

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DE LA RESIDENCIA UNIVERSITARIA “CAMPUS DE TAFIRA” DE LA UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA (ULPGC)

Con fecha 19 de abril de 2024, se emitió memoria justificativa de este expediente, y a la vista de lo indicado en el Informe del Servicio Jurídico de fecha 15 de mayo de 2024, se emite memoria rectificativa de 22 de mayo de 2024.

Con fecha 29 de mayo de 2024, el Servicio de Control Interno devuelve el expediente remitido para informe por los motivos que se indican en su escrito, por lo que se emite nueva memoria rectificativa para dar cumplimiento a las exigencias legales establecidas en los artículos 28 y 63.3. a) de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (en adelante LCSP), por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, en adelante LCSP.

1.- OBJETO

El objeto de este contrato es la realización del servicio de comedor de la residencia universitaria Campus de Tafira de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC), para atender las necesidades de los estudiantes alojados en la residencia.

El servicio de comedor comprenderá la organización, gestión y elaboración de desayunos, almuerzos y cenas en modalidad de cocina in situ y abarcará su ciclo completo, desde la adquisición de los productos y materias primas, su conservación, elaboración, suministro y limpieza.

Dicho objeto corresponde a los siguientes códigos de la nomenclatura Vocabulario Común de Contratos (CPV) de la Comisión Europea:

- 55300000-3 Servicios de restaurante y suministro de comidas
- 55320000-9 Servicios de suministro de comidas
- 55321000-6 Servicios de preparación de comidas

2.- JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD E IDONEIDAD DE SU OBJETO Y CONTENIDO

Para atender a las necesidades de los estudiantes alojados en la residencia universitaria Campus de Tafira de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria se requiere contar con un servicio de comedor.

Para garantizar la prestación del servicio de comedor es necesaria una especial cualificación y organización de la empresa que sólo las empresas del sector pueden proveer de una manera eficaz. La Universidad de Las Palmas de Gran Canaria carece de personal y medios adecuados para realizar el servicio que se pretende contratar. Además, de proceder a la contratación de personal especializado y de los medios materiales se incurriría en un elevado coste para esta Universidad. Por todo ello, se requiere contratar los servicios de una empresa externa.



3. LOTES

No procede la división en lotes del objeto del contrato, ya que tal división dificultaría la correcta ejecución del contrato desde el punto de vista técnico.

4.- CRITERIOS DE SOLVENCIA

Para ser adjudicataria del presente contrato de servicios, no es preceptivo estar clasificado, sin perjuicio de que estarlo en el grupo M (Servicios especializados), subgrupo 6 (Hostelería y servicios de comida), categoría 4 (cuantía igual o superior a 600.000 euros e inferior a 1.200.000 euros) bastará dicha circunstancia para acreditar la solvencia económica y financiera y técnica de la licitadora.

Asimismo, puede acreditarse la correspondiente solvencia económica, financiera y técnica, por los siguientes medios:

Solvencia económica y financiera

a) Medios de acreditar la solvencia

El volumen anual de negocios del licitador o candidato, que se acreditará por medio de sus cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si el empresario estuviera inscrito en dicho registro, y en caso contrario por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrito. Los empresarios individuales no inscritos en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventarios y cuentas anuales legalizados por el Registro Mercantil.

b) Concreción de los requisitos

Volumen anual de negocios del licitador o candidato, que referido al año de mayor volumen de negocio de los tres últimos concluidos deberá ser al menos de 1.373.990,00 euros.

Solvencia técnica o profesional

a) Medios para acreditar la solvencia

Una relación de los principales servicios o trabajos realizados de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato en el curso de, como máximo los tres últimos años, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado de los mismos; acreditados mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante certificado expedido por este o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación.

b) Concreción de los requisitos

El licitador deberá acreditar como requisito mínimo, que el importe acumulado en el año de mayor ejecución sea igual o superior a 641.190,00 euros.

Adscripción de medios:

Además, las personas licitadoras deberán comprometerse a adscribir a la ejecución del contrato los medios personales y/o materiales suficientes para ejecutar el contrato.



Se consideran suficientes, como mínimo, los medios enumerados a continuación:

Medios personales: El adjudicatario debe disponer de un profesional con formación acreditada y específica en nutrición humana y dietética (Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética o equivalente), que ha de participar en la elaboración de los menús y resolver cualquier duda que pueda haber desde el punto de vista de la nutrición o la dietética.

El cumplimiento de este requisito se acreditará mediante la aportación de copia compulsada del Título académico del profesional requerido adscrito a la ejecución del contrato.

5.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

El presupuesto de licitación por unidad de ejecución, definida como un servicio completo, compuesto por desayuno, almuerzo y cena de un estudiante al día, es el siguiente:

Concepto	Precio unitario máximo (sin IGIC)	Precio unitario máximo (con IGIC)	Unidades anuales previstas	Total (sin IGIC)	Total (con IGIC)
Servicio completo	14,00 €	14,98 €	58.418	817.852,00 €	875.101,64 €
TOTAL (2 AÑOS)				1.635.704,00 €	1.750.203,28 €

El gasto se ha estimado en base a precios de mercado para las unidades de ejecución, multiplicado por las unidades previstas a ejecutar anualmente y por los dos años de vigencia del contrato. Todo ello a partir de los datos que figuran en el estudio económico que se adjunta como Anexo 1 de esta memoria.

Los precios unitarios incluyen el gasto correspondiente al personal, gastos generales y costes indirectos.

