

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL EXPEDIENTE

CONTRATO DE SUMINISTRO DE FRUTAS FRESCAS, VERDURAS FRESCAS Y PRODUCTOS DE CUARTA GAMA PARA EL SERVICIO DE HOSTELERÍA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAMÓN Y CAJAL
--

El Director Gerente del Hospital Universitario Ramón y Cajal, actuando en virtud de las competencias que le atribuye la Resolución 342/2021 de 13 septiembre, de la Viceconsejería de Asistencia Sanitaria y Salud Pública y Dirección General del Servicio Madrileño de Salud, por la que se delega el ejercicio de determinadas competencias en materia de contratación y gestión económico-presupuestaria. (B.O.C.M. Núm. 222 de 17 de septiembre de 2021), y a los efectos de lo previsto en el art. 116 de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre de la LCSP, emite el presente informe para la motivación de los términos que van a definir la adjudicación del contrato conforme lo dispuesto en el art. 28 LCSP, con pleno sometimiento a los principios de estabilidad presupuestaria y sostenibilidad social y medioambiental.

Se han tomado como referencia los Informes emitidos por el Servicio de Hostelería, donde se justifica la necesidad a cubrir, así como el pliego de prescripciones técnicas firmado por el Servicio promotor del expediente.

Objeto del contrato y justificación:

Este contrato tiene por objeto el suministro de frutas frescas, verduras frescas y productos de cuarta gama para el Servicio de Hostelería

La celebración de este contrato es necesaria para el cumplimiento y realización de los fines institucionales del Hospital en la medida en que la ejecución de su objeto permite satisfacer la necesidad de elaborar las dietas terapéuticas destinadas a los pacientes ingresados. Esta actividad constituye una de las finalidades esenciales del Hospital y responde a las funciones y objetivos que le han sido asignados por el Servicio Madrileño de Salud (SERMAS) a través del correspondiente contrato programa, en coherencia con las necesidades sanitarias de la población.

La justificación de la necesidad queda recogida en la memoria aportada por el Servicio promotor.

Responsable del contrato

El responsable del contrato es el Jefe de Sección de Hostelería del Hospital Universitario Ramón y Cajal, que llevará a cabo las labores de seguimiento del contrato y calendarización de pedidos.

Expte.:SG-2026-0-00012 Procedimiento abierto con pluralidad de criterios.

División en lotes

Para este expediente, se opta por no dividir en lotes en base a motivos relacionados con la eficiencia en las tareas de logística, ejecución y seguimiento de pedidos siendo imprescindible contar con un interlocutor único que además coopere con el Servicio promotor en el seguimiento del contrato y la calidad del suministro.

El desglose en lotes, diversificaría el número de interlocutores y obligaría a establecer varios canales logísticos, lo cual, además de incrementar costes y supone un hándicap en la gestión de los pedidos logísticos e implicaría la necesidad de destinar mayor número de Recursos humanos por parte del Servicio promotor.

Tramitación

Se estima que la forma de tramitación adecuada para este contrato, es el procedimiento abierto con pluralidad de criterios conforme lo estipulado en los artículos 156 y 131.2 de la LCSP.

La elección de este procedimiento garantiza un tratamiento a los licitadores igualitario y no discriminatorio, a la par que garantiza a la Administración la contratación del servicio con la mejor relación calidad/precio.

Conforme el importe resultante del valor estimado, el expediente ha sido calificado como sujeto a regulación armonizada conforme lo estipulado en el art. 20 de la LCSP.

Justificación de habilitación empresarial

Se exige como habilitación profesional la inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) por tratarse de un requisito legal imprescindible para el ejercicio de actividades de producción, almacenamiento y distribución de alimentos. Dicha inscripción garantiza que el licitador cumple la normativa sanitaria vigente ya que resulta directamente necesaria para la correcta ejecución del contrato.

Criterios de adjudicación

En el presente expediente de contratación para el suministro de frutas frescas, verduras frescas y productos de cuarta gama, la ponderación de los criterios de adjudicación, con un reparto de 70 puntos asignados al precio y 30 puntos a los criterios cualitativos, se establece en cumplimiento de las instrucciones sobre homogeneidad en la Contratación Pública de la Comunidad de Madrid.

