

MEMORIA DE JUSTIFICACIÓN DEL CONTRATO

SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS Y LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS VENDING DEL HOSPITAL LA FUENFRÍA – EXP. HF-SER2024-038 // A/SER-053001/2024

1. OBJETO DETALLADO DEL CONTRATO (ART. 99 LCSP).

- Servicio de suministro y gestión de víveres, conformado por los elementos necesarios para las dietas alimenticias, prescritas para los pacientes ingresados en el Hospital en las ingestas establecidas: desayuno, comida, merienda y cena para su elaboración y cocinado por el personal de la Unidad de Cocina del Hospital La Fuenfría, y de los productos elaborados que se sirven a los pacientes al margen de las ingestas mencionadas (productos extras). Gestión del almacenamiento y conservación de los bienes objeto de la contratación en las dependencias del Hospital.
- Explotación del Servicio de Cafetería del Hospital, que atiende a los trabajadores, personal de guardia y autorizado y público en general.
- Explotación de las máquinas expendedoras de bebidas frías y calientes y/o alimentos sólidos (servicio de vending).

2. DURACIÓN Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO (ART. 29 LCSP).

La duración del contrato será de 12 meses, con opción a prórroga de 12 meses (total 24 meses).

3. MODIFICACIONES POSIBLES PREVISTAS.

SÍ. Condiciones en que podrán efectuarse: De conformidad con lo dispuesto en el artículo 204 y en la disposición adicional trigésima tercera de la LCSP, en los contratos de servicios en los que el empresario se obligue a ejecutar el servicio de forma sucesiva y por precio unitario, sin que el número total de prestaciones incluidas en el objeto del contrato se defina con exactitud al tiempo de celebrar éste, por estar subordinadas a las necesidades de la Administración, si durante la vigencia del contrato las necesidades reales fuesen superiores a las estimadas inicialmente, deberá tramitarse la correspondiente modificación, antes de que se agote el presupuesto máximo inicialmente aprobado, reservándose a tal fin el crédito necesario para cubrir el importe máximo de las nuevas necesidades.

- Alcance, límites y naturaleza de las modificaciones: Variaciones en el nivel de actividad, que puedan suponer modificación en el número máximo inicialmente estimado de pensiones alimenticias de pacientes o personal de guardia, así como el importe estimado para los alimentos extras.

Se podrá modificar el contrato, tanto durante la vigencia del contrato inicial como durante la prórroga del mismo, no pudiendo exceder el importe total del contrato de la cuantía reflejada como valor estimado del contrato en el apartado 4 de esta cláusula, todo ello en virtud de lo establecido en el artículo 101 de la LCSP. La modificación no podrá suponer el establecimiento de nuevos precios unitarios no previstos en el contrato.

- Porcentaje del precio del contrato al que como máximo puedan afectar: De conformidad con lo dispuesto en el artículo 204.1 de la LCSP, las modificaciones previstas en el pliego de cláusulas administrativas particulares no podrán superar el veinte por ciento del precio inicial del contrato.
- Procedimiento para la modificación: Propuesta de modificación, aprobación de la misma y formalización en documento contractual.

4. ELECCIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.

Al objeto de promover la libre concurrencia y publicidad en el ámbito de la contratación pública, así como por el valor estimado del mismo, se considera más adecuado elegir el Procedimiento Abierto Ordinario con pluralidad de criterios, pudiendo, por lo tanto, cualquier interesado presentar una proposición y quedando excluida toda la negociación con los licitadores de los términos del contrato (Artículo 156 de la LCSP 9/2017).

5. DIVISIÓN EN LOTES (ART. 99 LCSP).

NO. 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 en el entorno hospitalario.

6. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN (ART. 145 LCSP).

Los criterios de adjudicación del procedimiento serán los siguientes, de acuerdo con lo establecido en la Memoria justificativa de la necesidad del promotor del contrato:

Pluralidad de criterios de adjudicación:

- Criterios relacionados con los costes: 60 puntos.
- Criterios cualitativos por aplicación de fórmulas: 20 puntos.
- Criterios cualitativos por juicios de valor: 20 puntos.

