Expediente N.º LICT/99/159/2025/0155

Memoria para la Contratación del servicio de Restauración Colectiva para el Hospital de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social Nº 61, sito en C/ Madrazo 6-8, 08006, Barcelona.

COPIA ANONIMIZADA

Majadahonda a 24 de agosto de 2026

OBJETO Y CPV:

Contratación del servicio de Restauración Colectiva para el Hospital de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social Nº 61, sito en C/ Madrazo 6-8, 08006, Barcelona.

Este objeto se desarrolla en los pliegos que rigen la presente licitación.

55300000-3 Servicios de restaurante y de suministro de comidas .

DURACIÓN:

24 meses + 1 posible prórroga de 12 meses.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO (IMPUESTO/S INDIRECTO/S NO INCLUIDO/S):

1.249.859,41 euros.

Importe por la duración inicial (Impuesto/s indirecto/s no incluido/s):

735.211,42 euros.

Importe de la/s posible/s prórroga/s (Impuesto/s indirecto/s no incluido/s):

367.605,71 euros.

Importe de la/s posible/s modificación/es prevista/s (Impuesto/s indirecto/s no incluido/s):

147.042,28 euros.

Tipo/s Impuesto/s indirecto/s aplicable/s:

IVA (10%)

LOTES:

No.

PROCEDIMIENTO, TRAMITACIÓN, FORMA DE ADJUDICACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA OFERTA:

Tipo de procedimiento: Abierto.

Justificación del procedimiento: Se elige este procedimiento para garantizar los principios consagrados en la normativa de contratación pública, especialmente: la libertad de acceso a la contratación, la publicidad y la transparencia, siendo uno de los procedimientos ordinarios conforme a la citada normativa.

Tramitación: Ordinaria.

Forma de adjudicación: Pluralidad de criterios

Forma de presentación de la oferta: Electrónica.

SISTEMA DE DETERMINACIÓN DEL PRECIO Y REVISIÓN:

Sistema de determinación del precio: Precios unitarios

Revisión: No

AUTORIZACIÓN MINISTERIAL:

No

El área peticionaria de esta contratación pretende iniciar la tramitación del expediente de contratación arriba referenciado, cuyas características se exponen a continuación:

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD E IDONEIDAD DEL CONTRATO

Se requiere la contratación del servicio de restauración colectiva para el Hospital de Barcelona de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social Nº 61, sito en C/ Madrazo 6-8, 08006, Barcelona.

La actividad asistencial desarrollada en el hospital exige garantizar de forma continuada una adecuada cobertura de las necesidades alimentarias de los pacientes ingresados, así como de sus acompañantes, visitantes y del personal que presta servicios en el centro hospitalario. La alimentación constituye un elemento esencial dentro del proceso asistencial y de recuperación de los pacientes, resultando necesario asegurar el suministro de dietas equilibradas, adaptadas a las prescripciones médicas y elaboradas bajo estrictos criterios de calidad e higiene alimentaria.

El objeto del contrato comprende la prestación integral de los servicios de restauración necesarios para el correcto funcionamiento del centro hospitalario, incluyendo:

- El servicio de restauración a pacientes, que comprende los desayunos, comidas, meriendas, cenas, barquetas, CMAH y picnic.

- El servicio de comedor en régimen de autoservicio, únicamente para las comidas del personal del hospital, de los pacientes y de los visitantes.

- La explotación del servicio de cafetería.

- La explotación de máquinas de venta automática, tanto de bebidas como de snacks y otros productos.

- Los servicios especiales de restauración. Estos servicios incluyen el servicio de desayuno y/o meriendas al personal de guardia y los servicios especiales con camarero o servicios de buffet asistido.

La prestación de estos servicios debe realizarse de manera ininterrumpida, coordinada y adaptada a las particularidades de la actividad hospitalaria, garantizando la disponibilidad de alimentos y bebidas en las distintas franjas horarias, incluidos festivos, fines de semana, guardias y situaciones asistenciales especiales. Asimismo, resulta imprescindible asegurar el cumplimiento de la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria, trazabilidad de los productos, control higiénico-sanitario, gestión de alérgenos y manipulación de alimentos.

Actualmente, el hospital carece de medios propios suficientes para asumir la gestión de las cuestiones mencionadas, no disponiendo de los medios materiales, técnicos ni humanos especializados necesarios para asumir directamente la gestión integral de los servicios objeto del contrato.

