

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía todas las firmas auténticas y se han ocultado los datos personales protegidos y los códigos que permitirían acceder al original.

**MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE
SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VÍVERES PARA LA
ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS Y
EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS
DE VENDING EN EL HOSPITAL INFANTIL
UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS**

EXPEDIENTE Nº: A/SER-030797/2023

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación:

1. OBJETO DEL CONTRATO, LOTES, JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD E INSUFICIENCIA DE MEDIOS:

OBJETO:

La presente memoria justificativa tiene por objeto la regulación de la licitación y adjudicación del contrato Servicio de suministro y gestión de víveres para la elaboración de dietas alimenticias, y la explotación de las cafeterías y máquinas de Vending del Hospital Infantil Universitario Niño Jesús de Madrid, de acuerdo con lo establecido en el Pliego de prescripciones técnicas y en el Pliego de condiciones administrativas particulares.

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

LOTES:

La licitación se realiza en un lote único 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, al contemplar una gestión integrada de todas las prestaciones relacionadas con la alimentación en el entorno hospitalario.

Al tratarse de actividades integradas, que comparten espacios y almacenes, la división en lotes restaría eficiencia al no producirse la deseable sinergia.

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD E INSUFICIENCIA DE MEDIOS:

El Hospital Infantil Universitario Niño Jesús atiende a las necesidades de alimentación de pacientes, familiares y trabajadores mediante una combinación de medios propios y ajenos. Así, el Hospital cuenta con personal y recursos materiales propios suficientes para prestar el servicio de alimentación de pacientes, pero no cuenta con personal y con recursos propios adecuados para realizar la gestión de víveres, la gestión de cafeterías y la gestión del Vending. Además, se trata de actividades ajenas a la actividad principal del Hospital para los que la experiencia demuestra que es más eficiente y eficaz acudir a los servicios de empresas especializadas.

Por ello, habiendo terminado la vigencia de los contratos anteriores, y no disponiendo el Hospital de medios propios para atender a estas necesidades, cuya cobertura es urgente e indispensable, se recurre a la contratación externa mediante la figura del procedimiento abierto, según lo establecido en la LCSP.

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 los siguientes códigos:

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

55330000-2 Servicios de cafetería.

55100000-1 Servicios de hostelería.

55523000-2 Servicios de suministro de comidas para otras empresas e instituciones.

3. DIRECCIÓN Y SEGUIMIENTO DEL CONTRATO:

Corresponde a la Dirección de Gestión y Servicios Generales del Hospital Infantil Universitario Niño Jesús la supervisión y seguimiento del contrato.

4. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución es de 48 meses, con una posible prórroga por otros 12 meses adicionales.

5. PRESUPUESTO Y VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

El presupuesto máximo de licitación de los servicios proyectados asciende a la cantidad de 1.913.644,18 euros (base imponible), IVA excluido, el IVA tiene un importe de 191.364,42 euros, lo que supone un presupuesto de 2.105.008,60 euros IVA incluido.

El valor estimado del contrato Valor (art. 101 LCSP) es de 2.774.784,07 euros. El método de cálculo aplicado para calcular el valor estimado es el importe total del presupuesto de licitación (I.V.A. excluido), más el importe de la posible prórroga prevista en el expediente (I.V.A. excluido), más modificaciones previstas (20% sobre el importe inicial del contrato).

Existe el crédito presupuestario suficiente para atender a las obligaciones económicas que se deriven de la contratación para los ejercicios en los que está prevista la ejecución del servicio.

El contrato no prevé la revisión de precios en aquellos conceptos que son financiados por la administración. Sí los prevé para los conceptos que son financiados por los usuarios, no pudiendo superar los incrementos anuales el 75% del IPC, tal como se indica en los Pliegos.

6. ANÁLISIS ECONÓMICO Y FINANCIERO:

El presupuesto de licitación se ha determinado multiplicando los precios unitarios máximos licitados por el número de unidades de consumo estimado por cada uno de los conceptos.

Debido a las fuertes fluctuaciones en la actividad que se han producido en los últimos tres años, se han utilizado como datos más fiables los datos de actividad de 2019.

