MEMORIA JUSTIFICATIVA QUE EMITE LA DIRECCIÓN ECONÓMICO-ADMINISTRATIVA Y DE SERVICIOS GENERALES DEL CENTRO DE EMERGENCIAS SANITARIAS 061 PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA EL DISPOSITIVO SANITARIO DEL PLAN ROMERO 2026 DE LA ROMERÍA DEL ROCÍO EN HUELVA.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 116.4 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (en adelante, LCSP), se exige que el expediente administrativo justifique de forma adecuada determinados aspectos de la contratación, siendo este documento el que de cumplimiento a lo exigido en el citado artículo.

1. Objeto del contrato.

El objeto del contrato es la prestación del servicio de catering para los profesionales que participan en el dispositivo sanitario del Plan Romero 2026 de la Romería del Rocío en Huelva. Ha sido tramitado con anterioridad, y para esta misma anualidad y objeto contractual, el expediente SIGLO 0000206/2026 (CONTR 2026 0000087185), el cual no ha sido posible adjudicar, dictándose resolución de fecha 25 de marzo de 2026 por la que se declaraba desierta dicha licitación por falta de presentación de ofertas. A tal objeto, se hace necesario volver a licitar dicha prestación, manteniéndose las mismas características de prestación de servicio e importe al entender dicha Administración que no concurre circunstancia alguna que aconseje su modificación.

2. Justificación e idoneidad del contrato.

El Centro de Emergencias Sanitarias 061 de Andalucía (en adelantes CES 061) se organiza territorialmente en una Sede Central y ocho Servicios Provinciales, uno en cada provincia de Andalucía. Cada Servicio Provincial cuenta con un centro coordinador de urgencias y emergencias desde el que se coordina la atención a las demandas de asistencia sanitaria recibidas y con bases asistenciales en las que se ubican equipos de emergencias terrestres o aéreos que prestan asistencia sanitaria, así como otras dependencias para almacén o garaje.

CES 061 gestiona también el servicio Salud Responde, cuya sede y plataforma interna comparte edificio con el Servicio Provincial 061 de Jaén.

Los servicios descritos se prestan a la ciudadanía durante las 24 horas de todos los días del año, sin interrupción, siendo por ello imprescindible la adecuada prestación de los servicios que les dan soporte entre los que se encuentran el que constituye el objeto del contrato, cuya finalidad es la prestación de un servicio de catering durante el desarrollo del dispositivo sanitario del Plan Romero, que conforman los profesionales que realizan su labor en un Centro de Asistencia Principal (CAP) y unidades periféricas asistenciales (UPAS), entre otras instalaciones. La celebración del dispositivo sanitario prevé, según datos de anteriores ediciones del Plan Romero, la atención y asistencia sanitaria a más de 2.000 personas, por lo que para su adecuado desarrollo resulta necesario dispensar a través de un servicio de catering las comidas (almuerzos y cenas) que han de realizar los profesionales que participan en el dispositivo sanitario.

3. Insuficiencia de medios.

Se hace constar la carencia en esta Administración de medios humanos y técnicos que permitan la ejecución de la prestación por sus propios medios, siendo, absolutamente necesario, acudir a la contratación externa para la realización del objeto contractual.

Centro de Emergencias Sanitarias 061

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	JOSE MARIA CARRASCOSA ORTEGA	06/04/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jm7NN8V5CPN8UBGWCWP8EQ2NQX3	PÁG. 1/7

4. Procedimiento de adjudicación.

El procedimiento de adjudicación de este expediente será ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO, previsto en el artículo 159.6 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, tramitándose el expediente de forma ORDINARIA.

El contrato no se encuentra sujeto a regulación armonizada, por no superar el umbral previsto en el artículo 22 de la LCSP.

5.- División del objeto del contrato en Lotes.

El objeto del contrato no se ha dividido en lotes, lo cual está justificado por los motivos que se exponen a continuación.

