



Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía todas las firmas auténticas y se han ocultado los datos personales protegidos y los códigos que permitirían acceder al original.

Dirección General de Salud Pública  
CONSEJERÍA DE SANIDAD

## INFORME JUSTIFICATIVO DE ELECCIÓN DE PROCEDIMIENTO Y DE ELECCIÓN DE CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO DENOMINADO:

### APOYO TÉCNICO AL CONTROL OFICIAL EN MATERIA DE HIGIENE ALIMENTARIA EN LOS MATADEROS DE LA COMUNIDAD DE MADRID

De conformidad con lo establecido en el artículo 156 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, se ha seleccionado el procedimiento abierto en el contrato de referencia ya que su valor estimado es 755.079,60 euros (sin IVA).

En relación a la elección de los criterios de adjudicación, y de conformidad con lo establecido por el artículo 145 de la Ley 9/2017, en el contrato de referencia se ha utilizado una pluralidad de criterios de adjudicación estructurados en dos grupos (relacionados con costes y relacionados con la calidad), y ponderados de acuerdo con lo previsto para contratos incluidos en el Anexo IV de la misma norma, como el presente.

#### 1. Criterio relacionado con los costes. Precio más bajo.

Ponderación = 49 puntos.

Se ha escogido el del precio más bajo, tal como prevé el último párrafo del artículo 145.2 de la LCSP. La puntuación se concederá de forma proporcional entre las ofertas que se presenten, hasta un máximo de 49 puntos, sobre los 100 que valoran el total de criterios, según la siguiente formula:

$$PL = \frac{BL}{BM} \times 49$$

PL: puntuación otorgada al licitador

BM: Mayor baja de todas las presentadas

BL: Baja licitador (precio licitación – oferta licitador)

La máxima puntuación (49 puntos) se otorgará a la oferta que presente la mayor baja de todas las presentadas (BM), y la mínima (0 puntos) a aquella oferta que no representaría baja alguna respecto al precio de licitación. El resto de ofertas obtendrán una puntuación de acuerdo con su posición en una función lineal recta de pendiente constante que una los dos puntos (máximo y mínimo) anteriores y represente la relación entre la baja presentada y la puntuación.

#### 2. Criterios cualitativos. Evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas.

Ponderación = 51 puntos, distribuidos conforme a los siguientes criterios:

Número	Descripción del criterio	Ponderación
1	Experiencia de trabajo previa como auxiliar del personal adscrito al contrato. <ul style="list-style-type: none"> <li>Más de 1 año:</li> <li>Más de 2 años:</li> </ul>	Máximo 26 puntos <ul style="list-style-type: none"> <li>10 puntos</li> <li>16 puntos</li> </ul>
2	Formación continuada de los auxiliares en lugar de trabajo y durante la jornada laboral. <ul style="list-style-type: none"> <li>hasta 20 horas</li> <li>hasta 40 horas</li> </ul>	Máximo 20 puntos <ul style="list-style-type: none"> <li>10 puntos</li> <li>20 puntos</li> </ul>
3	Técnico de prevención en riesgos laborales con formación mínima de 60 horas:	15 puntos

TOTAL: 100 puntos

Documentación técnica a presentar en relación con los criterios objetivos de adjudicación del contrato:

Criterio relacionado con los costes:

Las empresas licitadoras presentarán sus proposiciones económicas en la forma, plazo y lugar indicados en el anuncio de licitación y el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares del contrato.

Criterios cualitativos:

1. Experiencia de trabajo previa como auxiliar del personal adscrito al contrato.

Debido a las características del trabajo que se desarrolla en las instalaciones de los mataderos, y a que el sacrificio se realiza en cadenas de producción, el retraso en la ejecución de los trabajos del control oficial puede repercutir negativamente en el normal abastecimiento de la cadena alimentaria. Contar con personal que reúna experiencia previa permite que los trabajos se desarrollen con la necesaria celeridad, sin menoscabo de la seguridad que debe aportar el control oficial.

Por otro lado, hay que tener en cuenta que el número de animales que presentan alteraciones fisiopatológicas no es muy elevado, por lo que la habilidad y la experiencia del personal suponen un valor añadido a los trabajos que se realicen en términos de seguridad alimentaria.

Se considera que la experiencia previa en la inspección *post mortem* afecta de manera significativa a la mejor ejecución de los trabajos que se contratan en términos de garantía de abastecimiento y seguridad alimentaria.

Cada licitadora que tenga interés en ser valorada conforme a este criterio debe incluir en su oferta una declaración responsable en la que consten los años de

experiencia mínima de la totalidad de auxiliares que adscribirá a la ejecución del contrato. Su ponderación sobre el conjunto de criterios de adjudicación es de 10 puntos si todos los auxiliares que la empresa licitadora tenga previsto adscribir a las tareas incluidas en este contrato acreditan una experiencia mínima de 1 año como auxiliar de inspección en mataderos. La ponderación es de 16 puntos si la experiencia mínima comprometida asciende a 2 años para todos los auxiliares.

