

## **MEMORIA DE NECESIDADES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS CÁRNICOS FRESCOS Y CONGELADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO GREGORIO MARAÑÓN A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO MEDIANTE PLURALIDAD DE CRITERIOS**

### **1.- MOTIVACIÓN DE LA NECESIDAD DEL CONTRATO**

El Hospital General Universitario Gregorio Marañón como Institución Sanitaria Pública tiene como objetivo fundamental la prestación eficaz de la Atención Sanitaria a los usuarios demandantes de la misma con los principios de calidad, eficiencia y racionalización del gasto público.

El servicio de Hostelería es de gestión propia y en el mismo se elaboran los menús diarios para los pacientes ingresados en las distintas áreas de hospitalización, así como para el Hospital Materno-Infantil (HMI) y el Instituto Provincial de Rehabilitación (IPR). Para el adecuado desarrollo de esta actividad resulta imprescindible disponer de un suministro continuado de productos alimenticios cárnicos que garantice el cumplimiento de los estándares nutricionales, sanitarios y de calidad exigibles en el ámbito hospitalario.

El objeto del presente contrato consiste en la adquisición de diferentes productos cárnicos (carne de ternera, carne de cerdo y preparados cárnicos a base de carne de ternera y cerdo, tanto frescos como congelados), necesarios para la elaboración de los menús diarios.

Los pedidos se efectuarán en función de las necesidades asistenciales, de las cartas de menús de rotación periódica y de los niveles de ocupación diaria del centro hospitalario.

Con fecha 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 modificó el régimen existente hasta ese momento, dejando fuera del ámbito de la contratación centralizada determinados suministros, entre ellos los de alimentación, para los que se estableció un régimen transitorio y la correspondiente asunción de la competencia de contratación por parte de los propios centros gestores.



Como consecuencia de esta modificación normativa, la contratación de los suministros de alimentación necesarios para el funcionamiento ordinario del hospital debe ser tramitada directamente por este centro, mediante el correspondiente procedimiento de licitación, de conformidad con lo dispuesto en la normativa de contratación pública.

En este contexto, resulta necesario promover un nuevo expediente de contratación que permita garantizar la continuidad del suministro, en condiciones adecuadas de calidad, seguridad alimentaria, regularidad y eficiencia en la gestión, asegurando en todo momento el adecuado desarrollo de la actividad asistencial.

La presente necesidad responde, por tanto, al cumplimiento de los fines institucionales encomendados al Hospital General Universitario Gregorio Marañón, con pleno sometimiento a los principios de necesidad, eficiencia, transparencia y libre concurrencia recogidos en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

De conformidad con lo establecido en el artículo 28.1 de la citada ley, se plantea la convocatoria de este expediente atendiendo a las necesidades asistenciales previstas, con un plazo inicial de ejecución de 12 meses y con referencia a los precios actuales de mercado.

## **2.- VALOR ESTIMADO Y MÉTODO DE ESTIMACIÓN DEL MISMO**

Para el cálculo del importe del contrato, se han tenido en cuenta los consumos producidos durante un año, el posible incremento de consumo durante la vigencia del contrato, así como los precios ofertados por proveedores del sector y el análisis de mercado obtenido por la revisión de diferentes adjudicaciones en concursos de similares características y los precios que se vienen abonando actualmente.

Para ello, se propone la contratación del suministro a adjudicar mediante el procedimiento de licitación que corresponda, con pluralidad de criterios, con un presupuesto importe total de **(613.255,50 euros)** para un plazo de ejecución de **12 meses**, con prórroga de otros **48 meses**.



Como características del contrato a licitar se proponen las siguientes:

- 1.- Este expediente se dividirá en UN LOTE, con 18 Nº de Orden.
- 2.- El presupuesto base de la licitación que se ha calculado teniendo en cuenta los precios vigentes en el mercado y nuestros propios precios es:

El presupuesto máximo de licitación del suministro asciende a la cantidad de **557.505,00 euros** (Base imponible), el IVA tiene un importe de **55.750,50 euros**, lo que supone un presupuesto total de **613.255,50 euros** IVA incluido.

Anualidad	Base imponible	IVA	Total
2026 (4 meses)	185.835,00	18.583,50	204.418,50
2027 (8 meses)	371.670,00	37.167,00	408.837,00
<b>TOTAL:</b>	<b>557.505,00 €</b>	<b>55.750,50 €</b>	<b>613.255,50 €</b>

El gasto se imputará con cargo a la partida presupuestaria 22105.

