

RESPUESTA A CONSULTA PLANTEADA EN LA LICITACIÓN DEL CONTRATO DENOMINADO “SERVICIOS NECESARIOS PARA LLEVAR A CABO LA ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DEL III CONGRESO INTERNACIONAL DE INNOVACIÓN EDUCATIVA” (CONTR 2024 1138174)

Consulta planteada el 3 de febrero de 2025:

Dudas planteadas:

Tras pedir presupuesto a la empresa de catering que ostenta la exclusividad de la sede, (Palacio de congresos de Granada), nos informan de que alguno de los requerimientos que se demandan en los pliegos, no se pueden alcanzar.

Dejo a continuación respuestas del catering tras solicitar presupuesto detallado de lo que se pide en el pliego:

- “Te informo de que aproximadamente el 35-40% de nuestros productos son de temporada/proximidad/ecológicos pero no llegan al 50% que ellos requieren.”
- “Es cierto que hay una petición de zumos naturales de frutas y tostadas pero ya hablamos de la inviabilidad con el cliente para realizar tostadas para tantos asistentes y zumos naturales recién exprimidos.”
- Jarras de botellas de cristal con agua km 0 y filtrada para conferenciantes en todas las salas y personal de traducción, con vaso de cristal y servilleta para cada persona: “actualmente no trabajamos con jarras ni con botellas de cristal de agua de km 0 y filtrada. Podríamos poner Agua Lanjarón (que es de proximidad) con copa de cristal. Las botellas serían de plástico.”

¿Qué supone esta imposibilidad de cumplir con lo solicitado en el pliego por parte del catering que trabaja en exclusividad?

Respuesta:

Resulta oportuno puntualizar que las prestaciones están perfectamente planificadas y medidas desde nuestro servicio para lo cual hicimos petición de cotizaciones y visita de inspección técnica. En esta visita trasladamos precisamente la cuestión de que si teníamos opción a suplementar con otros proveedores las cuestiones para las cuales no se diera respuesta por parte de las empresas con las que tenían exclusividad. Aspecto, por cierto, no solo en lo referido al catering sino a los medios técnicos o al personal staff. La cuestión que se plantea, como se indica más abajo, no es en relación a las prescripciones técnicas (aclarar en qué consiste el catering, por ejemplo) sino en saber qué ocurre, qué repercusiones se contemplan, si la empresa no puede aportar lo que se le pide, lo cual es un aspecto del ámbito de la licitación y adjudicación.

No obstante, en continuación a la propuesta remitida en el día de ayer, y teniendo en cuenta las sugerencias tras conversación telefónica, se remite propuesta de ampliación para la respuesta.

SERVICIOS DE CATERING

Los pliegos especifican las prestaciones que se demandan en el contrato para las cuales se ha realizado la aproximación presupuestaria que en ellos se contempla. Durante el proceso de elaboración de la

documentación, las necesidades fueron trasladadas a la sede para que realizaran las cotizaciones y provisiones requeridas y aun así con las empresas con las que se tienen establecidas las condiciones de exclusividad, por lo que todos los actores son plenamente conscientes del contenido de las prestaciones en tal sentido. Así, se puede manifestar que la subcontrata para el catering, con la que la sede tiene la relación contractual de exclusividad, ha confirmado lo contenido en esta respuesta tras las consultas pertinentes.

En primer lugar, el proveedor puede suministrar el 50% de sus productos de origen ecológico o de temporada y proximidad, como establecen los pliegos, conforme a las prescripciones para las cuales se elaboró la documentación y que encuentran su justificación en las condiciones especiales de ejecución del contrato con carácter medioambiental, recogidas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP). Concretamente el PPT establece que: "La empresa contratista deberá incluir, al menos en un 50%, productos de origen ecológico o de temporada y proximidad", es decir, la mitad del servicio que cumpliría con esta condición especial de ejecución se compondría de productos ecológicos y otros tantos de temporada en la proporción que se pacte. Con esta redacción, se da cumplimiento a las condiciones establecidas posibilitando y facilitando por tanto la consecución del objetivo planteado.

En segundo lugar, se recuerda que el PPT establece en sus páginas 51 y 52 la preferencia de que la variedad de zumos naturales sea de frutas recién exprimidas y de proximidad, quedando de manifiesto que no se trata de un requisito exigible en condición sine qua non. También se recoge en los pliegos, como parte de los elementos para el servicio de desayuno, la inclusión de tostadas y diversos tipos de pan sin especificar cuantías ni coberturas, precisamente para garantizar la viabilidad en la prestación del servicio en función a las posibilidades del catering.

Por último, respecto al agua, el PPT se ampara en las condiciones especiales de ejecución antes referenciadas para evitar la generación de una cantidad significativa de residuos en un corto periodo de tiempo, como el del congreso objeto del presente contrato, donde el impacto ambiental asociado puede alcanzar niveles elevados debido a factores como el uso de envases de un solo uso y el empleo de materiales no reciclables o difíciles de gestionar adecuadamente en términos medioambientales. Por ello, en el PPT se establecen recipientes que permitan la dispensa de agua de la manera más sostenible desde el punto de vista ecológico y medioambiental posible, aspecto que se puede cubrir con las soluciones aportadas por la subcontrata: agua de proximidad de Lanjarón, por ejemplo, embotellada de otras marcas, etc.

Se hace constar que los costes de la prestación presupuestados en el contrato responden a las necesidades trasladadas en los pliegos descritas anteriormente. Por tanto, no se contempla imposibilidad de cumplimiento con lo solicitado en los pliegos por parte del catering que trabaja en exclusividad y se recomienda a la empresa que eleva la consulta que compruebe directamente con la subcontrata de la sede las soluciones para dar cumplimiento a las necesidades para las que se requiere la prestación de los servicios indicados.

Aun no siendo de aplicación para el presente contrato, puesto que la elaboración de los pliegos ya contemplaba estas casuísticas lo que, como se ha explicado anteriormente, se refleja en su redacción, parece recomendable indicar que, de forma general, para todo aquello que de manera predeterminada no se contemple en la prestación de un servicio por parte de una subcontrata con la que se tenga un acuerdo de exclusividad, se suelen producir lógicamente dos escenarios posibles: que la empresa en exclusividad lo incluyera, adicionalmente, a su paquete básico de servicios, con el coste que se acuerde, o que se complementara con otro proveedor respetando las relaciones contractuales para los servicios básicos sobre los que se hubiera pactado tal exclusividad.