



Informe justificativo sobre la necesidad de iniciar un expediente de contratación

Datos del expediente

Objeto del contrato: El servicio de alimentación, cafeterías y vending del Hospital Universitario Son Llätzer y del Hospital Joan March.

Órgano promotor: Gerencia del Hospital Universitario Son Llätzer.

Presupuesto de licitación: 9.755.618,94 € IVA incluido.

Antecedentes

1. El artículo 116 de la Ley 9/2017, de 8 de octubre, 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 establece que la celebración de contratos por parte de las Administraciones Públicas requerirá la previa tramitación del correspondiente expediente, que se iniciará por el órgano de contratación motivando la necesidad del contrato en los términos previstos en el artículo 28 de esta Ley. El artículo 28 de la nueva Ley de Contratos del Sector Público dispone que las entidades del sector público no podrán celebrar otros contratos que aquellos que sean necesarios para el cumplimiento y realización de sus fines institucionales. Asimismo establece la obligación de determinar con precisión, la naturaleza y extensión de las necesidades que pretenden cubrirse mediante el contrato proyectado, así como la idoneidad de su objeto y contenido para satisfacerlas.
2. Los objetivos del Servei de Salut de les Illes Balears se encuentran establecidos en el Decreto 39/2006, de 21 de abril mediante el que se aprobaron sus estatutos.

Son objetivos fundamentales del Servicio de Salud:

- a. Participar en la definición de las prioridades de la atención sanitaria a partir de las necesidades de salud de la población y dar efectividad al catálogo de prestaciones y servicios que se pondrá al servicio de la población con la finalidad de proteger la salud.
- b. Distribuir, de manera óptima, los medios económicos asignados a la financiación de los servicios y prestaciones sanitarias.
- c. Garantizar que las prestaciones se gestionen de manera eficiente.
- d. Garantizar, evaluar y mejorar la calidad del servicio al ciudadano, tanto en la asistencia como en el trato.
- e. Promover la participación de los profesionales en la gestión del sistema sanitario de las Illes Balears y fomentar la motivación profesional.
- f. Fomentar la formación, la docencia y la investigación en el ámbito de la salud.

El objeto del contrato es “el servicio de alimentación, cafeterías y vending del Hospital Universitario Son Llätzer y del Hospital Joan March”.



3. La Gerencia del Hospital Universitario Son Llàtzer actuando de conformidad con la Resolución del director general del Servicio de Salud de las Illes Balears de 1 de febrero de 2021 (BOIB núm. 16 de 06/02/2021) por la que se delegan diferentes competencias en determinados órganos del Servei de Salut dispone de todas las facultades y actuaciones previstas en la legislación de contratos del sector público cuando se trate de contratos licitados por las gerencias territoriales respectivas de los contratos cuyo gasto sea igual o inferior a quinientos mil euros (500.000€)

En base a lo anterior, esta unidad promotora redacta el presente informe, con la finalidad de justificar la necesidad e idoneidad del contrato y la eficiencia en la contratación, detallando los siguientes aspectos:

Necesidad

El desarrollo de la actividad asistencial del Hospital Universitario Son Llàtzer y del Hospital Joan March conlleva la necesidad de prestar un servicio de Alimentación para un correcto funcionamiento de los hospitales.

La alimentación que se prepare en los hospitales deberá proporcionar una comida agradable y completa a los enfermos, teniendo en cuenta sus gustos y sus costumbres particulares. Por otra parte, al objeto de responder a la prescripción facultativa, deberá ser adecuada al estado nutricional y a la enfermedad del paciente.

Al igual que en el concurso actual, para asegurar el equilibrio económico del servicio, se incluye la explotación de los servicios de cafetería y vending de los hospitales en el contrato. De esta manera se consiguen sinergias para la distribución y control de los alimentos en todo el ámbito de los hospitales, aumentando el atractivo del contrato para las posibles empresas explotadoras a recibir un ingreso a terceros no vinculado directamente a la administración.

