

Exp.: P.A. HCCR 6/2024-SE

**PROPUESTA DE CONTRATACIÓN Y  
MEMORIA JUSTIFICATIVA**

**CONTRATO DE SERVICIOS**

SERVICIO PROMOTOR /RESPONSABLE DEL CONTRATO: **ASUNTOS GENERALES**

**DATOS IDENTIFICATIVOS DEL CONTRATO**

**Título abreviado:** SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING DEL HOSPITAL CENTRAL DE LA CRUZ ROJA

**Objeto del contrato:**

- El suministro de víveres necesarios para la manipulación y elaboración de las diferentes dietas alimenticias que se sirven y pueden servirse en el Hospital en las ingestas establecidas, actualmente cuatro (Desayunos, Comidas, Meriendas y Cenas), y que se relacionan más adelante en el presente Pliego
- El suministro de productos elaborados que se sirven a los pacientes al margen de las ingestas mencionadas, y al personal con autorización para recibirlos (a partir de ahora les llamaremos *productos extras*).
- La gestión del almacenamiento y conservación de los bienes objeto de la contratación en las dependencias del Hospital.
- El servicio de transporte diario de carros de bandejas en cada ingesta desde la cocina hasta los diferentes pabellones y al Hospital de Día.
- La explotación del servicio de la cafetería del Centro, que atiende a los trabajadores del Hospital, al Personal de Guardia y Autorizado y al público en general según las condiciones expresadas en este Pliego.
- La explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías o calientes y/o alimentos sólidos (a partir de ahora, *vending*).

**Justificación de la necesidad del contrato**

Caducidad del Contrato en vigor.

**Las características se especifican en el Pliego de prescripciones técnicas que se adjuntan a esta propuesta**

**División en lotes S/N:** N

**Justificación de la no división en lotes, en su caso:**

No hay posibilidad de división para adjudicación a diferentes empresas.

### Plazos y otros datos

Plazo de ejecución: 1 año

Prevista prórroga S/N: S

Plazo máximo incluidas las prórrogas: 3 años.

**Previstas modificaciones S/N:** S. Hasta un 20% máximo de modificación.

**Obligación de subrogar al personal que presta el servicio S/N:** S

En caso afirmativo: listado de personal objeto de subrogación, con indicación del convenio colectivo aplicación, categoría, tipo de contrato, jornada, fecha de antigüedad, vencimiento del contrato, salario bruto del trabajador, así como todos los pactos en vigor aplicables a los trabajadores a los que afecte la subrogación

CATEGORÍA	TIPO CONTRATO	JORNADA	ANTIGÜEDAD	VENCIMIENTO CONTRATO	SALARIO BRUTO
CAMARERO/A	100	40	26/07/1995	Indefinido	25.369,92
COCINERO/A	100	40	04/09/2009	Indefinido	24.428,23
COCINERO/A	189	40	01/10/2021	Indefinido	21.713,98
A.S.L.	100	40	19/09/2011	Indefinido	22.748,81
COCINERO/A	410	40	01/04/2024	Sustituye IT	21.713,98
CAMARERO/A	410	40	24/02/2024	Sustituye IT	21.714,14
MOZO ALMACÉN	289	25	16/04/2021	Indefinido	13.856,47
MOZO ALMACÉN	289	30	05/11/2018	Indefinido	16.475,86
CAMARERO/A	100	40	29/02/2000	Indefinido	23.385,48
CAMARERO/A	410	40	19/02/2024	Sustituye IT	21.714,14
CAMARERO/A	189	40	03/10/2023	Indefinido	21.714,14
A.S.L.	402	40	10/06/2024	Sustituye horas sindicales	21.714,14
MOZO ALMACÉN	510	32	01/11/2023	Sustituye IT	17.523,20
MOZO ALMACÉN	502	31	21/05/2024	Sustituye festivos y vacaciones	16.999,60
MOZO ALMACÉN	510	33	24/06/2022	Sustituye IT	18.047,26
CAMARERO/A	100	40	25/06/2007	Indefinido	24.813,51
DISTISTA	189	40	26/08/2010	Indefinido	24.949,97

**Datos económicos:** Cuantía máxima determinada

Costes directos e indirectos y otros eventuales gastos calculados para su determinación: Para el cálculo de los costes que determinan el presupuesto, se han tenido en cuenta los costes asociados a la producción de los materiales a suministrar, así como los posibles costes indirectos derivados de la misma, de acuerdo con la siguiente distribución:

- Costes directos 88,00 % (costes de personal, materias primas y otros)
- Costes indirectos 5,00 % (canon, consumibles, otros gastos)
- Costes eventuales 1,00 % (imprevistos extraordinarios, sanciones, despidos, etc.)
- Beneficio Industrial 6 %

**Base imponible del presupuesto:** 631.114,74 €

**IVA del presupuesto:** 63.111,48 €

**Importe Total (incluido IVA):** 694.226,22 €

**Valor estimado:** (importe de licitación + posibles prórrogas, + 20% posible modificación, todo ello IVA excluido) 2.019.567,71 € (1+2 años)

