

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía la firma auténtica y, para evitar el acceso a datos personales protegidos, se ha ocultado el código que permitiría comprobar el original

**MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO**  
**SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VIVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS**  
**ALIMENTICIAS Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING DEL HOSPITAL**  
**UNIVERSITARIO SANTA CRISTINA**  
**PA A/SER-049512/2025**

**1. NECESIDAD E IDONEIDAD DEL CONTRATO**

El Director Gerente del Hospital Universitario Santa Cristina es competente para la preparación del presente contrato conforme con las facultades que le confiere la Resolución 342/2021, de 13 de septiembre, de la Viceconsejería de Asistencia Sanitaria y Salud Pública y Dirección General del Servicio Madrileño de Salud, de delegación de competencias en materia de contratación y gestión económico-presupuestaria. (BOCM nº 222 de 17 de septiembre de 2021).

De conformidad con lo que establece 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 necesidad de la contratación deriva de garantizar de forma continuada la alimentación de los pacientes hospitalizados, así como la prestación de servicios de cafetería al personal y usuarios

La realización de este servicio por medios propios no resulta viable, dado que las actividades objeto del contrato requieren una gestión integral especializada en aprovisionamiento alimentario, control nutricional, seguridad alimentaria, distribución, gestión hostelera, vending y control de calidad, que el Hospital no puede prestar con medios propios..

**2. DURACIÓN.**

Teniendo en cuenta la naturaleza de las prestaciones y las características de su financiación tendrá una duración de 12 meses, con posibilidad de prórroga por plazo de 24 meses. Se entiende que el plazo de 12 meses con prórroga de 24 meses es el más adecuado para satisfacer las necesidades de la Administración.

**3. DIVISIÓN EN LOTES.**

De conformidad con el artículo 99.3 de la LCSP, no se procede a la división del objeto del contrato en lotes del presente contrato y se justifica en que se ha buscado la eficiencia en la contratación derivada de su consideración como unidad funcional, y su carácter fundamental para la consecución de los objetivos asistenciales y estratégicos del Hospital, al contemplar una gestión integrada de todas las prestaciones relacionadas con la alimentación en el entorno hospitalario. Por tanto, resulta técnica y operativamente más adecuado adjudicar el servicio de forma conjunta a un único contratista.

#### **4. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN Y VALOR ESTIMADO.**

El presupuesto base de licitación se ha calculado de la siguiente manera:  
531.466,94 más 10 % de IVA (53.146,69 6.090,00 euros) y asciende a 584.613,63 .

El valor estimado del contrato se ha calculado conforme al apartado 1 del artículo 101 de la LCSP y asciende a 1.700.694,21 euros.

La cifra indicada se ha obtenido teniendo en cuenta el presupuesto base de licitación estimado sin IVA, para el periodo de vigencia, contemplando posibles prórrogas y modificaciones. La distribución de las distintas anualidades es la siguiente:

Lote nº	Objeto	Anualidad 2025	Anualidad 2026	Anualidad 2027
único	servicio de suministro y gestión de viveres para la elaboración de dietas alimenticias y explotación de la cafetería y máquinas de vending	0,00	341.024,62	243.589,01

#### **5. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN.**

El contrato se adjudicará por procedimiento abierto, en aplicación del artículo 131.2 de la LCSP, conforme a los términos y requisitos establecidos en dicho texto legal y concretamente tratándose de un contrato de servicios. 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, junto con la división en lotes, 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.**

Artículo 87 de la LCSP, apartado/s: a) Volumen anual de negocios, o bien volumen anual de negocios en el ámbito al que se refiera el contrato, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario y de presentación de las ofertas. El volumen de negocios mínimo anual exigido no excederá de una vez y media el valor estimado del contrato.

Criterios de selección: A estos efectos, el licitador deberá acreditar un volumen anual de negocios, que referido al año de mayor volumen de los tres últimos concluidos, deberá ser al menos una vez y media el valor anual medio del contrato. El volumen anual de negocios se acreditará por medio de las cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si el empresario estuviera inscrito en dicho registro, y en caso contrario por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrito.

En el caso de que la empresa sea de nueva creación, se podrá acreditar la solvencia económica y financiera tal y como recoge el art.87.1.c), mediante una Declaración del Patrimonio neto, o bien ratio entre activos y pasivos, al cierre del último ejercicio económico

para el que esté vencida la obligación de aprobación de cuentas anuales por un importe mínimo de una vez y media el valor anual medio del contrato.

