

MEMORIA JUSTIFICATIVA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA EL EVENTO “ESPACIO CPI SALUD” DE LA FUNDACIÓN PÚBLICA ANDALUZA PROGRESO Y SALUD M.P., POR PROCEDIMIENTO NEGOCIADO SIN PUBLICIDAD.

EXPTE. 1055_2024

FUNDACIÓN PÚBLICA ANDALUZA PROGRESO Y SALUD M.P.

SEVILLA, 15 DE MAYO DE 2024

Memoria justificativa Exp. 1055_2024
Página 1 de 9

FIRMADO POR	FRANCISCO JAVIER MONTERO PLATA	15/05/2024 15:49:27	PÁGINA 1/9
VERIFICACIÓN	UUM32DGL3CAXQKBWDV3KP7M6FPK2YK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



1. INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN.

Esta memoria tiene el objeto de exponer la necesidad de la organización de un evento, que suponga un nuevo espacio de difusión y promoción del uso de la Compra Pública de Innovación y su impacto disruptivo en el sector sanitario.

La contratación es el proceso a través del cual los poderes adjudicatarios (en todos los niveles de la administración, los organismos públicos o incluso privados) adquieren bienes y servicios o encargan obras. En la actualidad, se calcula que existen 350.000 poderes adjudicatarios en la Unión Europea. Los contratos resultantes representan una parte muy importante del mercado de la Unión Europea, del que corresponden en torno al 19 % de su producto interior bruto (PIB) y casi 2,4 billones de euros al año. Más concretamente, la contratación de servicios, obras y suministros dedicados a la asistencia sanitaria y social dinamizan alrededor de un 10% del PIB. La manera de gastar este dinero público tiene repercusiones claras e importantes en la economía.

La Compra Pública de Innovación (en adelante CPI), es un novedoso abordaje en la contratación que fomenta nuevas oportunidades en el Mercado a partir de la identificación de necesidades no cubiertas que requieren del desarrollo de productos y servicios innovadores por parte del tejido productivo.

Según un estudio de la OCDE, las administraciones públicas que lanzan contratos públicos empleando la herramienta de la CPI logran que:

1. el impacto sea hasta 10 veces mayor que una política o un apoyo desarrollado desde la oferta, y,
2. que la probabilidad de inversión y esfuerzo privado, por parte de las empresas en I+D+i, se pueda multiplicar por 2.

Por otro lado, un estudio publicado por el Manchester Institute for Research and Innovation indica que cuando las empresas ganan contratos públicos que requieren desarrollar I+D o innovación, como es el caso de los procesos de CPI, se consigue un impacto claro y es que:

- a) Cerca del 80% de las empresas ganan otros contratos públicos.
- b) El 55% de las empresas aumentan sus ventas al sector privado.
- c) Alrededor del 30% inicia o incrementa sus ventas nacionales, lo que contribuye de manera determinante a la creación de empleo cualificado, de calidad.

En los últimos años, el uso del instrumento de CPI se ha intensificado de manera significativa en el sector salud. La inversión en el desarrollo de nuevas soluciones innovadoras basadas en necesidades de la administración general del estado, entidades regionales o provinciales ha sobrepasado ya los 800 millones de euros con algunos ejemplos de significativo calado e impacto.

El Gobierno andaluz ratifica su compromiso y apuesta por este tipo de instrumento a través de la formulación de la Estrategia de CPI en Andalucía, aprobada por Acuerdo de 6 de febrero de 2018 del Consejo de Gobierno (BOJA número 30, 12 de febrero de 2018) y la Estrategia para el Impulso y Consolidación de la Compra Pública de Innovación en la Administración Pública de 4 de septiembre de 2018.