**Imputación presupuestaria: 22105**

**Número de material: 1600921, 1600922, 1600923, 1600924, 1600925, 1600926, 1600927, 1600929**

### **Datos de tramitación y procedimiento**

**Tramitación urgente S/N:** N

### **Criterios de Adjudicación**

Valoración de las ofertas: varios criterios

## CRITERIOS ADJUDICACIÓN PARA PLIEGO VÍVERES-CAFETERÍA 2024

### 1.- CRITERIOS OBJETIVO DE LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO – PRECIO. Máximo 60 Puntos

La asignación de puntos se efectuará proporcionalmente a la oferta económica de los licitadores, de acuerdo con la fórmula señalada, siempre que cumplan suficientemente las características técnicas solicitadas. Las ofertas han de ser superiores a cero.

#### **1.1. Servicio de suministro y gestión de víveres para elaboración de dietas alimenticias de pacientes..... Máximo 45 puntos.**

La valoración de este apartado se llevará a cabo por la suma de los subapartados a) y b).

##### **a) El precio de la pensión completa, IVA 10% excluido.....Hasta 40 puntos**

Se otorgará la mayor puntuación a la proposición con el precio más bajo y de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$PI = 45 \times (BI / Bm)$$

Siendo: PI: Puntuación otorgada al licitador

BI: Baja del licitador (precio de licitación – oferta económica del licitador)

Bm: Mayor baja de todas las presentadas

Los precios, IVA excluido, a tener en cuenta son aquellos reflejados en el **Anexo B** del Pliego de Prescripciones Técnicas

##### **b) Precios unitarios de Extras, IVA 10% excluido, .....Hasta 5 puntos**

Se asignará la puntuación con el siguiente baremo:

15% de descuento ..... 5 puntos

10% de descuento ..... 3 puntos

5% de descuento ..... 1 punto

Los precios IVA excluido son los indicados en el **Anexo C** del Pliego de Prescripciones Técnicas. El descuento ha de realizarse en todos y cada uno de los artículos indicados en el **Anexo C**.

#### **1.2. Explotación de la cafetería del Hospital Central de la Cruz Roja y máquinas expendedoras de bebidas y alimentos (vending).....Máximo 15 puntos.**

La valoración de este apartado se llevará a cabo por la suma de los subapartados a), b) y c):

##### **a) El precio, IVA excluido, de la pensión alimenticia (desayuno 1,65€, comida 7€ y cena 7€) del personal de guardia y personal autorizado, de facturación directa al Hospital ..... hasta 7 puntos**

Se asignará la máxima puntuación a la oferta de precio inferior con respecto al precio de licitación, de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$PL = 7 \times (MO/OL)$$

PL: Puntuación otorgada al licitador.

MO: Menor oferta de todas las presentadas

OL: Oferta del licitador

**b) Mejora en el precio, IVA excluido, 7€, del menú de la cafetería para los empleados del hospital..... hasta 3 puntos**

Se asignará la máxima puntuación a la oferta de precio inferior con respecto al precio de licitación, de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$PL = 3 \times (MO/OL)$$

Siendo: PL: Puntuación otorgada al licitador

MO: Menor oferta de todas las presentadas

OL: Oferta del licitador

En ningún caso se valorarán ofertas a coste cero.

**C) Incremento en el canon de explotación, siendo el mínimo 1.000€ al mes ..... hasta 5 puntos**

Se asignará la puntuación correspondiente a la oferta de cada licitador de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$PL = \frac{\text{Incremento con respecto al canon mínimo establecido}}{\text{Mayor incremento de todos los presentados}} \times 5 \text{ puntos}$$

**2.- CRITERIO OBJETIVO DE LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO – CALIDAD. Máximo 40 Puntos**

Con el siguiente desglose:

- a. **Plan de Formación que se imparta al personal de Cocina del Hospital** que trate sobre aquellas materias o temas que el Servicio de Asuntos Generales y Hostelería considere de especial interés o necesidad. ....**hasta 8 puntos**

Con el siguiente baremo:

- Más de 2 cursos formativos al año..... 8 puntos  
2 cursos formativos al año..... 4 puntos  
1 curso formativo al año. .... 1 puntos

- b. **Por la aportación a la cocina del hospital de 3 carros camareras: dos de 2 estantes y uno de 3 estantes y 3 batidoras trituradoras profesionales: 2 de 570kw y 1 de 270kw.** .... **hasta 10 puntos**

$$\text{Puntuación} = \text{Puntos } 10 \times \frac{\text{Importe de la oferta analizada}}{\text{Importe de la oferta más ventajosa}}$$

- c. **Criterios sociales y laborales** ..... **hasta 2 puntos**

Sobre el personal de la propia empresa se valorarán los siguientes puntos:

- Medidas destinadas a promover la estabilidad en la plantilla ..... 1 punto
- Medidas de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres y que éstas permanezcan y mantengan su efectividad a lo largo de la vigencia del contrato ..... 1 punto