A su vez, dentro de los criterios de adjudicación evaluables mediante fórmulas, se incorpora un criterio de calidad consistente en la valoración de la distancia isócrona del centro logístico del licitador respecto del centro hospitalario, con una puntuación máxima de 10 puntos sobre el total,

de conformidad con lo previsto en los artículos 145 y 146 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

Dicho criterio no tiene carácter determinante ni excluyente, ni limita la participación de operadores económicos que, cumpliendo los requisitos de solvencia y prescripciones técnicas del contrato, se encuentren ubicados a mayor distancia, garantizando en todo caso el respeto efectivo a los principios de libre concurrencia, igualdad de trato y no discriminación. La ponderación otorgada resulta proporcionada y equilibrada en relación con el objeto del contrato, sin condicionar de forma decisiva el resultado de la adjudicación.

La introducción de este criterio responde, en primer lugar, a la naturaleza intrínsecamente perecedera de los productos objeto del suministro. Los productos objeto del contrato requieren una cadena logística especialmente controlada, tanto en términos de tiempos de transporte como de conservación, a fin de preservar sus condiciones sanitarias y nutricionales. En este contexto, una menor distancia temporal entre el punto de expedición y el hospital permite reducir tiempos de tránsito, minimizar incidencias en la cadena de frío y reforzar la seguridad alimentaria, aspectos todos ellos directamente vinculados a la correcta ejecución del contrato.

En segundo lugar, el órgano de contratación considera necesario alinear el contrato con su compromiso transversal con la gestión medioambiental, que se viene integrando de manera sistemática en los expedientes de contratación del hospital. La reducción de las distancias de transporte contribuye de forma directa a la minimización de emisiones asociadas al transporte, a la optimización de recursos logísticos y a una contratación pública más sostenible, en coherencia con los objetivos de desarrollo sostenible y con las políticas públicas de reducción de la huella de carbono, sin que ello suponga favorecer de manera automática operadores con arraigo territorial.

Asimismo, la valoración de la distancia isócrona encuentra su justificación en las exigencias del protocolo logístico interno del hospital, diseñado para garantizar la continuidad del suministro y la adecuada elaboración de dietas terapéuticas, especialmente sensibles a retrasos, deficiencias de calidad o entregas defectuosas. Una mayor capacidad de respuesta logística, derivada de una menor distancia temporal, permite mitigar riesgos de rotura de stock, desabastecimiento puntual o recepción de productos en condiciones no óptimas, reforzando la calidad asistencial y la seguridad del paciente.

Finalmente, debe destacarse que la reciente normativa estatal en materia de prevención del desperdicio alimentario impone a los operadores públicos, y en particular a los centros sanitarios, la implantación de estrictos mecanismos de control del desperdicio, especialmente en relación con productos perecederos. En este marco normativo, resulta plenamente coherente que el órgano de contratación introduzca criterios que incentiven una logística más eficiente y ajustada a las necesidades reales de consumo, premiando aquellas ofertas que, sin excluir ni discriminar, permitan

una mejor planificación de entregas, una reducción del riesgo de caducidad y una gestión más responsable de los alimentos.

Además de lo anterior, el presente expediente incorpora otros criterios de calidad intrínsecamente vinculados al objeto del contrato:

En primer lugar, se otorga la máxima puntuación al licitador que acredite estar en posesión de una certificación de sistema de gestión de la inocuidad alimentaria, al tratarse de un aspecto esencial y directamente relacionado con la correcta ejecución del contrato. La naturaleza de los productos objeto del suministro, destinados al consumo hospitalario y a la elaboración de dietas terapéuticas, exige un control exhaustivo de los riesgos sanitarios en toda la cadena de suministro, desde el origen hasta su entrega final.

La implantación de sistemas certificados de gestión de la inocuidad alimentaria constituye una garantía objetiva de que el operador económico dispone de procedimientos estandarizados, auditados y permanentemente evaluados para la identificación, prevención y control de peligros alimentarios, reforzando la seguridad del paciente y la calidad asistencial. Por ello, la mayor ponderación otorgada a este criterio resulta proporcionada, razonable y justificada, al incidir directamente en un requisito crítico del contrato, sin confundirse con una condición de solvencia ni erigirse en requisito obligatorio de participación.

