

INFORME DE JUSTIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO ABIERTO RELATIVO AL SUMINISTRO DE CARNE DE AVES, HUEVOS Y OVOPRODUCTOS A LAS DOS COCINAS DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ.

Por parte del servicio de Hostelería, se promueve la tramitación del presente procedimiento administrativo para la contratación arriba referenciada mediante un contrato de suministros que a continuación se detalla:

1.- Justificación de necesidad e insuficiencia de medios.

El objeto del contrato es un suministro necesario y esencial dentro del centro hospitalario y, como tal, de interés público, ya que se utiliza para cubrir las necesidades alimentarias de los pacientes durante su estancia en el Hospital, asegurando una nutrición adecuada para su recuperación y el bienestar, considerando sus necesidades específicas y contribuyendo a su proceso de tratamiento y rehabilitación. La alimentación juega un papel crucial en la mejora de la salud y el estado de ánimo, además de promover la salud general. Asimismo, el suministro que se solicita en el presente procedimiento es de prestación habitual en el Hospital Universitario La Paz, siendo necesaria su contratación para dar cobertura a los pacientes hospitalizados.

La forma de este contrato de suministros será un procedimiento público que garantice a los licitadores un tratamiento igualitario y no discriminatorio, y a la Administración la contratación del suministro con la mejor relación calidad/precio.

Indicar que es necesario el suministro de los productos a los que hace referencia el procedimiento para conseguir una actividad asistencial de calidad, propia de una institución sanitaria pública y acorde con los principios de calidad y compromiso con los usuarios demandantes de la misma.

Asimismo, 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.

Como cumplimiento a las instrucciones de contratación en vigor se procede a la tramitación por parte del hospital de un nuevo procedimiento contratación para el suministro arriba indicado.

2.- Lotes.

El procedimiento consta de 1 lote. De conformidad con lo dispuesto en la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público, se justifica la no división en lotes del presente contrato por las siguientes razones:

- División previa del objeto global de alimentación:
El suministro de productos alimentarios del hospital ha sido objeto de una planificación contractual que contempla su división en distintos procedimientos de contratación, diferenciados por familias de productos (frutas y verduras, carnes, pescados, etc.). En

este contexto, el presente contrato ya constituye un lote funcional específico dentro de dicha estructura.

- Homogeneidad y unidad funcional del objeto:
El suministro objeto del contrato presenta características técnicas, logísticas y sanitarias homogéneas que justifican su tratamiento como un único lote.
- Eficiencia económica y operativa:
La no división permite aprovechar economías de escala, optimizando los costes del suministro. La fragmentación del contrato podría derivar en un incremento del coste global y en una mayor complejidad en la gestión del mismo.
- Adecuación al mercado y capacidad de concurrencia:
El mercado de proveedores de este tipo de artículos dispone de operadores con capacidad suficiente para asumir el suministro completo, sin que ello suponga una limitación significativa a la concurrencia. La experiencia en contratos anteriores similares demuestra que la configuración actual permite la participación de empresas especializadas del sector.

Por todo lo anterior, se considera debidamente justificada la no división en lotes del presente contrato, en cumplimiento de lo previsto en la normativa vigente.

3.- Presupuesto de licitación, desglose económico y valor estimado

La determinación del precio se efectúa en términos de precios unitarios referidos a las unidades estimadas de producto que se entreguen o ejecuten. El precio del contrato será equivalente al presupuesto base de licitación, teniendo el adjudicatario la obligación de respetar los precios unitarios ofertados en su propuesta durante toda la duración del contrato. Asimismo, la estimación de unidades a suministrar no supone compromiso de consumo por parte del hospital, reservándose este el derecho de solicitud de unidades de producto según las necesidades que tenga en cada momento, sin que se pueda superar en ningún caso el importe máximo de licitación establecido. La vinculación de la oferta se entenderá por el importe de las unidades de producto realmente suministradas.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 100 de la LCSP, el presupuesto base de licitación constituye el límite máximo de gasto que puede comprometer el órgano de contratación, incluido el IVA. En la determinación de éste, se han tenido en cuenta las cantidades estimadas a suministrar a partir de un análisis de los precios habituales de mercado. El presupuesto base de licitación para 12 meses es de:

