

MEMORIA DE NECESIDAD PARA EL CONTRATO DE SERVICIO DE CATERING, PARA LA FUNDACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN BIOMÉDICA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO MEDIANTE PLURALIDAD DE CRITERIOS.

Expediente PA 03-2025

1. Antecedentes:

De conformidad con las competencias y funciones que los Estatutos de la Fundación atribuyen a la misma, le corresponden a ésta promover la investigación científica – técnica, así como la formación y docencia en el área de ciencias de la salud, con el objetivo de potenciar la calidad asistencial. En aras de poder dar cumplimiento a tal propósito, la FIBHULP necesita contratar el servicio de catering para la Fundación para la Investigación Biomédica del Hospital Universitario La Paz (en adelante, FIBHULP), teniendo en cuenta que, carece de los medios suficientes para ello.

2. Necesidad y objeto de la contratación.

El objeto de este contrato es la prestación de un servicio para la Fundación para la Investigación Biomédica del Hospital Universitario La Paz (en adelante, FIBHULP) de caterings según las necesidades de la Fundación, en atención a las necesidades concretas que se pretenden satisfacer y como consecuencia de la falta de medios suficientes para acometer los trabajos objeto del presente contrato por parte de la Fundación para la Investigación Biomédica del Hospital Universitario La Paz.

Dados los diferentes eventos que se realizan en las inmediaciones de la FIBHULP en los distintos Proyectos de Investigación y en estructura, la Fundación necesita contratar un servicio de catering para dar servicio a todos los eventos que vayan surgiendo. Algunos son de mañana y otros al medio día-tarde y por ello se necesitan contratar tres modalidades de menús que den cobertura a todas las necesidades: desayuno básico, desayuno estándar y un almuerzo.

Todas las características de este contrato se especifican en el presente Pliego de Cláusulas Administrativas y en el Pliego de Prescripciones Técnicas particulares.

El procedimiento aplicable para esta licitación es el **Abierto** previsto en el art. 156 de la LCSP.

3. Impacto económico.

El presente contrato se licita a través de un presupuesto máximo estimado conforme a lo previsto en el art. 309 de la LCSP y 197 del RD 1098/2001, el cual, resulta ser adecuado a los precios de mercado.

Tipo de presupuesto: Máximo estimado.

Base Imponible: 50.000 euros.
Importe del IVA (10%): 5.000 euros.
Importe total: 55.000 euros.
Sistema de determinación del presupuesto (SIN IVA):
- Costes directos: 30.000 euros.
- Costes indirectos: 975 euros.
- Costes salariales: 19.025 euros.
- Otros eventuales gastos: 0 euros.

Valor estimado TOTAL del contrato (art. 101 LCSP) total: 150.000 euros, IVA excluido.

Posibles prórrogas: correspondiendo a UNA (1) anualidad la duración inicial de la prestación del servicio, se prevé la posibilidad de DOS (2) PRÓRROGAS ANUALES, hasta un máximo total de duración del contrato de TRES (3) años.

PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (IVA INCLUIDO)	55.000 EUROS
PRÓRROGAS (2 años)	100.000 EUROS
VALOR ESTIMADO (sin IVA)	150.000 EUROS

Los licitadores deberán licitar precios unitarios sin IVA por persona en cada una de las modalidades de catering y grupos de personas que se describen en el presente Pliego, desglosando el tipo de IVA a aplicar y el valor total, tal y como se indica en el anexo I.1.

El gasto está cofinanciado: Algunos de los Proyectos de Investigación de FIBHULP con los que se abonarán los servicios han sido financiados por: Instituto de Salud Carlos III (ISCIII) y cofinanciado por la Unión Europea. / Fondos de Next Generation EU, que financian las actuaciones del Mecanismo de Recuperación y Resiliencia (MRR) / MICIU/AEI /10.13039/501100011033 y por la Unión Europea NextGenerationEU/ PRTR / Programa FORTALECE del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades / Comunidad de Madrid, entre otros.