A los efectos previstos del artículo 100 de la LCSP, dicho presupuesto, adecuado a los precios de mercado se desglosa en los siguientes costes:

costes derivados de la aplicación de las normas laborales (38%)	307.636,32 € / al año
costes derivados de la ejecución material de la prestación (43%)	354.823,80 € / al año
gastos generales de estructura (13%)	106.320,76 € / al año
beneficio industrial (6%)	49.071,12 € / al año

En el concepto de gastos de personal están incluidos todos los gastos salariales del personal que prestará servicio en el centro. Se incluyen los devengos salariales, cuotas de la seguridad social que debe abonar la empresa, sustitución de vacaciones del personal fijo no discontinuo, absentismo laboral, etc. Todo ello atendiendo a los



costes salariales contemplados en el Convenio colectivo estatal de restauración colectiva, tal como se indica en el Anexo 1.

El presupuesto de gasto máximo que se prevé para la totalidad del contrato asciende a la cantidad de **UN MILLÓN SETECIENTOS CINCUENTA MIL DOSCIENTOS TRES EUROS CON VEINTIOCHO CÉNTIMOS** (1.750.203,28 euros), incluido el 7% de IGIC, que deberá soportar la ULPGC, que asciende a 114.499,28 euros, con cargo a la partida presupuestaria 22714 Servicio de comedor en residencias, de la unidad de gasto 01010 Residencias Universitarias, programa de gastos 42C Gestión y servicios a la comunidad universitaria.

La facturación no es uniforme a lo largo del año y está condicionada por los periodos lectivos y el volumen de usuarios residentes de la residencia Campus de Tafira.

Puesto que no resulta posible definir con exactitud el número total de los servicios incluidos en el objeto del contrato, el gasto efectivo de la prestación estará subordinado a las necesidades de la ULPGC, sin que, por tanto, ésta quede obligada a llevar a efecto una determinada cuantía de unidades, ni a gastar la totalidad del importe indicado.

Además, por tratarse de un importe meramente indicativo, las necesidades reales podrán determinar un incremento del mismo. En este caso, deberá tramitarse la correspondiente modificación del contrato.

El presupuesto máximo de licitación se distribuye en las siguientes anualidades:

ANUALIDADES	IMPORTE SIN IGIC	IGIC (7%)	TOTAL CON IGIC
2024	272.617,33 €	19.083,21 €	291.700,54 €
2025	817.852,00 €	57.249,64 €	875.101,64 €
2026	545.234,67 €	38.166,43 €	583.401,10 €
TOTAL	1.635.704,00 €	114.499,28 €	1.750.203,28 €

6.- VALOR ESTIMADO

El valor estimado del contrato, asciende a 4.579.971,20 euros, sin IGIC. El método aplicado para calcularlo es el siguiente:

Al importe del presupuesto de gasto máximo, IGIC excluido, se han sumado las eventuales prórrogas (3 años), el posible incremento del 10% en el número de unidades ejecutadas y la modificación prevista.

Contrato inicial (2 años)	1.635.704,00 €
Prórrogas (3 años)	2.453.556,00 €
Incremento unidades 10% (Art. 309.1)	163.570,40 €
Modificaciones previstas 20%	327.140,80 €
TOTAL VALOR ESTIMADO	4.579.971,20 €



7.- PLAZO DE DURACIÓN Y DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El contrato tendrá un plazo máximo de vigencia de DOS (2) AÑOS, o bien hasta que se haya agotado el presupuesto máximo del mismo, en el supuesto de que este hecho se produjera con antelación al cumplimiento del plazo antes señalado, a contar desde su inicio. La fecha de inicio del contrato será el día 1 de septiembre de 2024 o la estipulada en el contrato si la formalización del mismo es posterior a ese día. En este último caso, la universidad establecerá la fecha de inicio del contrato atendiendo al calendario académico y garantizando, en cualquier caso, la ininterrupción del servicio de comedor.

Dicho plazo podrá prorrogarse, siempre que sus características permanezcan inalterables, mediante acuerdo del órgano de contratación, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 29.2 de la LCSP, siendo dicha prórroga obligatoria para la contratista.

La prestación del servicio tendrá un plazo máximo de duración de CINCO (5) AÑOS, incluyendo las prórrogas que acuerde el órgano de contratación.

8.- PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación se realizará por procedimiento abierto, de carácter ordinario previsto en el artículo 156 de la LCSP.

9.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

De conformidad con el artículo 145 de la LCSP, se ha establecido una pluralidad de criterios objetivos, formulados con pleno respeto a los principios de igualdad, no discriminación, transparencia y proporcionalidad, garantizando la posibilidad de que las ofertas sean evaluadas en condiciones de competencia efectiva, y con los que se pretende conseguir la mejor relación calidad-precio de las ofertas, considerándose que son los más adecuados, al tratarse de un servicio imprescindible para la Universidad.

Los criterios de adjudicación se establecen teniendo en cuenta lo dispuesto en el artículo 145.4 de la LCSP, según el cual, en los contratos de servicios del Anexo IV de la citada ley, los criterios relacionados con la calidad deberán representar, al menos, el 51% de la puntuación asignable en la valoración de las ofertas.