La no división en lotes del objeto del contrato se justifica por tratarse de una prestación indivisible que necesariamente debe realizarse bajo la dirección y coordinación de un único contratista, por razones técnicas y de seguridad, que exige su consideración y tratamiento como una prestación dirigida a la satisfacción de una necesidad única y cuya correcta ejecución precisa de la organización de recursos por parte de una sola empresa adjudicataria.

La prestación del servicio de catering debe ser realizada por un único contratista permitiendo así la organización de un centro común de elaboración y distribución de las comidas destinadas a los distintos dispositivos asistenciales, reduciendo tiempos de reparto, evitando duplicidades operativas y optimizando la organización logística.

Asimismo, centralizar la preparación y entrega de las comidas para todos los profesionales en un único proveedor facilita la coordinación de horarios, turnos y necesidades específicas de cada unidad asistencial, garantizando una mayor trazabilidad y control sobre la elaboración y, en su caso, transporte y entrega de los menús.

En este sentido, el servicio objeto del contrato se concibe como una prestación integral que abarca todos los aspectos y operaciones necesarios para asegurar su correcta ejecución. Por ello, la división del objeto contractual entre varios adjudicatarios dificultaría la coordinación del servicio, comprometiendo la uniformidad en la calidad y seguridad alimentaria.

6. Plazo de ejecución del contrato.

El servicio de catering comenzará con el almuerzo del miércoles día 20 de mayo de 2026 y finalizará con la cena del martes día 26 de mayo de 2026.

El contrato no podrá ser prorrogado.

7. CPV y Clasificación.

CPV: 55300000-3 Servicios de restaurante y de suministro de comidas.

No será necesaria la clasificación empresarial según el Artículo 77.1 apartado b) de la LCSP. Asimismo, el objeto del contrato no figura entre los grupos y subgrupos de actividades por especialidades relacionados en el

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN		
FIRMADO POR	JOSE MARIA CARRASCOSA ORTEGA	06/04/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jm7NN8V5CPN8UBGWCWP8EQ2NQX3	PÁG. 2/7

artículo 37 del Real Decreto 1098/2001, de las empresas en contratos de servicios, cuya clasificación permita acreditar la solvencia de los licitadores para celebrar el contrato.

8. Criterios de solvencia económica y financiera y técnica o profesional.

Se eximirá a los licitadores de la acreditación de la solvencia económica y financiera y técnica o profesional, de conformidad con lo establecido en letra b) del artículo 159.6 de la LCSP.

9. Criterios de adjudicación.

Los criterios de adjudicación del expediente están directamente relacionados con la prestación contractual, siendo los que a continuación se relacionan:

Nº de orden decreciente	Criterio	Evaluación	Ponderación	Fórmula de evaluación automática
1	Oferta económica	Criterio Evaluable automáticamente	48 puntos	Puntuación máxima (48 puntos): Se le otorgará la máxima puntuación a la oferta económica más baja. El resto de ofertas se puntuarán mediante la aplicación de la siguiente fórmula: 48 x (Importe de la oferta más económica / Importe de la que oferta que se valora)
2	Compromiso de menú adaptado a intolerancia alimentaria: gluten, sin lactosa	Criterio evaluable automáticamente	30 puntos	Sí aporta compromiso de menú adaptado a intolerancia alimentaria: Gluten: 15 puntos Sin lactosa: 15 puntos No aporta compromiso sobre menú adaptado: 0 puntos
3	Incremento del número de opciones de 1º y 2º plato	Criterio evaluable automáticamente	22 puntos	Aporta una opción (sobre las mínimas exigidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas) sobre primer y segundo plato: 22 puntos. No aporta incremento de opciones sobre 1ª y 2º plato: 0 puntos.

Justificación de los criterios de adjudicación:

Oferta económica: La justificación del citado criterio se enmarca en el hecho de resultar adecuado en orden a la determinación de la mejor relación calidad-precio, la valoración del mejor precio ofertado. Al tratarse de un recurso público presupuestario, se hace necesario que sea objeto de valoración las mejoras de presupuesto ofertado por los operadores económicos.

