasta 2 p.

1.1.3.- Precio dieta para pacientes con disfagia hasta 2 p.

1.1.4.- Precio del conjunto de extras y suplementos hasta 2 p.

1.1.5.- Precio productos para donantes de sangrehasta 2 p.

1.2.- PRECIOS DE CAFETERIA9 puntos

Este criterio valorará el coste de los productos que serán abonados por el personal de centro y pacientes. Se valorará los precios ofertados a los artículos de cafetería considerados más representativos

Para ello se realizará la siguiente valoración:

1.2.1.- Precios de cafetería personalhasta 6 puntos

1.2.2.- Precios de cafetería público..... hasta 3 puntos

1.3.- PRECIOS DE MÁQUINAS DE VENDING 9 puntos

Este criterio valorará el coste de los productos que serán abonados por el personal de centro y pacientes. Se valorará los precios ofertados a los artículos de vending considerados más representativos.

Para ello se realizará la siguiente valoración:

1.3.1.- Precios de máquinas de vending personal hasta 6 puntos

1.3.2.- Precios de máquinas de vending publico hasta 3 puntos

1.4.-CANON DE EXPLOTACION hasta 2 puntos

La valoración del canon ofertado, contribuirá a mejorar la eficiencia de los recursos públicos.

1.5.-MEJORAS hasta 2 puntos

La valoración de las mejoras ofertadas relacionadas con el objeto del contrato, contribuirá a mejorar la eficiencia de los recursos públicos.

2.- CRITERIOS DEPENDIENTES DE JUICIO DE VALOR (SOBRE 2)..... HASTA 40 PUNTOS

Con estos criterios se valorará la calidad del objeto del contrato y aspectos sociales, laborales y medioambientales, de conformidad con el espíritu de la LCSP que entiende la contratación como un instrumento de las políticas públicas:

- Calidad e idoneidad de los servicios
- Criterios sociales y laborales
- Criterios medioambientales

La evaluación de los criterios que dependen de un juicio de valor se efectuará considerando los subcriterios que se detallan a continuación

2.1.- CALIDAD E IDONEIDAD DE LOS SERVICIOS (35 puntos)

Para esta valoración se considerarán los siguientes subcriterios:

2.1.1.- PROPUESTA DE TRABAJO. (4 puntos)

En este apartado se valorará los siguientes puntos para cada uno de los servicios que constituyen el objeto del contrato: Gestión integral del Servicio de alimentación de pacientes, autoservicio de personal y cafetería de público, máquinas expendedoras de bebidas y sólidos y explotación del local comercial exterior:

- 2.1.1.1 Procesos de trabajo para cada uno de los servicios ofertados..... 1 punto
- 2.1.1.2. Medidas propuestas para una mejora de los servicios..... 2 puntos
- 2.1.1.3. Propuesta del licitador relativa al servicio de dietética.....1 punto

2.1.2.- PROVEEDORES Y MATERIAS PRIMAS. (5 puntos)

En este apartado se valorará el proyecto de compras general para todos los servicios, definiendo las particularidades de cada uno de ellos y teniendo en cuenta las materias primas ofertadas, los proveedores, calidades, homologación de proveedores, sistema de

trazabilidad y control de stocks utilizados, marcas ofertadas.

2.1.2.1.- Sistema de homologación de proveedores, listado de proveedores e identificación de los proveedores de

cercanía..... 1 punto

2.1.2.2.- Calidades de las materias primas utilizadas.....2 puntos

2.1.2.3.- Sistema de control de stocks y trazabilidad de los alimentos.....2 puntos

2.1.3.- ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL. (8 puntos)

En este apartado se valorará los siguientes puntos para cada uno de los servicios que conforman el objeto del contrato: Gestión integral del Servicio de alimentación de pacientes, autoservicio de personal y cafetería de público, máquinas expendedoras de bebidas y sólidos y explotación del local comercial exterior:

2.1.3.1. Definición de puestos de trabajo por categoría profesional y horarios.....2 puntos

2.1.3.2. Plantilla total de trabajadores/as por servicio, definiendo categoría y número de horas semanales.....3 puntos

2.1.3.3. Cuadros de presencias por turno de trabajo y horarios.....1 punto

2.1.3.4. Formación de personal, cursos relacionados con el objeto del contrato y horas destinadas a formación. (Se incluirá como anexo).....2 puntos