El contrato se adjudicará a la proposición que oferte la mejor relación calidad-precio en la ejecución del contrato, evaluada mediante la aplicación de los siguientes criterios de adjudicación:

Criterios cualitativos, cuantificables automáticamente: Hasta 60 puntos

CRITERIO	PUNTUACIÓN
1. Aumento del gramaje para los platos de cuchara (potajes, purés, sopas) con respecto a lo indicado en el punto 7.D.c) del PPT	10 puntos

Se concederá 10 puntos al licitador que oferte un gramaje de 300 g para los platos de cuchara (potajes, purés, sopas)



CRITERIO	PUNTUACIÓN
2. Aumento del gramaje para los filetes de lomo, ternera, pollo o pescado con respecto a lo indicado en el punto 7.D.c) del PPT	10 puntos

Se concederá 10 puntos al licitador que oferte un gramaje de 300 g para los filetes de lomo, ternera, pollo o pescado.

CRITERIO	PUNTUACIÓN
3. Incremento del número de platos a elegir de primeros y segundos en los almuerzos con respecto a lo indicado en el punto 7.D.f) del PPT	10 puntos

Se concederá 10 puntos al licitador que oferte 3 primeros y 3 segundos platos a elegir en los almuerzos.

CRITERIO	PUNTUACIÓN
4. Incremento del número de platos a elegir de primeros y segundos en las cenas con respecto a lo indicado en el punto 7.D.f) del PPT	10 puntos

Se concederá 10 puntos al licitador que oferte 3 primeros y 3 segundos platos a elegir en las cenas.

CRITERIO	PUNTUACIÓN
5. Servicio complementario de la cantina en las condiciones establecidas por la ULPGC	20 puntos

Las condiciones de prestación del servicio complementario de la cantina se adjuntan como Anexo 2 de esta memoria.

Criterios económicos: Hasta 40 puntos

CRITERIO	PUNTUACIÓN
1. Oferta económica	Hasta 40 puntos

Se valorarán las ofertas económicas propuestas por las empresas licitadoras sobre el precio unitario propuesto para un servicio completo diario, compuesto por desayuno, almuerzo y cena de un residente.

La valoración de la oferta económica se hará con arreglo al siguiente procedimiento:



1º.- Todas las ofertas serán clasificadas por orden de mejor a peor.

2º.- Obtenido el orden de prelación de todas las ofertas, se asignará a la mejor oferta el máximo de los puntos correspondientes a dicho criterio.

3º.- A las ofertas siguientes en el orden de prelación se les asignarán los puntos que proporcionalmente correspondan por su diferencia con la mejor oferta, de acuerdo con la siguiente fórmula: $P=(pm*mo)/O$, donde "P" es la puntuación, "pm" es la puntuación máxima, "mo" es la mejor oferta y "O" es el valor cuantitativo de la oferta que se valora.

La justificación de la elección de la fórmula se fundamenta en que la fórmula propuesta es de proporción inversa, existiendo una correspondencia lineal y proporcional entre el porcentaje de baja ofertado y la puntuación obtenida en el criterio.

Se otorgará la máxima puntuación a la oferta más baja, que no sea considerada desproporcionada o temeraria. Son circunstancias que harán presumir, respecto a la oferta económica, que una oferta es anormalmente baja las siguientes: los parámetros objetivos establecidos en el artículo 85 del Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contrato de las Administraciones Públicas.

10.- VARIANTES

En esta contratación no se admiten variantes.

11.- GARANTÍA PROVISIONAL

De acuerdo con lo establecido en el artículo 106.1 del LCSP, las personas licitadoras no constituirán garantía provisional.

12.- DESIGNACIÓN DE RESPONSABLE DEL CONTRATO

La persona responsable de este contrato será la Técnica del Servicio de Organización y Régimen Interno de la ULPGC, quien supervisará la ejecución del mismo, comprobando que su realización se ajusta a lo establecido en el contrato, y cursará al contratista las órdenes e instrucciones del órgano de contratación.

13.- CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

De conformidad con lo establecido en el artículo 202 de la LCSP, se incluyen como condiciones especiales de ejecución:

A. Promoción del uso de envases reutilizables

El adjudicatario deberá adquirir mercancías envasadas en material reciclable, mejor retornable, preferentemente en vidrio o en su defecto latas, debiendo procurar aquéllas que puedan ser adquiridas en bidones (refrescos, zumos, etc.).

El adjudicatario debe sustituir, en la medida de lo posible, los envases de un solo uso (refrescos y agua) por envases de vidrio retornable, así como eliminar el uso de vasos de papel o de plástico de un solo uso y emplear vasos de vidrio.



B. Promoción del reciclado de productos

Para el cumplimiento de esta condición, el adjudicatario deberá llevar a cabo la separación selectiva de los residuos generados en el comedor de la residencia universitaria Campus de Tafira.

Esta condición tendrá carácter de condición esencial y el incumplimiento de la misma será causa de resolución del contrato.

A tal efecto, obligatoriamente, deberán separarse y destinar a su contenedor correspondiente los siguientes residuos:

- Aceites vegetales
- Papel y cartón. En caso necesario, se deberán plegar y romper las cajas de cartón para evitar obstrucción del contenedor
- Plásticos, latas, bricks y otros envases de igual naturaleza
- Vidrio
- Basuras

El adjudicatario se hará cargo de incorporar sus propios contenedores de recogida selectiva, debiendo hacer uso exclusivo de los contenedores que estén identificados para el Comedor de la Residencia Universitaria Campus de Tafira, siendo de su responsabilidad el estado de limpieza y conservación de los mismos, así como las posibles sanciones por infracción que establezcan las normas vigentes.

El personal del comedor será el responsable de que cada residuo sea depositado en los contenedores interiores adecuados y, en su caso, los externos de recogida selectiva.