Valor estimado del contrato (101 LCSP): **2.899.026,00 EUROS.**

Este valor se ha calculado teniendo en cuenta el presupuesto inicial del expediente, las opciones y modificaciones del presupuesto inicial y el importe de las posibles prorrogas previstas del mismo (IVA excluido).



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>  
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **0926025713499565073092**

557.505,00	euros	PROPUESTA
111.501,00	euros	20% MODIFICACIÓN
557.505,00	euros	PRÓRROGA
557.505,00	euros	PRÓRROGA
557.505,00	euros	PRÓRROGA
557.505,00	euros	PRÓRROGA

### 3.- TIPO DE PROCEDIMIENTO

Basándonos en el valor estimado para esta contratación, y siguiendo en todo caso, para su cálculo, lo estipulado en el art. 101 de la LCSP 9/2017, se considera más adecuado elegir el Procedimiento Abierto con pluralidad de criterios.

Conforme al supuesto establecido en el art. 131 de la LCSP 9/2017, la adjudicación se realizará, ordinariamente utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación basados en el principio de mejor relación calidad-precio y utilizando el procedimiento abierto.

Al objeto de promover la libre concurrencia y publicidad en el ámbito de la contratación pública, pudiendo por lo tanto cualquier interesado presentar una proposición y quedando excluida toda negociación con los licitadores de los términos del contrato, art. 156 de la LCSP 9/2017.

La contratación que se propone, en razón de su objeto y valor estimado, queda sujeta a las normas de regulación armonizada, art. 21 de la LCSP 9/2017.



#### 4.- PLAZO DE EJECUCIÓN.-

El plazo de ejecución del contrato será de 12 meses, a contar desde el día siguiente a la firma del contrato. La duración máxima del contrato incluidas las prórrogas serán de 60 meses (cuatro prórrogas de 12 meses cada una), siendo obligatoria para el empresario siempre que su preaviso se produzca, al menos, con dos meses de antelación a la finalización del plazo de duración del contrato.

#### 5.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO. (ART. 145 LCSP)

##### 5.1.-Criterios relacionados con los costes:

##### 5.1.1.-Ponderación..... 70 puntos.

**Las ofertas económicas presentadas que coincidan con el importe máximo de licitación según la fórmula que a continuación se detalla obtendrán 0 puntos.**

La asignación de puntos se efectuará proporcionalmente a la oferta económica de los licitadores, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$P = 70 \times ((A-B)/(A-C))^{(1/6)}$$

Siendo: A=Precio de licitación B=Oferta a valorar C=Oferta más baja

El criterio "precio", será tomado en consideración a efectos de apreciar, en su caso, que la proposición no puede ser cumplida como consecuencia de ofertas desproporcionadas o anormalmente bajas. A tal efecto, se considerará en principio, como desproporcionada o anormalmente baja:

Si se presenta un solo proveedor: Si su proposición es inferior al presupuesto base de licitación en más de veinticinco unidades porcentuales.

Si se presentan varias ofertas: Toda proposición cuya baja, en el precio, exceda en 10



unidades, por lo menos, a la media aritmética de los porcentajes de baja de todas las proposiciones presentadas, sin perjuicio de que el Órgano de Contratación, previa solicitud de información a todos los licitadores supuestamente comprendidos en baja anormal y el asesoramiento técnico correspondiente, pueda apreciar que la proposición es susceptible de un normal cumplimiento.

## **5.2.- Criterios cualitativos:**

### **5.2.1.-Evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas .....30 puntos.**

- Certificación UNE EN ISO 22000:2018 “Sistemas de Gestión de inocuidad Alimentaria” en vigor, emitido por entidad acreditada ENAC, o equivalente.....**10 puntos.**

**Justificación:** La certificación UNE-EN ISO 22000:2018, acredita la existencia de un sistema de gestión específico de la inocuidad alimentaria, contribuyendo a reforzar los controles de seguridad, trazabilidad y prevención de riesgos asociados al suministro de alimentos en un entorno sanitario, garantizando que las prestaciones objeto del contrato se realicen conforme a estándares reconocidos de calidad e inocuidad, esenciales en el ámbito sanitario.

- Certificado de bienestar animal, emitido por entidades certificadoras acreditadas.....**10 puntos.**

**Justificación:** El certificado de bienestar animal se vincula a las condiciones de producción de los productos cárnicos objeto del contrato, permitiendo valorar estándares reconocidos que inciden positivamente en la calidad del producto y en la seguridad alimentaria, elementos esenciales para garantizar una adecuada prestación del contrato y una correcta atención a los destinatarios finales del suministro.