En servicios con determinación del precio mediante precios unitarios, posibilidad de incrementar el número de unidades hasta el 10 por 100 del precio del contrato: **NO**.

Crédito en que se ampara (aplicación presupuestaria): Remunerado íntegramente por la Fundación para la Investigación Biomédica del Hospital Universitario La Paz y financiado a través de los proyectos de investigación de FIBHULP que necesiten este servicio.

Precio de adjudicación del contrato: Al tratarse de un contrato por el cual el adjudicatario se obliga a ejecutar un servicio en forma sucesiva, permanente, según las necesidades de la FIBHULP y por un precio unitario sin que la cuantía total de dichas unidades se defina con exactitud al tiempo de celebrar

el contrato, **se hace constar que el contrato no se adjudicará por un importe global**, sino por los precios unitarios del servicio objeto del mismo para cada uno de los modelos de servicio y en función del nº de personas, constituyendo el presupuesto de licitación el límite máximo de gasto que puede suponer para la FIBHULP. Por todo lo anterior, la FIBHULP abonará al adjudicatario el resultante de las unidades realmente ejecutadas.

4. Criterios de solvencia:

Se han considerado como medios de solvencia económica, financiera, técnica o profesional proporcionales al objeto de contrato los que, a continuación, se exponen, teniendo en cuenta, la importancia que la correcta ejecución de este servicio tiene para la FIBHULP y los fines que le son propios.

Estos medios son los siguientes:

- Acreditación de la solvencia económica y financiera:

Artículo 87 de la LCSP, apartado/s: 1.a)

Los criterios para la acreditación de la solvencia económica son los siguientes:

- ❖ **Volumen anual de negocios del licitador o candidato**, que referido al año de mayor volumen de negocio de los tres últimos concluidos (**2022, 2023 y 2024**), deberá ser, al menos, una vez y media el valor estimado del contrato cuando su duración no sea superior a un año, y al menos una vez y media el valor anual medio del contrato si su duración es superior a un año.
- ❖ Contar con un **seguro de responsabilidad civil por riesgos profesionales** con las características detalladas en el apartado 16 de la cláusula 1 del Presente Pliego, que deberá estar vigente durante toda la duración del contrato.

El volumen anual de negocios del licitador o candidato se acreditará por medio de sus **cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil**, si el empresario estuviera inscrito en dicho registro, o, **mediante una declaración responsable del volumen de negocios de los tres últimos años (2022, 2023 y 2024)**. Los empresarios individuales no inscritos en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventarios y cuentas anuales legalizados por el Registro Mercantil.

El seguro de responsabilidad civil se acreditará mediante la aportación de la póliza de seguro o un certificado de cobertura expedido por la aseguradora.

En el supuesto de empresas de nueva creación que carezcan de cuentas anuales registradas, deberán aportar declaración censal de comienzo de actividad, así como, un informe emitido por una institución financiera que acredite la solvencia económica de la empresa.

Deberá constar expresamente que, el banco o entidad financiera que emite el informe, conoce las condiciones del contrato y considera solvente a la empresa para responder de las obligaciones económicas derivadas del mismo.

- **Acreditación de la solvencia técnica:**

Artículo 90, apartado/s. a) y c) de la LCSP

1. Experiencia del licitador en la realización de servicios de la misma naturaleza al del objeto del contrato, que deberá acreditarse mediante:

- A. **La relación de los servicios y/o trabajos efectuados por el interesado en el curso de los tres últimos años (2022, 2023 y 2024),** indicando su importe, fechas y destinatario de los mismos.
- B. **La presentación de al menos TRES (3) certificados de buena ejecución de servicios efectuados en los últimos tres años (2022,2023 y 2024),** indicando importes, el año y el destinatario.