Base imponible:	543.760,00 euros
Importe del I.V.A. (4% y 10%):	52.864,00 euros
Importe total:	596.624,00 euros

Lote 1 – Carne de aves, huevos y ovoproductos:

LOTE 1	ARTICULO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD	PRECIO UNITARIO SIN IVA	IMPORTE TOTAL SIN IVA	IVA	IMPORTE TOTAL IVA	IMPORTE TOTAL CON IVA
CARNE DE AVES, HUEVOS Y OVOPRODUCTOS	CUARTO TRASERO DE POLLO FRESCO, CON PIEL, CATEGORÍA A	46.600	KG	3,60 €	167.760,00 €	10%	16.776,00 €	184.536,00 €
	FILETES DE PECHUGA DE POLLO FRESCO, CATEGORÍA A	10.750	KG	8,00 €	86.000,00 €	10%	8.600,00 €	94.600,00 €
	GALLINA FRESCA ENTERA LIMPIA, EVISCERADA, SIN CABEZA Y SIN PATAS, CATEGORÍA A	5.450	KG	4,00 €	21.800,00 €	10%	2.180,00 €	23.980,00 €
	HUEVO ENTERO LÍQUIDO PASTEURIZADO	26.000	LITRO	5,50 €	143.000,00 €	10%	14.300,00 €	157.300,00 €
	HUEVOS, CATEGORÍA A	7.000	DOCENA	3,60 €	25.200,00 €	4%	1.008,00 €	26.208,00 €
	PECHUGA DE PAVO FRESCA, CATEGORÍA A	10.000	KG	10,00 €	100.000,00 €	10%	10.000,00 €	110.000,00 €
					543.760,00 €		52.864,00 €	596.624,00 €

Destacar al respecto que los consumos anuales indicados en los cuadros anteriores son estimados y no suponen un compromiso cierto de consumo. Los consumos finales dependerán de las necesidades del Hospital, dado que no se puede prever con tanta anterioridad el número de pacientes ingresados que incluirán en su dieta estos artículos.

El contrato se adjudicará por los precios unitarios sin IVA de los productos objeto del mismo. El IVA será el aplicable en cada momento y teniendo en cuenta las modificaciones que se produzcan durante el periodo de contrato.

El presupuesto base de licitación se considera el límite máximo del gasto que puede suponer para la Administración y los precios ofertados por los licitadores no podrán superar los precios unitarios indicados en el presupuesto base de licitación de los lotes (precios máximos de licitación).

Valor estimado del contrato (101 LCSP): 1.740.032,00 euros

El valor estimado del contrato se ha calculado conforme al artículo 101 de la LCSP, considerando el importe total sin IVA que podría comprometerse durante la vigencia del contrato. Se ha tenido en cuenta el consumo anual estimado de los artículos al precio sin IVA indicado en el presente pliego y la duración máxima del contrato, las prórrogas y las modificaciones previstas en el pliego. Los precios utilizados para el cálculo son precios habituales de mercado y se ha previsto su aplicación durante la duración máxima del contrato. Se considera que el valor estimado refleja adecuadamente el coste real del servicio y permite una competencia efectiva entre licitadores.

El plazo de ejecución del presente procedimiento se establece en 12 meses (máximo 36 meses, incluida prórroga, en caso de que proceda), periodo que se considera adecuado para las posibles variaciones que pueden llegar a sufrir los precios de los alimentos.

4.- Justificación de solvencia.

Según lo establecido en el articulado de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, es necesario establecer unos criterios exigibles de solvencia económica y financiera y técnica, permitiendo la libre concurrencia en el procedimiento de contratación y fomentando la participación en el mismo.