2.1.4.- PROPUESTA DE DIETAS Y MENÚS DE PACIENTES Y MENÚS DE PERSONAL Y PÚBLICO. (SE INCLUIRÁ COMO ANEXO)... (6 puntos)

En este apartado se valorará los siguientes puntos para cada uno de las siguientes prestaciones: Gestión integral del Servicio de alimentación de pacientes y menús de personal y público

• CODIGO DE DIETAS Y MENU DE PACIENTES (Se incluirá como anexo).....4 puntos

2.1.4.1.- Relación de menús completos (desayuno, comida, merienda y cena) de todas las dietas especificadas.....2 puntos

2.1.4.2.- Fichas técnicas de todos los platos presentados en la oferta de menús, con valoración nutricional.....2 puntos

- MENÚS DE PERSONAL DE GUARDIA Y PÚBLICO.....2 puntos

2.1.4.3.- Relación de menús para comidas y cenas del personal de guardia y autorizado y público con rotación quincenal.....2 puntos

**2.1.5.- SEGURIDAD ALIMENTARIA. (SE INCLUIRÁ COMO ANEXO)
(4 puntos)**

En este apartado se valorará los siguientes puntos para cada uno de los servicios, Gestión integral del Servicio de alimentación de pacientes, autoservicio de personal y cafetería de público, máquinas expendedoras de bebidas y sólidos y explotación del local comercial exterior:

2.1.5.1.- Documentación del centro de control de calidad homologado para la realización de los estudios de determinación microbiológica..... 0,5 puntos

2.1.5.2.- Plan de auditorias de calidad y modelo del informe tipo a realizar del sistema de seguridad alimentaria..... 1 punto

2.1.5.3.- Documentación relativa a la empresa que realice las tareas de desinsectación, desinfección y desratización con registro válido, fichas de productos empleados y plan de trabajo.....0,5 puntos

2.1.5.4.- Propuesta de plan de APPCC de autocontrol basado en la metodología y fichas de todos los registros y desarrollo de este1 punto

2.1.5.5.- Plan de calidad: se valorará la metodología del plan, objetivos y aspectos que se someterán a supervisión, procedimientos organizativos de ejecución y verificación a seguir, implantación de normas ISO u otras.....1 punto

2.1.6.- MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES. (2 puntos)

En este apartado se valorará los siguientes puntos para cada uno de los servicios, Gestión integral del Servicio de alimentación de pacientes, autoservicio de personal y cafetería de público, máquinas expendedoras de bebidas y sólidos y explotación del local comercial exterior:

2.1.6.1.- Objetivos y aspectos que se someterán a supervisión y condiciones principales del mantenimiento.... 1 punto

2.1.6.2.- Proyecto de mantenimiento preventivo, correctivo y predictivo, con indicación del tiempo de respuesta por parte de las empresas mantenedoras en caso de averías graves, certificado de las empresas de mantenimiento 1 punto

2.1.7.- PROYECTO DE ADAPTACIÓN DEL LOCAL COMERCIAL (6 puntos)

Las empresas licitadoras presentarán un proyecto muy detallado del modelo de negocio al que destinarán el espacio cedido por el Hospital Universitario Severo Ochoa y denominado en este Pliego como "Local Comercial". Se valorarán los siguientes puntos:

2.7.1.- Proyecto de modelo de negocio completo..... 2 p.

2.7.2.- Proyecto de remodelación del espacio3 p.