En el caso concreto de Salud, la CPI se ha convertido en una acción de carácter estratégico con el fin de buscar soluciones innovadoras de valor en la prestación de asistencia sanitaria a la ciudadanía, impulsando, a su vez, el desarrollo económico y el tejido empresarial de la comunidad andaluza. La Secretaría General de

FIRMADO POR	FRANCISCO JAVIER MONTERO PLATA	15/05/2024 15:49:27	PÁGINA 2/9
VERIFICACIÓN	UUM32DGL3CAXQKBWDV3KP7M6FPK2YK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Investigación, Desarrollo e Innovación de la Consejería de Salud y Consumo (en adelante CSyC), promueve el uso Compra Pública de Innovación en el Sistema Sanitario Público de Andalucía (en adelante SSPA), dentro de la política de innovación del SSPA y de las estrategias de I+i de la CSyC de la Junta de Andalucía, cuya misión es la de conseguir que el SSPA utilice de manera innovadora la función y los instrumentos de compra pública para el fomento, desarrollo, incorporación y difusión de soluciones innovadoras que den respuesta a los retos que el SSPA presenta, con la finalidad de conseguir un desarrollo sostenido y sostenible como servicio público universal, gratuito, accesible, equitativo y de calidad, orientado a resultados en la satisfacción de las necesidades de salud de la población y los ciudadanos.

En este sentido, se ha elaborado un Programa de Compra Pública de Innovación en Salud de Andalucía (en adelante Programa CPISalud), presentándose el pasado 22 de octubre de 2022 en el Hospital Universitario Torrecárdenas de Almería, y, enmarcado dentro de la Estrategia de CPI en Andalucía. Los objetivos específicos se centran en:

- Identificar las necesidades de innovación prioritarias en salud susceptibles de ser abordadas a través de CPI, generando lo que se denomina el Mapa de Demanda Temprana sanitaria.
- Promover e impulsar el desarrollo de proyectos CPI en áreas estratégicas que permitan el desarrollo y validación en entorno real de las soluciones innovadoras y faciliten su implantación en el SSPA.
- Coordinar la puesta en marcha de los procedimientos y dotación de recursos necesarios para su efectiva implantación en las áreas de contratación y gestión de los fondos implicados, con especial foco en la consolidación de la Oficina Técnica de CPI como unidad de referencia en la promoción y desarrollo de los proyectos.
- Difusión de la CPI tanto para promover la participación de los profesionales del SSPA, de la ciudadanía, y de agentes económicos y tecnológicos; como para dar a conocer los resultados y extender las soluciones innovadoras generadas.

Así, se promovió el 17 de diciembre de 2020 la creación de la Oficina Técnica de Compra Pública de Innovación en Salud de Andalucía (en adelante OT-CPISalud), en el seno de la Fundación Pública Andaluza Progreso y Salud M.P. como soporte a los objetivos de este Programa. Entre otros objetivos, la OT-CPISalud, persigue la identificación de necesidades asistenciales actualmente no cubiertas, servicios y productos avanzados que aún no están en el mercado, para que la industria pueda ofrecer soluciones innovadoras. Es aquí donde surge el concepto de MAPA DE LA DEMANDA TEMPRANA en Salud de Andalucía (en adelante MDTSalud Andalucía).

Tras 3 años de intenso trabajo, la CPI es un sólido instrumento que está generando frutos, buenos resultados y está posicionando el Programa de CPISalud de Andalucía como un referente nacional e internacional:

- Más de 35 millones de euros de inversión.
- Oficina Técnica de CPISalud de Andalucía consolidada como modelo único europeo de soporte y apoyo a la gestión integral de procesos clave.
- Líderes y coordinadores de la mayor Red Europea de CPI en salud PROCURE4HEALTH.
- 2º premio en los European Innovation Procurement Awards 2023 al Programa de CPISalud de Andalucía.
- Premio #ActitudCPI Foro Iberoamericano de CPI 2023 al director de la Oficina Técnica de CPISalud.
- Finalista del premio #EstrategiaCPI Foro Iberoamericano de CPI 2023 al Programa de CPISalud de Andalucía.

FIRMADO POR	FRANCISCO JAVIER MONTERO PLATA	15/05/2024 15:49:27	PÁGINA 3/9
VERIFICACIÓN	UUM32DGL3CAXQKBWDV3KP7M6FPK2YK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- Premio Amparo Poch 2023 a la mejor iniciativa Diagnóstico y Tratamiento de Precisión en enfermedades infecciosas y cáncer (DyTPRECISIÓN).
- Finalista Amparo Poch 2023 a la mejor iniciativa de CPI 2023 al MDTSalud Andalucía.
- ACCESIT Amparo Poch 2021 a la mejor iniciativa de CPI en Salud a la creación de la Oficina Técnica de CPISalud de la FPS.

