

**MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES EN EL
HOSPITAL DE MANISES-HOSPITAL DE CRÓNICOS DE MISLATA**

EXPEDIENTE NÚM: 52.3/2024



Contenido

1. OBJETO	4
2. NECESIDAD	4
2.1. Imposibilidad de ejecución con medios propios.	4
2.2. Departamento de Salud y edificios que se integran en el contrato.....	5
3. PROCEDIMIENTO Y CRITERIOS PARA LA LICITACIÓN	5
3.1. Procedimiento de licitación.....	5
3.2. CPV.	5
3.3. División en Lotes.	5
3.4. Solvencia técnica o profesional, y económica y financiera	5
3.4.1. Solvencia técnica o profesional	5
3.4.2. Solvencia económica y financiera	6
3.5. Criterios de adjudicación.....	6
3.5.1. Criterios objetivos. Evaluables Automáticamente.	6
3.5.1.1. Criterio precio por Pensión Basal del servicio de alimentación de pacientes (hasta 40 puntos). 6	
3.5.1.2. Criterio precio de los extras suministrados (hasta 10 puntos).	8
3.5.1.3. Mantenimiento del equipamiento (hasta 10 puntos).....	8
3.5.1.4. Propuestas de soluciones medioambientalmente sostenibles (hasta 15 puntos).	9
3.5.1.4.1. Mejora en los porcentajes de utilización de productos ecológicos en la preparación de las dietas (hasta 5 puntos).....	9
3.5.1.4.2. Mejora en los porcentajes de utilización de productos de proximidad en la preparación de las dietas (hasta 5 puntos).	10
3.5.1.4.3. Mejora de los porcentajes de utilización de materiales reciclados en embalajes secundarios y terciarios (hasta 5 puntos).	11
3.5.2. Criterios subjetivos. Valoración por juicios de valor.	11
3.5.2.1. Organización del Servicio (hasta 10 puntos)	12
3.5.2.2. Medidas de eficiencia energética (hasta 15 puntos)	12
3.5.3. Resumen de los Criterios de Adjudicación	12
3.6. Parámetros objetivos para identificar una oferta como anormal:	13
3.7. Imposición de penalidades.....	15
3.7.1. Graduación de los incumplimientos.....	15
3.7.1.1. Graves.....	15
3.7.1.2. Leves.....	16
3.7.2. Cuantía de las penalidades/sanciones	16



3.7.2.1.	Procedimiento.....	17
3.7.2.1.1.	Iniciación del procedimiento de imposición de penalidades.....	17
3.7.2.1.2.	Instrucción del procedimiento.....	17
3.7.2.1.3.	Ejecución de las penalidades económicas impuestas a la adjudicataria.....	17
3.8.	Condiciones especiales de ejecución del contrato.....	18
3.9.	Obligaciones esenciales del contrato.....	18
3.10.	Medidas para garantizar el cumplimiento de las obligaciones medioambientales, sociales o laborales	19
3.11.	Protección de datos.....	19
4.	MEMORIA ECONÓMICA.....	19
4.1.	Duración del contrato.....	19
4.2.	Estimación del número de pensiones.....	20
4.3.	Distribución porcentual del coste de las pensiones.....	20
4.4.	Plazo de Garantía.....	20
4.5.	Forma de Pago.....	20
4.6.	Estimación del precio unitario por pensión basal.....	21
4.7.	Estimación del precio unitario por pensión intermedia o de tránsito.....	22
4.8.	Estimación del precio unitario por pensión líquida.....	23
4.9.	Estimación del precio unitario por pensión hídrica.....	24
4.10.	Estimación del importe anual de las pensiones.....	25
4.11.	Estimación del precio de los suplementos de dieta o extras alimenticios.....	26
4.12.	Estimación del coste anual del servicio.....	27
4.13.	Posibilidad de modificación.....	28
4.14.	Resumen del presupuesto para la ejecución del contrato.....	28
4.15.	Garantía.....	29
4.16.	Valor estimado del contrato.....	29



1. OBJETO

Constituye el objeto del contrato la prestación de gestión integral del servicio de alimentación de pacientes que garantice su adecuada alimentación con arreglo a criterios de seguridad alimentaria y una alimentación saludable y sostenible en el Hospital de Manises y en el Hospital de Crónicos de Mislata, perteneciente a la Conselleria de Sanidad.

El servicio incluye, sin carácter de exclusividad, las fases siguientes:

- Adquisición y suministro de materias primas y de los productos necesarios para la prestación del servicio a las líneas de producción.
- Control de calidad de los productos adquiridos a la recepción de la mercancía en cocina.
- Almacenamiento de todos los productos, perecederos o no, en condiciones de seguridad e higiene.
- Producción de las comidas.
- Transporte hasta el centro sanitario en caso de ser necesario.
- Emplatado en bandejas individuales.
- Transporte de las bandejas con carros desde las cocinas hasta la puerta de las habitaciones de los pacientes u otras zonas donde se deba prestar el servicio.
- Recogida y traslado a cocinas de los carros con las bandejas vacías a la finalización del horario establecido en plantas.
- Lavado de las bandejas, utensilios y todo el material incluido para la prestación del servicio.
- Mantenimiento integral de las instalaciones, equipos, maquinaria, utensilios, local, etc., necesarios para la prestación del servicio.
- Implantación de un sistema de gestión de dietas e integración con los sistemas de información del centro.

Además, todas aquellas no indicadas anteriormente y que se requieran para el cumplimiento de lo establecido en los pliegos técnicos de este contrato.

Para ello la empresa licitadora utilizará los medios puestos a disposición por el Departamento de Salud, sus propios medios, o los subcontratará, asumiendo el sistema de producción de la comida que estuviera en funcionamiento al inicio del contrato y pudiendo variar los centros de producción.

2. NECESIDAD

La alimentación de los pacientes que permanezcan ingresados en los centros hospitalarios sanitarios como consecuencia de la atención sanitaria recibida es competencia de esta Conselleria de Sanidad.

El servicio de alimentación comprende la atención de las necesidades alimenticias de cada paciente de forma individual, atendiendo a la prescripción médica que para cada caso se haya establecido.

Es necesaria la licitación del nuevo contrato para el Hospital de Manises y el Hospital de Crónicos de Mislata.

2.1. Imposibilidad de ejecución con medios propios.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 116 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, en relación con el artículo 28 de dicha ley, respecto de la contratación del servicio de gestión integral de la alimentación de pacientes de los centros dependientes de la Conselleria de Sanidad, la celebración del contrato de referencia es necesaria para el cumplimiento y realización de las obligaciones legales de la Conselleria de Sanidad.



Considerando que en la actualidad el centro sanitario no dispone de personal necesario para cubrir el servicio, y en aplicación del art. 30.3 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de 2017, de Contratos del Sector Público, se requiere la contratación de dichos servicios a través de una empresa especializada.

2.2. Departamento de Salud y edificios que se integran en el contrato

A fin de organizar la ejecución del contrato, y aprovechando las instalaciones propias de cada hospital, el centro donde debe prestarse el servicio objeto del contrato son el Hospital de Manises y el Hospital de Crónicos de Mislata.

Los costes de los servicios efectuados se integrarán en el presupuesto de gastos del centro según la adscripción presupuestaria definida por el mismo.

3. PROCEDIMIENTO Y CRITERIOS PARA LA LICITACIÓN

3.1. Procedimiento de licitación.

El procedimiento de licitación para el servicio de gestión integral de alimentación de pacientes será de contrato de servicios mediante procedimiento abierto atendiendo a su importe, armonizado, y con varios criterios de adjudicación, así como a la fecha de finalización del contrato actual, que no se va a prorrogar.

3.2. CPV.

CPV pertenecientes al REGLAMENTO (CE) N° 213/2008.

Código	Descripción
55322000-3	Servicios de elaboración de comidas
55320000-9	Servicios de suministro de comidas
55521200-0	Servicios de entrega de comidas
55321000-6	Servicios de preparación de comidas
50800000-3	Servicios varios de reparación y mantenimiento

3.3. División en Lotes.

No hay división en lotes, por tratarse de un DS y un servicio único, ya que el todo el proceso queda localizado en el Hospital de Manises, lugar en el que se elaboran las comidas de los dos Hospitales. Posteriormente las dietas se trasladan mediante vehículo al Hospital de Crónicos de Mislata para prestar el servicio pertinente.

Según el artículo 99.3.b de la LCSP, quedaría justificada la no división en lotes, por el hecho de que la realización independiente de las diversas prestaciones comprendidas en el objeto del contrato dificultara la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico.