De forma complementaria, y con una ponderación de 10 puntos cada uno, se valoran la aportación de certificaciones en materia de Gestión de inocuidad alimentaria y de sistemas de gestión ambiental.

La certificación de gestión ambiental permite acreditar que el licitador dispone de un sistema estructurado de control y mejora continua de su impacto ambiental, lo que resulta especialmente relevante en contratos de suministro que implican procesos industriales, consumo de recursos y actividades logísticas. Este criterio se alinea con el compromiso del hospital con una contratación pública ambientalmente responsable, complementando el criterio de proximidad logística, y favoreciendo prácticas que minimicen residuos, emisiones y consumo energético.

Por su parte, la certificación de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria se encuentra directamente relacionada con el objeto del contrato, en la medida en que los productos frescos se garantizan la cadena de frío, la trazabilidad y la prevención de riesgos biológicos y químicos, seguros para el consumo humano a lo largo de la cadena de suministro e influyen tanto en la calidad del producto final como en el cumplimiento de estándares éticos ampliamente reconocidos.

La ponderación asignada a estos dos últimos criterios, reconoce su importancia sin conferirles un peso excesivo que pudiera condicionar la adjudicación. En ningún caso su falta determina la exclusión del licitador, garantizándose así la libre concurrencia y la posibilidad de que operadores

que cumplan las prescripciones técnicas, pero no dispongan de tales certificaciones, puedan resultar adjudicatarios.

Justificación del importe del contrato

La determinación del importe del contrato, así como del correspondiente presupuesto base de licitación y valor estimado, se ha realizado de conformidad con lo dispuesto en los artículos 100 y 101 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, atendiendo a criterios de realismo económico, suficiencia presupuestaria y adecuada correspondencia con los precios de mercado.

A tal efecto, se han tomado como referencia principal los precios unitarios efectivamente abonados al contratista durante el último año de ejecución del contrato, al considerarse que dichos importes reflejan de manera objetiva el coste real del suministro en condiciones normales de ejecución, con un nivel de calidad y cumplimiento contractual adecuado a las necesidades del centro hospitalario.

La utilización de precios históricos recientes permite asegurar que el presupuesto del nuevo expediente se fundamenta en datos contrastados y verificables, evitando tanto la infraestimación, que podría derivar en la resolución del contrato por incumplimiento, como la sobreestimación injustificada del gasto público, en cumplimiento del principio de eficiencia en la utilización de los fondos públicos.

No obstante, en la fijación del importe del contrato se ha tenido asimismo en cuenta el contexto actual de elevada volatilidad e incertidumbre en los mercados, derivado de la situación geopolítica internacional, que afecta de forma significativa a los costes de producción, transformación y distribución de productos alimentarios, y de manera especialmente sensible a los productos congelados, como consecuencia del incremento en los precios de materias primas, energía, transporte y logística.

Esta vulnerabilidad de los precios justifica que los importes de referencia se hayan analizado con cautela, considerando la necesidad de dotar al contrato de un margen económico suficiente que permita absorber eventuales fluctuaciones de coste durante su vigencia, garantizando la viabilidad económica del contrato y evitando riesgos de incumplimiento o abandonos contractuales por inviabilidad financiera.

Solvencia Técnica o profesional, económica y financiera:

En el presente contrato de suministros, la exigencia de solvencia económica y financiera en el presente expediente se establece de conformidad con lo dispuesto en el artículo 87 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, atendiendo a los principios de proporcionalidad, vinculación al objeto del contrato y no restricción indebida de la concurrencia.

Teniendo en cuenta que la duración del contrato es inferior a un año, y conforme a lo previsto en el artículo 87.1.a) de la LCSP, se ha fijado como requisito mínimo de solvencia económica que el licitador acredite un volumen anual de negocios igual o superior a una vez y media el valor estimado del contrato. Este umbral se considera adecuado y razonable para garantizar que el adjudicatario dispone de la capacidad económica necesaria para asumir un suministro continuado de productos perecederos en el ámbito hospitalario.