La externalización de este servicio permite contar con un operador especializado que aporte los recursos, conocimientos y procedimientos necesarios para asegurar una atención alimentaria de calidad, una gestión eficiente de los recursos y una adecuada respuesta ante las fluctuaciones de la demanda, manteniendo en todo momento los niveles de servicio exigibles en un entorno sanitario.

Por todo ello, la contratación de un servicio integral de restauración colectiva resulta necesaria para garantizar la continuidad asistencial, el bienestar y la adecuada atención de pacientes, trabajadores y visitantes, asegurando simultáneamente el cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad alimentaria, la eficiencia operativa y el correcto funcionamiento del Hospital de Barcelona de FREMAP.

JUSTIFICACIÓN DE LA NO DIVISIÓN EN LOTES

Tras el correspondiente análisis técnico y funcional, se ha determinado que no procede la división en lotes, por las siguientes razones:

- Unidad funcional: El servicio de restauración comparte instalaciones, personal y sistemas para todos los servicios a prestar, siendo necesario un único operador para garantizar coordinación y calidad. Asimismo, incluir el servicio de vending permite unificar necesidades en un único proveedor, facilitando el seguimiento y control del servicio.

- Seguridad alimentaria: La trazabilidad y el control sanitario requieren gestión integral para evitar riesgos en dietas y alérgenos, lo que se refuerza contando con un único operador, puesto que lo contrario redundaría en mayores riesgos debido a la participación de más usuarios en el proceso. La explotación conjunta del servicio de restauración y vending permiten una gestión coordinada en cuanto a control de stock de productos frescos, supervisión sanitaria, etc.

- Eficiencia: La fragmentación aumentaría costes y complejidad administrativa, reduciendo economías de escala. Asimismo, en cuanto al servicio de vending, permite su optimización en compras y logística para el adjudicatario, obteniendo ofertas económicamente más ventajosas.

- Continuidad asistencial: Un único adjudicatario asegura homogeneidad y respuesta rápida ante incidencias para todos los servicios incluidos en contrato.

Por todo lo anterior, se concluye que la no división en lotes está debidamente justificada y responde a criterios de racionalidad técnica, eficiencia económica y adecuada gestión administrativa.

A continuación, se adjunta como Anexos:

- Justificación de Criterios de Solvencia y, en su caso, Clasificación (para aquellos procedimientos en que sea de aplicación su exigencia).
- Justificación de Criterios de Adjudicación.
- Justificación de las Condiciones Especiales de Ejecución del Contrato.

Por todo lo expuesto, el área peticionaria de la contratación solicita que se inicie el correspondiente expediente para la contratación antes indicada.

En Majadahonda, a **24 de agosto de 2026.**

Firmado por: FRANCISCO JOSE FERNANDEZ VECINO
En la fecha: 24.08.2026 11:38:47 CEST

Fdo.: **FRANCISCO JOSÉ FERNÁNDEZ VECINO.**
Cargo: Director área peticionaria.

El/los Promotor/es y el/los Responsable/s del expediente son:

Firmado por: CRISTINA RODRIGUEZ CRUZ
En la fecha: 24.08.2026 10:30:10 CEST

Fdo.: **CRISTINA RODRÍGUEZ CRUZ.**
Cargo: Promotora.

Firmado por: ASTRID CAROLINA DIAZ VARGAS
En la fecha: 24.08.2026 10:44:31 CEST

Fdo.: **ASTRID CAROLINA DÍAZ VARGAS.**
Cargo: Responsable del Promotor/es.

ANEXO

Justificación de Criterios de Solvencia y, en su caso, Clasificación

Para la presente licitación, los licitadores deberán cumplir los siguientes requisitos de solvencia:

- SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA:

  Se acreditará mediante la exigencia de los siguientes parámetros:

  - **Criterios de solvencia: El/los licitador/es deberá/n acreditar un volumen anual de negocios, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles (2023, 2024 y 2025) en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario y de presentación de las ofertas por importe igual o superior a 1,5 veces el importe de la duración inicial, impuesto/s indirecto/s no incluido/s. Forma de acreditación: Declaración responsable, con firma de la empresa, conforme al modelo "Declaración responsable en materia de solvencia económica y financiera", que se acompaña en el pliego de cláusulas administrativas de la presente licitación.**

IMPORTANTE: el modo de acreditación será mediante la DECLARACIÓN RESPONSABLE que figura en el Pliego de Cláusulas Administrativas. Además, el órgano de contratación si lo estima necesario podrá requerir antes de la adjudicación, cualquier documentación necesaria para corroborar que lo declarado es correcto.