Los contenedores de recogida selectiva se encontrarán cerca de los contenedores de basura, de forma que la separación en origen no suponga un esfuerzo adicional para el personal del comedor.

Para el correcto seguimiento de las condiciones especiales señaladas, una vez se adjudique el presente contrato, se realizará una visita a las instalaciones, se establecerán los términos de sostenibilidad adecuados y se llevará a cabo un seguimiento por parte de la ULPGC.

14.- SUBCONTRATACIÓN

La persona contratista podrá subcontratar con terceras personas que no estén inhabilitadas para contratar de acuerdo con el ordenamiento jurídico, o incurso en algunas de las causas de prohibición para contratar con las Administraciones Públicas relacionadas en el artículo 71 de la LCSP, la ejecución parcial del contrato.

15.- ABONOS AL CONTRATISTA

El pago del precio del contrato se realizará contra factura, por mensualidades vencidas, mediante transferencia bancaria, por el número de servicios determinado por la ocupación real en el periodo facturado y previo informe favorable o conformidad del empleado público que reciba o supervise el trabajo, o, en su caso, del designado por el órgano de contratación como responsable del mismo y descontándose del mismo las



penalizaciones que, en su caso, se hubiesen acordado, según lo establecido en el pliego de cláusulas administrativas.

Para determinar la ocupación real de la residencia, la administración de la misma tendrá que comunicar periódicamente (mes a mes) a la empresa adjudicataria el número de estudiantes que residen en la misma.

16.- GASTOS POR CUENTA DE LA CONTRATISTA

Correrán a cargo del adjudicatario los gastos de agua, electricidad, gas y el pago de todos los gastos precisos para el normal funcionamiento del servicio, tales como limpieza, impuestos, tasas municipales, etc.

El adjudicatario abonará a la ULPGC los gastos derivados de los citados suministros cuatrimestralmente, en los primeros diez días de cada periodo, mediante ingreso en la cuenta titularidad de la ULPGC. A estos efectos, la ULPGC girará facturas correspondientes por los importes derivados de la lectura de los contadores instalados al efecto de esta licitación.

Cuando la fecha de inicio de la prestación y/o de finalización de la misma, no coincida con un periodo completo de lectura del contador, la ULPGC repercutirá al adjudicatario la parte proporcional del gasto correspondiente.

17.- PENALIDADES

Las penalidades por incumplimientos del contrato son las siguientes:

- Por demora de los plazos establecidos en los apartados 4.C.d), 7.D.i) y en el apartado 13 del Pliego de prescripciones técnicas, la penalización será del 5% del importe correspondiente a la facturación del mes en que se haya producido el incumplimiento, IGIC excluido.
- Por demora de cualquier otro plazo total o parcial: 0,60 € por cada 1.000 € de precio del contrato, al día, IGIC excluido.
- El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones establecidas en los apartados 4,5,7,9,11 y 12 del Pliego de prescripciones técnicas se penalizará con el 5 % del importe correspondiente a la facturación del mes en que se haya producido el incumplimiento, IGIC excluido.
- Por cualquier otro cumplimiento defectuoso del objeto del contrato: 5% del precio del contrato, IGIC excluido.
- Por incumplimiento de la condición especial de ejecución A: 1% del precio del contrato, IGIC excluido, y por incumplimiento de la condición especial de ejecución B, la penalización será del 2% del precio del contrato, IGIC excluido.
- Por cualquier otro incumplimiento parcial de la ejecución del contrato: 5% del precio del contrato, IGIC excluido.
- Por incumplimiento de la obligación de proporcionar información relativa a los trabajadores a subrogar (art. 130 LCSP): 3% del precio del contrato, IGIC excluido.



18.- MODIFICACIONES PREVISTAS

De conformidad con el artículo 204 de la LCSP, el contrato se modificará si el número de unidades, esto es, el número de servicios completos a realizar (desayuno, almuerzo y cena por residente) determinado por la ocupación real, supera a los inicialmente previstos, debido al aumento de residentes en la residencia.

Asimismo, su importe no podrá ser superior al 20% del precio del contrato y el procedimiento de modificación se realizará conforme a los artículos 97 y 102 del Reglamento General de la Ley de Contratos.

La modificación no podrá suponer el establecimiento de nuevos precios unitarios no previstos en el contrato.

19.- PLAZO DE GARANTÍA

El objeto del contrato quedará sujeto a un plazo de garantía de TRES (3) MESES, a contar desde la fecha de recepción o conformidad del trabajo, plazo durante el cual la ULPGC podrá comprobar que el servicio realizado se ajusta a lo contratado y a lo estipulado en el pliego de cláusulas administrativas y en el de prescripciones técnicas. Transcurrido el plazo de garantía sin que se hayan formulado reparos a los trabajos ejecutados, quedará extinguida la responsabilidad de la contratista.

20.- INSUFICIENCIA DE MEDIOS

Los medios personales y materiales con que cuenta la ULPGC para cubrir las necesidades que se tratan de satisfacer a través del contrato propuesto, son insuficientes y faltos de adecuación al objeto del servicio propuesto, no estimándose posible su ampliación, por lo que resulta necesario acometer la ejecución del contrato acudiendo a la externalización de este servicio.

21.- RÉGIMEN DE RECURSOS APLICABLES AL CONTRATO

Las cuestiones litigiosas que pudieran suscitarse en relación a los actos que se dicten en la contratación a realizar podrán ser objeto de recurso de conformidad con lo dispuesto en la Ley 29/1998, de 13 de julio, Reguladora de la Jurisdicción Contencioso-administrativa.