3.4. Solvencia técnica o profesional, y económica y financiera

3.4.1. Solvencia técnica o profesional

HABILITACIÓN EMPRESARIAL EXIGIBLE PARA LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD O PRESTACIÓN QUE CONSTITUYA EL OBJETO DEL CONTRATO:



El licitador deberá estar inscrito en el Registro General Sanitario de empresas Alimentarias y Alimentos, de conformidad con el R.D. 191/2011, de 18 de febrero modificado por Real Decreto 682/2014, de 27 de agosto, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y de Alimentos.

La solvencia técnica se deberá acreditar mediante una relación de los principales trabajos realizados, de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, en los últimos tres años que incluya importe, fechas y destinatario, público o privado, de los mismos en prueba de su capacidad para prestar un servicio de esta categoría y dimensión.

El importe anual que el empresario deberá acreditar como ejecutado, en el año de mayor ejecución del periodo antes indicado, en trabajos de igual o similar naturaleza que los del contrato serán igual o superior a la cantidad abajo indicada, como justificante de la actividad desarrollada por la mercantil y de su capacidad para acometer la ejecución del contrato anualmente:

Centro	Importe sin IVA
Manises	653.507,89 €

El importe indicado comprende el importe de contrato para el servicio de alimentación de pacientes, lo que justifica la capacidad técnica de la empresa para abordar los trabajos a realizar.

3.4.2. Solvencia económica y financiera

El criterio será el volumen anual de negocios, referido al año de mayor volumen de los tres últimos, acreditado por medio de sus cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil o registro oficial que corresponda en prueba de su capacidad para prestar un servicio con la carga de trabajo prevista.

El importe anual que el empresario deberá acreditar como ejecutado, en el año de mayor ejecución del periodo antes indicado será igual o superior a la cantidad abajo indicada, como justificante de la actividad desarrollada por la mercantil y de su capacidad para acometer la ejecución del contrato anualmente:

Centro	Importe sin IVA
Manises	1.867.165,40 €

3.5. Criterios de adjudicación

3.5.1. Criterios objetivos. Evaluables Automáticamente.

3.5.1.1. Criterio precio por Pensión Basal del servicio de alimentación de pacientes (hasta 40 puntos).

El objeto del contrato es la prestación del servicio de alimentación de pacientes. Este servicio se sustancia en las pensiones suministradas a los pacientes en los centros sanitarios. Se establece como criterio objetivo el porcentaje de baja sobre el precio de licitación para el conjunto de pensiones estimadas (pensión basal, pensión de tránsito, pensión líquida y pensión hídrica), considerando la estimación de dietas a suministrar de cada tipo y considerando los siguientes porcentajes de participación de cada comida en la pensión según se han establecido, tanto para la basal como para la intermedia, líquida e hídrica, con una precisión de hasta seis decimales.

La distribución porcentual del precio para cada pensión es la siguiente:



Desayuno	16%
Almuerzo	37%
Merienda	12%
Cena	35%
Total pensión	100%

La distribución por tipo de pensión es la siguiente:

CENTRO	Basal	Tránsito	Líquida	Hídrica	Total Pensiones Anuales
Hospital de Manises	84.218	2.420	1.773	1.797	90.208
Hospital de Crónicos de Mislata	8.032	255	187	190	8.664
Total	92.250	2.675	1.960	1.987	98.872

La valoración económica de cada tipo de pensión, referida al importe de la pensión basal es el siguiente:

Pensión Basal (PB)	100%
Pensión de Tránsito (PT)	40% PB
Pensión Líquida (PL)	25% PB
Pensión Hídrica (PH)	10% PB

Para su valoración se adopta una fórmula exponencial a fin de valorar la mejor relación calidad-precio, dado que menor precio conlleva la reducción de recursos para la prestación del servicio. Esta fórmula concede la puntuación más alta a la oferta más baja, pero se penalizan las bajas muy elevadas frente al resto de ofertas, puesto que el presupuesto se considera ajustado a los servicios solicitados y en base a la experiencia en la licitación de este servicio, existe un riesgo elevado de no alcanzar los mínimos de calidad exigibles y por tanto no poder proporcionar al paciente una alimentación segura y de calidad que favorezca su pronta recuperación.

A fin de valorar la mejor relación calidad-precio, se otorgará la puntuación a las ofertas no consideradas como anormalmente bajas mediante la siguiente ecuación-fórmula:

$$P_i = P_{max} \left[1 - \left(\frac{B_{max} - B_i}{B_{max}} \right)^5 \right]$$

Dónde:

- P_i Puntuación en Precio obtenida por la oferta "i".
- P_{max} Puntuación máxima a otorgar.
- B_{max} Porcentaje de Bajada máxima sobre Precio de Licitación.
- B_i Porcentaje de Bajada (dos decimales) de la oferta "i".
- ()⁵ Elevación a la 5ª potencia.

La misma ecuación expresada en una en una sola línea:



$$P_i = P_{max} * (1 - ((B_{max} - B_i) / B_{max})^5)$$

La oferta incluirá el precio ofertado y el porcentaje de baja que resulta frente al importe de licitación, y que se expresará en la fórmula como un número con dos decimales. En caso de empate, se tomarán en consideración tantos decimales como sean necesarios para establecer las puntuaciones.

3.5.1.2. Criterio precio de los extras suministrados (hasta 10 puntos).

Además de las pensiones que se sirven de forma regular a los pacientes, se considera necesario que las empresas puedan suministrar alimentos de forma extraordinaria a los pacientes en función de diferentes situaciones que se pueden producir en los centros hospitalarios, como ingresos de pacientes cuando ya se ha cerrado la cocina, y otras situaciones que requieren de una alimentación fuera del canal establecido.

Por esta razón, se ha incluido un listado con los extras contemplados en el contrato, los precios de partida de cada uno de ellos sin IVA y una estimación de los importes anuales necesarios.

Se puntuarán las bajas lineales de todos los extras sobre los precios de partida, de modo que la baja ofertada será única y se aplicará a todos los productos de la lista.

A fin de valorar la mejor relación calidad-precio, se otorgará la puntuación a las ofertas no consideradas como anormalmente bajas mediante la siguiente ecuación-fórmula:

$$P_i = P_{max} \left[1 - \left(\frac{B_{max} - B_i}{B_{max}} \right)^5 \right]$$

Dónde:

P_i	Puntuación en Precio obtenida por la oferta "i".
P_{max}	Puntuación máxima a otorgar.
B_{max}	Porcentaje de Bajada máxima sobre Precio de Licitación.
B_i	Porcentaje de Bajada (dos decimales) de la oferta "i".
$()^5$	Elevación a la 5ª potencia.

La misma ecuación expresada en una en una sola línea:

$$P_i = P_{max} * (1 - ((B_{max} - B_i) / B_{max})^5)$$

La oferta incluirá el precio ofertado y el porcentaje de baja que resulta frente al importe de licitación, y que se expresará en la fórmula como un número con dos decimales. En caso de empate, se tomarán en consideración tantos decimales como sean necesarios para establecer las puntuaciones.

3.5.1.3. Mantenimiento del equipamiento (hasta 10 puntos).

La prestación de este servicio de alimentación de pacientes incorpora el mantenimiento integral de las instalaciones y equipos utilizados para la ejecución del contrato. Los pliegos fijan un límite de hasta el



3% del importe de adjudicación para la adquisición de los repuestos para el mantenimiento correctivo del equipamiento de la cocina.

En el presente criterio se pretende valorar el esfuerzo de la empresa que licita en la mejora de las prestaciones que se van a proporcionar al contrato mediante el aumento del porcentaje del importe de adjudicación del contrato destinado a repuestos para mantenimiento correctivo.

- Aumento en 1%: 2 puntos
- Aumento en 2%: 5 puntos
- Aumento en 3%: 10 puntos

3.5.1.4. Propuestas de soluciones medioambientalmente sostenibles (hasta 15 puntos).

Uno de los objetivos de la Administración es avanzar en soluciones técnicas que sin reducir el nivel de servicio o de calidad requerido en los pliegos, minimicen el impacto medioambiental y/o mejoren la eficiencia energética de los procesos relacionados con el servicio, conforme a la legislación vigente y las recomendaciones de la Unión Europea.

Por lo tanto, se valorarán los compromisos que adquiera la empresa en su oferta destinados a este fin.

Para ello se tendrán en cuenta las propuestas de utilización de materiales reciclados en los embalajes secundarios, la utilización de productos de proximidad, que mitigan el impacto del transporte sobre el entorno, así como la utilización de materias primas ecológicas por su menor impacto sobre el entorno en su producción.

La empresa será responsable de que las propuestas que plantee sean aceptables desde el punto de vista hospitalario. Para ello, deberán cumplir la normativa del Anexo correspondiente de los pliegos.

Se valorará el compromiso de llevar a cabo las mejoras, no la forma de hacerlo.

En el momento de implementar las soluciones que se propongan, se validarán las propuestas. En el caso del incumplimiento de alguna normativa sanitaria, la empresa deberá proponer soluciones alternativas.