2.7.3.- Plantilla propuesta para la gestión del negocio.1 punto

2.2.- CRITERIOS SOCIALES Y LABORALES. (2 PUNTOS)

Teniendo en cuenta que el adjudicatario se obliga a subrogar la plantilla de trabajadores indicada, se valorarán los siguientes puntos:

2.7.1.- Medidas destinadas a promover la estabilidad en la plantilla..... 1 punto

2.7.2.- Medidas de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres y que estas permanezcan y mantengan su efectividad a lo largo de la vigencia del contrato. (Se incluirá como anexo aquella documentación que se estime oportuna y necesaria de valorar)..... 1 punto

2.3.- PLAN MEDIOAMBIENTAL. (3 PUNTOS)

Se valorarán las buenas prácticas medioambientales incluidas en los métodos de trabajo de la empresa en estas áreas:

2.8.1.- Plan de reducción de consumos, valorando las medidas que la empresa implante para la reducción de energía eléctrica, agua y gas en todos los servicios objeto del contrato..... 1 punto

2.8.2.- Plan de gestión de residuos, valorando las medidas adoptadas por la empresa para la buena gestión y reducción de residuos peligrosos. Se valorará el estar en posesión de un sistema de gestión medioambiental, debidamente acreditado y acorde con el objeto del contrato..... 1 punto

2.8.3.- Plan de reducción de desperdicio alimentario.....1 punto

TOTAL	100 PUNTOS
-------	------------

Con el fin de garantizar el nivel de calidad requerido se articula el procedimiento de adjudicación en fases, siendo necesario para que la proposición pueda ser valorada en la fase decisoria, una puntuación mínima de 20 puntos en la valoración de los criterios señalados con los números 2.1, 2.2 y 2.3 (umbral mínimo del 50 por 100 de la puntuación en el conjunto de los criterios cualitativos), todo ello de conformidad con lo regulado en el art. 146.3 de la LCSP.

11.- JUSTIFICACIÓN DE LA ELECCIÓN DE LOS CRITERIOS DE DESEMPATE

En base a lo dispuesto en el art. 147 de la LCSP, se establece como criterios de adjudicación específicos para el desempate, en los casos en que tras la aplicación de los criterios de adjudicación se produzca un empate, los siguientes:

- Porcentaje de trabajadores con discapacidad superior al que les imponga la normativa
- Ser empresa de inserción regulada en la Ley 44/2007, de 13 de diciembre
- Empresas que al vencimiento del plazo de presentación de ofertas, incluyan medidas de carácter social y laboral que favorezcan la igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.

En aplicación de estos criterios de desempate, tendrá prioridad la proposición de la entidad que reúna más de una característica de las señaladas.

Estos criterios son favorecen los principios sociales y laborales impulsados desde las directivas europeas.

En caso de persistencia del empate, se decidirá la oferta seleccionada mediante sorteo público.

12.- CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

En cumplimiento de lo regulado en el art. 202.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos, el adjudicatario deberá adoptar medidas dirigidas a la protección del medio ambiente como la promoción del reciclado de productos, el uso de envases reutilizables o de vehículos ecológicos. Dicha condición se acreditará mediante declaración responsable en el momento de formalizar el contrato. A los efectos de comprobar el cumplimiento, el responsable del contrato podrá hacer uso de las facultades de comprobación de la declaración responsable y requerir al efecto, si lo considera necesario, la presentación de los correspondientes justificantes.

En cumplimiento de lo recogido en el Acuerdo de 3 de mayo de 2018, del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, lo recogido en esta cláusula se considera como condición esencial de ejecución, constituyendo su incumplimiento causa de resolución del contrato.

De este modo y de conformidad con lo que establece el artículo 116 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, y en uso de las atribuciones que me han sido conferidas por delegación de la Viceconsejería de Asistencia Sanitaria y Salud Pública y Dirección general del Servicio Madrileño de Salud, (Resolución 342/2021, de 13 de septiembre, publicada en el BOCM nº 222 de 17 de septiembre de 2021)

RESUELVO

Autorizar el inicio y ordenar la tramitación del expediente de contratación del contrato de **“CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA GESTIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA Y EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA, MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y SÓLIDOS Y LOCAL EXTERIOR DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO SEVERO OCHOA”**, cuyo presupuesto de licitación asciende a 2.399.180,39 (base imponible 2.180.812,32 más IVA) y un plazo de ejecución de 12 meses, todo ello motivado por la necesidad descrita anteriormente.

EL DIRECTOR GERENTE DEL
HOSPITAL U. SEVERO OCHOA

Firmado digitalmente por: DEL CACHO MALO DOMINGO
Fecha: 2023.10.03 18:32

DOMINGO DEL CACHO MALO