

MEMORIA JUSTIFICATIVA

CONTRATO DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS PERECEDEROS PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAMÓN Y CAJAL DE MADRID

EXPEDIENTE 2023000053

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El contrato tiene por objeto el suministro de productos perecederos para atender las necesidades alimentarias de los pacientes en el Hospital Universitario Ramón y Cajal Madrid.

Productos:

- 1.- Frutas Frescas, Verduras Frescas y Productos Cuarta Gama.
- 2.-Carnes Frescas
- 3.-Fiambres, Embutidos y Jamones
- 4.-Productos Congelados
- 5.-Pescados Frescos

2.-JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

El Servicio de Hostelería del Hospital Universitario Ramón y Cajal cuenta con instalaciones propias y personal propio, atiende las necesidades alimentarias de una media de 750 pacientes durante los 365 días del año, por tanto es esencial la contratación de los de suministro de Frutas, Verduras, Productos de cuarta gama, Carnes fresca, Fiambres, Embutidos, Jamones, Productos Congelados y Pescados frescos descritos, para dar cobertura a las necesidades asistenciales de este Hospital.

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 (BOCM de 10 de agosto de 2020). 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.

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

3.-PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

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

Criterios de Adjudicación:

- **Criterio Precio: Ponderación 70%**
- **Criterios de Cualitativos: Ponderación 30%**

Evaluables de forma automática: 5%

Criterio Juicio de Valor: 25%

Los criterios de adjudicación propuestos se consideran adecuados para la correcta valoración de las condiciones de calidad exigidos en la adquisición de productos alimentarios.

3.- EL PRESUPUESTO DE LICITACIÓN Y VALOR ESTIMADO

Nº LOTE	DESCRIPCION	BASE IMPONIBLE	IVA	IMPORTE TOTAL
LOTE Nº 1	FRUTAS FRESCAS, VERDURAS FRESCAS Y PRODUCTOS CUARTA GAMA	308.195,00 €	12.327,80 €	320.522,80 €
LOTE Nº 2	CARNES FRESCAS	284.000,00 €	28.400,00 €	312.400,00 €
LOTE Nº 3	FIAMBRES, EMBUTIDOS Y JAMONES	75.080,00 €	7.508,00 €	82.588,00 €
LOTE Nº 4	PRODUCTOS CONGELADOS	274.600,00 €	20.956,00 €	295.556,00 €
LOTE Nº 5	PESCADOS FRESCOS	331.750,00 €	33.175,00 €	364.925,00 €
TOTAL		1.273.625,00 €	102.366,80 €	1.375.991,80 €

Total Precio del contrato: 1.375.991,80 €. Duración un año. Posibilidad de prórroga: 12 meses

Valor Estimado del contrato: 2.929.337,50 € €.

El método para el cálculo del valor estimado del contrato: Base Imponible del precio del contrato más prórroga de 12 meses más las modificaciones previstas.

Criterios de Solvencia: La solvencia propuesta se ajusta a lo dispuesto en los art. 87 y 89 de la LCSP con la finalidad de garantizar que el adjudicatario dispone de los medios adecuados para llevar a cabo la correcta ejecución del contrato.

Firmado por JAVIER HERNANDEZ
ELIA - [REDACTED] el día
15/06/2023 con un certificado
emitido por AC CAMERFIRMA FOR
NATURAL PERSONS - 2016

Jefe de Sección de Hostelería