



S/REF.

N/REF. AP/SPIII

FECHA 9 de abril de 2024

ASUNTO Informe oferta anormalmente baja

JEFE DE SERVICIO DE CONTRATACIÓN

En relación con la oferta en presunción de anormalidad presentada por la firma **ASOCIACIÓN EN FAVOR DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL (AMPROS)** para el expediente 2023/00088, que tiene por objeto “Servicio de cáterin para la alimentación de los internos del centro penitenciario de El Dueso y de los residentes del centros de inserción Jose Hierro, en Santander”, le informo de los siguientes puntos:

1. La valoración del precio máximo que se indicó en la propuesta de gasto era algo más elevada por dos motivos: primero, porque el cálculo económico se hizo en base a datos de 2023 y no sabiendo cómo iba a evolucionar el mercado en el segundo y tercer trimestre del año, se incrementaron todos los costes al alza; y segundo, porque no hay posibilidad de aplazamiento para la obra que se está realizando en el centro penitenciario de El Dueso, por lo que esta licitación no podía quedarse desierta de ninguna de las maneras, ya que nos crearía un problema de muy difícil solución.

Al haber subido el precio de licitación por encima de la realidad del mercado, podía suponer lo ocurrido, que algún licitador se quedara en la franja de oferta en presunción de anormalidad, máxime teniendo en cuenta que suele haber en algunos licitadores una tendencia a acomodarse al precio más alto, aun cuando el servicio se pudiera hacer por un importe inferior, lo que ha ocurrido en esta ocasión.

2. A la empresa se le solicitó el coste de materias primas tanto para la comida como para la cena. Este es un punto clave para determinar si es posible o no cumplir con uno de los puntos principales de las prescripciones técnicas: la dieta diaria. El dato que nos ha proporcionado la empresa es suficiente para poder introducir en el racionado de forma equilibrada todos los grupos de alimentos establecidos. Este dato ha sido contrastado con la experiencia que tiene esta Entidad respecto al consumo de materias primas, aunque el porcentaje sobre el presupuesto de materias primas es variable en función de la zona de España y del mes del año, como media general podemos indicar que es la siguiente:

PRECOCINADOS	12,96
CARNE	11,30
AVES Y CAZA	10,05
ACEITES	8,66



PESCADO ULTRACONGELADO	7,23
FRUTAS	5,98
CONSERVAS	5,91
EMBUTIDOS Y CHARCUTERIA	5,00
VERDURA Y HORTALIZAS FRESCAS	4,59
LECHE	3,90
PATATAS, CEBOLLAS, AJOS	3,64
POSTRES LACTEOS	3,37
PESCADO FRESCO	2,42
VERDURA CONGELADA	2,29
PRODUCTOS EN PORCIONES	2,20
LEGUMBRES Y ARROZ	2,03
SALSAS DE MESA Y VARIOS	1,97
BOLLERIA	1,76
ESPECIAS, CALDOS Y CONDIMENTOS	1,27
HUEVOS	1,01
CAFE	1,00
PASTAS Y SOPAS	1,00
OVOPRODUCTOS	0,24
HELADOS	0,18
POSTRES LACTEOS LARGA VIDA	0,04

Conforme a nuestros precios, esto supone a nuestra entidad 3,21 €, por lo que sin desvelar la información suministrada por el licitador, podemos concluir que el importe destinado a materias primas es suficiente para poder cumplir con las cantidades de los menús establecidos. Hay que puntualizar que ni el pan ni el desayuno están incluido en el cáterin, conforme a lo indicado en las prescripciones técnicas.

3. Para poder obtener precios homogéneos y duraderos en las materias primas es preciso una economía de escala que introduzca ventajas en materia de gestión de compras, uniformidad y tecnificación de la gestión. Esto es posible en este caso en base a la capacidad de producción indicada en el informe. Para cerciorarnos de este punto se han comparado los precios de compra de los proveedores del licitador con los de nuestra entidad, concluyendo que con los precios de sus proveedores es posible el coste económico del consumo de materias primas que nos han indicado.

4. Respecto a los proveedores de los productos básicos se han efectuado algunas comprobaciones para asegurarnos la idoneidad y capacidad de los mismos.



5. En relación a los costes de personal, teniendo en cuenta que el 93,44 % de la plantilla son personas con discapacidad, la reducción de coste es muy grande, ya que afecta tanto al coste de la Seguridad Social como de los salarios de los trabajadores. Este dato hace que el porcentaje de costes indirectos sea muy inferior al indicado en la propuesta.

6. El coste del transporte se calculó, a la hora de establecer el precio del racionado, en función de que la empresa solo tuviera que realizar ese transporte desde una distancia de unos 100 Km, distancia a partir de la cual consideramos menos viable realizar un servicio de línea caliente. Al estar implantada esta empresa en varias zonas de la Comunidad de Cantabria y ser la responsable del servido del C.E.I.P. Juan de la cosa, que se encuentra a 3,4 km. del centro penitenciario dónde hay que realizar el servicio y ser coincidente en el horario de la comida, es evidente, que el coste destinado al transporte queda prácticamente absorbido.

7. Respecto a la seguridad alimentaria y otras cuestiones higiénico sanitarias, en principio al disponer como clientes los centros indicados en el informe, son suficiente garantía para asegurarnos que la implantación de los APPCC de la empresa se está cumpliendo de forma adecuada.

Por lo arriba indicado, una vez estudiado el informe presentado por la empresa y habiendo realizado los cálculos pertinentes, este Servicio de Producción III estima que el servicio se puede realizar con el precio ofertado de forma óptima, es decir cumpliendo todas y cada una de las prescripciones técnicas establecidas.

El Jefe de Servicio de Producción III Ángel Luis Cárabe Bernal