Compromiso de menú adaptado a intolerancias: La diversidad de profesionales destinatarios de los menú, y su situación de salud individual, obliga a incrementar la calidad de la prestación que se contrata, permitiendo que pueda adaptarse el menú a la intolerancia que el personal puede presentar, favoreciendo que se le de cobertura a satisfacer esa necesidad de los mismos.

Incremento del número de opciones de 1º y 2 º plato: Se entiende como criterio de calidad en la prestación, el incremento de opciones sobre el primer y segundo plato, que pueda presentarse por el licitador, teniendo en

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	JOSE MARIA CARRASCOSA ORTEGA	06/04/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jm7NN8V5CPN8UBGWCWP8EQ2NQX3	PÁG. 3/7

cuenta que con carácter obligatorio se exige al menos dos opciones. Por tanto, atendiendo al lugar de realización de la prestación, el entorno e infraestructura en el que la misma se desarrolla, se considera óptimo el aporte de una tercera opción sobre los 1º y 2º platos que se presenten.

10. Presupuesto base de licitación y su desglose.

El presupuesto base de licitación (PBL) asciende a **18.924,40 euros (IVA incluido)**, fijado en término de precio a tanto alzado, y en el que se recoge el total de comidas a dispensar con su desglose en los días de duración del dispositivo sanitario, quedando incluido en la determinación del presupuesto base de licitación los medios humanos y materiales que se precisan para la realización del servicio (utensilios, medios para conservación de alimentos, mobiliario y enseres de comedor, así como menaje). El desglose de las comidas a servir es el siguiente:

I. Comidas - 652 unidades

Comidas en el comedor del CAP:

520 comidas, con la siguiente distribución:

Fecha	Almuerzo	Cena
20/05/26, miércoles	25	25
21/05/26, jueves	40	30
22/05/26, viernes	50	40
23/05/26, sábado	55	45
24/05/26, domingo	55	50
25/05/26, lunes	50	20
26/05/26, martes	20	15
Subtotal	**295**	**225**
Total	**520**	

Comidas para trasladar a las UPAS:

132 comidas, con la siguiente distribución:

Fecha	Comidas turno día	Comidas turno noche
20/05/26, miércoles	30	12
21/05/26, jueves	18	12
22/05/26, viernes	6	-
23/05/26, sábado	-	-
24/05/26, domingo	-	18
25/05/26, lunes	12	6
26/05/26, martes	18	-
Subtotal	**84**	**48**
Total comidas	**132**	

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	JOSE MARIA CARRASCOSA ORTEGA	06/04/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jm7NN8V5CPN8UBGWCWP8EQ2NQX3	PÁG. 4/7

El número de comidas de los efectivos necesarios para cubrir el dispositivo para los que se contrata el servicio de catering, se desglosa a continuación:

Comidas :

- Profesionales médicos (222 comidas)
- Profesionales enfermería (222 comidas)
- Profesionales Técnicos Radiodiagnóstico y Técnicos Emergencias Sanitarias (162 comidas)
- Profesionales Técnicos en Cuidados Auxiliares de Enfermería (TCAE) (46 comidas)

El presupuesto base de licitación se ha determinado sobre la base del precio resultante de la búsqueda y análisis de opciones disponibles en el mercado de empresas especializadas en la actividad de provisión de comidas preparadas para eventos y otros servicios de comidas que se adecúen a las prescripciones técnicas requeridas. En su determinación se han tenido en cuenta además de los costes que se derivan de la ejecución material, los gastos generales de estructura y el beneficio industrial.

Resumen de los costes directos e indirectos y otros eventuales gastos calculados para la determinación del presupuesto base de licitación:

En virtud del artículo 100.2 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, los órganos de contratación deben cuidar de que el presupuesto base de licitación sea adecuado a los precios del mercado, para lo cual deberá desglosar los costes directos e indirectos, y otros eventuales gastos considerados para su determinación.