Asimismo, serán susceptibles de recurso potestativo especial en materia de contratación los actos y decisiones relacionadas en el apartado 2 del artículo 44 de la LCSP y que se indican a continuación:

a) Los anuncios de licitación, los pliegos de cláusulas administrativas particulares, los pliegos de prescripciones técnicas, así como aquellos documentos contractuales que establezcan las condiciones que deban regir la contratación.

b) Los actos de trámite adoptados en el procedimiento de adjudicación, siempre que éstos decidan directa o indirectamente sobre la adjudicación, determinen la imposibilidad de continuar el procedimiento o produzcan indefensión o perjuicio irreparable a derechos o intereses legítimos. Se considerarán actos de trámite que determinan la imposibilidad de continuar el procedimiento los actos de la Mesa de Contratación por los que se acuerde la exclusión de las personas licitadoras.



c) El acuerdo de adjudicación.

d) Las modificaciones basadas en el incumplimiento de lo establecido en los artículos 204 y 205 de la LCSP, por entender que la modificación debió ser objeto de una nueva adjudicación

Las Palmas de Gran Canaria, a fecha de la firma electrónica.

LA TÉCNICA
Ekaterina Lukianov Dzheneyeva



ANEXO 1. ESTUDIO ECONÓMICO DEL SERVICIO DE COMEDOR DE LA RESIDENCIA UNIVERSITARIA “CAMPUS DE TAFIRA” DE LA UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Dado el importe elevado del valor estimado del contrato de servicio de comedor y en base a lo establecido en el artículo 102 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, referente a la obligación de que el precio sea adecuado para el efectivo cumplimiento del contrato mediante la correcta estimación de su importe, atendiendo al precio general de mercado, procede informar lo siguiente para el contrato cuyo objeto es el servicio de comedor de la residencia universitaria “Campus de Tafira” de la Universidad de Las Palmas De Gran Canaria.

1. Descripción de instalaciones

La residencia universitaria Campus de Tafira se encuentra ubicada en el Campus de Tafira de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. El edificio consta de sótano y cuatro plantas y alberga un total de 252 plazas de alojamiento.

La Universidad de Las Palmas de Gran gestiona las Residencias Universitarias a través de la empresa pública RIC ULPGC S.A.U., entidad gestora de las mismas en virtud de la Encomienda de Gestión de la

Universidad (BOULPGC nº 8 de 1 de agosto de 2013).

A escasos metros de la residencia Campus de Tafira se encuentra la residencia universitaria Apartamentos Campus de Tafira, compuesta por 77 apartamentos dobles con habitaciones individuales y alberga un total de 150 plazas de alojamiento. Por otro lado, existen 2 apartamentos adicionales cuyo acceso y diseño interior es accesible para personas discapacitadas.

En el Campus de Tafira se ubican los siguientes edificios universitarios:

Bungalows Campus de Tafira

Residencias Universitarias

Edificios:

Educación Física

Ingenierías

Electrónica y Telecomunicación

Arquitectura



Ciencias Básicas
Informática y Matemáticas
Ciencias Económicas y Empresariales
Ciencias Jurídicas
Parque Científico Tecnológico

Las Casitas del Campus
Polideportivo Universitario
Instalaciones Deportivas
Defensor Universitario
Oficina de Sostenibilidad
Edificio Central de la Biblioteca Universitaria

2. Usuarios del servicio

Los principales usuarios del comedor serán los estudiantes alojados en la residencia universitaria Campus de Tafira. También podrán utilizar los servicios del comedor y de la cafetería, mediante el pago del importe correspondiente, el personal docente, el personal de administración y servicios, así como otros miembros de la comunidad universitaria.

Dado que el precio de alojamiento de los estudiantes en la Residencia Campus de Tafira incluye el servicio de comedor, los honorarios surgidos en virtud de la prestación de este servicio se abonarán por la ULPGC a mes vencido mediante transferencia bancaria. Los honorarios del servicio de la cafetería serán abonados por los propios usuarios directamente a la empresa adjudicataria.

La Residencia alberga un total de 252 plazas, pero la facturación del servicio de comedor estará condicionada por el número de ocupación real de la residencia, sin que, por tanto, la ULPGC quede obligada a abonar una determinada cuantía de unidades.

La ULPGC indicará el medio utilizado para el control de la ocupación real, entendiendo por la misma el resultado de descontar todas las ausencias comunicadas por los residentes a las pernoctaciones totales contratadas.

La facturación no será uniforme a lo largo del año. Los periodos de actividad académica y la finalización o apertura de otras actividades universitarias marcarán la irregularidad en el volumen de usuarios.



El servicio se realizará de carácter obligatorio y de forma regular y continuada de manera que ésta no quede interrumpida, al menos durante los períodos lectivos establecidos por la ULPGC en el calendario académico que se determina para para cada año. El calendario del año académico 2023-2024 se podrá consultar en este enlace: https://www.ulpgc.es/ordenacion-academica/calendarios_academicos

Según el histórico de datos que consta en la administración de la ULPGC, la residencia universitaria Campus de Tafira ha registrado los datos de ocupación real que se relacionan a continuación. Los datos de los años 2020 y 2021 no se toman en consideración por no considerarse representativos al no haber actividad habitual en la Residencia debido a la pandemia.