Contratos anteriores sobre la misma materia:

OBJETO	EXPEDIENTE	PRECIO LICITACIÓN
Servicio de alimentación y cocina hospitalaria para el Hospital de Son Llàtzer, Hospital Psiquiátrico y del Área de Salud Mental, Hospital General, Hospital Joan March y Hospital Verge de la Salut, así como el servicio de vending y gestión de las cafeterías de todos los hospitales a (excepción del Hospital Verge de la Salut).	SSCC PA 151/18 (CCASE 2018/23034)	21,590,881,36 €

Justificación de la no división en lotes

Se considera que dicha división podría conllevar el riesgo de hacer la ejecución del contrato excesivamente difícil u onerosa desde el punto de vista técnico, y que la necesidad de coordinar a los diferentes contratistas para los diversos lotes podría conllevar gravemente el riesgo de socavar la ejecución adecuada del contrato.

Carencia de medios propios

Puesto que, tanto por parte de la Gerencia del Hospital Universitario Son Llàtzer como por parte del Ib-salut se carece de medios propios para desarrollar el objeto de este expediente y cubrir las necesidades del servicio de alimentación, cafeterías y vending del Hospital Universitario Son Llàtzer y del Hospital Joan March, y no se considera conveniente en este momento ampliar la plantilla propia para la ejecución de este contrato debido a las características propias del servicio, se impone la necesidad de contratar su ejecución con terceros según lo dispuesto en la Ley de Contratos del Sector Público y en el resto de normativa de aplicación.

Duración y prórroga

Se prevé un contrato con una duración de 3 años a contar desde el 8 de agosto de 2024. Una vez finalizado el período contractual, este contrato se podrá prorrogar por un período de un año.

Modificación de contrato

El contrato podrá modificarse durante su vigencia hasta un máximo del 20 % del precio inicial.

Procedimiento y forma de adjudicación

En cuanto a lo dispuesto en el artículo 131.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de contratos del Sector Público, el expediente deberá tramitarse mediante procedimiento abierto.

Importe

Teniendo en cuenta el informe justificativo del precio adecuado a mercado que se adjunta a este informe, el precio unitario máximo es de (IVA excluido):

Concepto	Precio concurso
Desayuno	2,79 €
Comida	6,68 €
Merienda	1,90 €
Cena	7,80 €
Total dieta	19,17 €

Y el presupuesto de gasto máximo es de 8.868.744,48 € más el IVA al tipo de 10% nos da un importe de 9.755.618,94 €, con el siguiente desglose:

AÑO	PARTIDA PRESUPUESTARIA	IMPORTE	IVA 10 %	TOTAL CON IVA
2024	60601/G/412B01/22712/00	919.721,65 €	91.972,16 €	1.011.693,81 €
2025	60601/G/412B01/22712/00	2.956.248,16 €	295.624,82 €	3.251.872,98 €
2026	60601/G/412B01/22712/00	2.956.248,16 €	295.624,82 €	3.251.872,98 €
2027	60601/G/412B01/22712/00	2.036.526,51 €	203.652,65 €	2.240.179,16 €
	TOTAL	8.868.744,48 €	886.874,46 €	9.755.618,94 €

Valor estimado

De conformidad con lo establecido en artículo 101, el valor estimado del contrato es de 18.731.734,06 €

Para el cálculo del valor estimado del contrato se han tenido en cuenta las cuantías económicas que suponen un gasto para la Administración, las previsiones de ingresos para el contratista para los tres años de duración del contrato y la posibilidad de un año de prórroga, con el siguiente desglose:

	Importe
Importe del contrato (3 años)	8.868.744,48 €
Importe prórroga del contrato (1 año)	2.956.248,16 €
Modificación del contrato (20% importe licitación)	1.773.748,90 €
Ingresos previstos de cafeterías (3 + 1 año)	4.361.028,64 €
Ingresos previstos de máquinas de vending (3 + 1 año)	667.803,88 €
Ingresos previstos de dietas guardería (3 + 1 año)	104.160,00 €
Valor estimado del contrato (IVA no incluido)	18.731.734,06 €

Criterios de valoración

Debido a la naturaleza de este contrato se ha considerado que se puede obtener la oferta con mejor relación calidad-precio para la Administración si tenemos en cuenta los siguientes criterios de valoración:

1.- Oferta económica ingestas (oferta de desayuno, comida, merienda y cena). (Puntuación máxima 43 puntos).

