

EXPEDIENTE: A/SER-020423/2024

INFORME JUSTIFICATIVO DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN

Por parte de esta Dirección de Gestión se promueve la tramitación del Procedimiento Abierto con pluralidad de criterios del expediente **A/SER-020423/2024**, para 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 DEL HOSPITAL GUADARRAMA**, a través de un contrato administrativo, de acuerdo con lo especificado en el artículo 25.1.a) de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (en adelante LCSP).

De conformidad con lo establecido en el artículo 28.1 de la LCSP, se exponen a continuación las necesidades que se tratan de satisfacer, así como las características y el importe de las prestaciones objeto del contrato de referencia.

NECESIDAD E IDONEIDAD:

El Hospital Guadarrama, para el ejercicio de su actividad, precisa del suministro diario de todos los productos necesarios para que el personal de Cocina confeccione las distintas clases de dietas alimenticias para sus pacientes. Además, se precisa la gestión del almacenamiento y conservación de los bienes objeto de contratación, la explotación de la cafetería del Centro, que da servicio al personal y al público en general, y la explotación de las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos situadas en el hospital.

El próximo 16 de julio de 2024 finaliza la ejecución del contrato actual (Expediente A/SER-017040/2022), por lo que se hace necesario preparar una nueva licitación pública para dar continuidad a este servicio, que resulta imprescindible para el normal desarrollo de nuestra actividad hospitalaria.

El objeto de esta contratación se justifica en base a las necesidades planteadas para que sea posible la prestación asistencial, garantizando el cumplimiento de los procedimientos y las normas sobre la misma, la agilización de los procesos asistenciales y la satisfacción de los profesionales, de los pacientes y del público en general, por lo que esta Dirección de Gestión propone su adjudicación mediante procedimiento abierto con pluralidad de criterios.

CARACTERÍSTICAS:

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

- La gestión del suministro de los víveres necesarios para la elaboración de las diferentes dietas alimenticias que se sirven y pueden servirse en el Hospital a los pacientes hospitalizados en las ingestas establecidas actualmente: desayunos, comidas, meriendas y cenas.
- La gestión del suministro de productos elaborados que se sirven a los pacientes hospitalizados al margen de las ingestas mencionadas, y al personal con autorización para recibirlos ("Productos extras").

- La gestión del almacenamiento y conservación de los bienes objeto de contratación en las dependencias del Hospital.
- La explotación del servicio de cafetería del Centro, que atiende a los trabajadores del Hospital, al personal de guardia y autorizado y al público en general.
- La explotación de las máquinas expendedoras de bebidas frías y calientes y/o alimentos sólidos (“Servicio de vending”).

La características, requerimientos y condiciones para desarrollar estas prestaciones, se detallan en el Pliego de Prescripciones Técnicas que forma parte de este expediente.

El plazo de ejecución será de 24 meses, con posibilidad de prórroga de otros 36 meses.

La cantidad de menús que se servirán diariamente dependerá del nivel de ocupación del Centro. Para el periodo de ejecución del contrato se estiman un total de 343.440 ingestas (desayuno, comida, merienda y cena), lo que supone una media de 85.860 dietas completas, incluyéndose en estas cifras tanto las dietas completas de los pacientes hospitalizados como los menús servidos al personal de guardia y otras comidas ocasionales autorizadas por la Dirección del Hospital.

Esta estimación está basada en la evolución media de las estancias de los últimos años y en los datos del presente ejercicio.

Se ha establecido un precio unitario máximo de 9,70 euros (IVA incluido) por pensión completa (desayuno, comida, merienda y cena).

Y en cuanto a los productos extras se ha estimado un gasto máximo de 20.989,10 euros (IVA incluido).

PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

El presupuesto máximo de licitación, que asciende a **OCHOCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL DOS EUROS CON OCHENTA Y DOS CÉNTIMOS, IVA incluido** (854.002,82 €), se imputará con cargo al crédito presupuestario del Centro Gestor 171188211, aplicación presupuestaria G/312A/22105, Productos alimenticios, de los ejercicios 2024, 2025 y 2026, según el siguiente detalle:

CONCEPTO	CANTIDAD ESTIMADA (24 meses)	P. UNITARIO SIN IVA	BASE IMPONIBLE	IVA (10%)	TOTAL
DESAYUNO	85.860	1,250	107.325,00	10.732,50	118.057,50
COMIDA	85.860	3,400	291.924,00	29.192,40	321.116,40
MERIENDA	85.860	1,110	95.304,60	9.530,46	104.835,06
CENA	85.860	3,060	262.731,60	26.273,16	289.004,76
PENSIÓN COMPLETA	85.860	8,820	757.285,20	75.728,52	833.013,72
PRODUCTOS EXTRAS			19.081,00	1.908,10	20.989,10
TOTAL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN			776.366,20	77.636,62	854.002,82

Anualidad	Base Imponible	IVA (10%)	Total
2024	161.742,96	16.174,30	177.917,25
2025	388.183,10	38.818,31	427.001,41
2026	226.440,14	22.644,01	249.084,16
Total	776.366,20	77.636,62	854.002,82

Por todo lo anterior, y constatando que la presente contratación resulta necesaria para el cumplimiento de los fines institucionales que este Hospital tiene encomendados, así como la idoneidad del objeto del contrato para cubrir la necesidad planteada, se deja constancia de ello y se firma este Informe Justificativo de la Necesidad de la Contratación.

DIRECTORA DE GESTIÓN DEL HOSPITAL GUADARRAMA

Firmado digitalmente por BELTRAN GARCIA MARIA RAQUEL
Fecha: 2024.05.23 11:15