En caso de aportar inicialmente el DEUC, al licitador propuesto como adjudicatario, se le solicitará en el requerimiento previo a la adjudicación, que presente la mencionada declaración.

Justificación:

Mediante la solvencia económica requerida se pretende obtener proposiciones de licitadores que puedan afrontar las prestaciones objeto del contrato sin que sufran problemas de tipo económico o financiero que comprometan la correcta ejecución del contrato. Asimismo, se ha tenido en cuenta lo establecido en la normativa de contratación pública para establecer la solvencia precisa.

- SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL:

  Se acreditará mediante la exigencia de los siguientes parámetros:

  - **Criterios de solvencia: El/los licitador/es deberá/n acreditar que han prestado servicios de igual o similar naturaleza a los que constituyen el objeto del contrato en el conjunto de los últimos tres años (2023, 2024 y 2025), señalando que la suma de la facturación de los citados últimos tres años debe ser igual o superar el valor estimado del lote, impuesto/s indirecto/s no incluido/s. Forma de acreditación: Declaración responsable, con firma de la empresa, conforme al modelo "Declaración responsable en materia de solvencia técnica o profesional", que se acompaña en el pliego de cláusulas administrativas de la presente licitación.**

- **El/los licitadores deberán acreditar tener implantado un Sistema de Gestión de Calidad conforme a la norma UNE EN ISO 9001 o medidas equivalentes. Se deberá acreditar mediante Certificado o medidas equivalentes que deberán tener el alcance que expresamente haga referencia a la actividad objeto de la licitación y estar en vigor en la fecha de presentación de oferta, durante toda la duración del contrato y sus posibles prórrogas. Forma de acreditación: Declaración responsable, con firma de la empresa, conforme al modelo "Declaración responsable en materia de solvencia técnica o profesional", que se acompaña en el pliego de cláusulas administrativas de la presente licitación, así como copia de los certificados solicitados o exposición de las medidas equivalentes. La clasificación será válida como forma de acreditación en los casos que proceda.**

- **El/los licitadores deberán acreditar tener implantado un Sistema de Gestión Ambiental conforme a la norma UNE EN ISO 14001 o medidas equivalentes. Se deberá acreditar mediante Certificado o medidas equivalentes que deberán tener el alcance que expresamente haga referencia a la actividad objeto de la licitación y estar en vigor en la fecha de presentación de oferta, durante toda la duración del contrato y sus posibles prórrogas. Forma de acreditación: Declaración responsable, con firma de la empresa, conforme al modelo "Declaración responsable en materia de solvencia técnica o profesional", que se acompaña en el pliego de cláusulas administrativas de la presente licitación, así como copia de los certificados solicitados o exposición de las medidas equivalentes. La clasificación será válida como forma de acreditación en los casos que proceda.**

IMPORTANTE: el modo de acreditación inicialmente será mediante la DECLARACIÓN RESPONSABLE que figura en el Pliego de Cláusulas Administrativas. Además, al licitador propuesto como adjudicatario se le solicitará, en el requerimiento previo a la adjudicación, que presente:

- Cuando el destinatario sea una entidad del sector público, certificados expedidos o visados por el órgano competente.
- Cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por este o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación.

Para determinar que un trabajo o servicio es de igual o similar naturaleza al que constituye el objeto del contrato se atenderá a los tres primeros dígitos de los respectivos códigos CPV.

Justificación:

Mediante la solvencia técnica requerida se pretenden obtener proposiciones de licitadores que conozcan las tecnologías, posean los conocimientos y sean capaces de desarrollar las actividades objeto del contrato para garantizar una adecuada ejecución del mismo. Asimismo, se ha tenido en cuenta lo establecido en la normativa de contratación pública para establecer la solvencia precisa.

Se considera que el licitador deberá contar con un sistema de gestión de calidad conforme a la Norma ISO 9001 o equivalente, debido a:

- La necesidad de garantizar altos estándares de calidad y seguridad alimentaria en un entorno hospitalario, adaptando el servicio a las necesidades nutricionales de los pacientes.

