

MEMORIA JUSTIFICATIVA

CONTRATO DE SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS Y PRODUCTOS DE CUARTA GAMA EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAMÓN Y CAJAL DE MADRID

EXPEDIENTE SG-2026-0-00012

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El contrato tiene por objeto el suministro de Frutas frescas, Verduras frescas y Productos de Cuarta gama 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.- 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 del suministro de los Alimentos descritos (Frutas y verduras), 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 Pescado fresco.

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: 70%**

$$P = 70 \cdot ((A-B)/(A-C))^{1/6}$$
 Siendo:
 P= puntuación otorgada al licitador.
 A= precio de licitación.
 B= oferta a valorar
 C= oferta más baja
- **CRITERIOS CUALITATIVOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA: 30%:**

1º Certificaciones:

- Certificación UNE EN ISO 14001:2015 “Sistemas de Gestión Ambiental” en vigor, emitido por entidad acreditada ENAC:**10 puntos**
- Certificación UNE EN ISO 22000:2018 “Sistemas de Gestión de inocuidad Alimentaria” en vigor, emitido por entidad acreditada ENAC:**10 puntos**

***Deben presentar documentación acreditativa.**

2º Localización:

Isócrona geográfica. En función de la distancia geográfica medida en kilómetros al Hospital Universitario Ramón y Cajal desde el almacén de distribución de los productos objeto del concurso medida utilizando Google Maps:

- **Menor o igual de 25 km.....10 puntos**
- **De 26 km a 50 Km.....5 puntos**

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

La incorporación, como criterio de adjudicación, de una isócrona de proximidad del centro logístico del licitador respecto al Hospital se justifica por una doble necesidad objetiva y directamente vinculada al objeto del contrato.

En primer lugar, responde a la política de gestión medioambiental y de sostenibilidad con la que este Hospital se encuentra comprometido, favoreciendo la reducción de emisiones derivadas del transporte mediante la minimización de distancias y tiempos de desplazamiento. A tal efecto, la isócrona definida permite calcular una distancia prudencial y realista, teniendo en cuenta que el Hospital se encuentra ubicado en la circunvalación de la ciudad de Madrid, lo que incide directamente en la fluidez del tráfico y en los tiempos efectivos de acceso.

En segundo término, dicha proximidad resulta esencial desde el punto de vista operativo y asistencial, al permitir reducir los tiempos logísticos en la entrega de alimentos al almacén del Servicio de Hostelería, garantizando así un suministro ágil y flexible que, tratándose de productos perecederos, resultan imprescindibles para dar respuesta diaria e inmediata a las necesidades nutricionales y a las dietas terapéuticas prescritas a los pacientes, asegurando la continuidad y calidad del servicio asistencial.

La presente cláusula se establece al amparo de los artículos 1, 28, 99, 145, 146 y 202 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público, que permiten integrar de manera transversal criterios medioambientales y de calidad vinculados al objeto del contrato, así como condiciones especiales de ejecución orientadas a objetivos de sostenibilidad, eficiencia y mejora del sector público.

4.-EL PRESUPUESTO DE LICITACIÓN

Presupuesto del Contrato:

Base Imponible: 139.685,00 €. –IVA: 5.587,40 €.

Total, Precio del contrato: 145.272,40 €.

Duración 6 meses.

Posibilidad de prórroga: 6 meses

Valor Estimado: 279.370,00-€

Firmado por ELIA JAVIER
HERNANDEZ - [REDACTED] el día
30/06/2026 con un
certificado emitido por SIA
SUB01

Jefe de Sección de Hostelería