MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DE LICITACIÓN DEL CONTRATO DEL SERVICIO DE COCINA Y CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DE LA AGENCIA PÚBLICA EMPRESARIAL SANITARIA HOSPITAL ALTO GUADALQUIVIR EN LOS CENTROS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA

OBJETO DEL CONTRATO

El objeto principal del servicio de cocina y concesión del servicio de cafetería en los Hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato es la gestión integral de los mismos, dirigidos tanto a los pacientes, acompañantes, visitantes y usuarios, como al propio personal de los centros.

CONVENIENCIA DE NO AMPLIACIÓN DE MEDIOS PERSONALES Y MATERIALES

La Agencia Pública Empresarial Sanitaria Hospital Alto Guadalquivir carece de los medios suficientes y adecuados, tanto humanos como materiales, para cubrir las necesidades que se tratan de satisfacer a través de este contrato, y estima oportuna la no ampliación de los medios humanos y materiales de que dispone.

Al carecer de medios propios para realizar las distintas actividades que componen el objeto del contrato, es necesario acudir a la contratación externa del servicio con una entidad especializada en este ramo de actividad, siendo esta fórmula de realización de la prestación objeto del contrato la más adecuada, al proporcionar una solución integrada a las necesidades expuestas.

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORADOS MEDIANTE JUICIO DE VALOR

Nº	Criterio	Aspecto que se valorará	Puntos Máximos: 37	
1	MEMORIA DE TRABAJO	Propuesta de organización específica y particularizada del servicio a prestar.	7 puntos	13 puntos
		Propuesta de unificación de criterios de forma que se preste el mismo servicio en los tres centros hospitalarios, tanto a pacientes, como a usuarios y personal.	6 puntos	
2	DIETAS DE PACIENTES	Propuesta específica de productos saludables que promuevan una alimentación sana y equilibrada, especialmente en los desayunos y meriendas, reduciendo, por ejemplo, la bollería industrial.	5 puntos	10 puntos
		Propuesta específica para el fomento de alimentación saludable, incluyendo medidas para, por ejemplo, reducir la oferta de platos precocinados, introducir alimentos cardiosaludables, etc.	3 puntos	
		Posibilidades de elección de platos en las dietas basales y de bebidas.	2 puntos	
3	ALIMENTACIÓN EN CAFETERÍA	Propuesta específica de productos saludables que promuevan una alimentación sana y equilibrada, así como la divulgación de información relativa a este tipo de productos entre los consumidores (trípticos, carteles, folletos, etc.)	5 puntos	10 puntos
		Plan de rotación de los menús para usuarios y personal autorizado, distinguiendo entre temporadas y detallando los alimentos que componen cada una de las ingestas propuestas (almuerzo y cena).	3 puntos	
		Variedad en desayunos y posibilidades de elección de platos y de bebidas en los menús.	2 puntos	
4	PLAN DE MANTENIMIENTO	Plan de mantenimiento preventivo y técnico-legal de los equipos e instalaciones de las cocinas y cafeterías: inventario, actuaciones (gamas mantenimiento) y frecuencias. Gestión del plan de mantenimiento preventivo y técnico-legal: control del cumplimiento de las actuaciones, informes de incidencias detectadas con sus propuestas y plazos de resolución, así como trazabilidad de las actuaciones realizadas en instalaciones y equipos.	3 puntos	4 puntos
		Plan de actuación para ejecutar el mantenimiento correctivo cumpliendo con los tiempos de respuesta establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas	1 punto	

Umbral mínimo de puntuación para continuar en el proceso selectivo: **18,5 puntos**

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORADOS MEDIANTE APLICACIÓN DE FÓRMULAS