En cuanto a los criterios de solvencia económica y financiera, la LCSP en su artículo 87 establece que ésta deberá acreditarse por uno o varios de los medios que se relacionan en dicho artículo, a elección por el órgano de contratación. De los diferentes criterios para acreditar la solvencia económica y financiera se ha elegido la acreditación mediante el volumen anual de negocios, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario y de presentación de las ofertas, puesto que se considera el más adecuado para asegurar la fiabilidad económica de los empresarios que licitan, en función de lo dispuesto en el artículo 87, punto 1, apartado a). Se establecen, además, otras formas de acreditar esta solvencia si el licitador no está en condiciones de presentar la referencia solicitada.

En cuanto a los criterios de solvencia técnica, su elección responde a la necesidad de que los operadores económicos garanticen que poseen la capacidad técnica y competencias profesionales necesarias para ejecutar el contrato, teniendo en cuenta la importancia del contrato al tratarse del suministro de productos para atender la alimentación de pacientes, pero también aplicando la proporcionalidad adecuada que no restrinja la competencia.

5.- Condiciones especiales de ejecución y penalidades.

Las condiciones especiales de ejecución que se solicitan, están vinculadas al objeto del contrato, no son discriminatorias y son compatibles con el derecho comunitario, asimismo, dan cumplimiento a lo establecido en el artículo 202.1 de la LCSP y en la Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible, así como, al apartado séptimo 3.a) del Acuerdo de 3 de mayo de 2018, del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid para la mejora de los valores medioambientales y una gestión racional de los recursos naturales con la finalidad última de tomar en consideración las condiciones medioambientales que se empleen en la realización del procedimiento

El establecimiento de las penalidades pretende asegurar el cumplimiento del contrato, evitando su ejecución defectuosa, así como los incumplimientos parciales de las empresas adjudicatarias y las demoras en los plazos de entrega, y a su vez disuadir de dichos incumplimientos. En función del tiempo de demora, la calidad del suministro y la correcta entrega de los alimentos, se asignará el nivel de gravedad de las mismas.

6.- Elección del procedimiento de licitación.

Al objeto de promover la libre concurrencia y publicidad en el ámbito de la contratación pública, así como el valor estimado del mismo, se considera adecuado elegir el Procedimiento Abierto. Por lo tanto, cualquier interesado podrá presentar una oferta, quedando excluida toda negociación con los licitadores de los términos del contrato.

La contratación que se propone, en razón de su objeto y valor estimado, queda sujeta en todos sus efectos a las normas de Regulación Armonizada Comunitaria, artículo 21 de la LCSP.

7.- Criterios de adjudicación

Los criterios de adjudicación elegidos se consideran adecuados y convenientes para el objeto del contrato conforme a lo establecido en el artículo 145 en su apartado I de la Ley 9/2017 al establecer que *“la adjudicación de los contratos se realizará utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación en base a la mejor relación calidad-precio”*

A este respecto, en el pliego de prescripciones técnicas se han recogido las exigencias mínimas que debe cumplir la prestación, dejando a valoración aquellas cualidades complementarias que pueda ofertar el licitador.

En este sentido, los criterios elegidos, así como la ponderación aplicada, se consideran que son adecuados para obtener la mayor calidad al mejor precio.

La puntuación asignada a la valoración de la oferta económica, 70 puntos, se considera la más adecuada en relación al resto de los criterios que se valoran. La fórmula seleccionada para valorar el criterio económico permite mitigar el efecto que tienen en la puntuación ofertas anormalmente bajas que puedan distorsionar la competencia y pongan en riesgo la correcta ejecución del contrato, incentivando así ofertas económicas realistas.

Esta metodología cumple con lo establecido en el artículo 145 de la LCSP, al tratarse de un criterio evaluable de forma automática mediante fórmula matemática. Se garantiza la objetividad, la igualdad, la proporcionalidad, la transparencia y la no discriminación, permitiendo una comparación equitativa entre las ofertas. Se favorece, además, la competencia efectiva de las ofertas ya que la puntuación se basa en las ofertas económicas realizadas y sus bajas respecto del precio de licitación.