La utilización de este criterio 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.

Asimismo, acreditarán la **solvencia técnica**,

- Artículo 90 de la LCSP, apartado/s: 1 a) Una relación de los principales servicios o trabajos realizados de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del en el curso de, como máximo los tres últimos años, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado de los mismos.

Criterios de selección: Se entenderán acreditadas aquellas empresas que hayan realizado servicios similares en los tres últimos años, presentando al menos de dos certificados de buena ejecución en original o copia compulsada, y el requisito mínimo será que el importe anual acumulado en el año de mayor ejecución sea igual o superior al 70% de la anualidad media del contrato.

En caso de empresas de nueva creación se exigirá: - Artículo 90.1. c) LCSP. Criterios de selección: descripción de las instalaciones técnicas, de las medidas empleadas por el empresario para garantizar la calidad y de los medios de estudio e investigación de la empresa.

Artículo 90 de la LCSP, apartado/s: 1 f): En los casos adecuados, indicación de las medidas de gestión medioambiental que el empresario podrá aplicar al ejecutar el contrato.

Criterios de selección:- Acreditación de experiencia o formación del personal en gestión sostenible de alimentos.- Acreditación de procedimientos de medición de residuos y desperdicio alimentario en contratos similares

Las cuantías mínimas señaladas para la acreditación de las solvencias se entienden para la totalidad de los lotes. En caso de concurrir a uno o a varios lotes, dichas cuantías serán la suma de las solvencias exigidas para cada lote a los que se licite, relacionadas a continuación:

Clasificación del contratista

Grupo/s: M Subgrupo/s: 6 Categoría/s: 5

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.

**Integración de solvencia con medios externos:**

De conformidad con el artículo 75 de la LCSP

**Adscripción de medios materiales o personales:**

El adjudicatario deberá adscribir a la ejecución del contrato los siguientes medios personales o materiales: Los medios personales y/o materiales mínimos son los señalados en el pliego de prescripciones técnicas, y tendrán carácter de obligaciones esenciales, y se aplicarán las correspondientes penalidades para el caso de que se incumplan por el adjudicatario.

## 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 de la LCSP.

Los criterios elegidos para la adjudicación del contrato son:

## CRITERIOS OBJETIVOS

### 9.1. Criterio precio

Máximo 60 puntos

9.1.1.- Servicio de suministro gestión de víveres para la elaboración de dietas alimenticias de pacientes: Máximo 45 puntos

9.1.1.a) Precio de la pensión completa (IVA del 10% excluido) ..... hasta 40 puntos. Se otorgará la mayor puntuación a la proposición con el precio más bajo según la fórmula:

$$PI = 40x (BI/Bm)$$

Siendo: Pl: puntuación otorgada al licitador

Bl: Baja del licitador (precio licitación- oferta económica licitador)

Bm: Mayor baja de todas las presentadas

Los precios a tener en cuenta son los reflejados en el anexo B del Pliego de prescripciones técnicas.

9.1.1.b) Precios unitarios de extras (IVA del 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 E del Pliego de Prescripciones Técnicas. El descuento ha de realizarse en todos y cada uno de los artículos indicados en el Anexo E.

9.1.2.- Explotación de la cafetería y máquinas de vending: Máximo 15 puntos

9.1.2.a) Precio (IVA excluido) de la pensión alimenticia del personal de guardia y personal autorizado, de facturación directa el hospital (desayuno 1,65€, comida 7€ y cena 7€): ..... hasta 7 puntos

Se otorgará la mayor puntuación a la proposición con el precio más bajo según la fórmula:

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

Siendo: PL: puntuación otorgada al licitador

MO: Menor oferta de todas las presentadas

OL: Oferta del licitador

Las ofertas han de ser superiores a cero, en caso contrario, no se valorarán.

9.1.2.b) Mejora en el precio (IVA excluido) 7 €, del menú de la cafetería para los empleados del hospital: ..... hasta 3 puntos Se otorgará la mayor puntuación a la proposición con el precio más bajo según la fórmula:  $PL = 3 \times (MO/OL)$

Siendo: PL: puntuación otorgada al licitador

MO: Menor oferta de todas las presentadas

OL: Oferta del licitador

Las ofertas han de ser superiores a cero para poder valorarse.