...

¿Por qué el Espacio CPI Salud?

Con el fin de promocionar y difundir las bondades del instrumento, se plantea la Creación de un espacio único de interacción entre todos los agentes de innovación implicados en los procesos de CPI donde se pueda:

- Promocionar y visualizar, por primera vez en España y en un mismo espacio, el impacto de los fondos destinados a la CPI en el ámbito de la salud.
- Crear nuevos espacios de interacción y de identificación de oportunidades.
- Capacitar a profesionales en el uso del instrumento de la CPI.
- Compartir y difundir buenas prácticas que posicionen a la CPI como instrumento modelo de conversión.
- Conseguir que otras administraciones públicas, parque empresarial, universidades y centros tecnológicos, así como otros agentes innovadores, tengan interés en él y hacer crecer a la comunidad CPI de ámbito nacional.
- Hacer que las administraciones públicas sanitarias conozcan la oferta tecnológica actual existente.
- Dar a conocer las necesidades del MDTSalud de Andalucía mediante el lanzamiento de las Consultas Preliminares al Mercado (en adelante CPM).

El evento será completamente novedoso y disruptivo, destacando el aspecto colaborativo del espacio. Debe sorprender y, sobre todo, crear actitud CPI. Será puramente innovador en su formato, diseño, divulgación, dinámicas, etc.

Por todo lo anterior, la FPS considera necesaria la promoción, difusión y puesta en valor de todas las iniciativas de Compra Pública de Innovación del Sistema Sanitario Público de Andalucía mediante un evento presencial orientado a las 4 líneas estratégicas del Programa CPI Salud en Andalucía antes citadas, en el que se destaquen no sólo los principales resultados del despliegue del Programa, sino también, los resultados a través de sus prototipos de otras iniciativas de CPI en el resto de comunidades autónomas. A su vez, estas necesidades recopiladas a lo largo de 2023 serán expuestas y consultadas con el mercado para su posible vía de financiación.

Así mismo, dada la complejidad de los productos y los servicios tan especializados a los que afecta, y a los distintos sectores implicados, la FPS considera necesaria la contratación de estos servicios de diseño, desarrollo, producción, soporte, montaje de materiales y puesta en escena en la organización del evento, de manera que se garantice la calidad en la prestación de este servicio.

2. OBJETO

El objeto de la prestación es el servicio de catering para el evento “CPI Salud” que se celebrará en el Edificio Cartuja Center Cite (Sevilla) los días 11 y 12 de junio de 2024.

Memoria justificativa Exp. 1055_2024
Página 4 de 9

FIRMADO POR	FRANCISCO JAVIER MONTERO PLATA	15/05/2024 15:49:27	PÁGINA 4/9
VERIFICACIÓN	UUM32DGL3CAXQKBWDV3KP7M6FPK2YK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



3. CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

3.1 Descripción del servicio.

FPS requiere un servicio de catering que provea el suministro de desayunos, almuerzos y corner de café y té permanente durante todo el evento, que se detallan a continuación. Los servicios se realizarán en el Edificio Cartuja Center Cite, sito en C/ Leonardo da Vinci, 7-9, 41092 Isla de la Cartuja, Sevilla.

A continuación, se detallan los contenidos mínimos del desayuno, almuerzo y corner de café y té permanente que se solicitan:

- a) Desayuno. Incluirá, al menos, los siguientes alimentos:
 - Café (normal y descafeinado) leche, leche para alérgenos e intolerancias (sin lactosa y vegetal), cacao en polvo e infusiones
 - Agua mineral en botellas individuales de plástico
 - Zumos naturales
 - Tres aperitivos dulces y tres salados (a elegir por FPS del listado ofrecido por el licitador)
 - Fruta de temporada
- b) Almuerzo cóctel. Incluirá, al menos, los siguientes alimentos:
 - Bebidas (Agua mineral en botellas individuales de plástico y refrescos variados, cerveza con y sin alcohol, vino generoso, oloroso, blanco y tinto).
 - 3 aperitivos salados (a elegir por FPS del listado ofrecido por el licitador).
 - 2 aperitivos premium (a elegir por FPS del listado ofrecido por el licitador).
 - 7 platos calientes de elaboración casera y variados a modo de aperitivo (a elegir por FPS del listado ofrecido por el licitador).
 - 7 platos fríos variados a modo de aperitivo (a elegir por FPS del listado ofrecido por el licitador).
 - 2 postres de elaboración casera y fruta variada.
 - 1 córner gastronómico con especificaciones de alérgenos e intolerancias.
 - Copa de vino blanco espumoso
- c) Corner de café y té durante todo el evento. Mesa atendida por personal que deberá reponer y cuidar constantemente el coffee permanente sirviendo, al menos, las siguientes variedades:
 - Café de máquina (normal y descafeinado), leche, leche para alérgenos e intolerancias (sin lactosa y vegetal), cacao en polvo.
 - Agua mineral en botellas individuales de plástico.
 - Infusiones (té, poleo, manzanilla)
 - Pastas variadas

Los desayunos y los almuerzos implicarán la necesidad de servir los alimentos por los camareros en formato tipo cóctel, donde, la empresa adjudicataria pondrá a disposición de la FPS el personal necesario para la correcta prestación del servicio, atenderá a los usuarios, facilitándole el suministro de los alimentos.

El corner de café y té dispondrá de un espacio donde estarán ubicados los alimentos y bebidas donde, la empresa adjudicataria pondrá a disposición de la FPS el personal necesario para la correcta prestación del servicio, atenderá a los usuarios, facilitándole el suministro de los alimentos.

FIRMADO POR	FRANCISCO JAVIER MONTERO PLATA	15/05/2024 15:49:27	PÁGINA 5/9
VERIFICACIÓN	UUM32DGL3CAXQKBWDV3KP7M6FPK2YK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Durante el servicio de almuerzos se deberá contar necesariamente con alternativas para personas celiacas, intolerantes a la lactosa o con otras patologías alimenticias mediante un córner gastronómico con especificaciones de alérgenos e intolerancias. En el supuesto de que haya comensales con patologías alimentarias poco comunes, esta circunstancia será advertida con antelación al adjudicatario a fin de que pueda proveer una alternativa alimenticia adecuada a sus necesidades específicas.

Estos servicios están incluidos en el precio unitario de cada uno de los servicios.

3.2 Condiciones para la prestación del servicio.

El tipo de menú, número de comensales y horario de prestación del servicio será comunicado por la FPS al adjudicatario con una antelación mínima de quince (15) días.

Las modificaciones imprevistas que puedan surgir para la correcta prestación del servicio, tales como la necesidad de adaptar el menú a patologías alimentarias específicas de algún usuario o la alteración del número de comensales, serán comunicadas por la FPS al adjudicatario con una antelación mínima de 24 horas para que pueda adaptar el servicio a dichas necesidades. Estas circunstancias se enuncian con carácter ejemplificativo y no limitativo.

El número de comensales variará en función de las actividades del evento, siendo, a efectos meramente orientativos, un mínimo de 200 comensales hasta un máximo de 400 comensales, con la siguiente distribución estimada por tipos de comidas:

	DESAYUNO	ALMUERZO	CORNER PERMANENTE DE CAFÉ Y TÉ
Martes 11/06/2024	400 pers.	400 pers.	400 pers.
Miércoles 12/06/2024	400 pers.	400 pers.	400 pers.

Los menús propuestos por el adjudicatario deberán asegurar una dieta saludable y equilibrada de acuerdo con los estándares alimenticios comunes.

Debido a que las actividades tienen lugar en días consecutivos, siendo gran parte de los usuarios del servicio los mismos, el adjudicatario deberá presentar diferentes menús para cada uno de los días, sin que pueda utilizar el mismo menú para los mismos usuarios en días consecutivos del mismo evento, a fin de asegurar una dieta variada para los mismos.

A efectos estéticos, la mantelería a utilizar será homogénea y monocolor.