No serán válidas aquellas propuestas que impliquen:

- La utilización de recursos adicionales ajenos a los proporcionados por la empresa, tanto materiales como humanos.
- Incomodidad de utilización para el paciente (por ejemplo, manipulación de recipientes con un peso o un volumen muy superior al utilizado con métodos tradicionales).
- Inseguridad en su utilización, como, por ejemplo:
 - Soluciones que aumenten la posibilidad el vertido de líquidos y por lo tanto el derrame de éstos sobre el paciente o la cama.
 - Soluciones que puedan producir rotura del envase por golpes accidentales.
- Aquellas propuestas que no vayan acompañadas de criterios objetivos para su control, bien sea mediante la aportación de certificados, registros o mediciones de consumos.

3.5.1.4.1. Mejora en los porcentajes de utilización de productos ecológicos en la preparación de las dietas (hasta 5 puntos).

Las directrices establecidas para la Compra Pública Ecológica establecen el fomento de la compra de alimentos que procedan, al menos parcialmente, de la producción ecológica.

El PPT establece en su apartado 2.5.1 que se utilizarán al menos un 3% del total de las compras a partir de productos ecológicos en la preparación de las dietas.



De cara a un fomento en la utilización de alimentos de producción ecológica que redunden en una mejora de la alimentación de los pacientes, se pretende incentivar el porcentaje en peso de utilización de productos con este origen y que dispongan de una etiqueta ecológica comunitaria o nacional que cumpla tal condición, a partir del 3% exigido en los pliegos para el total de productos.

- Aumento de hasta un 4% del suministro de productos ecológicos del total en peso de las compras. Es decir, incrementar el 3% requerido en pliego técnico al 4%. (2,5 puntos)
- Aumento de hasta un 5% del suministro de productos ecológicos del total en peso de las compras. Es decir, incrementar el 3% requerido en pliego técnico al 5%. (5 puntos).

El licitador deberá presentar una declaración firmada en la que indicará el porcentaje (%) ofertado.

Los medios que dispondrá la administración para verificar su cumplimiento en la ejecución del contrato serán los propios albaranes de entrega. También se podrá justificar mediante criterios objetivos para su control, bien sea mediante la aportación de certificados, registros o mediciones de consumos que puedan justificar la trazabilidad de la información.

3.5.1.4.2. Mejora en los porcentajes de utilización de productos de proximidad en la preparación de las dietas (hasta 5 puntos).

Las directrices establecidas para la Compra Pública Ecológica establecen el fomento de la compra de alimentos que procedan, al menos parcialmente, de la producción en proximidad.

Se entenderá por producción en proximidad aquella que no supera los 100 km de distancia respecto del centro que debe abastecerse. Este criterio favorece, por un lado, la utilización de productos más frescos y de temporada, lo que redonda en la calidad de la alimentación, y por otro lado, la reducción de los gastos en transporte y, en consecuencia, las emisiones de CO₂ a la atmósfera.

El PPT establece en su apartado 2.5.1 que el licitador se abastecerá al menos de un 40 % de frutas y hortalizas frescas de temporada, según **ANEXO 10 “Calendario Frutas y Hortalizas Frescas de Temporada”**.

De cara a un fomento en la utilización de alimentos de proximidad que redunden en una mejora de la alimentación de los pacientes, se pretende incentivar hasta un 20% adicional al 40% requerido en peso del porcentaje de utilización de productos con este origen.

- Compra de productos de proximidad desde un 5% adicional en peso de frutas y verduras (1 puntos).
- Compra de productos de proximidad desde un 10% adicional en peso de frutas y verduras (2 puntos).
- Compra de productos de proximidad desde un 15% adicional en peso de frutas y verduras (3 puntos).
- Compra de productos de proximidad desde un 20% adicional en peso de frutas y verduras (5 puntos).

El licitador deberá presentar una declaración firmada en la que indicará el porcentaje (%) ofertado.

Los medios que dispondrá la administración para verificar su cumplimiento en la ejecución del contrato serán los propios albaranes de entrega donde se identificará tanto el origen de los productos, que deberá ser inferior a 100 km de distancia, como el peso de los productos. También se podrá justificar mediante criterios objetivos para su control, bien sea mediante la



aportación de certificados, registros o mediciones de consumos que puedan justificar la trazabilidad de la información.

3.5.1.4.3. Mejora de los porcentajes de utilización de materiales reciclados en embalajes secundarios y terciarios (hasta 5 puntos).

Los productos alimenticios son suministrados en embalajes secundarios y terciarios, de acuerdo con la definición establecida en el artículo 3 de la Directiva 94/62/CE, de 20 de noviembre, relativa a los envases y residuos de envases.

La Compra pública Ecológica debe fomentar la utilización de materiales reciclados en la utilización de los envases utilizados. Es por ello que debe primarse aquellos que utilicen envases secundarios o de transporte con un contenido de material reciclado superior a los límites que se establecen a continuación:

- Se suministran en envases secundarios o de transporte con un contenido de material reciclado superior al 45% (2,5 puntos).
- Se suministran envases secundarios o de transporte para los productos alimenticios con un contenido de material reciclado superior al 60% (5 puntos).

El licitador deberá presentar una declaración firmada en la que indicará el porcentaje (%) ofertado.

Los medios que dispondrá la administración para verificar su cumplimiento en la ejecución del contrato serán los propios albaranes de entrega. También se podrá justificar mediante criterios objetivos para su control, bien sea mediante la aportación de certificados, registros o mediciones de consumos que puedan justificar la trazabilidad de la información.

3.5.2. Criterios subjetivos. Valoración por juicios de valor.

La proposición correspondiente a este apartado contará con una extensión máxima de 20 caras de A4, con tipo de letra Arial y tamaño de letra 10 como mínimo e interlineado sencillo. En caso de incumplir esta indicación no se valorará la proposición que exceda dichos límites. La consecuencia a aplicar por tal incumplimiento ha de atender a su trascendencia de forma que incida en la igualdad de trato entre los licitadores.

Estos criterios se evaluarán atendiendo a niveles escalonados de valoración comparativos entre todas las ofertas, con los siguientes umbrales:

- **Excelente:** 100% puntuación criterio (La oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y sobresale del resto de las ofertas).
- **Notable:** 75% puntuación criterio (La oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y supera la calidad media del resto de las ofertas).
- **Bueno:** 50% puntuación criterio (La oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y se encuentra en la media de las ofertas presentadas).
- **Insuficiente:** 25% puntuación criterio (La oferta cumple las características técnicas de prestación de servicio, pero presenta deficiencias en aspectos objeto de valoración).
- **No presenta:** 0% puntuación criterio (La oferta cumple el mínimo exigido en el PPT).

En caso de que no cumpla el mínimo exigido en el PPT, la oferta será excluida.



Los criterios de valoración serán los siguientes:

3.5.2.1. Organización del Servicio (hasta 10 puntos)

1. Descripción de los protocolos o procedimientos de actuación para la ejecución del contrato. Se valorará en su globalidad el modelo de servicio que aporta el licitador. Propuesta de estructura organizativa. Se describirá el organigrama propuesto para la prestación del servicio, definición de los equipos humanos, presencias por turno de trabajo, así como la asignación clara de funciones y responsabilidades de los recursos a las tareas que componen su prestación. (Hasta 5 puntos).
2. Plan de Formación de personal, cursos relacionados con el objeto del contrato y horas destinadas a formación. (Hasta 2 puntos).
3. Características, funcionamiento, tiempo de instalación y puesta en marcha de: (Hasta 3 puntos)
 - Programa informático de gestión de dietas.
 - Software gestión de seguridad alimentaria.
 - Sistema encuestas satisfacción cliente.

3.5.2.2. Medidas de eficiencia energética (hasta 15 puntos)

Se valorarán en este apartado las medidas concretas propuestas por las empresas en sus ofertas técnicas con el objetivo de mejorar la eficiencia energética de los procesos relacionados con el servicio. Por lo tanto, se valorarán los compromisos que adquiera la empresa en su oferta destinados a este fin.

La proposición que se valorará deberá contar con los siguientes puntos:

1. La presentación y compromiso de aplicación de un plan, programa, procedimiento o sistema equivalente que garantice la reducción y gestión sostenible del consumo energético en cualquiera de sus clases durante la ejecución del contrato. Para ello se planteará un plan, programa o procedimiento equivalente de cómo reducir y hacer un uso eficiente del consumo de Iluminación, climatización y equipamiento entre otros factores. (Hasta 5 puntos).
2. La propuesta de implantación de medidas concretas para mejorar la eficiencia energética del servicio de alimentación de pacientes objeto del contrato, en la que se establezcan y prevean los medios, recursos y medidas para mejorar, controlar y maximizar el ahorro energético. (Hasta 10 puntos).