9.1.2.c) Incremento en el canon de explotación: ..... hasta 5 puntos

Se otorgará la mayor puntuación a la proposición con la mayor subida según la fórmula:

PL= Incremento con respecto al canon mínimo establecido X 5 puntos

Mayor incremento de todos los presentados

9.2. Criterio/s cualitativos: Calidad

Máximo 40 puntos

Evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas:

9.2.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 5 puntos

Con el siguiente baremo:

Más de 2 cursos formativos al año..... 5 puntos

2 cursos formativos al año..... 3 puntos

1 curso formativo al año. .... 1 punto

9.2.b) Por la aportación a la cocina del hospital:

- 4 Carros con guías para 20 bandejas isotérmicas en acero inoxidable con ruedas giratorias insonoras de diámetro 125 mm.
- 1 triturador profesional de potencia 300 W, con bloque motor de velocidad variable, brazo extraíble de 250 mm, para un uso continuo en recipientes hasta 12 l

Puntos .....hasta 5 puntos

Puntuación= 10 x Importe de la oferta analizada /

Importe de la oferta más ventajosa

Para la valoración de este punto, los licitadores deberán incluir en su oferta la ficha técnica con características técnicas de lo que ofrecen además del precio, para que se pueda comprobar su importe aproximado.

9.2.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

9.2.d) Criterios medioambientales ..... hasta 10 puntos Se valorarán las buenas prácticas medioambientales incluidas en los métodos de trabajo de la empresa en estas áreas:

- Memoria de eficiencia ambiental del servicio propuesto: uso de envases reciclados o compostables, productos de temporada, logística sostenible .....4 puntos

- 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..... 3 puntos

- 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

9.2.e) Por la aportación a la cafetería ..... Máximo 18 puntos

- Lava-vasos industrial para colocar en la barra de la cafetería ....3 puntos

Puntuación= 3 x Importe de la oferta analizada /

Importe de la oferta más ventajosa

Para la valoración de este punto, los licitadores deberán incluir en su oferta la ficha técnica con características técnicas de lo que ofrecen además del precio, para que se pueda comprobar su importe aproximado.

- Sustitución del mobiliario de la cafetería ..... 4 puntos

Puntuación= 4 x Importe de la oferta analizada /

Importe de la oferta más ventajosa

Para la valoración de este punto, los licitadores deberán incluir en su oferta la ficha técnica con características técnicas de lo que ofrecen además del precio, para que se pueda comprobar su importe aproximado.

- Pintura y decoración de la cafetería ..... 3 puntos

Para la valoración de este punto los licitadores deberán incluir una memoria descriptiva de la pintura y decoración a realizar.

- Mejoras en equipamiento de la cocina coste superior a 15.000 €... 8 puntos

El licitador que ofrezca mejoras por un importe igual o inferior a 15.000 € obtendrá 0 puntos..

El cálculo de este criterio se hará de forma proporcional obteniendo el licitador que oferte mayor incremento sobre los 15000 euros se le darán los 8 puntos, y el resto de ofertas obtendrá una puntuación proporcional.

En cuanto a la consideración de las ofertas como anormalmente bajas (artículo 149 de la LCSP), se fijan como umbrales :

- 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.

#### **9. GARANTÍAS EXIGIBLES.**

Garantía Definitiva: Importe: 5 por 100 del precio final ofertado, I.V.A. excluido.

#### **10. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN.**

Condiciones especiales de ejecución: De conformidad con lo señalado en el artículo 202 de la LCSP, se establecen condiciones de carácter social y tipo medioambiental como condiciones especiales de ejecución del contrato.

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.

**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:** La modificación prevista del contrato se ajustará a lo previsto en los artículos 203 y 204 de la LCSP, de acuerdo con el procedimiento regulado en dichos artículos y en el artículo 191, con las peculiaridades previstas en el artículo 207 de la misma Ley.

Durante la ejecución del contrato se prevé la modificación del contrato por las siguientes causas e importes: Condiciones en que podrán efectuarse: Si durante la vigencia del contrato las necesidades reales fuesen superiores a las estimadas inicialmente, deberá tramitarse la correspondiente modificación. Porcentaje del precio del contrato al que como máximo puedan afectar: 20% Procedimiento para la modificación: Propuesta de modificación y aprobación de la misma y formalización en documento contractual.

### **13. PENALIDADES.**

Se impondrán las siguientes penalidades:

Por demora:

Dadas las especiales características de este contrato y considerándose necesario para su correcta ejecución, se aplicarán las penalidades indicadas en la tabla que figura en el apartado de penalidades por ejecución defectuosa, en relación con los Indicadores y parámetros para el seguimiento del Servicio que se señalan en el Anexo K del pliego de prescripciones técnicas.