La falta de aportación de los certificados de buena ejecución en la forma exigida, será causa de exclusión del licitador del procedimiento. No serán válidos contratos, actas, resoluciones, etc., **solo serán válidos certificados de buena ejecución firmados por el representante legal de la entidad o empresa que corresponda.**

2. Acreditación de estar inscrito en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Se deberá aportar la acreditación de dicha inscripción.

Cuando el contratista sea una empresa de nueva creación, entendiéndose por tal aquella que tenga una antigüedad inferior a cinco años, su solvencia técnica se acreditará por medio de certificado de cumplimiento por parte de la empresa licitadora de la normativa de gestión de la calidad UNE-ES-ISO 9001, o equivalente.

En aplicación del artículo 90.1 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, en los contratos de servicio, la solvencia técnica o profesional de los empresarios, deberá apreciarse teniendo en cuenta sus conocimientos técnicos, eficacia y experiencia, y según el objeto contractual que se trate, por uno o varios medios de los que se prevén en la Ley.

En el expediente de referencia, se ha optado por varios de los medios expuestos en el mencionado artículo 90.A y C de la LCSP:

En primer lugar, la experiencia del licitador en la realización de servicios de catering, prestados a entidades que deberá acreditarse mediante:

- La relación de los servicios y/o trabajos efectuados por el interesado en el curso de los tres últimos años (2022,2023 y 2024), indicando su importe, fechas y destinatario de los mismos.
- La presentación de certificados de buena ejecución que acrediten tres años de experiencia indicando importes, expedidos o visados por el órgano competente.

La aportación de certificados de buena ejecución, se ampara en la necesidad de garantizar que, los licitadores que concurren, reúnan unas condiciones mínimas de solvencia, así como todos los aspectos y conocimientos propios del objeto de esta licitación de los que sí dispone un licitador que frecuente la prestación de este tipo de servicio.

En segundo lugar, estar inscrito en el RGSEAA como medida empleada por el empresario para asegurar la calidad. Se considera que en un servicio de catering la calidad está intrínsecamente ligada a la seguridad alimentaria e higiene. La inscripción en el RGSEAA es la garantía de que la empresa ha implantado y mantiene los controles y medidas necesarias para asegurar la calidad de los alimentos que sirve.

5. Criterios de adjudicación.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 145.1 de la LCSP, la adjudicación de los contratos se realizará utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación, vinculados al objeto del contrato, en base a la mejor relación calidad-precio, y que, en el presente contrato son los siguientes:

Criterios Evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas	
A)	OFERTA ECONÓMICA. (<i>Hasta 90 puntos</i>)
	1. Precio persona desayuno básico
	2. Precio persona desayuno estándar
	3. Comida
B)	OTROS (<i>Hasta 10 puntos</i>)

TOTAL: 100 PUNTOS

9.1.- CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA POR APLICACIÓN DE FÓRMULAS:

A. OFERTA ECONÓMICA (Hasta 90 puntos)

VALORACIÓN ECONÓMICA	PUNTUACIÓN
1) Precio persona desayuno básico (Coffee Break)	Hasta 30 puntos
2) Precio persona desayuno	Hasta 30 puntos

estándar	
3) Precio persona comida/almuerzo	Hasta 30 puntos

1) Precio persona desayuno básico (Coffe Break)

Se otorgarán un máximo de 30 puntos distribuidos de la siguiente manera:

○ Para un máximo de 20 personas (Hasta 10 puntos)

Se otorgarán 10 puntos al precio por persona desayuno básico (Coffe Break) más económico para un máximo de 20 personas, según el menú descrito en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Al resto, los puntos que proporcionalmente correspondan, aplicando la siguiente fórmula:

$$P = M * (Pm) / (Po)$$

Donde:

P = Puntuación de ofertas

M = Puntuación máxima

Po = Importe de la oferta a valorar

Pm = Importe de la oferta más económica

○ Para grupos de 21 hasta 100 personas (Hasta 10 puntos)