Nº	Criterio	Descripción	Evaluación automática	Puntos máximos
1	**OFERTA ECONÓMICA**	Método de valoración: Se asignará el máximo de puntuación a la oferta de importe inferior con respecto al presupuesto base de licitación, asignándose la puntuación al resto de las ofertas mediante la regla de proporcionalidad inversa. Nº puntos: **(OE X 55) / OV** Donde: **OE**: Oferta más económica **OV:** Oferta objeto de valoración	SÍ	**55 puntos**
2	**PAN RECIÉN HORNEADO**	Compromiso de suministrar pan recién horneado tanto a pacientes (en la dieta del almuerzo y de la cena) como a usuarios y personal autorizado en cafetería (en los menús del almuerzo y de la cena): - **Sí** existe compromiso = **4 puntos** - **No** existe compromiso = **0 puntos**	SÍ	**4 puntos**
3	**PLAN AHORRO ENERGÉTICO**	Compromiso de entregar en los dos primeros meses del contrato y de implantar en los primeros diez meses del contrato, un Plan de Ahorro Energético que permita reducir el consumo de los suministros: agua, agua caliente, electricidad y gas propano: - **Sí** existe compromiso = **3 puntos** - **No** existe compromiso = **0 puntos**	SÍ	**3 puntos**
4	**CONTRATACIÓN DE PERSONAS DESFAVORECIDAS**	- Compromiso de aplicación a todas las modalidades de contratación que se realicen = **1 punto** - Compromiso de aplicación, al menos, para todos los contratos de trabajo interino que surjan = **0,5 puntos** - No se aporta compromiso = **0 puntos**	SÍ	**1 punto**

LOTES

El objeto de la presente contratación será ofertado por la totalidad. Los motivos se exponen a continuación:

El servicio de cocina y cafetería está estructurado y establecido transversalmente en la organización, y está concebido como un servicio único e igual en todos los hospitales, por tanto, su contrato implica la implantación y cumplimiento homogéneos de aspectos relativos a la seguridad alimentaria, trazabilidad, gestión de dietas y código dietético único para todos los centros incluidos en el contrato.

La elaboración de las dietas de pacientes y de los menús para el personal autorizado no puede realizarse en las cafeterías de los hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato, siendo las respectivas cocinas, en cada centro, el único lugar que permite la elaboración de los alimentos.

En los tres centros hospitalarios, objeto del presente expediente, también se da la circunstancia de que el único espacio disponible que se puede utilizar como comedor para el personal autorizado es la propia cafetería, no existiendo otro espacio alternativo para este colectivo.

El expediente se licita a la totalidad sin división en lotes, dado que la adjudicación de este contrato en varios lotes presenta una especial dificultad, que puede dar lugar a un perjuicio, tanto en la ejecución del contrato, como en la presentación de ofertas ventajosas tanto para los pacientes como para usuarios. Los principales inconvenientes son los siguientes:

- La división por lotes perjudicaría la gestión integral del contrato y podría provocar retrasos y resultados no deseados en su ejecución, en los aspectos referidos a la trazabilidad, integración de sistemas de PGH (Planes Generales de Higiene) y APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) y la gestión unificada de dietas, aspectos éstos fundamentales para el funcionamiento de los servicios de Alimentación y la seguridad del paciente, recogidos por la normativa horizontal sobre higiene alimentaria, al Código Alimentario Español, al Codex Alimentarius, Reglamentos (CE), Reglamentación Técnico–Sanitaria y normas de Calidad para cada grupo alimentario.

- Así mismo, el asesoramiento dietético, la unificación del código dietético y la implantación de criterios homogéneos de seguridad e higiene alimentarias establecidos en la APESHAG para todos los centros integrados en el contrato, que son supervisados por los Responsables, con un único adjudicatario se implantarán con la inmediatez, fiabilidad y homogeneidad necesarias para el contrato.

- La división por lotes daría lugar a la existencia de varios responsables técnicos del contrato, lo que obligaría a la repetición de criterios relativos a aspectos básicos como validación de fichas técnicas y de alérgenos de los alimentos y productos alimentarios que ofertara cada uno de los adjudicatarios en cada centro, así como al seguimiento individualizado durante la ejecución del contrato.

- La división en lotes por centros del contrato supondría, en el caso de adjudicación a varios licitadores diferentes, la duplicidad e incluso triplicidad de estructuras, sistemas de trazabilidad, de gestión de dietas y responsables por parte de las adjudicatarias, así como la necesidad de realizar la adquisición fraccionada en dos o incluso tres partes del volumen de producto necesario para abastecer a todos los centros incluidos en el contrato, todo lo cual tendría una repercusión directa en el precio del contrato, lo que contradice directamente a los principios de eficiencia y economía que deben regir la actividad económico financiera de la Administración Pública (Art. 26 Principios y reglas de programación presupuestaria y art. 69 Principios de funcionamiento de la gestión económico financiera, ambos de la Ley 47/2003, de 26 de noviembre, General Presupuestaria, así como art. 8 Principios rectores de la actividad económico financiera y art. 9 Principios presupuestarios, ambos del Decreto Legislativo 1/2010, de 2 de marzo, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía).