El contratista se compromete a realizar, a su riesgo y ventura:

- La selección, compra de alimentos y materias primas, y la determinación de productos y cantidades adecuados para la prestación del servicio contratado.
- Que los productos adquiridos por el contratista se ajusten a las especificaciones técnicas que se establecen en el Código Alimentario español y las reglamentaciones técnico-sanitarias vigentes.
- La recepción, almacenamiento y custodia de los mismos.

FIRMADO POR	FRANCISCO JAVIER MONTERO PLATA	15/05/2024 15:49:27	PÁGINA 6/9
VERIFICACIÓN	UUM32DGL3CAXQKBWDV3KP7M6FPK2YK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- La manipulación y cocinado de los productos alimentarios necesarios para la confección de los menús autorizados.
- La recogida y limpieza general de los elementos e instalaciones empleados en todo el proceso del servicio.
- La recogida de los residuos generados, sólidos o líquidos, será responsabilidad del contratista, adecuándose a lo que en cada momento establezca la legislación vigente.
- Los utensilios y menaje necesarios para el transporte y distribución de los alimentos y para su dispensación, así como su conservación y elaboración en las instalaciones de la contratista, su envasado en contenedores isotérmicos y su traslado al centro que corresponda en cada caso en vehículos adecuados para tal finalidad, así como cualquier asunto logístico necesario para el correcto funcionamiento del servicio.
- El contratista garantizará que los proveedores de los productos a consumir posean las correspondientes autorizaciones administrativas en vigor en la UEE y cumplan las prescripciones sanitarias que les sean aplicables.
- El contratista estará obligado a realizar un uso adecuado y respetuoso con el entorno físico que la FPS ponga a su disposición para la prestación del servicio.

El número de camareros y personas para la correcta prestación del servicio que aportará el contratista para la realización de cada uno de los servicios será suficiente y adecuado para atender las necesidades del servicio en función de los comensales y quedará incluido dentro del precio unitario por persona del desayuno, almuerzo y corner de café y té permanente ofertado.

Todo el personal de la empresa adjudicataria que preste el servicio deberá llevar la misma uniformidad y elementos distintivos de su empresa, transmitiendo una imagen profesional y elegante.

La empresa adjudicataria debe utilizar la modalidad de elaboración del menú de sistema de catering conforme a las siguientes especificaciones técnicas:

- La empresa adjudicataria tiene que contar con cocina propia y no de quinta gama para elaborar los alimentos.
- La empresa adjudicataria ha de trasladar la comida hasta el lugar de celebración del evento ubicado en el Cartuja Center Cite y la tiene que servir en condiciones de ser consumida (caliente o fría, según corresponda). En todo caso, tiene que garantizar que la comida llegue al lugar del evento en condiciones óptimas siendo las calidades, condiciones y temperaturas del transporte y envases adecuados a la normativa sanitaria vigente.
- El transporte de la comida, caliente o fría, debe hacerse en vehículos cubiertos y cerrados que cumplan con las condiciones adecuadas para conservar los alimentos y se ajusten a lo que se establece en la normativa sobre esta materia.

FIRMADO POR	FRANCISCO JAVIER MONTERO PLATA	15/05/2024 15:49:27	PÁGINA 7/9
VERIFICACIÓN	UUM32DGL3CAXQKBWDV3KP7M6FPK2YK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- Los recipientes o contenedores de los vehículos utilizados para transportar los alimentos tienen que estar limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento a fin de proteger los productos alimentarios. El diseño debe facilitar la limpieza y la desinfección adecuadas.
- Los requisitos para el transporte de productos alimenticios y alimentarios se efectuarán conforme a la norma UNE 167007:2006

En todo caso deberá darse cumplimiento a las medidas de seguridad e higiene establecidos en la normativa vigente.

La duración del servicio puede oscilar aproximadamente:

- a) Desayuno: Entre los 20 minutos y los 40 minutos.
- b) Almuerzo y Cena: Entre los 60 minutos y los 90 minutos.

El horario y espacio físico concreto en que deba desarrollarse cada servicio dentro de las instalaciones del centro, así como su distribución de los mismos será coordinado entre la FPS y la empresa contratista.