Se otorgarán 10 puntos al precio por persona desayuno básico (Coffe Break) más económico para grupos de 21 hasta 100 personas, según el menú descrito en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Al resto, los puntos que proporcionalmente correspondan, aplicando la siguiente fórmula:

$$P = M * (Pm) / (Po)$$

Donde:

P = Puntuación de ofertas

M = Puntuación máxima

Po = Importe de la oferta a valorar

Pm = Importe de la oferta más económica

○ Para grupos de 101 personas o más (Hasta 10 puntos)

Se otorgarán 10 puntos al precio por persona desayuno básico (Coffe Break) más económico para grupos de 101 personas o más, según el menú descrito en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Al resto, los puntos que proporcionalmente correspondan, aplicando la siguiente fórmula:

$$P = M * (Pm) / (Po)$$

Donde:

P = Puntuación de ofertas

M = Puntuación máxima

Po = Importe de la oferta a valorar
Pm = Importe de la oferta más económica

2) Precio persona desayuno estándar

Se otorgarán un máximo de 30 puntos distribuidos de la siguiente manera:

○ Para un máximo de 20 personas (Hasta 10 puntos)

Se otorgarán 10 puntos al precio por persona desayuno estándar más económico para un máximo de 20 personas, según el menú descrito en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Al resto, los puntos que proporcionalmente correspondan, aplicando la siguiente fórmula:

$$P = M * (Pm) / (Po)$$

Donde:

P = Puntuación de ofertas

M = Puntuación máxima

Po = Importe de la oferta a valorar

Pm = Importe de la oferta más económica

○ Para grupos de 21 hasta 100 personas (Hasta 10 puntos)

Se otorgarán 10 puntos al precio por persona desayuno estándar más económico para grupos de 21 y hasta 100 personas, según el menú descrito en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Al resto, los puntos que proporcionalmente correspondan, aplicando la siguiente fórmula:

$$P = M * (Pm) / (Po)$$

Donde:

P = Puntuación de ofertas

M = Puntuación máxima

Po = Importe de la oferta a valorar

Pm = Importe de la oferta más económica

○ Para grupos de 101 personas o más (Hasta 10 puntos)

Se otorgarán 10 puntos al precio/persona desayuno estándar más económico para grupos de 101 personas o más, según el menú descrito en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Al resto, los puntos que proporcionalmente correspondan, aplicando la siguiente fórmula:

$$P = M * (Pm) / (Po)$$

Donde:

P = Puntuación de ofertas

M = Puntuación máxima

Po = Importe de la oferta a valorar

Pm = Importe de la oferta más económica

3) Precio persona comida/almuerzo

Se otorgarán un máximo de 30 puntos distribuidos de la siguiente manera:

- **Para un máximo de 20 personas (Hasta 10 puntos)**

Se otorgarán 10 puntos al precio por persona comida/almuerzo más económico para un máximo de 20 personas, según el menú descrito en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Al resto, los puntos que proporcionalmente correspondan, aplicando la siguiente fórmula:

$$P = M * (Pm) / (Po)$$

Donde:

P = Puntuación de ofertas

M = Puntuación máxima

Po = Importe de la oferta a valorar

Pm = Importe de la oferta más económica

- **Para grupos de 21 hasta 100 personas (Hasta 10 puntos)**

Se otorgarán 10 puntos al precio por persona comida/almuerzo más económico para grupos de 21 hasta 100 personas, según el menú descrito en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Al resto, los puntos que proporcionalmente correspondan, aplicando la siguiente fórmula:

$$P = M * (Pm) / (Po)$$

Donde:

P = Puntuación de ofertas

M = Puntuación máxima

Po = Importe de la oferta a valorar

Pm = Importe de la oferta más económica

- **Para grupos de 101 personas o más (Hasta 10 puntos)**

Se otorgarán 10 puntos al precio por persona comida/almuerzo más económico para grupos de 101 personas o más, según el menú descrito en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Al resto, los puntos que proporcionalmente correspondan, aplicando la siguiente fórmula:

$$P = M * (Pm) / (Po)$$

Donde:

P = Puntuación de ofertas

M = Puntuación máxima

Po = Importe de la oferta a valorar

Pm = Importe de la oferta más económica

Parámetros objetivos para determinar ofertas anormalmente bajas: SI.