PLAZO DE EJECUCIÓN

La duración del contrato será de **veinticuatro (24) meses**, iniciándose la ejecución el primer día natural del mes siguiente a la formalización del contrato, con opción de prórroga/s cuya duración máxima conjunta sería de **veinticuatro (24) meses**.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

2. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN Y PRECIO DEL CONTRATO Y VALOR ESTIMADO

2.1 PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN Y PRECIO DEL CONTRATO

El presupuesto de licitación del servicio de cocina (IVA excluido) es de **1.552.886,00** euros, el importe del 10% de IVA es de 155.288,60 euros; el importe total (IVA incluido) es de **1.708.174,60** euros, por lo que, considerando la/s eventual/es prórroga/s conjuntas de veinticuatro meses, así como las posibles modificaciones el valor estimado asciende a **3.261.060,60** euros.

Concepto	Unidades estimadas (24 meses)	Precio máximo unitario (IVA excluido)	Importe licitación (IVA excluido)	IVA (10%)	Importe licitación (IVA incluido)
Desayunos pacientes	38.000	1,25 €	47.500,00 €	4.750,00 €	52.250,00 €
Almuerzos pacientes	40.000	5,60 €	224.000,00 €	22.400,00 €	246.400,00 €
Meriendas pacientes	36.000	1,10 €	39.600,00 €	3.960,00 €	43.560,00 €
Cenas pacientes	37.000	4,60 €	170.200,00 €	17.020,00 €	187.220,00 €
Total dietas pacientes			**481.300,00 €**	**48.130,00 €**	**529.430,00 €**
Almuerzos personal autorizado	35.000	6,10 €	213.500,00 €	21.350,00 €	234.850,00 €
Cenas personal autorizado	19.000	4,60 €	87.400,00 €	8.740,00 €	96.140,00 €
Total comidas personal autorizado			**300.900,00 €**	**30.090,00 €**	**330.990,00 €**
Alimentos extraordinarios (**)			**28.686,00 €**	**2.868,60 €**	**31.554,60 €**
Cuota fija (*)			**742.000,00 €**	**74.200,00 €**	**816.200,00 €**
		TOTAL LICITACIÓN:	**1.552.886,00 €**	**155.288,60 €**	**1.708.174,60 €**

(*) La cuota fija corresponde a la totalidad por los 24 meses de contrato, siendo su facturación con periocidad mensual.
(**) El desglose de los alimentos extraordinarios se refleja en la Tabla "Relación de alimentos extraordinarios"

Para el cálculo del presupuesto de licitación se han considerado los siguientes conceptos:

Costes salariales (*)	791.040,02 €
Otros costes de ejecución material	550.634,78 €
Gastos generales y de estructura	68.176,10 €
Beneficio industrial	143.035,10 €
TOTAL LICITACIÓN (IVA excluido)	**1.552.886,00 €**
IVA (10%)	155.288,60 €
TOTAL LICITACIÓN (IVA incluido)	1.708.174,60 €

	Nº	* Costes salariales estimados a partir del convenio laboral de referencia (incluye estimación IT/absentismo)	
	3	Dietista	160.959,56 €
	3	ASL	149.555,40 €
	6	Ayudante/a cocina- Auxiliar de Cocina	243.245,33 €
	4	Cocinero/a	237.279,73 €
TOTAL:	16	**Total costes salariales estimados**	**791.040,02 €**

Método de cálculo SERVICIO DE COCINA:

Al tratarse de un contrato de servicios de carácter periódico, se ha tenido en cuenta el valor real del contrato actualmente en vigor, de acuerdo con el artículo 101.10 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 (en adelante, LCSP).

Se trata de un contrato en que los costes salariales son parte esencial, por lo que, de acuerdo con el artículo 100.2 de la LCSP, se ha tenido en cuenta el "Convenio Colectivo para el Sector de la Hostelería de la Provincia de Córdoba, con vigencia desde el 01 de enero de 2018 hasta el 31 de diciembre de 2020, y publicado en su el Boletín Oficial de la Provincia de Córdoba nº 206 de 26 de octubre de 2018.

El personal que actualmente presta servicio de cocina en virtud del contrato vigente es de naturaleza subrogable en los términos del citado Convenio Colectivo.