- Asegura una gestión eficaz de los procesos de restauración (elaboración, distribución y control de dietas), mejorando la trazabilidad, la eficiencia y la atención al paciente.
- Garantiza la correcta ejecución del contrato conforme a los estándares exigidos por FREMAP.

Se considera igualmente que el licitador deberá contar con un sistema de gestión ambiental conforme a la Norma ISO 14001 o equivalente, debido a:

- Permite desarrollar el servicio bajo criterios de sostenibilidad, minimizando el impacto ambiental (residuos, consumo de agua y energía).
- Favorece el uso eficiente de los recursos y la mejora continua en la gestión ambiental del servicio de restauración hospitalaria.

CLASIFICACIÓN:

No

Justificación:
Tras el análisis de este contrato no se exige clasificación; no obstante el/los licitador/es podrá/n acreditar su solvencia indistintamente mediante su clasificación en los grupos/subgrupos y categoría/s señaladas.

ANEXO
Justificación de Criterios de Adjudicación

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	
CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE LA MERA APLICACIÓN DE FÓRMULAS	**PUNTOS (63,5)**
1. Oferta económica Se asignará la máxima puntuación a la oferta más económica de las admitidas, asignándose la puntuación al resto de ofertantes proporcionalmente, de acuerdo con la siguiente fórmula: Puntuación = 55,5*(OfrMen)/(OfrAct) OfrMen: Oferta de menor importe entre las admitidas. OfrAct: Oferta a evaluar. a) Instrucciones para la cumplimentación de la oferta económica Para la confección de su oferta económica, el licitador debe tener en cuenta los siguientes aspectos: -El licitador presentará su oferta económica cumplimentando los cuadros grises que figuran en la carpeta comprimida de Anexos, Anexo I - Oferta Económica. -Todas las cantidades se indicarán en euros con dos decimales (Impuesto/s indirecto/s no incluido/s) y no podrán tener valor cero euros o importe negativo (en caso de introducir importes con más de dos decimales, la tabla redondeará automáticamente el mismo hasta el máximo de dos decimales). -El precio ofertado será precio final, que incluyen todo lo indicado en la presente licitación, solamente estará excluido el/los Impuesto/s indirecto/s. -La oferta a evaluar será la referida al Precio Total Oferta (PTO) para la duración inicial de contrato (impuesto/s indirectos/s no incluido/s). -El Precio Total Oferta (PTO) no podrá superar el presupuesto máximo para la duración inicial. -El licitador deberá incluir en la aplicación de presentación de ofertas, en el apartado referido a Oferta Económica, el Precio Total Oferta (PTO). b) Supuestos de exclusión de la Oferta Económica. Serán excluidas las ofertas en los siguientes supuestos: -Cuando el licitador no haya aportado la oferta económica en los términos establecidos en el presente pliego y la plantilla del Anexo I - Oferta Económica. -Cuando la oferta no incluyera la totalidad de los precios ofertados por conceptos de cada tipo de servicio. -Cuando la oferta no incluyera la totalidad de los precios recogidos en el Anexo I - Oferta Económica, dejándose de valorar algunas de sus casillas y por tanto no ofertando determinados conceptos.	55,5