De conformidad con el artículo 100 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, se establecen los siguientes parámetros objetivos para la identificación de ofertas anormalmente bajas:

En el supuesto de que concurran menos de cinco licitadores, se considerarán valores anormales o desproporcionados aquellas bajas cuya oferta de precio total sea inferior al precio más alto en un 25%.

En el caso de que concurran cinco o más licitadores, se considerará anormalmente baja aquella oferta cuyo precio total sea inferior a la media aritmética de los precios en más de un 10% (es decir, aquellas ofertas que estén un 10% por debajo de la media).

Para la aplicación de los siguientes criterios, se considerará el **precio total** que se calculará de la siguiente manera: Suma de los precios ofertados para cada tramo de desayuno básico + suma de los precios ofertados para cada tramo de desayuno estándar + suma de los precios ofertados para cada tramo de comida almuerzo.

Plazo para la justificación de la anormalidad de la oferta: 3 días hábiles.

Criterios de desempate: *Los eventuales empates se resolverán mediante la aplicación, por orden, de los siguientes criterios sociales, referidos al momento de finalizar el plazo de presentación de ofertas:*

- a) Mayor porcentaje de trabajadores con discapacidad o en situación de exclusión social en la plantilla de cada una de las empresas, primando, en caso de igualdad, el mayor número de trabajadores fijos con discapacidad en plantilla o el mayor número de personas trabajadoras en inclusión en la plantilla.*
- b) Menor porcentaje de contratos temporales en la plantilla de cada una de las empresas.*
- c) Mayor porcentaje de mujeres empleadas en la plantilla de cada una de las empresas.*
- d) El sorteo, en caso de que la aplicación de los anteriores no hubiera dado lugar al desempate.*

La documentación acreditativa de los criterios de desempate será aportada por los licitadores en el momento en que se produzca el empate, a requerimiento del órgano de contratación y no con carácter previo.

B. OTROS CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS (Hasta 10 puntos).

B.1. REDUCCIÓN DEL TIEMPO DE PREAVISO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO (Hasta 5 puntos).

Se otorgará hasta un máximo de 5 puntos, al licitador que comprometa reducir el tiempo de preaviso requerido para la solicitud del catering (24 h antes de la celebración del evento/jornada), contadas a partir del requerimiento por la FIBHULP. La puntuación se calculará de la siguiente manera:

- **Se le asignará un valor de 0 puntos:** Al licitador que mantenga el preaviso de 24 horas obligatorio.
- **Se le asignará un valor de 5 puntos:** Al licitador que se comprometa a prestar el servicio con un preaviso de hasta 20 horas.

Se debe aportar obligatoriamente declaración responsable de cumplimiento de la reducción del plazo debidamente firmada.

B.2) TENER CONDICIÓN DE CENTRO ESPECIAL DE EMPLEO

Se otorgarán 5 puntos a aquellos licitadores que acrediten la condición de Centro Especial de Empleo y 0 puntos a aquellos que no lo acrediten.

Se deberá aportar acreditación de dicha condición.

10.- Documentación técnica a presentar a efectos de comprobar el cumplimiento del PPT:

A incluir en el SOBRE 1: Este punto se deberá acreditar mediante toda la documentación técnica relativa al Pliego de Prescripciones Técnicas, debiendo aportar cada licitador los menús relativos a los tres tipos de servicios: desayuno básico, desayuno estándar y almuerzo, a efectos de comprobar que cumplen con todo lo especificado en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Es obligatorio que todas las ofertas incluyan los tres menús que se van a prestar con la finalidad de comprobar que cumplen con lo solicitado. Además, se deberá aportar declaración responsable de cumplimiento del Pliego de Prescripciones Técnicas.

