

ACLARACIONES A LOS PLIEGOS DEL EXPEDIENTE ADMINISTRATIVO PARA EL CONTRATO MIXTO DE SUMINISTRO DE VÍVERES CON PUESTA A DISPOSICIÓN PARA USO EXCLUSIVO POR LA ADJUDICATARIA DE LOCALES E INSTALACIONES, EL SERVICIO DE TRANSPORTE Y LOGÍSTICO CON DESTINO A LOS CENTROS ADSCRITOS AL ÁREA HOSPITALARIA VIRGEN MACARENA, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS.

EXPEDIENTE PA 60/2024

El artículo 138.3 de la Ley 9/2017, de contratos del Sector Público, establece:

“Los órganos de contratación proporcionarán a todos los interesados en el procedimiento de licitación, a más tardar 6 días antes de que finalice el plazo fijado para la presentación de ofertas, aquella información adicional sobre los pliegos y demás documentación complementaria que estos soliciten, a condición de que la hubieren pedido al menos 12 días antes del transcurso del plazo de presentación de las proposiciones o de las solicitudes de participación, salvo que en los pliegos que rigen la licitación se estableciera otro plazo distinto. En los expedientes que hayan sido calificados de urgentes, el plazo de seis días a más tardar antes de que finalice el plazo fijado para la presentación de ofertas será de 4 días a más tardar antes de que finalice el citado plazo en los contratos de obras, suministros y servicios sujetos a regulación armonizada siempre que se adjudiquen por procedimientos abierto y restringido.

En los casos en que lo solicitado sean aclaraciones a lo establecido en los pliegos o resto de documentación y así lo establezca el pliego de cláusulas administrativas particulares, las respuestas tendrán carácter vinculante y, en este caso, deberán hacerse públicas en el correspondiente perfil de contratante en términos que garanticen la igualdad y concurrencia en el procedimiento de licitación.”

Así mismo, la cláusula 6.2.1. del Pliego de cláusulas administrativas particulares (PCAP) establece que:

“En los casos en que lo solicitado sean aclaraciones a lo establecido en los pliegos o resto de documentación, las respuestas tendrán carácter vinculante y, en este caso, deberán hacerse públicas en el correspondiente perfil de contratante en términos que garanticen la igualdad y concurrencia en el procedimiento de licitación.”

Para dar cumplimiento a lo dispuesto anteriormente se indican las cuestiones formuladas, mediante correo electrónico por las siguientes empresas y las respuestas a las mismas, según se reproduce a continuación:

Consultas realizadas por “Plataforma Femar” el 25/11/2024:

Pregunta 1:

El mantenimiento de las cámaras de congelación y refrigerado, ¿a quién le corresponde?

Respuesta:

La cláusula 4.1 del PPT recoge:

“Los Hospitales ponen a disposición de la adjudicataria los locales e instalaciones para uso exclusivo del desarrollo de su actividad. La adjudicataria podrá hacer uso de los locales e instalaciones que disponga la Dirección del Hospital como adscritos a la Sección de Cocina, destinados específicamente a las funciones de recepción de mercancías, almacenes y cámara frigoríficas de conservación de alimentos.



La adjudicataria deberá mantener en todo momento los medios necesarios para el correcto almacenamiento de los productos (estanterías, palets, cámaras de conservación, etc.), en perfecto estado y adaptados a la normativa vigente.

Aualmente, y cada vez que la dirección de los centros lo considere necesario previa justificación, se deberá certificar la calibración de las cámaras frigoríficas, debiendo ser realizada por empresa acreditada por ENAC u otro organismo equivalente."

Así mismo, la cláusula 4.7 del PPT recoge:

"En cualquier caso, el coste de mantenimiento, tanto preventivo como correctivo, independientemente del origen de la avería, explotación y conservación de los locales e instalaciones de los que los Hospitales cede el uso a la adjudicataria durante el periodo de vigencia del contrato, está incluido en el precio de los suministros de víveres."

Por tanto, el mantenimiento de las instalaciones cedidas para el uso exclusivo corresponde al adjudicatario.