- Se valorará el porcentaje de vehículos adscritos al contrato que dispongan de distintivo ambiental ECO o CERO otorgado por la Dirección General de Tráfico.

A efectos de este criterio, se entenderá por “vehículos adscritos al contrato” aquellos destinados de forma habitual a la ejecución del mismo, conforme a la relación de flota exigida en el Pliego de Prescripciones Técnicas.



#### Puntuación:

- **10 puntos:** cuando el 100 % de los vehículos adscritos al contrato dispongan de distintivo ECO o CERO.
- **7 puntos:** cuando al menos el 50 % de los vehículos adscritos al contrato dispongan de distintivo ECO o CERO.
- **3 puntos:** cuando al menos un vehículo adscrito al contrato disponga de distintivo ECO o CERO.
- **0 puntos:** cuando ningún vehículo adscrito al contrato disponga de distintivo ECO o CERO.

La acreditación del cumplimiento de este criterio se realizará mediante:

- En fase de licitación, el cumplimiento de este criterio se acreditará mediante la presentación de una declaración responsable, en la que el licitador indique la relación de vehículos que se adscribirán al contrato y manifieste expresamente que los mismos disponen del correspondiente distintivo ambiental ECO o CERO, conforme a la normativa vigente.
- La documentación acreditativa del distintivo ambiental de los vehículos declarados (permiso de circulación u otra documentación oficial expedida por la Dirección General de Tráfico o por el organismo competente) deberá ser aportada únicamente por el licitador propuesto como adjudicatario, con carácter previo a la formalización del contrato.
- El incumplimiento de lo declarado dará lugar a las consecuencias previstas en la normativa de contratación pública, incluida, en su caso, la exclusión del licitador o la pérdida del derecho a la adjudicación.

**Justificación:** La valoración se circunscribe exclusivamente a los vehículos que el licitador destine de forma efectiva y habitual a la prestación del suministro, configurándose el criterio de manera proporcional y escalonada, lo que permite valorar mejoras medioambientales objetivas y plenamente verificables, sin imponer exigencias que resulten desproporcionadas ni extender la obligación a la totalidad de la flota del operador económico.

Asimismo, la utilización de vehículos con distintivo ambiental ECO o CERO contribuye a reducir el impacto ambiental asociado a la prestación del contrato y resulta coherente con los principios de sostenibilidad y protección de la salud pública, íntimamente ligados al objeto del contrato y al entorno hospitalario en el que se desarrolla.



Estos criterios se exigen para la correcta valoración de las condiciones de calidad exigidos en la adquisición de productos alimentarios que constituyen el objeto del contrato, teniendo en cuenta las necesidades existentes en cada momento en las cocinas del Hospital con el fin de mantener el funcionamiento adecuado de la actividad.

La valoración de cada uno de los criterios detallados, se efectuará, otorgando la puntuación especificada si se cumplen los requisitos señalados, y 0 puntos si no se cumplen.

**TOTAL: 100 PUNTOS**

## **6.-MODIFICACIONES**

Sobre la posibilidad de que pueda ser objeto de modificaciones, se propone que cuando exista un incremento de la demanda asistencial, pueda incrementarse en un veinte por ciento en las unidades, no superando un 20 por ciento del precio inicial.

## **7.- PRÓRROGA.-**

Los contratos que se deriven de este expediente podrán ser prorrogados, de conformidad con la legislación vigente.

## **8- REVISIÓN DE PRECIOS.-**

No se admite en este contrato revisión de precios.

## **9.- JUSTIFICACIÓN CRITERIOS DE SOLVENCIA.**

Atendiendo al objeto del contrato que se licita y a las prestaciones en las que el mismo consiste se constata la necesidad de establecer criterios de solvencia económica y financiera y técnica o profesional proporcionales al objeto del contrato, que permitan la libre concurrencia en el procedimiento y fomenten la participación en el mismo de las pequeñas y medianas empresas, siendo los medios seleccionados:





**Acreditación de la solvencia económica y financiera:** Artículo 87.1, apartado a) de la Ley de Contratos del Sector Público.

**Acreditación de la solvencia técnica o profesional:** Artículo 89.1 de la LCSP, apartado/s: a),b) y c)

En Madrid, 17 de marzo de 2026

Firmado digitalmente por: CERRILLO MARTIN ANA ISABEL

Fdo.: Ana Cerrillo Martín  
Subdirectora de Gestión y SSGG



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0926025713499565073092**