3.5.3. Resumen de los Criterios de Adjudicación

De conformidad con el art. 145.1 de la citada Ley 9/2017, se resumen a continuación en cuadro específicos los criterios de adjudicación propuestos, que son los siguientes:

Nº	Descripción del criterio	Puntuación máxima	Sobre
Criterios Evaluables Automáticamente			
A1	Oferta económica	40	3
A2	Baja sobre los precios base de los productos del Anexo 04 - Extras	10	
A3	Mantenimiento del equipamiento	10	
A4	Propuestas de soluciones medioambientalmente sostenibles	15	



Total Criterios Evaluables Automáticamente		75	
Criterios Sujetos a juicio de valor			
B1	Organización del Servicio	10	2
B2	Medidas de eficiencia energética	15	
Total Criterios Sujetos a juicio de valor		25	
Total		100	

Umbral no inferior al 50 por ciento de la puntuación en el conjunto de los criterios cualitativos que cada licitador deberá alcanzar para que pueda continuar en el proceso selectivo (art. 214 de la LCSP):

No pasarán a la siguiente fase, al ser excluidas, las ofertas de los licitadores que no alcancen el 50 % de puntuación máxima asignada a la totalidad de los criterios cualitativos (artículo 146 LCSP), que son:

- Criterios cualitativos no sujetos a juicio de valor (A3, A4).
- Criterios cualitativos sujetos a juicio de valor (B1, B2).

En conclusión, la oferta seleccionada, será la que obtenga la mayor puntuación, como resultado de la suma de los puntos obtenidos en los apartados de valoración de criterios de adjudicación sujetos a juicio de valor y criterios de adjudicación no sujetos a juicio de valor.

3.6. Parámetros objetivos para identificar una oferta como anormal:

Pretendiendo que el precio del servicio de alimentación de pacientes sea adecuado para el efectivo cumplimiento del contrato y habiendo considerado la correcta estimación de su importe acorde al estudio realizado y conforme al precio general de mercado, se aplica lo indicado en el presente apartado sobre ofertas con valores económicos anormales o desproporcionados.

Se determinará que una oferta es anormalmente baja cuando, simultáneamente se cumplan las siguientes condiciones:

Puntuación obtenida en criterios cualitativos (X)	% Oferta económica: desviación sobre la media de todas las ofertas (Y)	Consideración oferta
$37 < X \leq 50$ puntos	$Y \geq 8\%$	Oferta anormalmente baja
$25 \leq X \leq 37$ puntos	$Y \geq 10\%$	Oferta anormalmente baja
*Se entiende como puntuación en criterios cualitativos, la suma del resto de criterios de adjudicación obtenidos por la empresa que se está valorando: A3, A4, B1 y B2.		
**Ejemplo 1: La empresa A realiza una oferta económica cuya baja es de un 9% mayor que la media del resto de ofertas económicas en euros. La puntuación técnica de la empresa es 44 puntos. Por tanto, se considera oferta anormalmente baja.		
***Ejemplo 2: La empresa B realiza una oferta económica cuya baja es de un 9% mayor que la media del resto de ofertas económicas en euros. La puntuación técnica de la empresa es 32 puntos. Por tanto, NO se considera oferta anormalmente baja.		



Cuando la mesa de contratación, o en su defecto el órgano de contratación detecte una o varias ofertas incursas en presunción de anormalidad, deberá requerir al licitador o licitadores que las hubieren presentado que justifiquen y desglosen razonada y detalladamente el bajo nivel de los precios, o de costes, en base al cual se haya definido la anormalidad de la oferta, mediante la presentación de aquella información y documentos que resulten pertinentes a estos efectos.

Llegado el caso, la empresa licitadora deberá justificar la oferta económica mediante informe con el siguiente alcance y consideraciones:

- a) Justificación de la valoración de la oferta.
- b) Precisión de las condiciones de su oferta.
 - En particular, en lo que se refiere al ahorro que permita el procedimiento de ejecución del contrato, concretando:
 - Las soluciones técnicas adoptadas y las condiciones excepcionalmente favorables de que disponga para ejecutar la prestación,
 - La originalidad de las prestaciones propuestas.
 - En particular, respecto de las disposiciones relativas a la protección del empleo y las condiciones de trabajo vigentes en el lugar en que se vaya a realizar la prestación.
- c) La posible obtención de la obtención efectiva de una ayuda de Estado.

También se considerará oferta anormalmente baja si se comprueba que la oferta no cumple con las obligaciones aplicables en materia medioambiental, social o laboral.

Concretamente se analizará la posible aceptación de la justificación de valores especialmente bajo las siguientes condiciones:

- a) Respecto a la justificación de la oferta: El precio de la oferta deberá estar justificado en base a criterios objetivos y concretamente a los tenidos en cuenta para la valoración del precio de licitación de la prestación por parte del Servicio de Mantenimiento, Suministros y Servicios Generales, con la asignación de importes concretos asociados a cada dieta basal para al menos cada uno de los conceptos que se exponen a continuación:
 - Adquisición de materias primas
 - Productos de limpieza
 - Gestión de residuos
 - Analíticas
 - Mantenimiento de instalaciones
 - Sistemas de información
 - Otros gastos de explotación
 - Personal
 - Gastos generales
 - Beneficio Industrial
- b) Precisión de condiciones: Las condiciones especiales que supongan un ahorro se analizarán para aceptar como justificación de valores anormalmente bajos según estos criterios aplicables:
 - Dado que el personal es obligatorio para la prestación del servicio no se aceptará reducción alguna del precio por disminución del número de operarios necesarios para prestar el servicio o de salarios inferiores a los de convenio.
 - Soluciones técnicas novedosas y compatibles para ejecutar el mantenimiento o reparación con las instalaciones existentes, que permitan una reducción de los tiempos empleados para prestar el servicio, avaladas por los fabricantes de los equipos implicados mediante el oportuno certificado y previa acreditación de disponibilidad del personal cualificado para ello en plantilla de la empresa.
- c) Ayudas del Estado: Acreditación de la posibilidad de obtención efectiva de Ayudas del Estado.



Una vez realizado el informe, el órgano de contratación, si estimase que la oferta no puede ser cumplida, como consecuencia de la inclusión de valores anormales o desproporcionados, se excluirá a la empresa de la clasificación.

3.7. Imposición de penalidades

Se establece un plan de evaluación y control donde se establece la imposición de deducciones en función de indicadores de calidad y de disponibilidad en la prestación del servicio.

De forma adicional, y de acuerdo con el artículo 193.3 de la citada Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, como consecuencia de incumplimientos en las obligaciones establecidas en los pliegos de contratación, se podrán aplicar penalidades por un importe que no supere el 10% del presupuesto del contrato, sin perjuicio que las penalidades de un mes determinado puedan alcanzar el 20%.

La aplicación del régimen de penalidades por los incumplimientos tipificados como graves y leves se aplica desde el primer día de ejecución del contrato, de acuerdo con el procedimiento establecido.

3.7.1. Graduación de los incumplimientos

Los incumplimientos de la adjudicataria, a los efectos del presente régimen de penalidades, se clasifican en graves y leves.

3.7.1.1. Graves.

Constituyen incumplimientos graves todas aquellas que impliquen una prestación irregular del servicio asumido, y en particular, los siguientes:

- a. Interrupción en la prestación del servicio objeto del contrato por causas injustificadas.
- b. No garantizar la adecuación de instalaciones y equipos complementarios a las normas establecidas en la legislación vigente o que, eventualmente se establezcan por la Administración.
- c. Incumplimiento de los deberes de información establecidos en relación con la prestación del servicio objeto del contrato.
- d. El incumplimiento de los compromisos asumidos en la oferta.
- e. La no presentación o incumplimiento de los planes previstos en el presente PCAP y PPTT en los plazos determinados en los mismos o las ofertas pertinentes
- f. Incurrir en cuatro incumplimientos leves en el periodo de un año.
- g. Ocupación del personal y equipos en tareas distintas de las propias del contrato.
- h. Falta de los elementos de seguridad necesarios para la prestación de del servicio.
- i. Las riñas o peleas entre los operarios durante el desempeño del servicio.
- j. La prestación del servicio por personal sin la debida licencia, formación o los conocimientos requeridos para el puesto asignado.
- k. El incumplimiento del horario señalado.
- l. Tener material en estado defectuoso de conservación y funcionamiento que impida la eficaz prestación del servicio.
- m. El no cumplimiento de la obligación de comunicar a la Dirección cualquier variación en la plantilla con que se inició el contrato, bien por jubilación, baja voluntaria, despido, etc., así como la falta de atención a las instrucciones de la Dirección.
- n. Reiteración de la aplicación de deducciones por aplicación del programa de evaluación y control en los mismos indicadores más de 20 veces en el mismo trimestre.
- o. La utilización de repuestos no originales o no autorizados previamente por la Administración.
- p. El incumplimiento de la obligación del porcentaje correspondiente de inserción para la promoción de empleo recogidas en el pliego.



