

## MEMORIA JUSTIFICATIVA Y ECONÓMICA

### ***Servicio de suministro y gestión de víveres para elaboración de dietas para el Hospital Clínico San Carlos de Madrid***

**Expediente: P.A. 2022-4-007**

#### **Contenido**

1.	Objeto del contrato, lotes, justificación de la necesidad e insuficiencia de medios. ....	2
2.	Codificación del objeto del contrato.....	2
3.	Plazo de ejecución.....	2
4.	Presupuesto y valor estimado del contrato .....	2
5.	Responsable y seguimiento del contrato.....	4
6.	Procedimiento, forma de adjudicación y criterios de valoración. ....	4
7.	Condiciones especiales de ejecución .....	5
8.	Justificación de la solvencia exigida .....	5
9.	Garantía provisional. Garantía definitiva .....	5
10.	Regulación armonizada .....	5

## **1. Objeto del contrato, lotes, justificación de la necesidad e insuficiencia de medios.**

### **Objeto**

El objeto de la presente contratación está constituido por las siguientes prestaciones:

- La gestión del suministro de los víveres necesarios para para la elaboración de las diferentes dietas alimenticias que se sirven a los pacientes hospitalizados.
- La gestión del suministro de productos elaborados que se sirven a los pacientes al margen de las ingestas mencionadas (productos extras).
- La gestión del almacenamiento y conservación de los bienes objeto de contratación en las dependencias del Hospital

Los servicios a realizar, así como sus características, son los descritos en el Pliego de Prescripciones Técnicas, que acompañan a la presente Memoria.

### **División en lotes**

El objeto del contrato de este procedimiento de contratación no se encuentra dividido en lotes atendiendo al supuesto contemplado en el artículo 99.3.b) de la LCSP. Se ha buscado la eficiencia en la contratación derivada de su consideración como unidad funcional, y su carácter fundamental para la consecución de los objetivos asistenciales y estratégicos del hospital, al contemplar una gestión integrada de todas las prestaciones relacionadas con la alimentación a los pacientes en el entorno hospitalario.

### **Justificación de la necesidad e insuficiencia de medios.**

Se hace necesaria la tramitación del presente expediente de contratación debido a que el Hospital Clínico San Carlos (HCSC) no dispone de los recursos humanos ni de los medios materiales necesarios y adecuados para llevar a cabo las prestaciones que se solicitan en los pliegos que han de regir el presente contrato, por lo que procede acudir, mediante un procedimiento de licitación abierto que cumpla con las exigencias de publicidad y libre concurrencia, a una empresa especializada en este tipo de servicios

## **2. Codificación del objeto del contrato**

A los efectos del Reglamento (CE) Nº 213/2008, de 28 de noviembre de 2007, sobre la codificación correspondiente a la nomenclatura del vocabulario Común de Contratos Públicos (CPV), le corresponde el siguiente código:

55100000-1 Servicios de hostelería

## **3. Plazo de ejecución**

El plazo de ejecución del contrato será de 1 años (12 meses), a contar desde el día siguiente a la firma del contrato, estando previsto la posibilidad de prórroga hasta 3 años (36 meses).

## **4. Presupuesto y valor estimado del contrato**

### **• Antecedentes**

Procedimiento Abierto PA2 2018-0-191 "Suministro de Víveres", prorrogado y vigente hasta el 15 de noviembre de 2022.

Importe de adjudicación contrato inicial (desde el 16 de marzo de 2019 al 15 de enero del 2021): 2.703.816,62 € (Base imponible: 2.458.015,11 €; IVA (10%) 245.801,51 €)

Importe de prórroga de contrato (desde el 16 enero del 2021 hasta el 11 de noviembre del 2022): 2.703.816,62 € (Base imponible: 2.458.015,11 €; IVA (10%) 245.801,51€).

Adjudicatario: MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U

- El presupuesto máximo de licitación de los servicios proyectados asciende a la cantidad de:

	BASE IMPONIBLE (12 meses)	Cuota de IVA (10%)	IMPORTE TOTAL
LOTE 1	1.548.875,19 €	154.887,52 €	1.703.762,71 €

Con el siguiente desglose:

CÁLCULO PARA 12 MESES EN FUNCIÓN Nº DIETAS			
	UDS/AÑO	Precio s/IVA	TOTAL € SIN IVA EN 12 MESES
Desayuno	211.778	0,84	177.893,52
Comida	229.819	2,76	634.300,44
Merienda	206.353	0,71	146.510,63
Cena	218.388	2,09	456.430,92
<b>Total 12m. Sin IVA</b>		6,4	<b>1.415.135,51</b>
<b>IVA 12 meses (10%)</b>			<b>141.513,55</b>
<b>Total 12m. con IVA</b>			<b>1.556.649,06</b>
Alimentos Extras 12 meses sin IVA			133.739,68
<b>IMPORTE Total PARA 12 meses sin IVA</b>			<b>1.548.875,19</b>
<b>IMPORTE Total PARA 12 meses con IVA</b>			<b>1.703.762,71</b>

El número de dietas incluidas en el procedimiento son las servidas en el 2020, ya que, según la información de la base de datos del Servicio de Hostelería, se aproxima su número más a las cantidades del primer semestre del 2022 que la información recogida del 2021.

Los precios de los artículos del procedimiento de 2018, se han incrementado en un 10,34%, dado el tiempo transcurrido y el incremento de calidad exigido, con fichas técnicas que, por ejemplo, exigen pescado fresco, o la inclusión de las aguas gelificadas entre los alimentos extras, gelatinas que ahora compra directamente el hospital con un coste superior a 20.000 € anuales, incremento de gramajes en carnes y pescados, triturados de mayor coste, etc. Un mayor ajuste de precios haría inviable la explotación de este servicio.

