

Expediente Nº: A/SUM- 042064/2021

## **MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PERECEDEROS CON DESTINO AL HOSPITAL UNIVERSITARIO JOSÉ GERMAIN**

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 28.1 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, “las entidades del sector público no podrán celebrar otros contratos que aquellos que sean necesarios para el cumplimiento y realización de sus fines institucionales”.

El 11 de agosto de 2020 entró en vigor la Orden de 27 de julio de 2020, de la Consejería de Hacienda y Función Pública, por la que se determinan los suministros y servicios de gestión centralizada y los procedimientos para su contratación. Dicha Orden establece que han dejado de centralizarse en la Consejería de Hacienda y Función Pública la contratación de los suministros de alimentación estableciendo un régimen transitorio para la tramitación de los correspondientes expedientes de contratación.

En cumplimiento de las nuevas instrucciones de contratación, se procede a la tramitación de un nuevo procedimiento de contratación para el suministro de alimentos perecederos.

El Hospital Universitario José Germain cuenta con instalaciones propias y personal propio y atiende las necesidades alimentarias de una media de 200 pacientes diarios los 365 días al año. Para poder atender estas necesidades resulta necesario contratar la adquisición de los productos alimenticios perecederos que integran los menús que se sirven en el Hospital.

Este contrato tiene por objeto el suministro de productos alimenticios perecederos necesarios para atender las necesidades de los pacientes en el Hospital Universitario José Germain de Leganés y está integrado por siete lotes correspondientes a las distintas categorías de alimentos necesarios para la elaboración de los menús por parte del Servicio de Cocina.

Nº LOTE	DESCRIPCION
LOTE Nº 1	CARNES FRESCAS
LOTE Nº 2	AVES, HUEVOS Y OVOPRODUCTOS
LOTE Nº 3	FIAMBRES, EMBUTIDOS Y JAMONES
LOTE Nº 4	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS
LOTE Nº 5	PRODUCTOS CONGELADOS
LOTE Nº 6	PESCADOS FRESCOS
LOTE Nº 7	PAN

El procedimiento de contratación elegido es el **Abierto con Pluralidad de Criterios** siguiendo el principio de mejor calidad-precio establecido en la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público.

Los criterios de adjudicación elegidos son el criterio precio con una ponderación del 85% y criterios cualitativos cuantificables de forma automática mediante fórmulas con una valoración del 15%, y que se consideran adecuados para la correcta valoración de las condiciones de calidad exigidos en la adquisición de los productos alimentarios objeto del presente contrato.

El valor estimado total del presente contrato asciende a 823.127,40€ con una duración de 12 meses y una prórroga de la misma duración.

El método del cálculo del valor estimado del contrato se ha obtenido de la suma de los importes de las bases imponibles de los 7 lotes que integran el contrato calculados sin IVA e incluyendo la prórroga de 12 meses.

Los criterios de solvencia propuestos se ajustan a lo establecido en los artículos 87 y 89 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, a fin de garantizar que el adjudicatario dispone de los medios adecuados para llevar a cabo la correcta ejecución del contrato.

Leganés, a 21 de octubre de 2021

EL JEFE DE COCINA