Los servicios deberán entregarse y prepararse en el tiempo y en el lugar establecidos por el responsable del contrato. El contratista, en ningún caso tendrá ni adquirirá ningún derecho sobre los locales o instalaciones fijas o móviles, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato para la correcta prestación del servicio.

4. PRESUPUESTO DE LICITACIÓN, VALOR ESTIMADO Y PRECIO DEL CONTRATO.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 100 de la LCSP, el presupuesto base de licitación, entendido como el límite máximo de gasto que en virtud del contrato puede comprometer el órgano de contratación, asciende a la cantidad de SETENTA MIL CUATROCIENTOS EUROS (70.400,00 €), IVA excluido – SETENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS CUARENTA EUROS (77.440,00 €), IVA incluido.

El presupuesto base de licitación: 70.400,00 €, IVA excluido, queda desglosado en:

- Costes directos (84%): 59.136,00 €
- Costes indirectos (10%): 7.040,00 €.
- Beneficio industrial: (6%): 4.224,00 €

No se admitirán ofertas con precio superior al valor unitario de los equipos, siendo automáticamente excluidas de la presente licitación, ni aquellas otras que, en su caso, se aparten del modelo recogido en este Pliego, presenten errores, tachaduras y / u omisiones que impidan su correcta lectura.

El precio del contrato será el que resulte de la adjudicación del mismo e incluirá como partida independiente el IVA que le corresponda.

En el precio del contrato se considerarán incluidos todos los tributos, tasas y cánones de cualquier índole que le sean de aplicación, así como todos los gastos que se originen para el adjudicatario como consecuencia del cumplimiento de las obligaciones contempladas en el presente pliego, en el pliego de prescripciones técnicas y, en su caso, en los restantes documentos que tengan, igualmente, carácter contractual.

FIRMADO POR	FRANCISCO JAVIER MONTERO PLATA	15/05/2024 15:49:27	PÁGINA 8/9
VERIFICACIÓN	UUM32DGL3CAXQKBWDV3KP7M6FPK2YK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



El valor estimado del contrato, conforme a lo dispuesto en el artículo 101 de la LCSP y, coincidiendo con el presupuesto base de licitación, asciende a la cantidad de SETENTA MIL CUATROCIENTOS EUROS (70.400,00 €) IVA excluido, teniendo en cuenta la estimación de asistentes durante la celebración del evento “Espacio CPI Salud”. En todo caso, este valor estimado tiene carácter orientativo y no vinculante para la FPS.

Por lo tanto, este importe se indica a efectos de publicidad y procedimiento de adjudicación de la presente licitación. Las obligaciones económicas serán exclusivamente las que se deriven de los servicios que efectivamente se presten y demanden por la FPS.

El valor estimado del contrato, coincidiendo con el presupuesto base de licitación, se ha obtenido teniendo en cuenta la siguiente estimación de asistentes durante los días que dure la celebración del evento “Espacio CPI Salud”, según el siguiente detalle:

	DESAYUNO	ALMUERZO	CORNER PERMANENTE DE CAFÉ Y TÉ
Martes 11/06/2024	400 pers.	400 pers.	400 pers.
Miércoles 12/06/2024	400 pers.	400 pers.	400 pers.

El licitador tomará como referencia para presentar su oferta económica el valor unitario del desayuno, almuerzo y corner de café y té permanente durante todo el evento, atendiendo al precio máximo unitario por persona (IVA excluido) y según el desglose detallado a continuación:

- <u>Desayuno. Precio máximo 16 €/persona.</u>
- <u>Almuerzo coctel. Precio máximo 60 €/persona.</u>
- <u>Corner de café y té durante todo el evento. Precio máximo 12 €/persona.</u>

Se deberá realizar una degustación de la gastronomía ofertada por el adjudicatario previo a la prestación del servicio.

No se establece cláusula de variación de precios durante la vigencia del contrato.

En Sevilla, a la fecha de la firma electrónica.

Javier Montero Plata

Director de la Oficina de Transferencia Tecnológica-Oficina de Compra Pública de innovación del Sistema Sanitario Público de Andalucía.