

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO DE SERVICIO DE APROVISIONAMIENTO, ALMACENAJE Y GESTIÓN DE VÍVERES PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA PRINCESA

1. NECESIDAD E IDONEIDAD DEL CONTRATO.

Conforme a lo establecido en el artículo 28 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP), se exponen a continuación las necesidades que pretenden cubrirse mediante el contrato de referencia, así como la idoneidad de su objeto y contenido para satisfacerlas.

La finalidad del presente contrato es la 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”.

2. DURACIÓN.

Teniendo en cuenta la naturaleza de las prestaciones, las características de su financiación y la necesidad de someter periódicamente a concurrencia la realización de las mismas, el contrato proyectado tendrá una duración de 6 meses, con posibilidad de prórroga hasta un máximo de 24 meses.

Se entiende que el plazo de 6 meses es el más adecuado para satisfacer las necesidades actuales de la Administración.

3. DIVISIÓN EN LOTES.

El objeto del contrato del procedimiento de contratación no se encuentra dividido en lotes, dado que 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 (art. 99.3 b) de la LCSP).

4. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN Y VALOR ESTIMADO.

El presupuesto base de licitación se ha calculado de la siguiente manera:

514.722,02 euros de Base imponible, más 10 % de IVA (51.472,20 euros) asciende a un importe total de 566.194,22 euros, como cuantía máxima estimada para los 6 meses de contrato, y con los siguientes precios unitarios:

<u>Precios unitarios pensión.</u>				
	Nº pensiones alimentarias previstas para 6 meses	Base imponible	IVA (10%)	Total
Desayuno	58.053	0,84450	0,084450	0,928950
Comida	67.711	3,01339	0,301339	3,314729
Merienda	57.532	0,82206	0,082206	0,904266
Cena	59.034	2,97076	0,297076	3,267836
total pensión		7,650710	0,765071	8,415781
Total		475.736,01	47.573,60	523.309,61

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	6.250	0,146078	0,0146	0,1607	912,99	1.004,29
YOGURT SABORES	6.900	0,146078	0,0146	0,1607	1.007,94	1.108,73
YOGURT DESNATADO	6.900	0,146078	0,0146	0,1607	1.007,94	1.108,73
YOGURT LIQUIDO	3.250	0,302683	0,0303	0,3330	983,72	1.082,09
MANZANILLA SOBRE	6.050	0,031346	0,0031	0,0345	189,64	208,61
TE SOBRE	2.100	0,031346	0,0031	0,0345	65,83	72,41
TILA SOBRE	2.700	0,031346	0,0031	0,0345	84,63	93,10
LIMONES KG.	300	1,513152	0,1513	1,6645	453,95	499,34
NARANJAS KG.	800	1,513152	0,1513	1,6645	1.210,52	1.331,57
AZUCAR SOBRE 8 G.	27.500	0,020809	0,0021	0,0229	572,25	629,47
ZUMO LITRO	10.650	0,824410	0,0824	0,9069	8.779,97	9.657,96
GALLETAS PAQ. 5	16.300	0,052156	0,0052	0,0574	850,14	935,16
BISCOTES S/S PAQ. 2	4.500	0,052156	0,0052	0,0574	234,70	258,17
BISCOTES C/S PAQU. 2	15.000	0,052156	0,0052	0,0574	782,34	860,57
SACARINA SOBRE	14.250	0,020809	0,0021	0,0229	296,53	326,18
CAFÉ SOBRE	10.650	0,073103	0,0073	0,0804	778,55	856,40

DESCAFEINADO SOBRE	11.000	0,073103	0,0073	0,0804	804,13	884,55
FRUTA VARIADA KG.	1.200	1,513152	0,1513	1,6645	1.815,78	1.997,36
LECHE UHT LITRO	8.150	0,824410	0,0824	0,9069	6.718,94	7.390,84
AGUA 50 CC	22.500	0,386186	0,0386	0,4248	8.689,19	9.558,10
LECHE SIN LACTOSA	1.250	1,345460	0,2901	1,6356	1.681,83	1.850,01
PRODEFEN PAQ. 10	400	1,982850	0,1983	2,1811	793,14	872,45
DETALLE CUMPLEAÑOS	125	2,170950	0,2171	2,3880	271,37	298,51
TOTAL EXTRAS					38.986,00	42.884,61

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. 37/2023 HUP incrementándolos teniendo en cuenta el IPC de Alimentos y bebidas no alcohólicas, publicado por el Instituto Nacional de Estadística (5,9%).

El valor estimado del contrato se ha calculado conforme al apartado 1 y 2 del artículo 101 de la LCSP y asciende a 2.058.888,06 euros. (importe licitación del contrato por 6 meses, más la posible prórroga, IVA excluido).

5. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN.