Para la aplicación de las ofertas se aplicará la siguiente fórmula:

Puntuación de la oferta = 43 X (Importe de la oferta más económica / Importe de la oferta a valorar).



La oferta económica se cumplimentará según Anexo 1 PCAP “Modelo oferta económica precio unitario dieta”

Las ofertas económicas coincidentes con el presupuesto base de licitación obtendrán 0 puntos.

La fórmula utilizada para valorar las diferentes ofertas permite asignar mayor puntuación a la oferta con menor precio, y al resto de ofertas en proporción al ratio entre la oferta más económica y la oferta que se valora; de esta forma se obtienen diferencias de puntuación aunque se produzcan pequeñas diferencias en el precio.

2.- Oferta económica extras. (Puntuación máxima 4 puntos).

Para la valoración de este criterio se tendrá en cuenta la oferta del precio de los extras que aparece en el Anexo 2 PCAP “Modelo oferta económica calidades y precios extras”.

La oferta a valorar será la suma total del precio de los extras ofertados en el Anexo 2 PCAP.

Se asignarán 4 puntos a la oferta más económica. El resto de ofertas se puntuarán de la siguiente forma:

Puntuación de la oferta = $4 \times (\text{La oferta más económica del importe total de extras} / \text{Importe de la oferta a valorar})$.

La fórmula utilizada para valorar este criterio permite asignar mayor puntuación a la oferta con menor precio, y al resto de ofertas en proporción al ratio entre la oferta más económica y la oferta que se valora; de esta forma se obtienen diferencias de puntuación aunque se produzcan pequeñas diferencias en el precio.

3.- Oferta económica precios cafetería. (Puntuación máxima 2 puntos).

Para la valoración de este criterio se tendrá en cuenta la oferta del precio de cafetería para los usuarios de los productos que aparecen resaltados en el Anexo 5 PCAP “Modelo oferta económica precios de cafeterías y máquinas de vending”.

La oferta a valorar será la suma total resultante de multiplicar el precio para usuarios de los productos resaltados por la ponderación establecida en el “Cuadro A” de dicho anexo.

Se asignarán 2 puntos a la oferta más económica. El resto de ofertas se puntuarán de la siguiente forma:

Puntuación de la oferta = $2 \times (\text{La oferta más económica del precio para usuarios de la cafetería} / \text{Importe de la oferta a valorar})$.

La fórmula utilizada para valorar este criterio permite asignar mayor puntuación a la oferta con menor precio, y al resto de ofertas en proporción al ratio entre la oferta más económica y la oferta que se valora; de esta forma se obtienen diferencias de puntuación aunque se produzcan pequeñas diferencias en el precio.

Criterios evaluables mediante juicio de valor

4.- Proyecto de organización y planificación del servicio. (Puntuación máxima 31 puntos).

Se valorará la propuesta que mejor se adapte a las necesidades de cada uno de los centros que forman parte del contrato y que tenga un impacto real en la calidad del servicio. Para ello, se detallarán los diferentes procesos, con indicación de medios empleados, recursos humanos y metodología, frecuencias, horarios... para cada una de las fases del proceso: recepción de materias primas, almacenaje, producción, abatimiento (si procede), emplatado en bandeja, etiquetado y distribución.

En este criterio se considera que la organización y planificación aplicadas así como la adaptación de las mismas a las características de cada centro, tienen un impacto positivo en el servicio ofrecido.

5.- Programas de calidad del servicio y sistemas de implantación de medidas correctoras en casos de incidencias. (Puntuación máxima 6 puntos).

En la valoración de este criterio se tendrá en cuenta: la descripción resumida o enumeración de los programas de control de calidad a implantar y medios destinados a garantizar la calidad del servicio (incluyendo los objetivos, metodología y cronograma).

En este criterio se tienen en cuenta las medidas, tanto preventivas como correctivas, para asegurar la calidad y seguridad alimentarias y ofrecer el máximo beneficio clínico al paciente.

6.- Composición de los menús. (Puntuación máxima 6 puntos).