Adecuándonos a la política de humanización de los servicios sanitarios, y en concreto de los hosteleros, y con el objetivo de conseguir la malnutrición 0 en el Hospital, se han aumentado las opciones de las distintas dietas a los pacientes ingresados. En este momento tenemos 9 dietas

con capacidad de elección, que en el caso de las basales tiene un mínimo de tres opciones por plato en las cuatro ingestas.

Existe el crédito presupuestario suficiente para atender a las obligaciones económicas que se deriven de la contratación para los ejercicios 2022 y 2023.

- Para el cálculo del **valor estimado** del contrato se ha tenido en consideración el importe de la base imponible junto con las eventuales prórrogas y una posible modificación del 20%, sin incluir el Impuesto sobre el Valor Añadido, cuantificándose en 6.505.275,80 euros.

## 5. Responsable y seguimiento del contrato.

El órgano de contratación nombra como Responsable del Contrato al Coordinador del Servicio de Hostelería del HCSC, para supervisar su ejecución y adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta realización de la prestación pactada.

La unidad encargada del seguimiento y ejecución ordinaria del contrato es el propio Servicio de Hostelería.

## 6. Procedimiento, forma de adjudicación y criterios de valoración.

Basado en el valor estimado del contrato, y siguiendo en todo caso, para su cálculo, lo estipulado en el art. 101 de la LCSP 9/2017, se considera más adecuado elegir el procedimiento abierto con pluralidad de criterios. Al objeto de promover la libre concurrencia y publicidad en el ámbito de la Contratación Pública, pudiendo por lo tanto cualquier interesado presentar una proposición y quedando excluida toda la negociación con los proveedores de los términos del contrato, art. 156 LCSP 9/2017.

Conforme al supuesto establecido en el art. 131 de la LCSP 9/2017, la adjudicación se realizará utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación basados en el principio de mejor relación calidad-precio con arreglo a criterios cualitativos y económicos de acuerdo con lo dispuesto en el art. 145 de la LCSP. Con ello se pretende asegurar la máxima objetividad en la valoración al referirse a características que mejoren las prestaciones del contrato y que pueden valorarse en su mayoría mediante cifras o porcentajes, estando previsto a su vez, la inclusión de criterios cuya cuantificación dependen de un juicio de valor.

Quedando el reparto de puntuación con el siguiente desglose:

- Criterios relacionados con los costes con una ponderación máxima de 70 puntos.
- Criterios evaluables de forma automática, con una valoración máxima de 10 puntos.
- Criterios cualitativos por aplicación de un juicio de valor, con una valoración máxima de 25 puntos.

A la necesidad del suministro de los alimentos precisos para realizar las dietas pautadas por el Servicio de Dietética y Nutrición de este hospital, según las nuevas prescripciones en cuanto a calidad y cantidad de los mismos especificadas en los Anexos I, II y III del P.P.T., se une la necesidad de realizar las reformas de los procedimientos para adaptarse a las nuevas instalaciones de cocina, cuya reforma de instalaciones y equipamiento finalizo este año. Así como su adaptación al A.P.P.C.C. de esta cocina, y a colaborar en la implantación de la ISO 22000 en la unidad de alimentación, que certifique la Seguridad Alimentaria. Por dicho motivo en el nuevo procedimiento se introducen criterios que valoren tanto el programa de trabajo de los

licitadores, su cumplimiento de las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y las Sociedades de Dietética y Nutrición de consumir productos de proximidad, y que sus sistemas de seguridad alimentaria APPCC se adapten a dicha certificación para poder garantizar la seguridad alimentaria a nuestros pacientes.

Estos criterios se evaluarán atendiendo a niveles escalonados de valoración comparativos entre todas las ofertas, dando el 100% del valor del criterio a la mejor y el 0% a la peor con los umbrales indicados en el pliego de cláusulas administrativas particulares.

### 7. Condiciones especiales de ejecución

Atendiendo al contenido del artículo 202 de la LCSP, el adjudicatario del contrato, durante la ejecución del mismo, se compromete (mediante declaración responsable de forma previa a la formalización del contrato) al cumplimiento de las condiciones especiales de ejecución que se detallan en la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

### 8. Justificación de la solvencia exigida

Según lo establecido en el articulado de la **Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE de 26 de febrero de 2014**, se constata la necesidad de establecer unos criterios exigibles de solvencia económica y financiera (art. 87 LCSP) y de solvencia técnica o profesional (art. 90 LCSP), proporcionales al objeto contractual definido, que permitan la libre concurrencia en el procedimiento de contratación y fomenten la participación en el mismo de las pequeñas y medianas empresas.

Se exige la **adscripción de medios personales** (artículo 76 LCSP) a la ejecución del contrato indicando el ppt la relación de personal a subrogarse el adjudicatario.

### 9. Garantía provisional. Garantía definitiva

No se considera necesario solicitar la constitución de garantía provisional, si una garantía definitiva del 5% del valor de adjudicación sin IVA.

### 10. Regulación armonizada

El presente contrato está sujeto a regulación armonizada por sobrepasar su valor estimado los límites previstos en el art. 22 de la Ley 9/2017, que para los contratos de servicios es de 215.000 euros.

EL DIRECTOR GERENTE

Firmado digitalmente por: SOTO BONEL JOSE FRANCISCO  
Fecha: 2022 08 19 13:58