El contrato se adjudicará por procedimiento abierto mediante pluralidad de criterios, de conformidad con lo establecido en los artículos 131.2, 145, y 156.1 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.

El procedimiento abierto, que debe utilizarse ordinariamente como establece el artículo citado, garantiza una mayor concurrencia y es el que menos limita la participación de los empresarios y, permite aumentar la competencia al posibilitar la participación de un número mayor de empresas, en particular de las pequeñas y medianas, sin obstaculizar, restringir ni falsear la competencia.

6. SOLVENCIA REQUERIDA Y CRITERIOS DE SELECCIÓN.

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.

Los criterios de solvencia serán:

Solvencia económica y financiera:

Artículo 87.1, apartado a) de la LCSP, acreditada documentalmente mediante cuentas anuales aprobadas en el Registro Mercantil.

Cuando el contratista sea una **empresa de nueva creación**,

Artículo 87.1, apartado c) de la LCSP, acreditada documentalmente mediante declaración expresa responsable que acredite el patrimonio neto.

La utilización de estos criterios como forma de acreditar la solvencia económica y financiera está amparada por la normativa en vigor y se considera que en este caso es un indicativo adecuado para valorar la capacidad de los licitadores en la ejecución del contrato.

Solvencia técnica:

Artículo 90.1, apartado a) de la LCSP, acreditada mediante una **relación de los principales servicios o trabajos** de igual o similar naturaleza al objeto del contrato, realizados en los últimos tres años cuyo importe anual acumulado en el año de mayor ejecución sea igual o superior al 70% de la anualidad media del contrato, avalados por al menos **dos certificados acerca de la buena ejecución** de dichos contratos.

Concreción de las condiciones de solvencia:

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 76.1 de la LCSP es necesario especificar, en la oferta o en la solicitud de participación, los nombres y la cualificación profesional del personal responsable de ejecutar la prestación, así como **el compromiso de adscripción a la ejecución** del contrato de **los medios personales y materiales necesarios para la ejecución del mismo**. Estos medios serán como mínimo los exigidos en el Pliego de prescripciones técnicas medios personales y materiales.

A efectos del cumplimiento de las obligaciones laborales que puedan derivarse del presente contrato, se proporciona la relación y condiciones de los contratos del personal de la empresa que actualmente presta el servicio, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 130 de la LCSP (Anexo X del Pliego de Características Técnicas)

Integración de solvencia con medios externos: De conformidad con el artículo 75 de la LCSP

7. MEDIDAS AMBIENTALES EN LAS PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO.

En la preparación de este contrato se han definido las prescripciones técnicas aplicando criterios de sostenibilidad y protección ambiental y teniendo en cuenta las normas de calidad y las mejores técnicas disponibles en materia medioambiental a que se refiere el artículo 12 de la Ley 1/2024, de 17 de abril, de Economía Circular de la Comunidad de Madrid.

8. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

El contrato se adjudicará aplicando varios criterios de adjudicación, en aplicación de los artículos 145 y 146.2 de la LCSP,

Los criterios elegidos para la adjudicación del contrato son: 70% Precio y 30% Cualitativos, 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 utilizan criterios cuya cuantificación depende de un juicio de valor, por considerar que 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.

En cuanto a la consideración de las ofertas como anormalmente bajas (artículo 149 de la LCSP), se establece lo siguiente: se tomarán en consideración a efectos de apreciar, en su caso, que la proposición no puede ser cumplida como consecuencia de la inclusión de valores anormales o desproporcionados, el señalado con el número 9.1 (precio), siendo los límites para apreciar que se dan en aquella dicha circunstancia los establecidos en el artículo 85 del RGLCAP.

9. GARANTÍAS EXIGIBLES.

9.1. Garantía provisional: No es necesaria su constitución, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 106 de la LCSP.

9.2 Garantía Definitiva: 5 por 100 del precio final ofertado (adjudicación de contrato), I.V.A. excluido.

10. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN.

De acuerdo con el artículo 202 de la LCSP, se establece como condición especial de ejecución de tipo medioambiental que el adjudicatario cumpla lo siguiente:

El contratista adoptará las medidas oportunas para el cumplimiento de la legislación medioambiental en vigor en relación al trabajo realizado. Además, se asegurará que su personal esté debidamente formado y es competente en materia de buenas prácticas ambientales. El Hospital se reserva el derecho a solicitar al contratista evidencia sobre el

cumplimiento de los requisitos legales ambientales que sean de aplicación o de la adecuada formación del personal.

La empresa adjudicataria deberá adoptar las medidas preventivas que estén a su alcance con el fin de evitar cualquier incidente que pueda derivar en una contaminación del medioambiente, como puedan ser los vertidos líquidos indeseados, abandono de residuos o su incorrecta gestión, en especial, de aquellos considerados como peligrosos. El Hospital se reserva el derecho de repercutir al contratista el coste de reparación del daño ambiental derivado de un incidente ambiental causado por el adjudicatario.