- q. Reiteración de la aplicación de deducciones por aplicación del programa de evaluación y control en los mismos partes de trabajo durante más de 15 días.
- r. No certificar el sistema de gestión de la calidad en el plazo de 12 meses.
- s. No certificar el sistema de gestión medioambiental en el plazo de 12 meses.
- t. No certificar el sistema de gestión de la seguridad y la salud en el trabajo en el plazo de 12 meses.
- u. No certificar el sistema de gestión de la seguridad alimentaria en el plazo de 12 meses.
- v. No implantar el sistema de evaluación de la satisfacción del paciente con una plataforma web en el plazo establecido en el PPT.
- w. El mantenimiento de las instalaciones y del equipamiento de la cocina compromete la prestación del servicio.
- x. Recibir un informe negativo de la Dirección General de Salud Pública y Adicciones en relación con la seguridad alimentaria.
- y. Incumplimiento en la aplicación de la subrogación del personal.

3.7.1.2. Leves.

Constituyen incumplimientos leves:

- a. Se considerarán incumplimientos leves todos los demás incumplimientos de las obligaciones fijadas en el presente PCAP, en el PPTT y en la demás normativa aplicable no calificados como graves.
- b. No facilitar la hoja de reclamaciones al usuario que lo solicite.
- c. Falta de uniforme reglamentario en el personal, estado indecoroso del mismo o llevar distintivos ajenos a diseño establecido.
- d. Equipos y materiales en mal estado de conservación y mantenimiento.
- e. La aplicación de más de 5 descuentos recurrentes sobre el mismo indicador en un mes dará lugar a una falta leve, adicional al importe de los descuentos, según lo establecido en el Programa de Evaluación y Control del Pliego de Prescripciones Técnicas.
- f. Cuando el incumplimiento revista los caracteres de delito o falta, la Administración pondrá los hechos en conocimiento de las autoridades judiciales competentes.
- g. No haber iniciado los trabajos de implantación del sistema de gestión de la calidad transcurridos tres meses del inicio del contrato.
- h. No haber iniciado los trabajos de implantación del sistema de gestión medioambiental transcurridos tres meses del inicio del contrato.
- i. No haber iniciado los trabajos de implantación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo transcurridos tres meses del inicio del contrato.

Los porcentajes de minoración que resulten de aplicación se aplicarán en la factura mensual y se contabilizarán diariamente de forma que se irán acumulando durante el mes natural en curso.

Son objeto de aplicación de deducciones aquellos incumplimientos de los niveles de servicio establecidos en el programa de evaluación y control determinados en el **Pliego de Prescripciones Técnicas**.

Desde la adjudicación del contrato, hasta el inicio efectivo del sistema de evaluación y control de los servicios, existirá un periodo de carencia de 3 meses. Durante este periodo de carencia no se aplicarán deducciones en la retribución de la empresa adjudicataria.

3.7.2. Cuantía de las penalidades/sanciones

Los incumplimientos de la adjudicataria se sancionarán como sigue:

- a) Los incumplimientos leves serán sancionados con cuantía de hasta **5.000 euros**.
- b) Los incumplimientos graves serán sancionados con cuantía de **5.001 a 35.000 euros**.



- c) Los incumplimientos del nivel de servicio establecidos en el programa de evaluación y control, hasta un máximo **20%** de la facturación mensual.

Los importes de las penalidades / sanciones se consideran sin I.V.A.

En la imposición de penalidades por la Administración se deberá guardar la debida adecuación entre la gravedad del incumplimiento y la penalidad aplicada, considerándose especialmente los siguientes criterios para la graduación:

- a) La existencia de intencionalidad o reiteración.
- b) La naturaleza de los perjuicios causados.
- c) La reincidencia, por incurrir en el término de un año en más de un incumplimiento de la misma naturaleza.

3.7.2.1. Procedimiento.

La imposición de penalidades por **infracciones graves** exigirá expediente contradictorio instruido al efecto, con arreglo al procedimiento fijado en las Cláusulas siguientes conformes al procedimiento sancionador reglamentariamente establecido:

3.7.2.1.1. Iniciación del procedimiento de imposición de penalidades.

El procedimiento se iniciará de oficio por la Administración que gestiona el Departamento de Salud en lo que respecta a su contrato, bien por propia iniciativa o como consecuencia de petición razonada de otros órganos, o por denuncia formulada por cualquier persona que tenga conocimiento de los hechos mencionados.

3.7.2.1.2. Instrucción del procedimiento.

La instrucción del procedimiento de aplicación de penalidades será el siguiente:

- a) La iniciación del expediente se acordará por la Administración mediante providencia que se notificará a la adjudicataria, que expresará el hecho o hechos imputados y su posterior calificación.
- b) Se concederán a la adjudicataria diez (10) días hábiles para que alegue lo que considere conveniente y presente los documentos, justificantes y pruebas que estime oportunos.
- c) Presentadas las alegaciones, o transcurrido el plazo establecido al efecto, la Administración, previa realización de los actos de instrucción que considere necesarios, formulará propuesta de imposición de penalidades, que se notificará a la adjudicataria para que en el plazo de quince (15) días hábiles pueda alegar lo que estime conveniente en su defensa.
- d) La propuesta con las actuaciones se remitirá al órgano de contratación, que dictará la resolución correspondiente.

3.7.2.1.3. Ejecución de las penalidades económicas impuestas a la adjudicataria.

Las penalidades se harán efectivas mediante la deducción de las cantidades, que en concepto de pago total o parcial, deban abonarse al contratista, o sobre la garantía, que en su caso se hubiese constituido, cuando no puedan deducirse de las mencionadas cantidades.

Para la imposición de **penalidades leves** no será preceptiva la previa instrucción del expediente al que se refiere el párrafo anterior, salvo el trámite de audiencia a la empresa adjudicataria.

La Dirección del Departamento de Salud, a través de sus mandos intermedios, será la encargada de contabilizar y vigilar estos indicadores de calidad.

En todo caso, las penalidades se impondrán, previa audiencia del interesado, y en el caso de las penalidades graves por acuerdo del órgano de contratación adoptado a propuesta del responsable del contrato del Departamento de Salud, que será inmediatamente ejecutivo. A tal



efecto, la Dirección Económica de cada Departamento de Salud objeto del contrato designará una persona responsable del contrato a los efectos de su seguimiento y control.

El importe, tanto de las deducciones y/o penalidades por incumplimiento como de la indemnización de los daños ocasionados por el personal que ejecute el contrato por cuenta del adjudicatario, será detráido de las facturas mensuales o de la liquidación del contrato, en el supuesto de que ésta debiese tener lugar, o incluso de la garantía definitiva constituida para garantizar su cumplimiento. Para ello, en el plazo de un mes, contado a partir de la notificación de la resolución correspondiente, la empresa deberá emitir las oportunas facturas de abono.

3.8. Condiciones especiales de ejecución del contrato

Son consideradas como CONDICIONES ESPECIALES, por su especial relevancia en la ejecución, las enumeradas en el presente atendiendo a la justificación mencionada en cada caso y concretamente las indicadas a continuación, produciéndose una penalización grave en caso de incumplimiento:

- Recoger de forma separada los residuos que se generen en el desarrollo del contrato y gestionar adecuadamente estos residuos. Se deberá presentar una memoria donde se detalle el plan de residuos a seguir.

3.9. Obligaciones esenciales del contrato

Las siguientes condiciones OBLIGACIONES ESENCIALES, por su especial impacto sobre el desarrollo del contrato, producirán automáticamente la rescisión en caso de incumplimiento:

- La adscripción de los recursos humanos mínimos especificados, o no reunir la cualificación indicada en los pliegos, o bien, no reunir la cualificación/titulación indicada en las propuestas del adjudicatario que concreten o mejoren lo indicado en los pliegos.
- Cumplimiento de las obligaciones en relación con la subrogación del personal en todo lo que sea de afección al presente, en especial lo relativo a las retribuciones del personal que preste sus servicios en el contrato.
- El mantenimiento en vigor del correspondiente Registro General Sanitario de empresas Alimentarias y Alimentos, de conformidad con el R.D. 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- El cumplimiento de las normas e indicaciones en materia de prevención y coordinación empresarial de riesgos laborales, con el objetivo de garantizar la seguridad y la protección de la salud en el lugar de trabajo.
- El cumplimiento del Convenio Colectivo Estatal del Sector Laboral de Restauración Colectiva en vigor aplicable en la provincia del Departamento.
- El suministro a tiempo, en la forma y con la calidad de los productos alimenticios requerida. Además, deberá garantizar en todo momento la seguridad alimentaria en todos los procesos y el cumplimiento del Plan de dietas comprometido.
- El contratista queda obligado a someterse a la normativa nacional y de la Unión Europea en materia de protección de datos. Esta obligación tiene el carácter de obligación contractual esencial de conformidad con lo dispuesto en la letra f) del apartado 1 del artículo 211 que regula las causas de resolución de los contratos.