PERNOCTACIONES EN RESIDENCIA UNIVERSITARIA DE TAFIRA

	2017	2018	2019	2022	Media
enero	6.027	6.109	5.788	5.903	5.957
febrero	6.643	6.752	6.460	6.301	6.539
marzo	7.407	5.775	6.985	6.861	6.757
abril	5.442	7.245	4.834	5.014	5.634
mayo	7.211	7.319	6.478	6.670	6.920
junio	2.771	2.635	2.252	3.850	2.877
julio	2.816	3.429	2.011	1.144	2.350
agosto	200	277	263	302	261
septiembre	5.011	4.832	5.411	4.345	4.900
octubre	7.525	6.820	7.164	7.176	7.171
noviembre	7.252	6.733	6.937	7.241	7.041
diciembre	5.343	4.770	4.609	5.470	5.048
	63.648	62.696	59.192	60.277	61.453

	2018	2019	2022	Promedio
Pernoctaciones	62.696	59.192	60.277	61.453
Ocupación real	62.363	58.176	58.054	59.532



Pese a que no todos los estudiantes alojados en la residencia utilicen el servicio de comedor, en todo caso, la facturación se realizará por el número de ocupación real de la residencia.

3. Volumen de negocio

	2022		2023	
	Nº Servicios	Facturación	Nº Servicios	Facturación
Enero	5.458	57.308,98	5.342	56.090,97
Febrero	6.127	64.333,47	6.239	65.509,48
Marzo	6.785	71.242,47	6.758	70.958,97
Abril	4.811	50.515,48	4.655	48.877,48
Mayo	6.539	68.659,47	6.518	68.438,98
Junio	3.721	39.070,48	3.626	38.072,99
Julio	1.133	11.896,50	871	9.145,49
Agosto	0	0,00	0	0,00
Septiembre	4.264	44.771,98	4.826	50.672,97
Octubre	7.019	73.699,47	7.316	76.817,96
Noviembre	7.162	75.200,97	7.254	76.166,97
Diciembre	5.035	52.867,48	5.013	52.636,48
TOTAL	58.054	609.566,75	58.418	613.388,74

En el año 2023 se han facturado 58.418 servicios. El precio del servicio que abona la ULPGC a la actual empresa adjudicataria del contrato de comedor, la mercantil MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U., es de 9,813080 euros (IGIC no incluido), por lo que el volumen de negocio en el año 2023 ascendió a la cantidad de 613.388,74 euros (IGIC incluido).

4. Precio máximo de licitación

Para determinar el precio máximo de un servicio completo, compuesto por desayuno, almuerzo y cena de un estudiante al día, se ha realizado un estudio de mercado, recogiendo datos sobre las prestaciones de servicios similares.



Utilizando como fuente diferentes ofertas de menú en otras universidades, se observa que el precio del menú de cada servicio completo, incluidos desayuno, almuerzo y cena, ronda los 14 euros € (IGIC no incluido).¹

Multiplicando la cantidad de 58.418 servicios facturados en el año 2023 por el precio del servicio de 14 euros, podemos estimar que la cifra anual de negocio asciende a la cantidad de 817.852,00 euros (IGIC no incluido).

5. Coste de medios personales

El equipo de profesionales del que deberá disponer el futuro adjudicatario comprende el personal que se considera como mínimo para la correcta prestación del servicio y partiendo del listado de personal de la plantilla del actual contratista que debe ser subrogado.

En el concepto de gastos de personal están incluidos todos los gastos salariales del personal fijo e interino que prestará servicio en el centro. Se incluyen los devengos salariales, cuotas de la seguridad social que debe abonar la empresa, sustitución de vacaciones del personal fijo no discontinuo, absentismo laboral, etc. Todo ello atendiendo a los costes salariales contemplados en la Resolución de 10 de noviembre de 2022, de la Dirección General de Trabajo, por la que se registra y publica el Convenio colectivo estatal de restauración colectiva.

De la relación de personal, desglosados por categoría profesional y desagregados por sexo, facilitada por el actual adjudicatario del servicio, la mercantil MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U, y que se adjunta como ANEXO A al Pliego de las condiciones técnicas, se obtiene que el coste total del personal previsto para el año 2024 asciende a 307.636,32 euros.

6. Coste de medios materiales

La UPLGC hará entrega del local correspondiente al adjudicatario junto con los elementos instalados en el mismo. La relación del inventario de bienes existentes en el comedor de la residencia universitaria “Campus de Tafira” de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria se adjunta como ANEXO B del Pliego de condiciones técnicas.

¹ Fuentes: <https://www.usal.es/precios-comedores-universitarios>; <https://dge.ugr.es/estudiantes/servicios/comedores>



El equipamiento y menaje necesarios y suficientes para la prestación del servicio no incluidos en el inventario deberán ser aportados por la empresa prestataria del servicio.

Todo el menaje deberá estar en perfectas condiciones de uso, retirando todo material dañado o con desperfectos. Para comprobar el cumplimiento de este requisito la ULPGC realizará inspecciones periódicas.

7. Coste de materia prima

Los gastos de materias primas comprenden todos aquellos gastos de productos perecederos y no perecederos necesarios para la preparación de los distintos servicios de la pensión alimenticia. El gasto de materias primas es un gasto variable que fluctúa en función del total de menús elaborados diariamente. Generalmente los gastos del stock inicial y de continuidad, pueden oscilar entre aproximadamente un 30% y un 40%² del volumen de negocio. Este porcentaje es estimativo, sujeto a optimización en su tratamiento por parte del adjudicatario.