11. SUBCONTRATACIÓN.

Los adjudicatarios podrán concertar con terceros la realización parcial de la prestación siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 215 de la LCSP, quedando obligados al cumplimiento de los requisitos y obligaciones establecidos en los artículos 216 y 217 del mismo texto legal.

12. MODIFICACIONES.

Durante la ejecución del contrato no se prevé la modificación del contrato

13. PENALIDADES.

El Órgano de contratación, con sujeción a lo establecido en la Ley 9/2017 de la Ley de Contratos del Sector Público podrá imponer penalidades a la empresa contratista por incumplimientos y cuantías que se señalan más adelante. Dichas penalizaciones serán independientes y acumulativas. La imposición de penalidad no excluye la indemnización por daños y perjuicios.

- Por demora: Si se produce un perjuicio en el servicio. 0,60 euros por cada 1.000 euros de precio, al día, IVA excluido.

Dadas las especiales características de este contrato y considerándose necesarios para su correcta ejecución, se incluyen además:

- Por incumplimiento de la ejecución parcial de las prestaciones definidas en el contrato: Máximo 10% del precio del contrato, IVA excluido
- Por ejecución defectuosa del contrato: Máximo 10% del precio del contrato, IVA excluido.

Se impondrán las penalizaciones económicas, si en las revisiones mensuales, según el procedimiento de calidad del centro, realizadas por parte del personal del Hospital (pudiendo asistir un representante de la empresa si lo requiere), no se cumplen los valores exigidos en el resultado de cada uno de los puntos revisados según el APPCC del Servicio de Cocina y Normativa Técnico Sanitaria de aplicación, controles de calidad:

- Control y estudios microbiológicos
 - Control de alimentos, cumplimiento de todos los valores positivos
 - Control de APPCC, cumplimiento de los valores -Control de equipos: cumplimiento de todos los valores.
 - Control de personal, cumplimiento de los valores.
 - Control de validación y verificación, cumplimiento de todos los valores
- *Importe de las penalidades:*
 - Se aplicará una penalización de un 1,5 % sobre facturación mensual, por incumplimiento de cada uno de los Ítems relacionados anteriormente.
 - Por incumplimiento del mismo ítem en 2 revisiones consecutivas, se incrementará un 1,5% adicional
- Por incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato: Hasta el 10% sobre el precio del contrato, IVA excluido, según lo establecido en el art. 192 de la LCSP
 - Por incumplimiento del compromiso de dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios personales y materiales suficientes para ello: Si el contratista es apercibido por tres veces de este incumplimiento, el mismo pasará a ser considerado incumplimiento del compromiso de dedicar o adscribir al contrato los medios personales o materiales necesarios, atribuyéndole entonces el carácter de obligación esencial a los efectos del art. 211.f) de la LCSP.
 - Por infracción de las condiciones establecidas para la subcontratación: Según lo establecido en el art. 215.3 de la LCSP
 - Por incumplimiento de los pagos a los subcontratistas o suministradores: Según lo establecido en el art. 217 de la LCSP
 - Sobre el importe subcontratado por el incumplimiento de los requerimientos de documentación.
 - Sobre el importe adeudado al subcontratista o suministrador por el incumplimiento del pago en plazo.
 - La Dirección del Hospital podrá resolver el contrato sin que ello le obligue a devolver al adjudicatario cantidad ni indemnización alguna, con pérdida inclusive de la fianza, en el supuesto de que se hayan aplicado la misma penalización (cualquiera de las indicadas en la esta cláusula) durante cuatro meses, consecutivos o no, dentro de la vigencia del contrato.

14. CAUSAS DE RESOLUCION.

Son causas de resolución del contrato, además de las recogidas en la LCSP, las siguientes:

- El incumplimiento del compromiso de dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios personales y materiales suficientes para ello.
- Falseamiento comprobado de informes o datos.
- Evidencia probada de la existencia de fraude, por parte del adjudicatario, en la ejecución de alguno de los servicios del contrato.
- Deterioro grave de los equipos e instalaciones ocasionadas por negligencia grave o abandono del mantenedor.
- En el supuesto de que se hayan aplicado la misma penalización (cualquiera de las indicadas en la esta cláusula) durante cuatro meses, consecutivos o no, dentro de la vigencia del contrato.
- El incumplimiento de la normativa en materia de Riesgos Laborales, recogida en el Anexo V del Pliego de cláusulas administrativas.

15. REVISION DE PRECIOS: NO

En Madrid, a fecha de firma
David ESTEBAN SÁNCHEZ

ESTEBAN SANCHEZ DAVID -

Firmado digitalmente por ESTEBAN SANCHEZ DAVID -

Fecha: 2025.04.07 08:20:08 +02'00'

Responsable de Hostelería