2.2. VALOR ESTIMADO

2.2.1 SERVICIO DE COCINA

Valor estimado servicio de cocina: **3.261.060,60 euros** = 1.552.886,00 euros (licitación) + 1.552.886,00 euros (prórroga/s) + 155.288,60 euros (modificaciones).

2.2.2 CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIO DE CAFETERÍA.

De conformidad con lo establecido en el artículo 101 de la Ley de Contratos del Sector Público para la determinación del valor estimado de los contratos de concesión de obras y servicios se atenderá a lo siguiente «*En el caso de los contratos de concesión de obras y de concesión de servicios, el órgano de contratación tomará el importe neto de la cifra de negocios, sin incluir el Impuesto sobre el Valor Añadido, que según sus estimaciones, generará la empresa concesionaria durante la ejecución del mismo como contraprestación por las obras y los servicios objeto del contrato, así como de los suministros relacionados con estas obras y servicios*»

No obstante lo anterior se ha de indicar que el presente contrato de concesión de servicios de cafetería no va a suponer ningún gasto para la Agencia Pública Empresarial Sanitaria Hospital Alto Guadalquivir, si bien y de acuerdo con lo anterior, el valor estimado del contrato ha de ser determinado en los siguientes términos:

El valor estimado del contrato de concesión de servicio de cafetería asciende a la cuantía de **1.577.593,64 euros** según resulta del cálculo del volumen de negocios total de la concesionaria, excluido el IVA.

Este importe proviene de:

1. Cálculo de los ingresos establecidos en el estudio de viabilidad económica financiera durante los 24 meses previstos de concesión: **788.796,82 euros**.

2. Valor de la potencial prórroga de 24 meses, similar al punto anterior: **788.796,82 euros**

El personal que actualmente realiza la prestación del servicio de cafetería en virtud del contrato vigente es de naturaleza subrogable en los términos del Convenio de aplicación y vienen indicados en la tabla adjunta al presente expediente.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO MIXTO DEL SERVICIO DE COCINA Y CONCESIÓN DE SERVICIO DE CAFETERIA:

- Valor estimado Servicio de Cocina **3.261.060,60 euros**
- Valor estimado Concesión de Servicio de Cafetería **1.577.593,64 euros**

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: 3.261.060,60 euros +1.577.593,64 euros = 4.838.654,24 euros

Relación alimentos extraordinarios

Producto	Unidades estimadas (24 meses)	Precio máximo unitario (IVA excluido)	Importe estimado (IVA excluido)	IVA (10%)	Importe estimado (IVA incluido)
Botella agua 1,5 L.	19.600	0,50	9.800,00	980,00	10.780,00
Sobre aspartamo o sacarina 0,6 gr.	12.400	0,04	496,00	49,60	545,60
Sobre azúcar 5 gr.	12.700	0,04	508,00	50,80	558,80
Sobre cacao soluble 15 gr.	1.500	0,40	600,00	60,00	660,00
Sobre café descafeinado soluble 2 gr.	380	0,10	38,00	3,80	41,80
Unidad flan 100 gr.	450	0,34	153,00	15,30	168,30
Pieza fruta 200 gr.	90	0,40	36,00	3,60	39,60
Paquete 5 galletas	2.520	0,10	252,00	25,20	277,20
Paquete 4 galletas sin azúcar	310	0,10	31,00	3,10	34,10
Unidad gelatina 125 gr.	1.750	0,20	350,00	35,00	385,00
Unidad gelatina sin azúcar 125 gr.	1.900	0,20	380,00	38,00	418,00
Sobre infusión 1,2 gr. Té, tila, manzanilla, menta poleo	13.400	0,04	536,00	53,60	589,60
Brik leche 1 L. Semidesnatada, desnatada	6.300	0,85	5.355,00	535,50	5.890,50
Brik leche sin lactosa 1 L.	30	1,50	45,00	4,50	49,50
Unidad natillas 125 gr.	420	0,40	168,00	16,80	184,80
Unidad polo 105 gr.	320	1,20	384,00	38,40	422,40
Sobre sal 1 gr.	850	0,04	34,00	3,40	37,40
Unidad yogurt 125 gr. Natural, desnatado, sabor	8.900	0,40	3.560,00	356,00	3.916,00
Brik zumo fruta 1 L. Melocotón, piña, naranja	5.400	1,00	5.400,00	540,00	5.940,00
Brik zumo fruta 200 cc Melocotón, piña, naranja	1.400	0,40	560,00	56,00	616,00
Total alimentos extraordinarios			**28.686,00**	**2.868,60**	**31.554,60**