-Cuando el PRECIO UNITARIO OFERTADO para la duración inicial ofertado contengan valores negativos o sean cero euros. -Cuando el PRECIO TOTAL OFERTA (PTO) supere el presupuesto máximo de la licitación. c) Ofertas anormales o desproporcionadas. Las ofertas que sean consideradas anormales o desproporcionadas podrán ser excluidas, entendiéndose por tales: 1. Para el caso que se presentaran varios licitadores, aquellas ofertas económicas que sean inferiores en más de diez unidades porcentuales a la media aritmética de las ofertas admitidas. 2. Para el caso que exista una única oferta válida, aquellas ofertas con un precio inferior en más de quince unidades porcentuales respecto al presupuesto del lote, impuesto/s indirecto/s no incluido/s (importe sin incluir posibles prórrogas ni modificaciones previstas). El licitador deberá adjuntar el fichero Excel Anexo I - Oferta Económica cumplimentado, ubicado en la carpeta comprimida de Anexos.	
2. Mejoras en el servicio de cafetería - zumo/café pacientes extracciones Se valorará con 8,00 puntos que el licitador oferte un zumo de naranja natural o café con leche a los pacientes de extracciones -a escoger por el paciente-. Este zumo/café habrá de ser gratuito para el paciente, sin asumir FREMAP ningún coste por ello. Tras las extracciones, se dará un ticket al paciente para canjear en la cafetería por un zumo/café. Este ticket será canjeable únicamente en el día de la extracción. Se valora de acuerdo a la siguiente fórmula: 8*(OfrAct) OfrAct: Oferta a evaluar. En caso de que se oferte el zumo/café a pacientes de extracciones, se deberá indicar como valor "1" en la aplicación y se otorgarán 8,00 puntos. En caso de que no se oferte, se deberá indicar como valor "0" en la aplicación y no se otorgará ningún punto en el presente criterio.	8
CRITERIOS NO CUANTIFICABLES MEDIANTE LA MERA APLICACIÓN DE FÓRMULAS	**PUNTOS (36,5)**
3. Plan de calidad del servicio Se valorará con un total de 18 puntos el Plan de calidad del servicio que aporte el licitador, asegurando ampliamente el cumplimiento de los requisitos mínimos del Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) y destacando a su vez el valor	18

adicional, las mejoras y la mayor calidad en la prestación del servicio objeto del contrato, de acuerdo con los objetos identificados. Se otorgará la mayor puntuación al licitador que presente la mejor propuesta y al resto de licitadores se les asignará la puntuación de forma proporcional. Esta forma de evaluación permite a FREMAP valorar el conjunto de requisitos con el objetivo de verificar el alineamiento de la propuesta de los licitadores con respecto al PPT, a diferencia de una parametrización con fórmulas, que no asegura una correcta prestación del servicio a nivel del conjunto de requisitos. El Plan de calidad deberá incluir como mínimo: A.- Un sistema de control en la recepción y trazabilidad de los productos, valorándose hasta un máximo de 3 puntos. B.-Un sistema de control de inventario y fechas de caducidad de los productos, valorándose hasta un máximo de 2 puntos. C.-Un plan de inversiones y mejoras propuestas, valorándose hasta un máximo de 3 puntos. D.-Un plan de limpieza de sala y utensilios, valorándose hasta un máximo de 3 puntos. E.-Sistema de encuestas de satisfacción por parte del licitador para el control y seguimiento de un correcto servicio en el comedor, valorándose hasta un máximo de 1 puntos. F.-Plan de renovación de menaje y pequeño utillaje, valorándose hasta un máximo de 4,5 puntos. G.-Plan de implantación y gestión del cambio: valorando el plazo de implantación, así como la planificación temporal y acciones a realizar para la adaptación al nuevo servicio, valorándose hasta un máximo de 1,5 puntos. NOTA: El licitador deberá adjuntar Memoria Técnica según las condiciones especificadas en el ANEXO V - INSTRUCCIONES CRITERIOS NO CUANTIFICABLES MEDIANTE LA MERA APLICACIÓN DE FÓRMULAS, dentro de la carpeta comprimida de Anexos. Además, de cara a garantizar la correcta prestación del servicio, aquellos licitadores que no obtengan una puntuación mínima de 9 puntos en este criterio de valoración, serán excluidos del proceso de valoración. Estos motivos de exclusión se establecen con el fin de garantizar la calidad, la higiene y la buena organización del servicio en cuestión.	
4. Plan nutricional de alimentación Se valorará con un total de 8 puntos la composición de los diferentes	8