Por incumplimiento de la ejecución parcial de las prestaciones definidas en el contrato: De conformidad con lo previsto en el artículo 192.2 de la LCSP, si el contratista por causas imputables al mismo, incumple la ejecución parcial de las prestaciones definidas en el contrato, la Administración podrá optar, indistintamente, por su resolución o por la imposición de penalidades que en este contrato serán las que resulten de la aplicación de los porcentajes establecidos en la tabla del siguiente apartado, en relación con los Indicadores y parámetros para el seguimiento del Servicio que se señalan en el Anexo K del pliego de prescripciones técnicas

Por ejecución defectuosa del contrato: Según lo establecido en el artículo 192.1 de la LCSP, estas penalidades serán proporcionales a la gravedad del incumplimiento y su cuantía no podrá ser superior al 10 por ciento del presupuesto del contrato, y consistirán en la aplicación de las deducciones sobre las facturas mensuales establecidas en la siguiente tabla, en relación con los Indicadores y parámetros para el seguimiento del Servicio que se señalan en el Procedimiento que tiene establecido el Hospital para el seguimiento de servicios prestados por empresas externas.

Tipo de Fallo	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%
	<b>FCA</b>	2%	3%	5%

Fallos de Calidad	FCM		1%	2%
-------------------	-----	--	----	----

Los porcentajes de deducción de distintas categorías son acumulables, con un máximo del 10% del precio del contrato. Los fallos de las categorías FS3, FS4, FS5 y FCM no penalizados, se acumularán durante todo el tiempo del contrato hasta que den lugar a una penalización. Cuando la acumulación de las sucesivas penalizaciones alcance el 10% del importe del contrato, éste podrá resolverse a instancia de la Administración.

Por incumplimiento del compromiso de dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios personales y materiales suficientes para ello: se podrá resolver el contrato.

Por incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato:

Por incumplimiento de las obligaciones en materia medioambiental, social o laboral:

Se resolverá el contrato según se establece en el artículo 211.f) de la LCSP.

No presentar el Plan de Prevención del Desperdicio Alimentario: penalidad del 2 % mensual.

No aportar informes ambientales: penalidad mensual 1% fija.

Por infracción de las condiciones establecidas para la subcontratación:

La penalidad por infracción de las condiciones indicadas en el artículo 215.3 de la LCSP no podrá superar el 50 por ciento del importe del subcontrato.

Por incumplimiento de los pagos a los subcontratistas o suministradores: 10% del importe del contrato.

Las penalidades económicas y los gastos derivados de los incumplimientos en la ejecución del contrato o por ejecución defectuosa se harán efectivos mediante deducción de las cantidades que en concepto de pago total o parcial deban abonarse al contratista o en su defecto, mediante la incautación de la garantía definitiva.

#### **14. CAUSAS DE RESOLUCION.**

Serán causa de resolución del contrato, además de las que se detallan en este pliego, las previstas en el artículo 211 de la LCSP.

#### **15. INFORME DE INSUFICIENCIA DE MEDIOS.**

La realización de este servicio por medios propios no resulta viable, El Hospital Universitario Santa Cristina como Institución Sanitaria pública fundamenta su actividad bajo los principios de calidad y compromiso con los usuarios demandantes de asistencia sanitaria y de racionalización

del gasto, criterio este último que permite la utilización de los recursos limitados con la máxima eficacia y eficiencia

El presente informe se emite con la finalidad de acreditar la insuficiencia de medios personales, materiales y técnicos del Hospital Universitario Santa Cristina para ejecutar con medios propios las prestaciones incluidas en el contrato denominado: “Servicio de suministro y gestión de víveres para la elaboración de dietas alimenticias y explotación de la cafetería y máquinas de vending”.

**16. REVISION DE PRECIOS:** no procede

**17. RESPONSABLE DEL CONTRATO.:**

Se establece como responsable del contrato de referencia al Responsable de Servicio Generales, teniendo en cuenta que ha manifestado no estar incurso en ningún conflicto de competencias y que no tiene ni directa ni indirectamente ningún interés financiero, económico o personal que pueda comprometer la imparcialidad e independencia en el procedimiento de licitación, y que, por lo tanto, se cumplen los requisitos recogidos en el artículo 64 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público.

En Madrid, a fecha de firma  
EL Director Gerente

Firmado digitalmente por: VÍCTOR VIDAL LACOSTA - \*\*\*7610\*\*  
Fecha: 2025.11.18 11:12