3.10. Medidas para garantizar el cumplimiento de las obligaciones medioambientales, sociales o laborales

Para garantizar el cumplimiento de los pagos a los trabajadores, junto con la factura se presentarán los documentos acreditativos de estar al corriente de pago de las nóminas del personal que participe en la ejecución del contrato.

3.11. Protección de datos

La ejecución del contrato requiere el tratamiento de datos personales.

La finalidad del tratamiento de datos personales consiste en ajustar la dieta alimenticia a la necesidad particularizada de cada paciente según la prescripción del facultativo o servicio médico correspondiente. Esa actuación está amparada por la excepción basada en el artículo 9.2.h) del Reglamento General de Protección de Datos 679/2016, que indica: h) el tratamiento es necesario para fines de medicina preventiva o laboral, evaluación de la capacidad laboral del trabajador, diagnóstico médico, prestación de asistencia o tratamiento de tipo sanitario o social, o gestión de los sistemas y servicios de asistencia sanitaria y social, sobre la base del Derecho de la Unión o de los Estados miembros o en virtud de un contrato con un profesional sanitario y sin perjuicio de las condiciones y garantías contempladas en el apartado 3.

4. MEMORIA ECONÓMICA

El valor se ha determinado a partir de los precios unitarios por pensión para el hospital, conforme a lo reconocido por el artículo 17 y 102.4 de la citada Ley 9/2017, en cuantías estimadas para la duración del contrato.

Los datos para el cálculo se han obtenido, por el Servicio de Mantenimiento, Suministros y Servicios Generales de contratos anteriores para la prestación de un servicio, del conocimiento de los precios, de estimaciones por analogía de otros departamentos de salud, y de información que tiene constancia esta unidad administrativa. Esto ha permitido tener conocimiento de las pensiones servidas para años anteriores para obtener la estimación de las necesidades futuras del contrato.

4.1. Duración del contrato

En virtud de lo previsto en el artículo 29.4 de la citada Ley 9/2017, se establece la duración del contrato en un (1) año, susceptible de prórroga por meses de hasta veinticuatro (24) meses, con fecha prevista de inicio la indicada en la formalización del contrato.

Para la estimación de las anualidades en la ejecución del contrato se ha considerado la siguiente distribución por meses:

DEPARTAMENTO	2024	2025
Manises	1	11



4.2. Estimación del número de pensiones

El número estimado de pensiones anuales a servir se ha determinado en base a las pensiones realmente satisfechas, con el siguiente resultado:

CENTRO	Total Pensiones Anuales
Hospital de Manises	90.208
Hospital de Crónicos de Mislata	8.664
Total	98.872

4.3. Distribución porcentual del coste de las pensiones

Cada pensión se compone de cuatro comidas diarias, y la distribución del coste de cada una de ellas se llevará a cabo conforme a la siguiente distribución porcentual:

Desayuno	16%
Almuerzo	37%
Merienda	12%
Cena	35%
Total pensión	100%

4.4. Plazo de Garantía

Un mes.

4.5. Forma de Pago

La empresa facturará de forma mensual, por aquellas pensiones efectivamente servidas y por aquellos refuerzos de dietas objeto de prescripción facultativa y efectivamente servidos. El importe a facturar será el establecido para el contrato por pensión conforme al precio que figure en el contrato y por refuerzo de dieta conforme al precio que figure en el contrato, para el período correspondiente al mes.

Junto con la factura mensual figurará el detalle siguiente:

- Número de pensiones diarias y totales del mes facturado, tanto basales como intermedias, líquidas e hídras desglosadas en:
 - Desayuno (16%)
 - Almuerzo (37%)
 - Merienda (12%)
 - Cena (35%)
- Precio de cada una de dichas comidas
- Importe total mensual de cada una de las comidas servidas
- Listado de peticiones de suplementos o extras del **Anexo 04**, certificado previamente por la dirección económica del centro, con la cantidad servida, importe ofertado unitario e importe total.

El importe de las facturas podrá reducirse por:

Las penalidades y/o deducciones aplicadas para evaluar la disponibilidad y calidad de los servicios a las que pudiera haber lugar.

Se facturará de forma electrónica, de acuerdo con lo dispuesto por la Ley 5/2013, de 23 de diciembre, de medidas fiscales, de gestión administrativa y financiera, y de organización de la Generalitat, y por la Ley 25/2013, de 27 de diciembre de impulso de la factura electrónica y creación del registro contable de



facturas en el Sector Público utilizando el Punto General de Entrada de Facturas Electrónicas de la Administración General del Estado (www.face.gob.es.)

4.6. Estimación del precio unitario por pensión basal

El precio unitario para la pensión basal se ha calculado de forma aproximada imputando los conceptos que intervienen en la estructura de costes que componen el servicio, tal y como se expresan a continuación:

<i>Concepto</i>	<i>€</i>	<i>%</i>
Compra materias primas	7,27586 €	43,34%
Elección de doble menú	0,77554 €	4,62%
Productos de limpieza	0,43686 €	2,60%
Gestión de residuos	0,03489 €	0,21%
Subtotal compras	8,52315 €	50,77%
Analíticas	0,08215 €	0,49%
Mantenimiento instalaciones	0,76850 €	4,58%
Sistemas de información	0,34000 €	2,03%
Otros gastos de explotación	0,30000 €	1,79%
Subtotal servicios exteriores	1,49065 €	8,88%
Personal Cocina	6,27256 €	37,37%
Personal Transporte comida a plantas	0,50000 €	2,98%
Subtotal personal	6,77256 €	40,35%
Total coste unitario	16,78636 €	100,00%
Coste Pensión Basal	16,78636 €	

En el cálculo anterior no se ha considerado el coste de los suministros de agua y energía (electricidad y gas), coste que será asumido por el propio centro, por lo que no se repercute en el precio de la pensión basal para la contratación del servicio de alimentación de pacientes.

A lo indicado en la tabla anterior, hay que precisar:

- La posibilidad de elección entre dos (2) menús para adultos, y entre tres (3) en determinadas circunstancias, ha hecho considerar un incremento del precio en un 5% adicional al precio (0,77554 €).

El precio unitario resultante por pensión basal es de 16,78636 €.

Sobre este precio se deben incluir el 10% de gastos generales de la prestación del servicio:

- Puesta a disposición de menaje
- Obligaciones en sistemas de gestión (calidad, medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo)
- Gestión administrativa y documental del servicio

Igualmente, se considera aceptable un beneficio industrial del 6% del precio del servicio, conforme a las recomendaciones legales.

El precio unitario de prestación del servicio por pensión servida para la licitación aparece en la tabla siguiente, como resultado de la adición de los importes anteriormente indicados:



Concepto	€
Coste Pensión Basal	16,78636 €
Gastos Generales (10%)	1,67864 €
Beneficio Industrial (6%)	1,00718 €
Coste sin IVA	19,47218 €
IVA (10%)	1,94722 €
Coste con IVA	21,41940 €

El coste unitario obtenido integra el coste de los refuerzos de dieta en los términos previstos en el PPT.

La distribución de costes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 100 de la LCSP, es la siguiente:

□ **Costes directos:**

- Compra de materias primas: 7,27586 €/pensión
- Productos de limpieza: 0,43686 €/pensión
- Transporte comida a plantas: 0,5000 €/pensión
- Personal: 6,27256 €/pensión

□ **Costes indirectos:**

- Gestión de residuos: 0,03489 €/pensión
- Analíticas: 0,0821 €/pensión
- Sistemas de información: 0,34000 €/pensión
- Mantenimiento de las instalaciones: 0,76850 €/pensión
- Otros gastos de explotación: 0,30000 €/pensión

Coste: 15,51082 €/pensión

Incremento de precio por elección de menú: 0,77554 €/pensión

Total Coste con elección de menú: 16,78636 €/pensión

Finalmente, y de acuerdo con lo previsto en el artículo 101.2 de la LCSP, para el valor estimado de la pensión basal se considera:

- **Gastos generales (10%): 1,67864 €/pensión**
- **Beneficio Industrial (6%): 1,00718 €/pensión**

Resultando el precio sin IVA para la pensión basal de **19,47218 €**, tal y como se había indicado anteriormente.