Dicho desglose se muestra a continuación:

Costes directos	Costes indirectos	TOTAL COSTES
13.774,22 €	3.429,78 €	17.204 €

En el presupuesto base de licitación establecido, IVA excluido, se consideran unos costes directos de 13.774,22 euros y unos costes indirectos del 24,90% sobre costes directos desglosado en un 18,73% en concepto de gastos generales de estructura y un 6,17% de beneficio industrial, porcentajes que se derivan de la aplicación al precio del contrato de los Ratios Sectoriales de las Sociedades no Financieras publicados por el Banco de España a través de la Central de Balances para el sector de actividad (CNAE) I562 “Provisión de comidas preparadas para eventos y otros servicios de comidas” y todos los tamaños en términos de cifra neta de negocio, referidos al año 2024, último publicado, y tomando como referencia los valores del cuartil Q2 (50%) donde se encuentra la media de toda la serie de datos.

Considerando el parámetro R01 “Valor añadido / Cifra neta de negocios” como el margen bruto sobre ventas, el R02 “Gastos de personal / Cifra neta de negocios” entendiendo que se trata de una actividad que consume en MOD el 60% del gasto salarial y considerando el ratio R03 “Resultado económico bruto / Cifra neta de negocios” como beneficio industrial, los cálculos para estimar los costes directos e indirectos de la contratación son los siguientes:

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	JOSE MARIA CARRASCOSA ORTEGA	06/04/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jm7NN8V5CPN8UBGWCWP8EQ2NQX3	PÁG. 5/7

Ratios Sectoriales de las Sociedades no Financieras

País: España
Año: 2024
Sector de actividad (CNAE): I562 Provisión de comidas preparadas para eventos y otros servicios de comidas
Tamaño (cifra neta de negocio): Total tamaños
Tasa de cobertura (% número de empresas): 31,16
Tasa de cobertura (% número de empleados): 44,13

Concepto	Ratio Q2	% s/ Cifra negocios	% s/ Costes directos
Cifra de negocios		100,00%	
Consumos / Cifra neta de negocios		59,42%	
Valor añadido / Cifra neta de negocios	R01	40,58%	
Gastos de personal / Cifra neta de negocios	R02	34,41%	
M.O.D. / Gastos de personal		60,00%	
Total costes directos		80,07%	
Gastos generales y de estructura / Cifra de negocios		14,99%	**18,73%**
Resultado económico bruto / Cifra neta de negocios	R03	4,94%	**6,17%**
Total costes indirectos		19,93%	**24,90%**

11. Valor estimado del contrato y cálculo del mismo.

El valor estimado del contrato asciende a 17.204,00 € (IVA excluido) y de conformidad con lo previsto en el artículo 101 LCSP, coincide con el presupuesto base de licitación, sin IVA, al no contemplarse período de prórroga ni modificación contractual por la especialidad de la contratación proyectada.

12. Condiciones especiales de ejecución.

Se establece la siguiente condición especial de ejecución de entre las que se enumeran en el apartado 1 del artículo 202 de la LCSP y que, estando vinculada al objeto del contrato, no resulta directa o indirectamente discriminatoria, siendo compatible con el derecho comunitario:

• La persona adjudicataria quedará obligada a realizar prácticas adecuadas desde el punto de vista del desperdicio alimentario y del cumplimiento de la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

13. Improcedencia de revisión de precios.

No procede revisión de precios durante el tiempo de ejecución contractual previsto, de conformidad con el principio de buena administración a que se refiere el artículo 34 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	JOSE MARIA CARRASCOSA ORTEGA	06/04/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jm7NN8V5CPN8UBGWCWP8EQ2NQX3	PÁG. 6/7

Contratos del Sector Público, así como en virtud de lo previsto en el artículo 103 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

EL DIRECTOR ECONÓMICO ADMINISTRATIVO Y DE SERVICIOS GENERALES
CENTRO DE EMERGENCIAS SANITARIAS 061
SERVICIO ANDALUZ DE SALUD

José María Carrascosa Ortega

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN		
FIRMADO POR	JOSE MARIA CARRASCOSA ORTEGA	06/04/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jm7NN8V5CPN8UBGWCWP8EQ2NQX3	PÁG. 7/7