

ASUNTO: (EXP) PAPC A/CSP-003656/2026 Contratación de instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas y productos sólidos alimentarios.

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL EXPEDIENTE

1. Necesidad, idoneidad y contenido (Art. 28 LCSP):

Vencido el contrato para la prestación del servicio de máquinas expendedoras de bebidas y productos sólidos alimentarios, y con el fin de que tanto los usuarios del Hospital como los trabajadores del mismo puedan disfrutar de servicios complementarios a los sanitarios, se considera apropiado proceder a la contratación externa del mismo.

2. Lotes y duración (Art. 99 y Art. 29 LCSP):

Por tratarse de la prestación de un único servicio global y de acuerdo con el art. 99 de la LCSP, este expediente no se articula en lotes.

La duración del mismo debería ser de 24 meses, prorrogables por otros 36, ya que por su naturaleza y contenido, éste es el período que se considera más adecuado ya que permite amortizar las máquinas instaladas, dar estabilidad al servicio a la vez que promover la libre concurrencia.

3. Informe económico (Art. 102 LCSP):

Para la determinación del importe mínimo de licitación, se ha tenido en cuenta el importe de adjudicación del expediente actualmente en vigor, se ha elaborado Memoria de viabilidad económico financiera teniendo en cuenta los costes totales y desglosado y los posibles ingresos, en la situación económica actual y el momento de madurez del servicio.

4. Justificación del procedimiento y criterios de adjudicación (Art. 131.2 y 156 LCSP):

Persiguiendo obtener la oferta con mejor relación calidad precio, se propone como más conveniente y adecuado, el sistema de adjudicación: PROCEDIMIENTO ABIERTO con pluralidad de criterios para la selección del contratista, con el fin de garantizar que la contratación del presente expediente se ajuste a los principios de libertad de acceso a las licitaciones, de publicidad y transparencia, y de garantizar la no discriminación e igualdad de trato de los licitadores, con la salvaguarda del cumplimiento de condiciones especiales de formación de personal y las orientaciones medioambientales con el objetivo de realizar una eficiente utilización de los recursos económicos, salvaguardar la libre competencia y garantizar la elección de la oferta con mejor relación calidad precio.

VALORACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA:

Máximo 60 PUNTOS.

Por cumplir con las condiciones de que la mayor oferta será la que obtenga la totalidad de los puntos por cada criterio, la oferta igual al tipo no obtiene puntuación, no se incluyen umbrales de saciedad, respeta los principios de proporcionalidad y es de aplicación sencilla, las fórmulas a aplicar serán:

- CANON..... **Hasta 3 puntos**

$$\text{Puntuación Oferta} = 3 \times \frac{\text{Canon ofertado por el licitador}}{\text{Máximo Canon ofertado}}$$

- IMPORTE ACONDICIONAMIENTO Y EQUIPAMIENTO OFERTADO..... **Hasta 40 puntos**

$$\text{Puntuación Oferta} = 40 \times \frac{\text{Importe total ofertado por el licitador}}{\text{Importe máximo ofertado}}$$

- PRECIOS VENTA AL PÚBLICO..... **Hasta 17 puntos**

Los puntos se distribuirán de la siguiente manera:

Grupo 1.....	2 puntos
Grupo 2.....	0,50 puntos
Grupo 3.....	0,75 puntos
Grupo 4.....	1,25 puntos
Grupo 5.....	0,50 puntos
Grupo 6.....	1 puntos
Grupo 7.....	2,75 puntos
Grupo 8.....	2,75 puntos
Grupo 9.....	2,75 puntos
Grupo 10.....	2,75 puntos

Para la valoración de este apartado, se tomarán como referencia los grupos incluidos en el Anexo II al Pliego de Técnicas:

La oferta más ventajosa de cada grupo obtendrá la máxima puntuación asignada a dicho grupo, valorándose el resto de las ofertas del grupo proporcionalmente aplicando la siguiente fórmula:

$$\text{Puntuación Oferta} = \text{Punt. máxima grupo} \times \frac{\text{Precio más bajo de todas las ofertas}}{\text{Precio de la oferta valorada}}$$

VALORACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA:

Máximo 40 PUNTOS.