4.7. Estimación del precio unitario por pensión intermedia o de tránsito

El precio unitario para la pensión intermedia o de tránsito se ha calculado de forma aproximada imputando los conceptos que intervienen en la estructura de costes que componen el servicio, tal y como se expresan a continuación:

Concepto	€	%
Compra materias primas	2,88724 €	43,00%
Productos de limpieza	0,10743 €	1,60%
Gestión de residuos	0,03357 €	0,50%
Subtotal compras	3,02824 €	45,10%
Analíticas	0,03693 €	0,55%
Mantenimiento instalaciones	0,33572 €	5,00%
Sistemas de información	0,13429 €	2,00%



Otros gastos de explotación	0,26858 €	4,00%
Subtotal servicios exteriores	0,77552 €	11,55%
Personal Cocina	2,41078 €	35,90%
Personal Transporte comida a plantas	0,50000 €	7,45%
Subtotal personal	2,91078 €	43,35%
Total coste unitario	6,71454 €	100,00%
Coste Pensión de Tránsito	6,71454 €	

En el cálculo anterior no se ha considerado el coste de los suministros de agua y energía (electricidad y gas), coste que será asumido por los propios centros, por lo que no se repercute en el precio de la pensión basal para la contratación del servicio de alimentación de pacientes.

Sobre este precio se deben incluir el 10% de gastos generales de la prestación del servicio:

- Puesta a disposición de menaje
- Obligaciones en sistemas de gestión (calidad, medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo)
- Gestión administrativa y documental del servicio

Igualmente se considera aceptable un beneficio industrial del 6% del precio del servicio, conforme a las recomendaciones legales.

El precio unitario de prestación del servicio por pensión servida para la licitación aparece en la tabla siguiente, como resultado de la adición de los importes anteriormente indicados:

Concepto	€
Coste Pensión Intermedia o de Tránsito	6,71454 €
Gastos Generales (10%)	0,67145 €
Beneficio Industrial (6%)	0,40287 €
Coste sin IVA	7,78886 €
IVA (10%)	0,77889 €
Coste con IVA	8,56775 €

El importe sin IVA equivale al 40% del importe de la pensión basal.

El coste unitario obtenido integra el coste de los refuerzos de dieta en los términos previstos en el PPT.

4.8. Estimación del precio unitario por pensión líquida

El precio unitario para la pensión líquida se ha calculado de forma aproximada imputando los conceptos que intervienen en la estructura de costes que componen el servicio, tal y como se expresan a continuación:

Concepto	€	%
Compra materias primas	1,80453 €	43,00%
Productos de limpieza	0,06715 €	1,60%
Gestión de residuos	0,02098 €	0,50%
Subtotal compras	1,89266 €	45,10%
Analíticas	0,02308 €	0,55%
Mantenimiento instalaciones	0,20983 €	5,00%



Sistemas de información	0,08393 €	2,00%
Otros gastos de explotación	0,16786 €	4,00%
Subtotal servicios exteriores	0,48470 €	11,55%
Personal Cocina	1,31923 €	31,44%
Personal Transporte comida a plantas	0,50000 €	11,91%
Subtotal personal	1,81923 €	43,35%
Total coste unitario	4,19659 €	100,00%
Coste Pensión Líquida	4,19659 €	

En el cálculo anterior no se ha considerado el coste de los suministros de agua y energía (electricidad y gas), coste que será asumido por los propios centros, por lo que no se repercute en el precio de la pensión basal para la contratación del servicio de alimentación de pacientes.

Sobre este precio se deben incluir el 10% de gastos generales de la prestación del servicio:

- Puesta a disposición de menaje
- Obligaciones en sistemas de gestión (calidad, medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo)
- Gestión administrativa y documental del servicio

Igualmente se considera aceptable un beneficio industrial del 6% del precio del servicio, conforme a las recomendaciones legales.

El precio unitario de prestación del servicio por pensión servida para la licitación aparece en la tabla siguiente, como resultado de la adición de los importes anteriormente indicados:

Concepto	€
Coste Pensión Líquida	4,19659 €
Gastos Generales (10%)	0,41966 €
<i>Beneficio Industrial (6%)</i>	0,25180 €
Coste sin IVA	4,86805 €
IVA (10%)	0,48681 €
Coste con IVA	5,35486 €

El importe sin IVA equivale al 25% del importe de la pensión basal.

El coste unitario obtenido integra el coste de los refuerzos de dieta en los términos previstos en el PPT.

4.9. Estimación del precio unitario por pensión hídrica

El precio unitario para la pensión hídrica se ha calculado de forma aproximada imputando los conceptos que intervienen en la estructura de costes que componen el servicio, tal y como se expresan a continuación:

Concepto	€	%
Compra materias primas	1,10337 €	65,73%
Productos de limpieza	0,00000 €	0,00%
Gestión de residuos	0,00504 €	0,30%
Subtotal compras	1,10840 €	66,03%
Analíticas	0,00000 €	0,00%
Mantenimiento instalaciones	0,00000 €	0,00%



Sistemas de información	0,01007 €	0,60%
Otros gastos de explotación	0,04986 €	2,97%
Subtotal servicios exteriores	0,05993 €	3,57%
Personal Transporte comida a plantas	0,39952 €	23,80%
Personal Cocina	0,11079 €	6,60%
Subtotal personal	0,51031 €	30,40%
Total coste unitario	1,67864 €	100,00%
Coste Pensión Hídrica	1,67864 €	

En el cálculo anterior se ha considerado que no hay afección al coste por los suministros de agua y energía (electricidad y gas), ya que se trata únicamente de la aportación hídrica al paciente.

Sobre este precio se deben incluir el 10% de gastos generales de la prestación del servicio:

- Puesta a disposición de menaje
- Obligaciones en sistemas de gestión (calidad, medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo)
- Gestión administrativa y documental del servicio

Igualmente se considera aceptable un beneficio industrial del 6% del precio del servicio, conforme a las recomendaciones legales.

El precio unitario de prestación del servicio por pensión servida para la licitación aparece en la tabla siguiente, como resultado de la adición de los importes anteriormente indicados:

Concepto	€
Coste Pensión Hídrica	1,67864 €
Gastos Generales (10%)	0,16786 €
<i>Beneficio Industrial (6%)</i>	0,10072 €
Coste sin IVA	1,94722 €
IVA (10%)	0,19472 €
Coste con IVA	2,14194 €

El importe sin IVA equivale al 10% del importe de la pensión basal.

El coste unitario obtenido integra el coste de los refuerzos de dieta en los términos previstos en el PPT.

4.10. Estimación del importe anual de las pensiones

Para la totalidad de pensiones anuales estimadas, el número de cada tipo que se han estimado necesario para la prestación del servicio considerando la distribución que figura a continuación, y a partir de los importes unitarios que se han obtenido en los apartados anteriores, el importe anual sin IVA que resulta es el siguiente:

DEPARTAMENTO	Importe sin IVA
Manises	1.830.554,31 €



4.11. Estimación del precio de los suplementos de dieta o extras alimenticios

Los suplementos de dieta o extras alimenticios a la pensión se suministran conforme a lo previsto en el PPT. Los precios unitarios sin IVA que aplican sobre cada artículo son los siguientes:

<i>Grupo de EXTRAS para facturación</i>	<i>CÓD.</i>	<i>NOMBRE</i>	<i>FORMATO/CANTIDAD</i>	<i>PRECIO BASE SIN IVA</i>
01	SALSO	SAL	Sobre Monodosis 1 gr	0,05 €
01	AZU	AZUCAR	Sobre Monodosis 8 gr	0,05 €
01	EDU	EDULCORANTE	Sobre Monodosis 0,9 gr	0,05 €
02	VINSO	VINAGRE	Monodosis 10 ml	0,11 €
02	INF	INFUSIONES	Sobre / Bolsa Monodosis	0,11 €
02	ACEITE	ACEITE	Monodosis 10 ml	0,11 €
02	MER	MERMELADA	Monodosis 25 gr	0,11 €
02	MAHSO	MAHONESA SOBRE	SOBRE UNIDOSIS 12 gramos	0,11 €
02	MAR	MARGARINA	Porción 12,5 gr	0,11 €
02	MAN	MANTEQUILLA	Porción 15 gr	0,11 €
02	CAFSOU	CAFÉ SOLUBLE UNIDOSIS	Sobre individual 2 gr	0,11 €
02	QUEPO	QUESITO EN PORCIONES	Unidad 16 gr	0,11 €
02	GALSIG	GALLETAS SIN GLUTEN UNIDAD	5.5 gr	0,11 €
02	CUR	CURASAN ENVASADO	30 gr	0,11 €
02	GAL	GALLETAS 4 UDS CON / SIN AZÚCAR	25 gr	0,11 €
02	BIS	BISCOTES	15 gr	0,11 €
03	CACSOI	CACAO SOBRE INDIVIDUAL	Sobre individual 18 gr	0,25 €
03	TOM	TOMATE UNIDOSIS	Unidosis 30 gr	0,25 €
03	MEN	MEMBRILLO	Porción 30 gr	0,25 €
03	FLAVA	FLAN DE HUEVO C/S AZÚCAR	110 ml	0,25 €
03	NAT	NATILLAS C/S AZUCAR	125 gr	0,25 €
03	YOGDE	YOGUR DESNATADO	125 gr	0,25 €
03	YOGNA	YOGUR NATURAL	125 gr	0,25 €
03	YOGSA	YOGUR SABOR	125 gr	0,25 €
03	YOGDES	YOGUR DESNATADO SABOR	125 gr	0,25 €
03	YOGSAB	YOGUR SABOR	125 gr	0,25 €
03	FLAHUS	FLAN DE HUEVO CON SACARINA	110 ml	0,25 €
03	ZUMMI	ZUMO MINI SIN AZUCAR	200 ml	0,25 €
03	ACT	LECHE FERMENTADA	Ud 100 gr	0,25 €
03	YOGNAS	YOGUR NATURAL DE SOJA	125 gr	0,25 €
03	LECMMI	LECHE MINI	200 ml	0,25 €
04	GALSIGP	ESPESANTE	Sobre Monodosis 6 gr	0,45 €
04	PANSIG	PAN SIN GLUTEN UNIDAD	Ud 35 gr	0,45 €
04	PANIN35	PAN INTEGRAL 70%	Ud 35 gr	0,45 €
04	PANP	PAN	Ud 35 gr	0,45 €