Pregunta 2:

Entendemos que el software de control de almacén lo proporciona el SAS, ¿es así? Y su mantenimiento, ¿quién lo paga?

Respuesta:

La cláusula 3.1.1.1 del PPT recoge:

"El suministro íntegro de víveres para elaboración de dietas alimenticias, alimentos extras y productos facturables por reposición, exigirá la planificación de las necesidades, de acuerdo con las previsiones de dietas y alimentos establecidas, y consistirá en la compra, atención a proveedores, recepción, almacenamiento, gestión de almacén y entrega de dichos víveres y alimentos extraordinarios a las personas determinadas y en los horarios y condiciones establecidos. La adjudicataria es la única propietaria de los productos hasta que son entregados a las personas responsables designadas por cada Centro y éstas hayan dado su aprobación".

El SAS no aporta ningún software de control de almacén.

Pregunta 3:

Control de plagas, tanto en cocina como en almacén, ¿a quién le corresponde?

Respuesta:

La cláusula 4.6 del PPT recoge:

"La empresa adjudicataria será responsable del adecuado estado de limpieza, desinfección, desinsectación, mantenimiento y conservación de los locales, equipos e instalaciones que el Hospital le cede para su uso exclusivo, tales como área de recepción de mercancías, almacenes, pasillo y cámaras del edificio de Cocina, etc., así como los locales, equipos o instalaciones que pudieran incorporarse a dicho área durante el período de vigencia del contrato".

Por tanto, no debe limpiar, desinfectar o desinsectar las instalaciones no cedidas para su uso exclusivo.

Pregunta 4:

El plan alternativo, a efectos de poder evaluar la cocina externa, diste mucho si es para 1 semana, 15 días o un semestre, ¿Qué lapsos de tiempo se manejan en esta circunstancia?

**Respuesta:**

El plan alternativo es para situaciones extraordinarias y/o de emergencias, por lo que no se puede definir plazos, pues dependerá de lo que tarde en solucionarse la situación que provoque su activación.

Pregunta 5:

En cuanto a los productos extras, vemos que los precios máximos están con IVA. Igualmente, el IVA imputado a este lote es de forma genérica un 10% cuando no debería ser así. Permitidme la intromisión, pero deberían haberle imputado el IVA correspondiente a cada producto e indicarlo y así nosotros poder calcular la Base Imponible.

Respuesta:

Se han publicado los precios con IVA, habiéndosele aplicada a cada producto su IVA correspondiente. Así mismo, en el anexo VII B2 al PCAP, "productos extra-oferta económica", deben indicar el precio con IVA para cada producto que ofertan y el importe del IVA.

El haberle asignado al lote un IVA genérico del 10% ha sido por motivos informáticos, pues el sistema de electrónico de publicación de expedientes no admite aplicar distintos IVA dentro de un mismo lote.

Pregunta 6:

De igual forma, vemos productos de alta rotación muy por debajo de mercado en estos productos extras:

Productos extra	Unidad de medida	Consumo estimado (2 años)	Precio licitación (IVA)
ZUMO DE FRUTAS MINI 200ML	UND	620280	0,19 €
AGUA MINERAL 0,33 ML	UND	295.176,00	0,11 €
YOGUR NATURAL AZUCARADO	UND	130.248,00	0,18 €
YOGUR DE FRUTA DESNATADO EDULCORADO	UND	115.966,48	0,18 €
YOGUR NATURAL	UND	21.744,00	0,17 €
PAN NORMAL CON SAL 60GR	UND	141.984,00	0,08 €
PAN NORMAL SIN SAL	UND	15.456,00	0,07 €
PAN DE MOLDE	UND	28.584,00	0,05 €
MELUZA FILETE CON PIEL	KG	2.072,00	2,21 €
POLLO CUARTOS TRASEROS	KG	6.864,00	1,23 €
POLLO FILETE DE PECHUGA	KG	1.666,03	1,45 €
JAMON COCIDO EXTRA REDUCIDO EN SAL	KG	1.814,72	4,41 €
GALLETAS MARIA	UND	131.976,00	0,04 €
MAGDALENA VALENCIANA	UND	31.272,00	0,13 €
MANTEQUILLA PORCION	UND	117.168,00	0,03 €
CAFÉ DESCAFEINADO SOLUBLE	UND	25.080,00	0,05 €