menús ofertados. Para ello, el licitador deberá presentar una propuesta de dos semanas, asegurando ampliamente el cumplimiento de los requisitos mínimos del Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) y destacando a su vez el valor adicional, las mejoras y la mayor calidad en la prestación del servicio objeto del contrato, de acuerdo con los objetos identificados. Se otorgará la mayor puntuación al licitador que presente la mejor propuesta y al resto de licitadores se les asignará la puntuación de forma proporcional. Esta forma de evaluación permite a FREMAP valorar el conjunto de requisitos con el objetivo de verificar el alineamiento de la propuesta de los licitadores con respecto al PPT, a diferencia de una parametrización con fórmulas, que no asegura una correcta prestación del servicio a nivel del conjunto de requisitos. Para la valoración del menú de comidas se tendrá en cuenta lo siguiente: A.- La variedad de alimentos en los menús, valorándose hasta un máximo de 2 puntos. B.- El equilibrio nutricional, valorándose hasta un máximo de 2,5 puntos. C.- Las cantidades, valorándose hasta un máximo de 1,5 punto. D.- Detalle nutricional, valorándose hasta un máximo de 2 puntos. NOTA: El licitador deberá adjuntar Memoria Técnica según las condiciones especificadas en el ANEXO V - INSTRUCCIONES CRITERIOS NO CUANTIFICABLES MEDIANTE LA MERA APLICACIÓN DE FÓRMULAS, dentro de la carpeta comprimida de Anexos. Además, de cara a garantizar la correcta prestación del servicio, aquellos licitadores que no obtengan una puntuación mínima de 4 puntos en este criterio de valoración, serán excluidos del proceso de valoración. Estos motivos de exclusión se establecen con el fin de garantizar la calidad y la variedad de los servicios de restauración.	
5. Organización del personal propuesto Se valorará con un total de 6 puntos el plan de organización del personal propuesto, asegurando ampliamente el cumplimiento de los requisitos mínimos del Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) y destacando a su vez el valor adicional, las mejoras y la mayor calidad en la prestación del servicio objeto del contrato, de acuerdo con los objetos identificados. Se otorgará la mayor puntuación al licitador que presente la mejor propuesta y al resto de licitadores se les asignará la puntuación de forma	6

proporcional. Esta forma de evaluación permite a FREMAP valorar el conjunto de requisitos con el objetivo de verificar el alineamiento de la propuesta de los licitadores con respecto al PPT, a diferencia de una parametrización con fórmulas, que no asegura una correcta prestación del servicio a nivel del conjunto de requisitos. El Plan de organización del personal deberá incluir como mínimo: A.- Organización de los RRHH, con detalle de turnos y tareas que permitan una cobertura óptima de todos los servicios a prestar por el adjudicatario, valorándose hasta un máximo de 1,5 puntos. B.- Programas referidos a la gestión del absentismo del personal adscrito, puntualidad, sustituciones y suplencias, valorándose hasta un máximo de 1,5 puntos. C.- Programas de formación, valorándose hasta un máximo de 1,5 puntos. D.- Plan de contingencias ante demandas de urgencia, fuera del horario previsto para los servicios, valorándose hasta un máximo de 1,5 puntos. NOTA: El licitador deberá adjuntar Memoria Técnica según las condiciones especificadas en el ANEXO V - INSTRUCCIONES CRITERIOS NO CUANTIFICABLES MEDIANTE LA MERA APLICACIÓN DE FÓRMULAS, dentro de la carpeta comprimida de Anexos. Además, de cara a garantizar la correcta prestación del servicio, aquellos licitadores que no obtengan una puntuación mínima de 3 puntos en este criterio de valoración, serán excluidos del proceso de valoración. Estos motivos de exclusión se establecen con el fin de garantizar la calidad y la buena organización del servicio en cuestión.	
6. Plan de sostenibilidad Se valorará con un total de 4,5 puntos el Plan de Sostenibilidad, asegurando ampliamente el cumplimiento de los requisitos mínimos en el Pliego de Prescripciones Técnicas y destacando a su vez el valor adicional, las mejoras y la mayor calidad en la prestación del servicio objeto del contrato, de acuerdo con los objetos identificados. Se otorgará la mayor puntuación al licitador que presente la mejor propuesta y al resto de licitadores se les asignará la puntuación de forma proporcional. Esta forma de evaluación permite a FREMAP valorar el conjunto de	4,5

