

MEMORIA JUSTIFICATIVA Y ECONÓMICA

Servicio de suministro y gestión de víveres para elaboración de dietas para el Hospital Clínico San Carlos de Madrid, por trámite de urgencia

Expediente: P.A. 2024-4-210

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.....	4
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

La presente memoria justificativa tiene por objeto la regulación de la licitación y adjudicación del contrato de servicio de suministro y gestión de víveres para la elaboración de dietas alimenticias del Hospital Clínico San Carlos (HCSC) de Madrid, de acuerdo con lo establecido en el Pliego de prescripciones técnicas y en el Pliego de condiciones administrativas particulares.

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 propios 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), estando prevista la posibilidad de prórroga de hasta 4 años (48 meses).

4. Presupuesto y valor estimado del contrato

• Antecedentes

Procedimiento Abierto PA 2022-4-007 "Servicio de suministro y gestión de víveres para la elaboración de dietas para el Hospital Clínico San Carlos".

Importe de adjudicación contrato inicial (desde el 20 de febrero de 2023 al 19 de febrero del 2024): 1.575.983,94 €.

Importe de prórroga de contrato (desde el 20 de febrero de 2024 hasta el 19 de agosto del 2024): 787.991,97 €.

Adjudicatario: TECNOVE, S.L. con N.I.F B-13032750

- **Presupuesto**

El **presupuesto máximo de licitación** de los servicios proyectados en este concurso asciende a la cantidad de:

BASE IMPONIBLE	IVA	TOTAL
1.665.575,67	166.557,57	1.832.133,24

El precio del contrato se ha calculado teniendo en cuenta los siguientes factores:

- Evolución de los consumos (alimentación de pacientes) de los últimos ejercicios.
- Precio de licitación de anteriores expedientes de alimentación tramitados por el Hospital.
- Para calcular los precios máximos de licitación se ha partido de los precios del concurso anterior y su actualización tomando como referencia el IPC de alimentación del Instituto Nacional de Estadística, período diciembre 2022 a diciembre 2023, de un 7,3%.
- Gastos para el adjudicatario.

Con el siguiente desglose:

CÁLCULO PARA 12 MESES EN FUNCIÓN Nº DIETAS			
	UDS/AÑO	Precio s/IVA	TOTAL € SIN IVA EN 12 MESES
Desayuno	216352	0,90	194.716,80 €
Comida	236932	2,96	701.318,72 €
Merienda	208905	0,76	158.767,80 €
Cena	220354	2,24	493.592,96 €
Total 12m. Sin IVA		6,86	1.548.396,28 €
IVA 12 meses (10%)			154.839,63 €
Total 12m. con IVA			1.703.235,91 €
Alimentos Extras 12 meses sin IVA			117.179,39 €
Alimentos Extras 12 meses con IVA (*)			128.897,33 €
IMPORTE total 12 meses sin IVA			1.665.575,67 €
IMPORTE Total PARA 12 meses con IVA			1.832.133,24 €

(*) El IVA de los productos extras será el vigente en el momento del devengo.

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.

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 8.660.993,48 euros.

5. Responsable y seguimiento del contrato.

El órgano de contratación nombra como Responsable del Contrato al Jefe 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, por trámite de urgencia. 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.

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.

El motivo por el cual se solicita el requisito de solvencia económica, es la necesidad por la cual, el ofertante, pueda acreditar la capacidad económica suficiente, como para llevar a cabo la preparación, realización y finalización de los trabajos objeto de esta licitación, e impedir que se vea perjudicado el hospital y sus pacientes, por insuficiencia de medios económicos del licitante para sacar adelante el servicio objeto de la licitación.

El motivo por el cual se solicita el requisito de solvencia técnica, es que es absolutamente imprescindible que la empresa adjudicataria posea la experiencia necesaria en la ejecución de trabajos similares a los del objeto de la contratación, al tratarse de la gestión de la alimentación de los pacientes del centro se busca evitar la mala praxis que genere perjuicios en la prestación de la asistencia sanitaria que tiene encomendada este centro hospitalario.

Se exige la adscripción de medios personales (artículo 76 LCSP) a la ejecución del contrato siendo determinante su concreción al tratarse del servicio de gestión de los víveres necesarios para la elaboración de las dietas para nuestros pacientes. Por ello, el hospital requiere que el servicio sea encargado a profesionales con formación especializada y experiencia práctica adquirida. Según se recoge en el pliego de prescripciones técnicas.

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 221.000 euros.

Firmado digitalmente por: MARTINEZ ARRANZ JAVIER
Fecha: 2024.06.04 09:14

Firmado digitalmente por: GOMEZ DERCH CESAR ADOLFO
Fecha: 2024.06.04 15:23

Fdo.: Javier Martínez Arranz
Jefe del Servicio de Hostelería

Fdo.: César A. Gómez Derch
Director Gerente del HCSC