La licitadora que resulte haber presentado la mejor oferta presentará, en caso de haber obtenido puntuación por este criterio, y de acuerdo a lo previsto en el artículo 150 de la LCSP, documentación acreditativa de su cumplimiento, mediante certificados expedidos por las entidades en que hayan trabajado los auxiliares con los que la cuenta para realizar las tareas incluidas en este contrato.

Si la empresa adjudicataria ha conseguido puntuación en este criterio cualitativo, deberá acreditar la experiencia de los auxiliares que utiliza en la ejecución de los trabajos ante la Dirección General de Salud Pública, si es requerido para ello, en cualquier momento durante la vigencia del contrato.

Este criterio se considera una obligación esencial para la empresa adjudicataria siempre que obtenga puntuación por el mismo. Su incumplimiento dará lugar a resolución del contrato a los efectos del art. 211 de la LCAP. **A los efectos de valorar este incumplimiento, no se computarán** los auxiliares que la empresa adjudicataria contrate como consecuencia de situaciones de incapacidad temporal, sustituciones de vacaciones o situaciones análogas.

## 2. Formación continuada de los auxiliares.

La formación continuada del personal redundará significativamente en una mejor ejecución de cualquier trabajo. También en los trabajos de apoyo al control oficial que deben realizar los auxiliares, y que es el objeto de este contrato.

Se acreditará mediante declaración responsable de la empresa licitadora donde conste el programa de formación continuada dirigido a los auxiliares que realizarán el apoyo a los Servicios Veterinarios Oficiales, con indicación de su duración y del contenido del mismo, que deberá referirse a los temas incluidos en el Capítulo II.5 del Anexo II del Reglamento Delegado (UE) 2019/624 relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625. Esta formación deberá realizarse en lugar de trabajo y durante la jornada laboral.

Si la empresa adjudicataria consigue puntuación en este criterio cualitativo, deberá acreditar la ejecución del programa de formación continuada dirigido a los auxiliares ante la Dirección General de Salud Pública, si es requerido para ello, en cualquier momento durante la vigencia del contrato.

Este criterio se considera una obligación esencial para la empresa adjudicataria siempre que obtenga puntuación por el mismo. Su incumplimiento dará lugar a resolución del contrato a los efectos del art. 211 de la LCAP.

Su ponderación sobre el conjunto de criterios de adjudicación es de 20 puntos de la puntuación asignable en la valoración de las ofertas cuando el programa de

formación presentado incluya actividades con una duración de al menos 40 horas a impartir durante la ejecución del contrato, y de 10 puntos si la duración está entre las 20 y las 40 horas.

### 3. Técnico de prevención de riesgos laborales.

De conformidad con el Punto 3, Tercera, Apartado 4 del Pliego de Prescripciones Técnicas, la empresa adjudicataria debe contar con un equipo de coordinación compuesto por técnicos veterinarios. Debido a las condiciones en que se desarrolla la actividad en mataderos y a trabajar en contacto con órganos y tejidos procedentes de los animales sacrificados, los puestos de auxiliares no están exentos de riesgo. Si además de cumplir con la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales, un miembro del equipo de coordinación propuesto por el licitador ha recibido formación en materia de prevención de riesgos laborales de al menos 60 horas, apto para realizar funciones de recurso preventivo se considera una mejora que debe tenerse en cuenta al valorar las empresas licitadoras.

Se acreditará aportando copia de la documentación que certifique la formación en materia de prevención de riesgos laborales de al menos 60 horas, recibida por un miembro del equipo de coordinación.

Si la empresa adjudicataria consigue puntuación en este criterio cualitativo, deberá acreditar ante la Dirección General de Salud Pública que un miembro del equipo de coordinación posee al menos 60 horas de formación en materia de prevención de riesgos laborales, si es requerido para ello, en cualquier momento durante la vigencia del contrato.

Este criterio se considera una obligación esencial para la empresa adjudicataria siempre que obtenga puntuación por el mismo. Su incumplimiento dará lugar a resolución del contrato a los efectos del art. 211 de la LCAP.

Su ponderación sobre el conjunto de criterios de adjudicación es de 15 puntos de la puntuación asignable en la valoración de las ofertas si se acreditan al menos 60 horas de formación en prevención de riesgos laborales.

Tanto el procedimiento como los criterios de adjudicación garantizan el respeto de los principios de economía, eficiencia, eficacia que rigen la actuación general de la Administración Pública, junto a los de publicidad, transparencia e igualdad de trato que deben dirigir específicamente su actividad en la contratación, de acuerdo con la LCSP.

Madrid, a fecha que consta en la huella digital de la firma electrónica.

LA SUBDIRECTORA GENERAL DE  
HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AMBIENTAL

Firmado digitalmente por: SÁNCHEZ PÉREZ EMMA  
Fecha: 2020.07.29 19:20

Fdo.: Emma Sánchez Pérez