Para calcular los precios máximos de licitación se ha partido de los precios de adjudicación anteriores, actualizándolos de acuerdo con el IPC. Este cálculo se ha realizado de forma detallada, considerando por separado el IPC de Alimentación y el IPC general, aplicando cada uno de ellos a los importes correspondientes de acuerdo con la estructura de costes de la actual empresa prestadora del servicio. Para conocer los cambios en el IPC hasta la actualidad se ha acudido a datos del INE, y para las previsiones de IPC durante la duración del contrato se ha acudido a las previsiones del Banco de España.

También se ha tenido en cuenta el efecto que las inversiones a realizar por los adjudicatarios para mejorar las instalaciones tienen sobre sus ofertas y, dado que las inversiones a realizar actualmente son muy inferiores a las necesarias en la última adjudicación, se ha tenido en cuenta esa reducción a la hora de calcular el incremento de precios.

Otro factor considerado ha sido el incremento del salario mínimo interprofesional, si bien ha resultado no ser de aplicación a ningún trabajador del servicio.

Con todo ello se ha calculado un incremento general por el efecto del IPC a aplicar a los precios, que ha resultado ser del 27,74 %.

De forma muy resumida, los datos y cálculos básicos son los siguientes:

DATOS REALES	
IPC general Septiembre 2017 a abril 2023 (*)	17,90%
IPC Alimentación Septiembre 2017 a abril 2023 (*)	32,40%

DATOS PREVISTOS		
IPC general previsto	2023	4,6%
	2024	2,9%
	2025	2,1%
	2026	2,0%
	2027	2,1%
TOTAL		13,7%

La reducción del porcentaje del IPC por reducción de inversiones es del 7'74%

Con lo que el IPC ya ajustado con este dato es el siguiente:

SUMA DE REALES Y PREVISTOS PARA TODO EL CONTRATO EFECTO MEJORAS	
IPC general Septiembre 2017 a abril 2023 + 50% 23-26	17,01%
IPC Alimentación Septiembre 2017 a abril 2023 +50% 23-26	31,51%

Y aplicándolo a la estructura de costes de la actual empresa prestadora del servicio se obtiene el incremento total a aplicar por IPC.

Tipos de costes	%	IPC aplicable	Media ponderada
Víveres	74%	31,51%	23,32%
Personal	24%	17,01%	4,08%
Generales	2%	17,01%	0,34%
	100%		27,74%
Porcentaje de subida a aplicar			

Por tanto, los importes totales del contrato son los siguientes:

	Base imponible	IVA (10%)	Total
Anual	478.411,05	47.841,10	526.252,15
Total (4 años)	1.913.644,19	191.364,42	2.105.008,60

El reparto anual es el siguiente:

Anualidades		Importe
3 meses	2023	131.563,04
12 meses	2024	526.252,15
12 meses	2025	526.252,15
12 meses	2026	526.252,15
9 meses	2027	394.689,11
TOTAL		2.105.008,60

Y la aplicación a la anualidad corriente es:

Anualidad corriente:	Programa	Económica	Importe
2023	312A	22105	131.563,04 €

7. PROCEDIMIENTO, FORMA DE ADJUDICACIÓN Y CRITERIOS DE VALORACIÓN:

El contrato proyectado se trata de un contrato servicio y por su importe se realizará por procedimiento abierto, siendo además armonizado, en el que toda entidad interesada podrá presentar una proposición, quedando excluida toda negociación de los términos del contrato.

La adjudicación recaerá sobre un único adjudicatario.

Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la oferta más ventajosa, se atenderá a una pluralidad de criterios en base a la mejor 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.

- **Criterios cuantificables mediante la aplicación de fórmulas matemáticas (hasta 70 puntos):**

Estos criterios valoran los precios, el canon y la inversión, de acuerdo con la siguiente tabla.

Orden	Criterio precio	Puntuación
1	Precio Guardia + quirófano	13
2	Precio víveres	43
3	Precio Extras	10
4	canon ofertado	1
5	Inversiones	3
	TOTAL PUNTUACIÓN	70

Para los puntos 1, 2 y 3 se ha elegido como fórmula de valoración el cálculo proporcional a las bajas ofertadas, por ser una fórmula sencilla, que reparte la totalidad de los puntos y maximiza el efecto en los puntos de las bajas ofertadas. Como particularidad, el cálculo no se realiza sobre el precio ofertado directamente, sino que se tiene en cuenta el peso de cada partida en el conjunto.