- d. **Criterios medioambientales** ..... **hasta 10 puntos**

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

- 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 y disminuirla huella de carbono ..... 5 punto
- 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..... 3 puntos
- Plan de reducción de desperdicio alimentario..... 2 puntos

- e. **Por la aportación de un lava-vasos industrial para colocar en la barra de la cafetería**.....**Máximo 10 puntos**

$$\text{Puntuación} = \text{Puntos } 10 \times \frac{\text{Importe de la oferta analizada}}{\text{Importe de la oferta más ventajosa}}$$

**TOTAL: 100 PUNTOS**

Justificación de los criterios de adjudicación: por considerarse idóneos para la adjudicación del contrato a la oferta que represente la mejor relación calidad/precio, atendiendo a la naturaleza de éste y a la salvaguarda del principio de proporcionalidad.

### **Ofertas que incurren en valor anormal**

Único licitador: Oferta inferior al presupuesto base de licitación en más de **quince** unidades porcentuales.

Varios licitadores: Oferta cuyo porcentaje exceda en **diez** unidades porcentuales a la media aritmética de los porcentajes de baja de todas las proposiciones presentadas

### **Documentación técnica a presentar en relación con los criterios objetivos de adjudicación del contrato:**

Se incluirá toda la documentación solicitada en el Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT), y que permita verificar que se cumple con los requisitos mínimos exigidos en el mismo.

Se presentará:

SOBRE Nº 3. Criterios evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas:

#### **Criterio Precio:**

**Documentos:** Oferta económica de la empresa, conforme al modelo de proposición económica que figura.

#### **Criterios Cualitativos:**

**Documentos:** Los licitadores incorporarán para la valoración de los criterios cualitativos de adjudicación, así como para el análisis del cumplimiento del servicio ofertado con las prescripciones recogidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas, toda la información que consideren conveniente.

Toda la documentación necesaria para la verificación del cumplimiento de las características recogidas en el PPT, deberá proporcionarse **en castellano**.

La no presentación de esta documentación o la presentación de documentación defectuosa supondrán la exclusión automática del licitador.

### **Condiciones especiales de ejecución del contrato:**

Atendiendo al contenido del artículo 202 de la LCSP, el adjudicatario del contrato, durante la ejecución del mismo, se compromete (mediante declaración responsable de forma previa a la formalización del contrato) el cumplimiento de las condiciones especiales de ejecución que se detallan en la cláusula 1 del PCAP.

### **Justificación de los criterios de solvencia:**

Atendiendo al objeto del contrato que se licita y a las prestaciones en las que el mismo consiste se constata la necesidad de establecer criterios de solvencia económica y financiera y técnica o profesional, proporcionales al objeto del contrato, que permitan la libre concurrencia en el procedimiento y fomenten la participación en el mismo de las pequeñas y medianas empresas, siendo los medios seleccionados:

**Acreditación de la solvencia económica y financiera:** Los previstos en el artículo 87 de la LCAP, apartado 1.a) y 1. c)

**Acreditación de la solvencia técnica o profesional:** Se seleccionan los siguientes medios, artículo 89 de la LCAP apartados 1.a) o 1.b) o 1.c)

### **Penalizaciones**

#### **Penalizaciones de aplicación a la calidad del servicio.**

De acuerdo al seguimiento del servicio a través de los parámetros e indicadores publicados en el Anexo K del Pliego de Prescripciones Técnicas se establece el siguiente cuadro de penalizaciones que restarán las cantidades de facturación mensual.

Tipo de Fallo / Mes	Categoría	1 a 3 fallos	4 a 5 fallos	> 5 fallos
Fallos de Servicio	<b>FS1</b>	2%	3%	5%
	<b>FS2</b>	1%	2%	3%
	<b>FS3</b>		1%	2%
	<b>FS4</b>			1%
	<b>FS5</b>			1%
Fallos de Calidad	<b>FCA</b>	2%	3%	5%
	<b>FCM</b>		1%	2%

#### **Por infracción de las condiciones establecidas para la subcontratación:**

De acuerdo con lo establecido en el artículo 227.3 del TRLCSP. Se determinarán en función de la gravedad del incumplimiento, no podrán ser superiores al 10 por ciento del precio del contrato, IVA excluido, ni el total de las mismas superar el 50 por cien del precio del contrato. La gravedad del incumplimiento será valorada por el Centro de Transfusión (actas de no conformidad), y podrá optar por su resolución o por la imposición de las penalidades que, se determinen en función de la gravedad.

**En todo caso, todas las penalidades establecidas en este apartado quedan sometidas al límite general del 50% del precio del contrato, tal como previene el artículo 192.2 de la LCSP.**

Firmado digitalmente por: GIL GUIJARRO MARIA TERESA  
Fecha: 2024.08.02 12:40

En Madrid, 2 de agosto de 2024

Jefa del Servicio de Asuntos Generales