QUEDARÁN EXCLUIDOS DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN TODAS AQUELLAS PROPOSICIONES CUYAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS NO SE AJUSTEN A LAS ESTABLECIDAS EN EL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

En el SOBRE N° 1 NO SE PUEDE INCLUIR NINGUNA INFORMACIÓN QUE PERMITA CONOCER LA OFERTA ECONOMICA y LOS CRITERIOS AUTOMATICOS O VALORABLES MEDIANTE APLICACIÓN DE FORMULAS. EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA CONDICIÓN DARA LUGAR A LA EXCLUSIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN.

6. Condiciones especiales de ejecución:

El licitador deberá cumplir las siguientes condiciones especiales de ejecución:

- Estabilidad en el empleo: Durante la ejecución del contrato la empresa adjudicataria deberá cumplir y acreditar que el 100 % de la plantilla adscrita al contrato es indefinida.

Incorporación de cláusulas sociales, ambientales y de innovación como condiciones especiales de ejecución:

- ☒ Como criterios sociales
- ☐ Como criterios ambientales
- ☐ Como criterios de innovación

Las condiciones especiales de ejecución del presente procedimiento se solicitarán para dar cumplimiento a lo establecido en la Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible, así como para la mejora de los valores medioambientales y una gestión racional de los recursos naturales.

El licitador presentará un compromiso de mantener o mejorar los valores medioambientales o sociales que pueden verse afectados por la ejecución del contrato. Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

Criterios sociales:

- Los licitadores deberán garantizar la seguridad y la protección de la salud en el lugar de trabajo y el cumplimiento de la normativa laboral, convenios colectivos sectoriales y territoriales aplicables.

La Fundación para la Investigación Biomédica del Hospital Universitario La Paz cuenta con un Plan de Igualdad y Diversidad, que fue aprobado en fecha 15 de diciembre de 2021, y que muestra el compromiso de la fundación por el respeto al principio de igualdad, sin que pueda prevalecer discriminación alguna por razón de nacimiento, raza, sexo, religión, opinión o cualquier otra condición o circunstancia personal o social, y que está destinado a ser un instrumento efectivo de mejora del clima laboral, de la optimización de las capacidades y potencialidades de toda la plantilla y de incremento de la calidad de vida de las personas trabajadoras.

Además, por el tipo de contrato y en base a la entrada en vigor de la **Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario:**

- **La empresa deberá contar con un Plan de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario** Este plan deberá ser actualizado periódicamente y estar a disposición de la FIBHULP contratante para su verificación. Deberá incluir medidas para:
 - Reducir las pérdidas y el desperdicio en todas las fases del servicio (desde la compra y almacenamiento de materias primas hasta la preparación y el servicio de las comidas).
 - Fomentar la valorización de los subproductos y residuos orgánicos generados.
 - Sensibilizar al personal y a los usuarios sobre la importancia de la reducción del desperdicio.

7. Subcontratación:

Prestaciones no susceptibles de subcontratación: NINGUNA.

Indicación en la oferta de la parte del contrato que se desea subcontratar: SI

Si el contrato requiere el tratamiento por el contratista de datos personales por cuenta del centro directivo promotor como responsable del tratamiento, indicarán en la oferta si tienen previsto subcontratar los servidores o servicios asociados a ellos, el nombre o perfil empresarial, definido por referencia a las condiciones de solvencia profesional o técnica, de los subcontratistas a los que se vaya a encomendar su realización conforme al modelo de declaración responsable múltiple que figura como anexo II al pliego.

Madrid, a 17 de junio de 2025.

PRESIDENTE DE LA COMISIÓN DELEGADA DE LA FIBHULP

D. Francisco García Río¹.

¹ La presente no se publica firmada por motivos de protección de datos. Podrá consultarse por quien lo desee en cualquier momento en la sede de la Fundación