La cuantía exigida resulta proporcionada al objeto y al riesgo del contrato, sin imponer cargas excesivas que puedan limitar injustificadamente la concurrencia, y se considera idónea para asegurar la estabilidad financiera del contratista durante la ejecución del contrato, evitando situaciones de incumplimiento por falta de solvencia económica.

La solvencia técnica o profesional exigida en el presente expediente se establece al amparo del artículo 90 de la LCSP, atendiendo a la naturaleza del contrato, a la condición productos frescos objeto del suministro y a su destino final en un entorno hospitalario, se solicita acreditación de experiencia mediante certificados de buena ejecución, exigiéndose un mínimo de dos certificados correspondientes a contratos de suministro de naturaleza similar, ejecutados de manera satisfactoria. Esta exigencia permite comprobar que el licitador cuenta con experiencia real y contrastada en la gestión de suministros alimentarios, garantizando su capacidad operativa y su conocimiento de las particularidades logísticas y sanitarias de este tipo de contratos.

La solvencia exigida al licitador se completa con la presentación de la certificación ISO 9001:2015 o equivalente, en la medida en que dicha norma garantiza la implantación de un sistema de gestión de la calidad que obliga al proveedor al cumplimiento de protocolos normalizados y trazables, circunstancia especialmente relevante en la distribución de alimentos con destino a centros hospitalarios, donde resulta esencial asegurar la calidad, seguridad y fiabilidad del servicio.

Condiciones especiales de ejecución del contrato

Conforme lo establecido en el art. 202 de la LCSP, las condiciones especiales de ejecución del contrato se incluyen de forma obligatoria en todos los pliegos y deben recoger las condiciones medioambientales estipuladas.

Este órgano de contratación apuesta en todos los expedientes tramitados por el compromiso medioambiental del contratista mediante su corresponsabilidad al cumplimiento de las medidas determinadas en la IT-09 que se anexa al pliego administrativo.

El incumplimiento de las condiciones reflejadas en la mencionada instrucción, son causa de resolución del contrato.

Penalidades

Con objeto de garantizar la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia y estabilidad, se establecen penalidades proporcionales y disuasorias ante incumplimientos que comprometan la disposición del suministro de una manera ágil y homogénea.

La inclusión de dichas penalidades responde a la naturaleza esencial del suministro objeto del contrato, consistente en frutas frescas, verduras frescas y productos de cuarta gama destinados al consumo hospitalario y a la elaboración de dietas terapéuticas. Se trata de bienes perecederos y de primera necesidad, cuya disponibilidad permanente resulta imprescindible para el normal funcionamiento del centro hospitalario y para la adecuada atención a los pacientes, especialmente aquellos sometidos a prescripciones dietéticas específicas.

En este contexto, cualquier retraso en la entrega, deficiencia en la calidad del suministro o incumplimiento de las condiciones contractuales puede generar consecuencias graves, tales como la interrupción de dietas clínicas, la sustitución urgente de productos, el incremento del desperdicio alimentario o la asunción de sobrecostes no previstos, afectando directamente a la calidad asistencial y a la eficiencia en el uso de fondos públicos.

Especial relevancia adquiere la previsión de una penalidad específica para los supuestos de rotura de stock imputable al contratista, estableciendo que, en tales casos, este deberá asumir el 100 % del precio que sea necesario abonar por la adquisición de los bienes a otro proveedor, con el fin de garantizar la continuidad del suministro. Dicha medida no tiene carácter sancionador desproporcionado, sino indemnizatorio y compensatorio, orientado a evitar que los costes derivados de un incumplimiento contractual recaigan sobre el órgano de contratación.

Se emite el presente informe con la finalidad de que surta los efectos oportunos en

Madrid en la fecha de la firma.

EL DIRECTOR GERENTE

P.A. DIRECTOR MÉDICO

Firmado digitalmente por RAFAEL MARTÍNEZ FERNÁNDEZ RAFAEL
Fecha: 2026.07.08 14:36

Fdo.: Rafael Martínez Fernández