04	JAMYQ	JAMON YORK Y QUESO FRESCO	60 GR. YORK-75 gr QUESO	0,45 €
04	CER	CEREALES	FORMATO 35 gr	0,45 €
04	CERAZ	CEREAL AZUCARADO	PAQ. 35 gr	0,45 €
04	CERCH	CEREAL CHOCOLATE	PAQ. 35 gr	0,45 €
04	LIM	LIMON	Ud / RACION 150 gr NETO	0,45 €
04	FRUVA	FRUTA VARIADA	Ración/pieza 180/220 gr Cat. 1ª o Extra	0,45 €
04	QUEFR	QUESO FRESCO	100 gr / CORTE	0,45 €
04	AGU33	AGUA MINERAL	Botella 33 cl	0,45 €
04	COMFRU	COMPOTA DE FRUTAS	100 gr	0,45 €
05	PANIN70	PAN INTEGRAL 70%	Ud 70 gr	0,75 €
05	PAN	PAN	Ud 70 gr	0,75 €
05	AGUGEL	AGUA GELIFICADA CON / SIN AZÚCAR	125 gr	0,75 €
05	AGU1500	AGUA MINERAL	Botella 1,5 litros	0,75 €
06	LECSIL	LECHE SIN LACTOSA	Brick / botella 1 litro	1,25 €
06	LECSE	LECHE SEMIDESNATADA	1 litro	1,25 €
06	LECEEN	LECHE ENTERA	Brick 1 litro	1,25 €
06	LECDE	LECHE DESNATADA BRICK	Brick 1 litro	1,25 €
06	LECSO	LECHE SOJA LITRO	1 litro	1,25 €
06	BOCSA	BOCADILLO O SANDWICH	150 gr	1,25 €
06	ZUM1L	ZUMO DE FRUTAS	1 LITRO	1,25 €
07	BOCFR	BOCADILLO+ FRUTA	300 gr	1,70 €
07	POTMUF	POTITO MULTIFRUTAS	235 gr/250 cc	1,70 €
07	BRIPACL	PAPILLA CERE/LECH	Brick 250 ml	1,70 €
07	PANSIP	PAN SIN GLUTEN PAQUETE	Paquete 200 gr	1,70 €
07	GALSIGP	GALLETAS SIN GLUTEN	Paquete 200 gr	1,70 €
08	LECAL	LECHE DE ALMENDRAS	CONCENTRADO 900 (7 litros)	4,30 €

El coste económico medio se estima económicamente como el **2%** del precio total correspondiente al importe de las pensiones.

Aplicando al importe de las pensiones servidas, estimado como un 2% de dicho coste, resulta el siguiente importe:

DEPARTAMENTO	Importe Extras
Manises	36.611,09 €

4.12. Estimación del coste anual del servicio

La estimación del coste anual del servicio de alimentación de pacientes para las diferentes dietas previstas asciende a 1.830.554,31 € (Un millón ochocientos treinta mil quinientos cincuenta y cuatro con treinta y un) sin IVA.



La estimación del coste de los extras o suplementos de pensión para las dietas previstas asciende a 36.611,09 € (Treinta y seis mil seiscientos once con nueve) sin IVA.

Tras la suma de los conceptos indicados en los apartados anteriores, la estimación del **coste anual sin IVA** asciende a **1.867.165,40 €** (Un millón ochocientos sesenta y siete mil ciento sesenta y cinco con cuarenta).

La distribución de importes es la siguiente:

DEPARTAMENTO	Importe Pensiones Anuales	Importe Extras	Importe Total (sin IVA)	IVA (10%)	Importe Total (IVA incluido)
Manises	1.830.554,31 €	36.611,09 €	1.867.165,40 €	186.716,54 €	2.053.881,94 €

Según la siguiente la tabla se resumen los precios unitarios sin IVA aplicados:

Coste pensión Basal	19,47218 €
Coste pensión Intermedia (40% del coste de la pensión basal)	7,78886 €
Coste pensión Líquida (25% del coste de la pensión basal)	4,86805 €
Coste pensión Hídrica (10% del coste de la pensión basal)	1,94722 €

El desglose de los datos y de acuerdo con el artículo 63 de la citada Ley 9/2017, el presupuesto base de licitación y los importes de IVA aplicables son los que figuran en las tablas anexas.

4.13. Posibilidad de modificación

Contrato por importe máximo y pago por precios unitarios. Modificaciones relativas a la D.A. 33:

En el caso de que, dentro de la vigencia del contrato, las necesidades reales fuesen superiores a las estimadas inicialmente, deberá tramitarse la correspondiente modificación, con un máximo del 20% adicional en virtud de las pensiones estipuladas inicialmente.

4.14. Resumen del presupuesto para la ejecución del contrato

El importe del conjunto de actuaciones para el período de contrato propuesto de un (1) año asciende a un importe de licitación de 1.867.165,40 € (Un millón ochocientos sesenta y siete mil ciento sesenta y cinco con cuarenta) SIN IVA, más 186.716,54 € (Ciento ochenta y seis mil setecientos dieciséis con cincuenta y cuatro) de IVA, resultando un total de 2.053.881,94 € (Dos millones cincuenta y tres mil ochocientos ochenta y un con noventa y cuatro), según las asignaciones presupuestarias a concretar.

La distribución de importes es la siguiente:

DEPARTAMENTO	Importe 12 meses	Importe IVA	Importe 12 meses IVA incluido
--------------	------------------	-------------	-------------------------------



Manises	1.867.165,40 €	186.716,54 €	2.053.881,94 €
---------	----------------	--------------	----------------

El resumen de los importes y el desglose por anualidades figura como tabla anexa a la presente memoria justificativa del contrato.

4.15. Garantía

GARANTÍA DEFINITIVA El adjudicatario presentará una garantía definitiva del 5% del presupuesto base de licitación IVA excluido, de los lotes adjudicados.

Supuestos especiales de prestación de garantía complementaria y porcentaje: Sí, 5% del precio final ofertado sin IVA, siempre que la oferta del adjudicatario resultara inicialmente incurso en presunción de anormalidad. (Artículo 107.2 LCSP).

4.16. Valor estimado del contrato

Aplicación presupuestaria	Importe de licitación sin IVA (1 año)	Importe prórrogas (hasta 24 meses)	Importe modificaciones (hasta el 20%)	Valor estimado
G01100201 SAD0800 412B.22 227.99	1.867.165,40 €	3.734.330,79 €	373.433,08 €	5.974.929,27 €

En Valencia, a fecha de la firma electrónica

**El Jefe de Servicio de Mantenimiento,
Suministros y Servicios Generales**



ANEXO A LA MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO

ANUALIDAD 2024

DEPARTAMENTO	APLICACIÓN PRESUPUESTARIA	ANUALIDAD 2024 SIN IVA	10 % DE IVA	TOTAL IVA INCLUIDO
Manises	G01100201 SAD0800 412B.22 227.99	155.597,12 €	15.559,71 €	171.156,83 €

ANUALIDAD 2025

DEPARTAMENTO	APLICACIÓN PRESUPUESTARIA	ANUALIDAD 2025 SIN IVA	10 % DE IVA	TOTAL IVA INCLUIDO
Manises	G01100201 SAD0800 412B.22 227.99	1.711.568,28 €	171.156,83 €	1.882.725,11 €