requisitos con el objetivo de verificar el alineamiento de la propuesta de los licitadores con respecto al PPT, a diferencia de una parametrización con fórmulas, que no asegura una correcta prestación del servicio a nivel del conjunto de requisitos. En el Plan de sostenibilidad se valorará lo siguiente: A.- Plan de Sostenibilidad para el centro basado en los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas, valorándose hasta un máximo de 1 puntos. B.- Herramienta digital para medir el desperdicio alimentario en el centro y que sea de consulta remota por parte de FREMAP, valorándose hasta un máximo de 1,75 puntos. C.- Propuestas de control del desperdicio alimentario en el centro, tanto por la reducción como por el aprovechamiento, valorándose hasta un máximo de 1,75 puntos. NOTA: El licitador deberá adjuntar Memoria Técnica según las condiciones especificadas en el ANEXO V - INSTRUCCIONES CRITERIOS NO CUANTIFICABLES MEDIANTE LA MERA APLICACIÓN DE FÓRMULAS dentro de la carpeta comprimida de Anexos. Además, de cara a garantizar la correcta prestación del servicio, aquellos licitadores que no obtengan una puntuación mínima de 2,25 puntos en este criterio de valoración, serán excluidos del proceso de valoración. Estos motivos de exclusión se han establecido con el fin de reducir el impacto medioambiental y el desperdicio alimentario dentro de FREMAP.	
PUNTUACIÓN TOTAL (CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE LA MERA APLICACIÓN DE FÓRMULAS + CRITERIOS NO CUANTIFICABLES MEDIANTE LA MERA APLICACIÓN DE FÓRMULAS)	**PUNTOS (100,0)**

<u>JUSTIFICACIÓN</u>:

Mediante los criterios de adjudicación establecidos se pretende obtener la proposición con mejor relación calidad-precio, conforme a lo establecido en la normativa de contratación pública, valorándose cuestiones que aportan valor añadido a la ejecución del servicio.

Respecto a los criterios sujetos a fórmulas, la oferta económica tiene una ponderación del 55,50% (55,5 puntos), mientras que se valora, adicionalmente, la siguiente cuestión:

- Mejoras en el servicio de cafetería, sirviéndose zumos/cafés de manera gratuita a los pacientes de extracciones, con una ponderación del 8% (8 puntos), como mejora para este grupo de pacientes.

Por otro lado, respecto a los criterios no sujetos a la mera aplicación de fórmulas, se incluyen los siguientes criterios, dada la necesidad de valorar la calidad del servicio ofertado:

- Plan de calidad del servicio como mejora en la calidad e higiene del servicio, con una ponderación del 18% (18 puntos).
- Plan nutricional de alimentación como medida para mejorar la calidad y variedad de los servicios, con una ponderación del 8% (8 puntos).
- Plan de organización del personal como medida para garantizar una buena organización del servicio, con una ponderación del 6% (6 puntos).
- Plan de sostenibilidad como medida de reducción del impacto ambiental y desperdicio alimentario en la ejecución del contrato, con una ponderación del 4,5% (4,5 puntos).

Serán excluidas las ofertas que no alcancen al menos el 50% de la puntuación en cada uno de los criterios de valoración no cuantificables mediante la aplicación de fórmulas. Este motivo de exclusión se establece con el fin de garantizar la calidad tanto de los alimentos como del servicio, además de la higiene y la buena organización. Del mismo modo, se pretende asegurar un menú nutricional y variado para los usuarios. Por ello, cualquier licitador que no cumpla la puntuación y/o los requisitos mínimos de estos criterios será excluido.

ANEXO

Justificación de las Condiciones Especiales de Ejecución del Contrato

Tal y como indica la normativa de contratación pública, se establecen en la presente contratación varias condiciones especiales de ejecución de las que el licitador deberá elegir una que mantendrá durante toda la vigencia del contrato/s de cara a que incida en la correcta ejecución del mismo/s, favoreciendo así la productividad y mejora de la prestación que se precisa contratar.

Esta condición está motivada por la naturaleza de la contratación y su objeto, refiriéndose a consideraciones de tipo social, de acuerdo a la Política de FREMAP y en aplicación de lo establecido en el apartado noveno del Acuerdo del Consejo de Ministros del 12 de abril de 2019, estando las condiciones establecidas en este expediente dentro de las que se mencionan expresamente en el artículo 202.2 LCSP apartado tercero.

Estas condiciones están relacionadas directamente con el objeto del contrato y se establecen con la finalidad de lograr una correcta ejecución e incidir positivamente en los resultados que se pretenden obtener con el contrato/s. Las condiciones especiales de ejecución elegidas aportan un valor añadido al objeto del contrato, contribuyendo a potenciar mejores condiciones de este, ofreciendo de esta manera una mejora en la calidad de la prestación contratada.

El detalle de la/s citada/s condición/es se señala/n en el Pliego de Cláusulas Administrativas y en el Anuncio de Licitación, y su incumplimiento o cumplimiento defectuoso conllevará las penalidades y posible resolución del/de los contrato/s en los supuestos establecidos en el apartado correspondiente del Pliego de Cláusulas Administrativas.