En todo caso, el futuro adjudicatario deberá observar los niveles de calidad, exigencias nutricionales, oferta gastronómica y gramaje de los productos que establezca la ULPGC en los Pliegos técnicos de contratación.

8. Gastos generales de estructura

Conforme a lo dispuesto en la Recomendación de la Junta Consultiva de Canarias n.º 1/2021, de 28 de octubre, sobre gastos generales de estructura en los contratos del Sector Público Canario, se contempla un gasto de estructura del 13%.

El concepto de gastos generales de estructura hace referencia a aquellos que deben tenerse en cuenta a la hora de determinar el precio del contrato, deducidos de los conceptos que integran el presupuesto base de licitación, y que no guardan una relación directa con la ejecución del contrato ni con las obligaciones derivadas del mismo; es decir, son aquellos desembolsos relacionados con un proyecto de cualquier tipo por el mero hecho de tener una actividad en funcionamiento y engloba los gastos necesarios

² Fuentes:

Organización y Gestión de la restauración. Javier Cerra. Edt. Interamericana. Gestión de producción de alojamientos y restauración. Javier Cerra y otros. Síntesis. Ofertas Gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento. McGraw-Hill.

Marketing de restauración. Michel Rochat. Gestión 2000.com

<https://www.caixabanklab.com/elbullifoundation/es/el-presupuesto-de-gastos-del-restaurante/>

<https://www.diegocoquillat.com/5-claves-para-controlar-los-costes-de-materias-primas-en-un-restaurante/>



para no cesar la actividad, pero que no están directamente relacionados con los productos o servicios que se ofrecen y por lo tanto no aumentan los beneficios de la empresa, por ejemplo, los costes del gas, electricidad, limpieza, etc.

Respecto a los costes de suministros, hay que decir que actualmente el comedor y la cafetería de la residencia universitaria Campus de Tafira no disponen de contadores propios, por lo que, a título informativo, podemos realizar sus cálculos de forma estimativa.

De esta manera, el gasto medio de consumo eléctrico, se realiza a partir del equipamiento instalados y horas aproximadas de uso y se estima en unos 500 Kwh.

De acuerdo con el informe aportado por la RIC y, según las lecturas diferenciadas en la zona de la cocina y de la sala de máquinas para calentamiento de agua, el consumo del gas propano imputable a la empresa que presta actualmente el servicio de comedor y cafetería en la residencia Campus de Tafira correspondiente al año 2022 se situó en 23.000,00 euros.

El gasto de agua se estima en unos 2.000 euros.

El futuro adjudicatario contará con contadores separados para suministro de agua y energía eléctrica y abonará sus facturas correspondientes.

El total de los gastos generales de estructura se estima en 106.320,76 euros.

9. Cálculo del presupuesto base de licitación.

El presupuesto base de licitación por unidad de ejecución, que incluye el IGIC por importe de 0,98 €, es de 14,98 €. El precio unitario incluye un servicio completo, compuesto por desayuno, almuerzo y cena de un estudiante al día.

	Precio unitario máximo (sin IGIC)	Precio unitario máximo (con IGIC)	Unidades anuales previstas	Total (sin IGIC)	Total (con IGIC)
Servicio completo	14,00 €	14,98 €	58.418	817.852,00 €	875.101,40 €
TOTAL (2 AÑOS)				1.635.704,00 €	1.750.203,28 €



A los efectos previstos del artículo 100 de la LCSP, dicho presupuesto, adecuado a los precios de mercado se desglosa en los siguientes costes:

costes derivados de la aplicación de las normas laborales (38%)	307.636,32 € / al año
costes derivados de la ejecución material de la prestación (43%)	354.823,80 € / al año
gastos generales de estructura (13%)	106.320,76 € / al año
beneficio industrial (6%)	49.071,12 € / al año

LA TÉCNICA

DEL SERVICIO DE ORGANIZACIÓN Y RÉGIMEN INTERNO

Ekaterina Lukianov Dzheneyeva



ANEXO 2. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMPLEMENTARIO DE LA CANTINA.

1. Descripción

La cantina se encuentra integrada en la propia instalación del comedor y está comunicada con las instalaciones de la cocina, de forma que los usuarios serán atendidos por el mismo personal del servicio de comedor.

Los usuarios de la cantina serán los estudiantes alojados en la residencia universitaria Campus de Tafira. También podrán utilizar este servicio el personal docente, el personal técnico y de administración y servicios, así como otros miembros de la comunidad universitaria.

2. Horario de prestación del servicio

La cantina deberá permanecer abierta al público durante el horario de apertura del comedor. Si así lo solicitara la ULPGC, también deberá permanecer abierta el mes de julio completo y el mes de agosto.

3. Tarifas de precios máximos

Los honorarios del servicio complementario de cantina serán abonados por los propios usuarios directamente a la empresa adjudicataria. Para el siguiente listado enunciativo y no limitativo de productos a servir, se establecen las tarifas de precios máximos que se señalan a continuación:

TARIFAS DE PRECIOS MÁXIMOS			
GRUPO I (CAFÉS/ INFUSIONES/OTROS)	IMPORTE	IGIC 7%	IMPORTE+IGIC
Café solo corto (normal/descafeinado)	0,70 €	0,05 €	0,75 €
Café solo largo (normal/descafeinado)	0,85 €	0,06 €	0,90 €
Café cortado corto (normal/descafeinado)	0,85 €	0,06 €	0,90 €
Café cortado largo (normal/descafeinado)	0,85 €	0,06 €	0,90 €