Para los puntos 4 y 5 la fórmula es la misma, aunque adaptada para tener en cuenta que se oferta al alza y no se aplican coeficientes (o pesos) como en el caso anterior.

- **Criterios cuya cuantificación depende de un juicio de valor (hasta 30 puntos):**

Se ha reservado una pequeña proporción de la puntuación a los criterios cuya cuantificación dependen de un juicio de valor, especificándose en el PCAP la forma en que se asignará la puntuación, de tal forma que todos los licitadores conozcan previamente cómo se valorarán estos criterios. El motivo es asegurar que las ofertas presentadas corresponden realmente a lo solicitado, garantizando una adecuada ejecución del proyecto, todo ello en la búsqueda del resultado de "gran calidad" exigido por la LCSP.

Los puntos reservados son los siguientes:

Orden	Criterio	Puntuación
1	Programa de trabajo	5
2	Aportaciones que incidan en una mayor satisfacción de los usuarios	5
3	Aportaciones que incidan en la mejora de la imagen del servicio	5
4	Oferta gastronómica ampliada respecto a la actual.	5
5	Plan de evaluación continua del Sistema de seguridad alimentaria	5
6	Inversiones y mejoras	5
TOTAL PUNTUACIÓN		30

8. CRITERIOS DE SELECCIÓN: SOLVENCIA.

A los efectos previstos en el artículo 116.4.c) LCSP, para justificar la solvencia técnica o profesional, y económica y financiera en relación con los criterios y los medios exigibles a los empresarios, y al objeto de abrir el contrato a la mayor competencia posible en beneficio tanto de los operadores económicos como de la entidad adjudicadora, se ha optado por ser lo menos restrictivos posible y establecer en el PCAP unos valores mínimos exigibles sencillos de alcanzar para acreditar la solvencia económica, financiera. Una vez acreditadas, los interesados podrán licitar libremente.

Así, para la solvencia económica y financiera los licitadores deberán acreditar un volumen anual de negocios que, referido al año de mayor volumen de negocio de los últimos tres concluidos, deberá ser al menos una vez y media el valor estimado del contrato (789.378,23 €).

Para la solvencia técnica o profesional los licitadores deberán acreditar una relación de los principales servicios o trabajos de igual o similar naturaleza al objeto del contrato, realizados en los tres últimos años, cuyo importe anual acumulado en el año de mayor ejecución sea igual o superior al 70% de la

anualidad media del contrato, avalados por, al menos, dos certificados de buena ejecución de dichos trabajos o servicios (368.376,51 €)

9. PAGO DE LOS SERVICIOS:

Se facturarán mensualmente. El canon deberá, igualmente, ser facturado mensualmente.

10. GARANTÍAS:

Se constituirá una garantía definitiva del 5% del presupuesto base de licitación, IVA excluido (art. 107.3 LCSP).

No se admite constitución mediante retención en el precio.

No se exige garantía complementaria.

11. PÓLIZA DE SEGUROS:

El adjudicatario deberá presentar un certificado emitido por entidad aseguradora debidamente autorizada, que acredite la contratación de una póliza de seguros de responsabilidad civil que garantice los daños ocasionados tanto a terceros como al propio Centro Sanitario o su personal por hechos derivados de la prestación del servicio contratado, con un límite de indemnización mínimo por siniestro de 600.000,00€. Dicha póliza deberá mantenerse en vigor durante el periodo de ejecución del contrato.

EL DIRECTOR GERENTE,
por vacante el Director de Gestión

Resolución 342/2021, de 13 de septiembre, de la Viceconsejería de Asistencia Sanitaria y Salud Pública
y Dirección General del Servicio Madrileño de Salud (BOCM núm. 222 de 17/09/2021
(LRJSP 40/2015, DE 1 DE OCTUBRE, ART. 13)

Firmado digitalmente por: CARDÍN VÁZQUEZ JORGE
Fecha: 2023.07.21 12:35

Jorge Cardin Vazquez