ANUALIDADES

Anualidades (IVA incluido)		
Año 2019 (6 meses)	Año 2020 (12 meses)	Año 2021 (6 meses)
427.043,65 €	854.087,30 €	427.043,65 €

DOCUMENTACIÓN A APORTAR PARA LA VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS DE VALORACIÓN MEDIANTE JUICIO DE VALOR

La propuesta técnica se presentará en formato papel y comprenderá 4 carpetas con la información que a continuación se relaciona.
Así mismo, las empresas licitantes deberán presentar una copia de la propuesta técnica en soporte informático. En caso de discrepancia entre el contenido en papel y el contenido en soporte informático, únicamente se tendrá en cuenta la documentación presentada en formato papel.

Carpeta 1: Memoria de trabajo que incluya:

- Propuesta de organización específica y particularizada por centro del servicio que se pretende prestar.
- Propuesta de unificación de criterios que explique como se va a prestar el mismo servicio en los tres centros hospitalarios, tanto a pacientes, como a usuarios y personal.

Carpeta 2: Dietas de pacientes que incluya:

- Propuesta específica de productos saludables que promuevan una alimentación sana y equilibrada, especialmente en los desayunos y meriendas, reduciendo, por ejemplo, la bollería industrial.
- Propuesta específica para el fomento de alimentación saludable, incluyendo medidas para, por ejemplo, reducir la oferta de platos precocinados, introducir alimentos cardiosaludables, etc.
- Posibilidades de elección de platos en las dietas basales y de bebidas.

Carpeta 3: Alimentación en cafetería que incluya:

- Propuesta específica de productos saludables que promuevan una alimentación sana y equilibrada, así como la divulgación de información relativa a este tipo de productos entre los consumidores (trípticos, carteles, folletos, etc.).
- Plan de rotación de los menús para usuarios y personal autorizado, distinguiendo entre temporadas y detallando los alimentos que componen cada una de las ingestas propuestas (almuerzo y cena).
- Propuesta de variedad en desayunos y posibilidades de elección de platos y de bebidas en los menús.

Carpeta 4: Plan de mantenimiento que incluya:

- Inventario, actuaciones y frecuencias, de los equipos e instalaciones de las diferentes cocinas y cafeterías.
- Gestión del propio plan: control del cumplimiento de las actuaciones, informes de incidencias detectadas con sus propuestas y plazos de resolución, así como trazabilidad de las actuaciones realizadas en instalaciones y equipos.
- Plan de actuación para ejecutar el mantenimiento correctivo cumpliendo con los tiempos de respuesta establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

La propuesta técnica que se presentará en formato papel tendrá la siguiente limitación de páginas:

- Carpeta 1: Memoria de trabajo (no excederá de 300 páginas formato A4 a una cara ó 150 páginas a doble cara).
- Carpeta 2: Dietas de pacientes (no excederá de 100 páginas formato A4 a una cara ó 50 páginas a doble cara).
- Carpeta 3: Alimentación en cafetería (no excederá de 100 páginas formato A4 a una cara ó 50 páginas a doble cara).
- Carpeta 4: Plan de Mantenimiento (sin límite, en cuanto a extensión).

Las carpetas que componen la propuesta técnica no podrán tener un contenido superior al indicado previamente, con tamaño de letra del cuerpo de la oferta igual o superior a 10 puntos. En el supuesto de presentarse con un número de páginas superior al indicado, únicamente se considerarán para la valoración las primeras páginas hasta alcanzar el número máximo indicado. Por ejemplo: si una empresa en la Carpeta 1 presenta en su oferta 306 páginas a una cara, sólo se tendrán en cuenta para la valoración las 300 primeras páginas, dejando sin efecto las restantes.

Por último, las empresas deberán tener en cuenta que el número máximo de páginas incluirá toda la documentación que el licitador presente, incluyendo índices, carátulas, anexos, etc.

El número de la página deberá reflejarse en cada carilla.

Así mismo, las empresas licitantes deberán presentar una copia de la propuesta técnica en soporte informático. En caso de discrepancia entre el contenido en papel y el contenido en soporte informático, únicamente se tendrá en cuenta la documentación presentada en formato papel.

En Montilla, a 15 de marzo de 2019

Carlos Rodríguez Fonseca
(Resp. SSGG Montilla)

Juan Manuel Gracia Jorge
(Resp. SSGG Puente Genil)