Café con leche (normal, desnatada, sin lactosa)	0,85 €	0,06 €	0,90 €
Cafés especiales (toda variedad)	0,85 €	0,06 €	0,90 €
Vaso leche normal (entera, desnatada, sin lactosa)	0,94 €	0,07 €	1,01 €
Vaso leche especiales (soja, sin lactosa, etc.)	0,94 €	0,07 €	1,01 €
Cacaos	0,94 €	0,07 €	1,01 €
Infusiones corrientes	0,65 €	0,05 €	0,70 €
Infusiones especiales	0,93 €	0,07 €	1,00 €
GRUPO II (AGUAS)	IMPORTE	IGIC 7%	IMPORTE+IGIC
Botella sin gas (fría/natural) de 1 litro	1,13 €	0,08 €	1,21 €
Botella con gas (fría/natural) de un litro	1,13 €	0,08 €	1,21 €
Botellines sin gas (fría/natural) de 0,5	0,70 €	0,05 €	0,75 €
Botellines con gas (fría/natural) de 0,5	0,70 €	0,05 €	0,75 €
GRUPO III (BEBIDAS FRÍAS)	IMPORTE	IGIC 7%	IMPORTE+IGIC
Refrescos variedad normal/light (250cc)	1,60 €	0,11 €	1,71 €
Refrescos variedad normal/light (330 cc)	1,60 €	0,11 €	1,71 €
Bebidas energéticas (250cc)	1,78 €	0,12 €	1,91 €
GRUPO IV (ZUMOS y BATIDOS)	IMPORTE	IGIC 7%	IMPORTE+IGIC
Zumos envasados (250cc)	0,94 €	0,07 €	1,00 €
Zumos naturales (1 ingrediente) (250cc)	1,69 €	0,12 €	1,81 €
Zumos combinados (2/ más ingredientes) (250cc)	1,69 €	0,12 €	1,81 €
Batidos envasados/embotellados (250cc)	0,94 €	0,07 €	1,00 €
Smoothies	2,16 €	0,15 €	2,31 €
GRUPO V (BOLLERÍA Y PASTELERÍA)	IMPORTE	IGIC 7%	IMPORTE+IGIC



Bollería (variedad de Confeitería) (unidad)	1,41 €	0,10 €	1,51 €
Bollería (envasado-industrial) (unidad)	1,41 €	0,10 €	1,51 €
Tartas variadas confitería (unidad)	1,69 €	0,12 €	1,81 €
GRUPO VI (BOCADILLOS)	IMPORTE	IGIC 7%	IMPORTE+IGIC
Bocadillo variedad (tamaño pulga/medio)	1,13 €	0,08 €	1,21 €
Bocadillo variedad (tamaño normal)	1,88 €	0,13 €	2,01 €
Bocadillos variedad (pan especial/pulga/medio) especial	1,13 €	0,08 €	1,21 €
Bocadillos variedad (pan especial/tamaño normal)	1,97 €	0,14 €	2,11 €
Bocadillos especiales (tamaño normal)	2,11 €	0,15 €	2,26 €
GRUPO VII (SANDWICHES Y CROISSANTS)	IMPORTE	IGIC 7%	IMPORTE+IGIC
Sándwiches calientes			
Sándwich variedad (entero)	1,69 €	0,12 €	1,81 €
Sándwich variedad (mitad)	0,94 €	0,07 €	1,00 €
Sándwiches especiales			
(guarnición, combinados, ingredientes extras, etc.)	2,35 €	0,16 €	2,51 €
Sándwiches fríos			
Sándwich variedad (entero)	1,41 €	0,10 €	1,51 €
Sándwich variedad (mitad)	0,94 €	0,07 €	1,00 €
Croissant vegetal	1,69 €	0,12 €	1,81 €
Croissant mixto	1,41 €	0,10 €	1,51 €
Croissant especial	2,30 €	0,16 €	2,46 €
Croissant grande vegetal	2,68 €	0,19 €	2,86 €
Croissant grande mixto	2,68 €	0,19 €	2,86 €



Croissant grande especial	3,62 €	0,25 €	3,87 €
Tapas/raciones			
Tapas/pinchos variados comunes (unidad)	1,69 €	0,12 €	1,81 €
Tapas/pinchos variados especiales (unidad)	2,07 €	0,14 €	2,21 €
Ración variedad común	3,29 €	0,23 €	3,52 €
Ración variedad especial	4,23 €	0,30 €	4,52 €
GRUPO IX (MENÚ DESAYUNO)	IMPORTE	IGIC 7%	IMPORTE+IGIC
Desayuno común: café o infusión, más bocadillo o bollería.	2,35 €	0,16 €	2,51 €
Desayuno extra: café o infusión, más zumo natural, más bocadillo o bollería o pastelería.	2,82 €	0,20 €	3,01 €
Ensaladas	3,66 €	0,26 €	3,92 €
Pizzas	4,69 €	0,33 €	5,02 €
Platos Combinados	5,26 €	0,37 €	5,63 €
GRUPO X (MENÚ ALMUERZO)	IMPORTE	IGIC 7%	IMPORTE+IGIC
COMÚN (MÍNIMO) 2 primeros platos (a elegir uno) 2 segundos platos (a elegir uno) 2 postres (a elegir uno) Bebida, pan y café.	5,54 €	0,39 €	5,93 €
ESPECIAL [ingredientes especiales: vegetariano u otros saludables] (MÍNIMO) 1 primer plato 1 segundo plato 1 postre Bebida, pan y café/infusión.	6,76 €	0,47 €	7,23 €