Además, también se contempla la necesidad de alinear el interés económico con la sostenibilidad del contrato, evitando adjudicaciones que comprometan el suministro por precios excesivamente bajos. Para ello, se ha definido porcentualmente la consideración a efectos de apreciar, en su caso, que la proposición no puede ser cumplida como consecuencia de la inclusión de valores anormales o desproporcionados, siendo los límites para apreciar que se da dicha circunstancia relacionada con el precio los indicados tanto para un único licitador como para varios.

En relación a los criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor, ponderados con 30 puntos, la valoración de estos criterios cualitativos por juicio de valor supondrá cuantificar cuestiones que consideramos fundamentales y que deben ser analizadas por personal técnicamente cualificado, especialista en la materia, valorando aspectos cualitativos como la calidad de la materia prima, su frescura, apariencia, calidad del corte, sabor y aroma, grado de madurez y color, ausencia de humedad anormal, limpieza del producto, y la ausencia de picaduras, germinaciones y daños, que resultan fundamentales para la calidad de las dietas de los pacientes del hospital. Todas ellas están por encima de los requisitos mínimos exigidos en el pliego de prescripciones técnicas correspondiente, y con valoración en consonancia con los principios de igualdad, no discriminación, transparencia y proporcionalidad a los que hace referencia el artículo 145.5 de la LCSP.

Al respecto y al amparo de la Ley de Contratos del Sector Público vigente, uno de los objetivos que inspiran la misma es el de conseguir una mejor relación calidad-precio y para lograrlo se establece la obligación de los órganos de contratación de velar por que el diseño de los criterios de adjudicación permita obtener suministros, obras y servicios de gran calidad, mediante la inclusión de aspectos cualitativos, medioambientales, sociales e innovadores que estén vinculados al objeto del contrato. Así teniendo en cuenta lo expuesto y el espíritu de la Ley *“promover el principio de mejor postor frente al principio de postor más barato”*, se emite el presente informe estimando como no deseable continuar estableciendo como criterio casi exclusivo la baja económica, a más abundamiento, traer a colación el Dictamen del Comité Económico y Social Europeo sobre “Las amenazas y obstáculos al Mercado Único”, publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea de fecha 21 de abril de 2017, según el cual, en la contratación pública, “el objetivo debe ser promover el principio de mejor postor frente al principio de postor más barato”. (punto 1.14)

8.- Justificación criterios de presunción de anormalidad

En base al artículo 149 de la Ley 9/2017, se expone en el pliego de cláusulas administrativas particulares que, para determinar la oferta incurso en presunción de anormalidad en el contrato que nos ocupa, se tendrá en cuenta de los criterios objetivos establecidos los relacionados con el coste, siendo los límites para apreciar que se dan en aquella dicha circunstancia, los siguientes:

- Si se presentase un único licitador se considerará que incurre en presunción de temeridad si su oferta es inferior al presupuesto base de licitación en más de 25 Uds. porcentuales.
- En el caso de que sean varias las ofertas, se considerara como desproporcionada o temeraria la baja de toda proposición económica cuyo porcentaje exceda de 20 unidades por lo menos a la media aritmética de los porcentajes de baja de todas las proposiciones presentadas.

Al tratarse de un criterio objetivo meramente computable por medio de una fórmula, el mismo es plenamente objetivo sin posibilidad de aplicar apreciaciones subjetivas al respecto, resultando una presunción de anormalidad acorde con el principio de igualdad aplicada de forma paritaria entre todos los licitadores.

9.- Garantías.

Todos los productos han de cumplir los máximos requisitos, son de consumo en un plazo muy breve de tiempo y deberá estar garantizada la continuidad del suministro con las características ofertadas, por lo que no se considera necesario establecer un plazo de garantía más allá de la vigencia del contrato.

Conforme a lo estipulado en el artículo 107.3 de la LCSP, el licitador que hubiera presentado la mejor oferta deberá acreditar la constitución de una garantía definitiva del 5% del presupuesto base de licitación, excluido el IVA.

El jefe de servicio de Hostelería