7. JUSTIFICACIÓN DE LA ELECCIÓN DE LOS CRITERIOS DE DESEMPATE (art. 147 LCSP).

Atendiendo a los criterios establecidos en el artículo 147 de la LCSP, y según lo dispuesto en el pliego de cláusulas administrativas particulares, la selección de los criterios de desempate obedece al establecimiento de una prelación que, estando adecuadamente vinculada al objeto del contrato y resultando proporcional al mismo, solvente los empates que se produzcan entre dos o más ofertas en atención a criterios de compromiso social.

8. VALOR MAXIMO ESTIMADO Y MÉTODO DE ESTIMACIÓN DE ESTE (ART. 101 LCSP).

Método de cálculo aplicado para calcular el valor estimado: El valor estimado será el importe total del presupuesto de licitación (IVA excluido), más el importe de las posibles prorrogas del contrato (IVA excluido), más una modificación del 20% del importe del contrato (IVA excluido) en ambos períodos.

En base a lo expuesto anteriormente, el valor estimado del contrato sería el siguiente:

- Valor estimado del contrato (Artículo 101.2 LCSP): 1.286.844,55 €

9. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN (art. 202 LCSP).

La especial incidencia del servicio objeto de este contrato, hace necesario establecer un régimen particular de evaluación y control en la ejecución del presente contrato, así como establecer un régimen especial de penalizaciones y sanciones, que se detallan y explicitan en la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares para su aplicación en aquellos supuestos en que las prestaciones exigidas sean ejecutadas defectuosamente.

Las condiciones especiales de ejecución que se solicitan están vinculadas al objeto del contrato, no son discriminatorias, son compatibles con el derecho comunitario y su finalidad es el consumo socialmente responsable, resulta idóneo tomar en consideración las condiciones medioambientales y sociales que se empleen en la realización del suministro adjudicado y que se detallan en la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

10. JUSTIFICACIÓN CRITERIOS DE SOLVENCIA.

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 y técnica o profesional proporcionales al objeto del contrato, que permitan la libre concurrencia en el procedimiento de contratación y fomenten la participación en el mismo de las pequeñas y medianas empresas.

11. GARANTÍA PROVISIONAL. GARANTÍA DEFINITIVA.

Garantía provisional: No se considera necesario solicitar la constitución de una garantía provisional.

Garantía definitiva: Sí se considera necesaria la constitución de una garantía definitiva conforme a lo establecido en el punto 14 de la cláusula 1 del pliego de cláusulas administrativas particulares.

12. REGULACIÓN ARMONIZADA.

Sí. El presente contrato está sujeto a regulación armonizada por sobrepasar su valor estimado los límites previstos en el art. 19 de la Ley 9/2017 que, para los contratos de servicios, es de 221.000,00 euros.

13. RESPONSABLE DEL CONTRATO.

El órgano de contratación nombra como responsable del contrato a la Jefa de Sección de Hostelería y Servicios Generales, 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 la Unidad de Hostelería del Centro.

14. FORMA DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN.

- Servicio de suministro y gestión de víveres, conformado por los elementos necesarios para las dietas alimenticias, prescritas para los pacientes ingresados en el Hospital en las ingestas establecidas: desayuno, comida, merienda y cena para su elaboración y cocinado por el personal de la Unidad de Cocina del Hospital La Fuenfría, y de los productos elaborados que se sirven a los pacientes al margen de las ingestas mencionadas (productos extras). Gestión del almacenamiento y conservación de los bienes objeto de la contratación en las dependencias del Hospital.
- Explotación del servicio de cafetería del Hospital, que atiende a los trabajadores, personal de guardia y autorizado y público en general.
- Explotación de las máquinas expendedoras de bebidas frías y calientes y/o alimentos sólidos (servicio de vending).

En Cercedilla, a 13 de diciembre de 2024

Firmado digitalmente por: MUÑOZ MENDEZ SARA
Fecha: 2024 12 13 15:17

Sara Muñoz Méndez
La Directora de Gestión