Respuesta:

Tal como se recoge en la cláusula 3.1 del PCAP, apartado "Agrupación 1, lote 2:

"Para el cálculo del presupuesto base de licitación de los productos extra, se ha tomado como referencia los precios del expediente de emergencia 5/2024, vigente desde el 01 de febrero de 2024, para el que se solicitaron cuatro ofertas, recibándose dos y adjudicándose a la más económica.

Para el cálculo de los precios de los productos extra que no están en el contrato de emergencia, se ha acudido a los precios de compra actuales reflejados en SIGLO."



Por tanto, se han tenido en cuenta los precios de mercado.

Consulta realizada por “Serunion” el 26/11/2024:

Pregunta:

Respecto a la última respuesta (pregunta 4), seguimos teniendo una duda. Si el Anexo D, al poder revelar información a valorar en los criterios de adjudicación automáticos, lo debemos de incluir en el Sobre 3, ¿qué debemos detallar en el criterio de valoración no automático, dónde dice “3.1.4.- Relación de productos alimentarios, marcas, calidad que suministrará y variedad de los mismos. Se describirá la calidad y variedad de los productos alimentarios y alimenticios ofertados”? En este punto, si nombramos y detallamos todas las materias primas también podemos revelar información del Sobre 3 (materias primas de proveedores de cercanía, productos ecológicos...).

Perdón por la insistencia en este punto, pero al ser motivo descalificación incluir información de un sobre en otro, preferimos preguntarlo y que nos lo aclaren.

Respuesta:

Deberán aportar toda la información solicitada omitiendo la relativa al origen de los productos y su forma de producción (ecológicos o no), que son los aspectos a valorar en el punto 2 de los criterios de adjudicación, "Oferta técnica de valoración automática".

Consulta realizada por “Plataforma Femar” el 26/11/2024:

Pregunta 1:

Gracias por su contestación. Exponemos más preguntas referentes a oferta técnica de valoración automática:

2.1.2. Oferta de productos de cercanía de origen regional. (hasta 6 puntos)

Se acreditará dicho extremo mediante la cumplimentación del Anexo II del Pliego de Prescripciones Técnicas, de tal forma que:

- Si los productos suministrados de entre los relacionados en los anexos E y G al pliego de prescripciones técnicas son productos de cercanía regionales incluyendo entre ellos obligatoriamente AOVE, verduras, legumbres y carnes en un porcentaje inferior al 25%: 0 puntos
- Si los productos suministrados de entre los relacionados en los anexos E y G al pliego de prescripciones técnicas son productos de cercanía regionales incluyendo entre ellos obligatoriamente AOVE, verduras, legumbres y carnes en un porcentaje igual o superior al 25% e inferior al 50%: 3 puntos.
- Si los productos suministrados de entre los relacionados en los anexos E2 y G2 al pliego prescripciones técnicas son productos de cercanía regionales incluyendo entre ellos obligatoriamente AOVE, verduras, legumbres y carnes en un porcentaje igual o superior al 50%: 6 puntos.

1. Nuestra duda es, ¿Tenemos que incluir obligatoriamente todos los productos que se encuentren en los ANEXOS E y G de estas familias o con uno de cada familia (AOVE, VERDURAS, LEGUMBRES Y CARNES) bastaría para cumplir con esa obligación? NO NOS QUEDA NADA CLARO, YA QUE, UN ANEXO SE PISA CON EL OTRO

Pongo ejemplo: De la tabla siguiente extraída del ANEXO G, carne de pollo y gallina fresca (despiece) engloba a varios productos (Pollo contramuslo deshuesado, pollos cuartos traseros, pollo filete de



pechuga y pollo pechuga entera), ¿es suficiente con un artículo de pollo o todo la familia de carne de pollo?