Las ofertas técnicas de los licitadores a valorar en este apartado deberán ser redactadas en letra Arial a tamaño 12 con interlineado 1.5, no pudiendo superar las 150 páginas en su totalidad incluidos todos los anexos, no permitiéndose la inclusión de documentos que puedan exceder los límites antedichos.

Criterios evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas: (Sobre 3)

- Certificaciones de calidad relacionadas con el objeto del contrato..... **Hasta 3 puntos**
- 1 certificación.....1 punto
 - 2 certificaciones.....2 puntos
 - 3 certificaciones.....3 puntos

Se considera adecuado valorar la posesión de certificaciones de calidad relacionadas con el objeto del contrato, tales como sistemas de gestión de calidad, seguridad alimentaria, gestión ambiental o similares, en la medida en que acreditan la implantación de procedimientos normalizados orientados a garantizar la calidad, seguridad, trazabilidad, reposición, mantenimiento e higiene de las máquinas expendedoras y de los productos suministrados.

Criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor: (Sobre 2).....Máximo 37 puntos

- Memoria equipamiento:..... **Hasta 16 puntos**

La propuesta de este criterio se puntuará de la siguiente manera:

- Excelente: 16 puntos Memoria Técnica de equipamiento que supera claramente al resto de las ofertas.
- Buena: 11 puntos. Memoria Técnica de equipamiento que está por encima de la media del resto de las ofertas.
- Suficiente: 7 puntos. Memoria Técnica de equipamiento que está en la media del resto de las ofertas.
- Insuficiente: 0 puntos. Memoria Técnica de equipamiento que está por debajo de la media del resto de las ofertas.

- Memoria de gestión del servicio, mantenimiento, averías:..... **Hasta 10 puntos**

La propuesta de este criterio se puntuará de la siguiente manera:

- Excelente: 10 puntos Memoria de gestión, mantenimiento, averías que supera claramente al resto de las ofertas
- Buena: 6 puntos. Memoria de gestión, mantenimiento, averías que está por encima de la media de las ofertas.
- Suficiente: 3 puntos. Memoria de gestión, mantenimiento, averías que está en la media de las ofertas.
- Insuficiente: 0 puntos. Memoria de gestión, mantenimiento, averías que está por debajo de la media de las ofertas.

➤ Memoria de productos ofertados:.....**Hasta 8 puntos**

La propuesta de este criterio se puntuará de la siguiente manera:

- Excelente: 8 puntos Memoria de productos ofertados que supera claramente al resto de las ofertas
- Buena: 5 puntos. Memoria de productos ofertados que está por encima de la media de las ofertas.
- Suficiente: 3 puntos. Memoria de productos ofertados que está en la media de las ofertas.
- Insuficiente: 0 puntos. Memoria de productos ofertados que está por debajo de la media de las ofertas.

➤ Planes de calidad:.....**Hasta 3 puntos**

La propuesta de este criterio se puntuará de la siguiente manera:

- Excelente 3 puntos Planes de calidad que superan claramente al resto de las ofertas
- Buena 1,5 puntos. Planes de calidad que están por encima de la media de las ofertas.
- Suficiente: 0,5 puntos. Planes de calidad que están en la media de las ofertas.
- Insuficiente: 0 puntos. Planes de calidad que están por debajo de la media de las ofertas.

TOTAL 100 PUNTOS

5. Responsable del contrato: (Art. 62 LCP)

Con independencia de la unidad encargada del seguimiento y ejecución ordinaria del contrato que figure en los pliegos, la Jefa de servicio de Hostelería y Servicios Generales, manifestando no estar incurso en ningún conflicto de competencias y no tener 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, se postula como responsable del mismo para supervisar su ejecución y adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar su correcta realización

En Getafe, a
La Jefa de Sección de Contratación

Firmado digitalmente por: GARCIA SANZ MARIA DEL MAR
Fecha: 2026.06.12 13:02