Se valorarán la variedad, calidad y cantidad de los platos. Para ello, se incluirá en la oferta 1 propuesta con la planificación de 5 semanas de menús de comida para los diferentes tipos de dietas para pacientes (basal, fácil digestión, fácil masticación, diabética y triturada), y en el caso de la dieta basal deberá especificar las cantidades y calidades de los primeros platos, segundos y guarniciones de la oferta (a partir de los mínimos establecidos en el Anexo 3 del PPT).

Este criterio guarda relación con la importancia de la composición de los menús, que está directamente relacionada con las necesidades nutricionales y situación clínica del paciente, y la calidad y cantidad de las dietas son clave en la recuperación del mismo.

7.- Medidas de gestión medioambiental. (Puntuación máxima 3 puntos).

Se valorará la incorporación de medidas de gestión medioambiental, ahorro y eficacia energética, así como las medidas organizativas propuestas para la minimización de residuos en la prestación del servicio.

En este criterio se tiene en cuenta la necesidad de que el servicio de alimentación implante y desarrolle medidas de sensibilización y compromiso con el medioambiente, así como de mitigación de riesgos ambientales.

8.- Aportación de menaje diferenciado para niños. (Puntuación máxima 3 puntos).

Se valorará la aportación de menaje diferenciado para niños: de menor tamaño, con estampaciones, dibujos, etc.

El objetivo principal de este criterio es que el hospital sea en lo posible un lugar apacible para los niños y se crea la necesidad de que el menaje destinado para ellos cumpla unas condiciones de seguridad, además de contar con un diseño adecuado que les proporcione un ambiente amigable y cálido durante su estancia.

9.- Variedad de la oferta de las cafeterías y máquinas de vending de los hospitales. (Puntuación máxima 2 puntos).

Se valorarán la variedad de platos a la carta, la calidad, la utilización de productos autóctonos y/o de proximidad y la utilización de productos de comercio justo tanto en la cafetería como en las máquinas de vending.

La oferta debe incluir detalladamente los siguientes aspectos:

- .- Oferta de pensión alimenticia para el personal en turno de guardia o en turno especial: desayuno, comida y cena.
- .- Descripción de platos a la carta, calidad en la elaboración de los mismos, utilización de productos autóctonos y de proximidad, y la variación periódica de los platos ofertados.
- .- Oferta de servicios especiales, de acuerdo con lo establecido en el punto C “ Disponibilidad para servicios especiales” del PPT para este tipo de actos, detallando el precio de cada una.
- .- Oferta de productos de las máquinas de vending.

En la oferta de la carta y productos de la cafetería y máquinas de vending debe constar el precio al público y el precio final para los trabajadores del hospital, teniendo en cuenta que se trata de precios máximos con IVA incluido.

Este criterio guarda relación con la necesidad de ofrecer calidad y variedad a los profesionales del hospital y acompañantes de los pacientes para afrontar la jornada en el centro, teniendo en cuenta los gustos y preferencias personales.

Estabilidad presupuestaria

Este expediente se ha encuadrado en un marco de planificación plurianual y de programación y presupuestación, atendiendo a la situación económica, a los objetivos de política económica y al cumplimiento de los principios de estabilidad presupuestaria y sostenibilidad financiera, tal y como detalla el artículo 7 de la Ley de Estabilidad Presupuestaria y Sostenibilidad Financiera de 27 de abril de 2017.

Por otra parte, el estudio realizado para la obtención del precio adecuado a mercado de este contrato, se ha regido por la eficacia, la eficiencia, la economía y la calidad del producto, a cuyo fin se han aplicado las políticas de racionalización del gasto y mejora en la gestión del sector público.

Este contrato queda supeditado estrictamente al cumplimiento de las exigencias de los principios de estabilidad presupuestaria y sostenibilidad financiera.

Por todo lo expuesto, esta unidad promotora eleva al departamento de contratación el presente informe y solicita que se inicien los trámites adecuados y oportunos para la contratación de dicho servicio.

Palma, a 22 de febrero de 2024

Jaime Tugores Carbonell
Jefe de sección de Servicios Generales