Carnes frescas	Carne de cerdo fresca (despiece)
Carnes frescas	Carne de pavo fresca (despiece)
Carnes frescas	Carne de pollo y gallina fresca (despiece)
Carnes frescas	Carne de ternera (despiece)
Carnes frescas	Carne de ternera picada
Grasas comestibles	Aceite de girasol
Grasas comestibles	Aceite de oliva virgen extra
Grasas comestibles	Mantequilla
Grasas comestibles	Margarina vegetal
Legumbres y cereales	Alubias extra
Legumbres y cereales	Alubia cocida
Legumbres y cereales	Arroz extra
Legumbres y cereales	Garbanzos cocidos
Legumbres y cereales	Garbanzo extra
Legumbres y cereales	Lenteja extra
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Ajo
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Acelga
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Apio
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Berenjena
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Calabacín
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Canónigo IV gama
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Champiñón
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Cebolla
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Cebollino
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Col o berza
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Coliflor
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Col lombarda
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Hierbabuena hoja
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Ensalada IV gama
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Escarola
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Lechuga iceberg
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Nabo
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Pimiento
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Perejil
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Puerro
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Romanilla
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Rúcula IV gama
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Tomate
Hortalizas y verduras frescas y/o IV gama	Zanahoria

Respuesta:

Para cumplir con la siguiente obligación:

"...incluyendo entre ellos obligatoriamente AOVE, verduras, legumbres y carnes en un porcentaje...."



bastará con que se incluya en la oferta uno de los artículos que compone cada familia.

A la hora de contabilizar los artículos ofertados para el cálculo de los porcentajes, se considerará solo el artículo si se ha recogido individualmente en los anexos E o G (como, por ejemplo, en el caso de las hortalizas y verduras) o la familia (como, por ejemplo, en el caso de la carne de pollo y gallina fresca (despiece)).

Pregunta 2:

2. Lo mismo nos ocurre con el siguiente criterio:

2.2 Productos Ecológicos. (6 puntos)

Se entiende por **productos ecológicos**, aquellos producidos con las prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente y tipificadas y acreditados como tal.

Se recogen en la cláusula 3.1.3.2 del PPT.

Se acreditará dicho extremo mediante la cumplimentación del Anexo I2 del Pliego de Prescripciones Técnicas, de tal forma que:

- Si los productos suministrados de entre los relacionados en los anexos E y G al pliego de prescripciones técnicas son productos ecológicos incluyendo entre ellos obligatoriamente verduras, legumbres, frutas, lácteos, pan y carnes en un porcentaje inferior al 10%: 0 puntos.
- Si los productos suministrados de entre los relacionados en los anexos E y G al pliego de prescripciones técnicas son productos ecológicos incluyendo entre ellos obligatoriamente verduras, legumbres, frutas, lácteos, pan y carnes en un porcentaje igual al 10%: 3 puntos.
- Si los productos suministrados de entre los relacionados en los anexos E y G al pliego prescripciones técnicas son productos ecológicos incluyendo entre ellos obligatoriamente verduras, legumbres, frutas, lácteos, pan y carnes en un porcentaje superior al 10%: 6 puntos.

De los productos siguientes, nos ocurre lo mismo, ¿bastaría con presentar un producto ecológico de cada familia o hay que incluir todos los productos de esas familias y luego completar con otros?

Respuesta:

Para cumplir con la siguiente obligación:

"...incluyendo entre ellos obligatoriamente verduras, legumbres, frutas, lacteos, pan y carnes en un porcentaje...."

bastará con que se incluya en la oferta uno de los artículos que compone cada familia.

A la hora de contabilizar los artículos ofertados para el cálculo de los porcentajes, se considerará solo el artículo si se ha recogido individualmente en los anexos E o G (como, por ejemplo, en el caso de las hortalizas y verduras) o la familia (como, por ejemplo, en el caso de la carne de pollo y gallina fresca (despiece)).