

**MEMORIA JUSTIFICATIVA: MOTIVACIÓN Expdte. 2024/00036**

OBJETO DEL CONTRATO: Contrato de suministro de materias primas para la alimentación de los centros penitenciarios dependientes de la Secretaría General de Instituciones Penitenciarias

RESPONSABLE DEL CONTRATO: Jefe de Servicio de Producción III.

El Ente Público Trabajo Penitenciario y Formación para el Empleo es el responsable del aprovisionamiento de los víveres necesarios para la elaboración de los racionados, por lo que es preciso realizar las compras de materias primas precisas para el cumplimiento de los menús aprobados en cada uno de los Establecimientos Penitenciarios dependientes de la Secretaría General de Instituciones Penitenciarias, como se recoge en el Reglamento Penitenciario en el artículo 226 "En todos los Centros Penitenciarios se proporcionará a los internos una alimentación convenientemente preparada, que debe responder a las exigencias dietéticas de la población penitenciaria y a las especificidades de edad, salud, trabajo, clima, costumbres y, en la medida de lo posible, convicciones personales y religiosas", artículo 300.1. "Los servicios de economato, de cocina y de cafetería podrán ser gestionados por:

- a) La propia Administración Penitenciaria.
 - b) El Organismo Autónomo Trabajo y Prestaciones Penitenciarias, mediante la fórmula de taller productivo.
 - c) Empresas externas adjudicatarias por contrato administrativo de servicios."
- y artículo 300.3 "En el supuesto de que el Organismo Autónomo de Trabajo y Prestaciones Penitenciarias gestione el servicio de cocina mediante la fórmula de taller productivo, la provisión de víveres para elaborar los racionados se efectuará bajo la responsabilidad del citado organismo".

Por Acuerdo de 1 de diciembre de 2023 la Secretaría General de Instituciones Penitenciarias encarga a la Entidad Estatal de Derecho Público Trabajo Penitenciario y Formación para el Empleo, la prestación del servicio de catering a los Centros de Inserción Social dependientes de la Secretaría General. Este acuerdo entró en vigor el 1 de marzo de 2024 y tiene una vigencia de cuatrocientos cincuenta y siete días a contar desde su entrada en vigor, pudiendo ser prorrogada por periodos anuales, si así lo decidiese el órgano que realiza el encargo.

Por Acuerdo de 29 de septiembre de 2023, la Secretaría General de Instituciones Penitenciarias encarga al Ente Público Trabajo Penitenciario y Formación para el Empleo, la gestión parcial de los servicios de cocina de los centros penitenciarios mediante la fórmula de taller productivo. Este acuerdo entró en vigor el 1 de octubre de 2023 y concluirá el 30 de septiembre de 2026.

En la cláusula segunda del acuerdo de 29 de septiembre de 2023, se indica que uno de los cometidos de la prestación del servicio de cocina es el aprovisionamiento de los víveres necesarios para la elaboración del racionado. Para dar cumplimiento es preciso realizar la presente propuesta de compras centralizadas.

La propuesta de gasto contempla los siguientes grupos de centros, conformando cada uno de ellos un expediente:

- ✓ **Exp. 2024/00036** Centros Penitenciarios de Cuenca, Madrid III, Madrid VI y Madrid VII:
6.761.924,12 €
Cantidades sin incluir impuestos.

El expediente consta de 24 lotes:



- Lote 1 Aceites.
- Lote 2 Aves-caza fresca.
- Lote 3 Bollería.
- Lote 4 Café.
- Lote 5 Carne fresca.
- Lote 6 Conservas.
- Lote 7 Embutidos-Charcutería.
- Lote 8 Especias, caldos y condimentos.
- Lote 9 Frutas.
- Lote 10 Helados.
- Lote 11 Huevos.
- Lote 12 Leche.
- Lote 13 Legumbres y arroz.
- Lote 14 Ovoproductos
- Lote 15 Pastas y sopas.
- Lote 16 Patatas, cebollas y ajos.
- Lote 17 Pescado fresco.
- Lote 18 Pescado ultracongelado.
- Lote 19 Postres lácteos.
- Lote 20 Precocinados.
- Lote 21 Productos en porciones.
- Lote 22 Salsa de mesa y varios.
- Lote 23 Verdura congelada.
- Lote 24 Verdura y hortalizas frescas.

Las cantidades de materias primas precisas han sido informadas por cada uno de los centros en base a los menús aprobados por su respectivas Juntas Económico Administrativa.

Para determinar el precio de cada una de las materias primas que se detallan en el Pliego de Prescripciones Técnicas, no se han realizado consultas preliminares del mercado. Los precios se han adaptado a la situación actual del mercado, lo que significa que han experimentado importantes subidas, que más abajo se detallan. Desde el ejercicio 2022 hasta la actualidad se han ido encareciendo todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los racionados, las razones son por todos conocidas: guerra de Ucrania, inflación, incremento del precio de los combustibles, incremento de la energía eléctrica, escasez de contenedores etc. Lo que en principio podía parecer como una situación coyuntural, después de tres años, todo parece indicar que la subida de precios que hemos tenido en la mayor parte de los artículos, permanecerá estable o incluso subirá algo más en el año 2025.

Los precios de la propuesta para la alimentación de los internos en el 2024, quedó completamente desfasada, motivo por el cual se quedaron desiertos, en los centros de este expediente, los siguientes lotes: carne, helados, legumbres y arroz, ovoproductos, patatas, cebollas y ajos y verdura y hortalizas frescas.

En el estudio comparativo de precios entre el año 2023 y el 2024, la subida por lotes es la siguiente:

Aceites	7,45 %
Aves-caza fresca	4,90 %
Bollería	0,59 %
Carne fresca	15,83 %
Café	-4,95 %
Conservas	-0,33 %
Embutidos-Charcutería	22,25 %
Especias, caldos y condimentos	5,46 %



Frutas	21,42 %
Helados	1,10 %
Huevos	1,58 %
Legumbres y arroz	- 5,64 %
Leche	5,20 %
Ovoproductos	24,78 %
Postres lácteos	13,08 %
Productos en porciones	-1,84 %
Precocinados	4,92 %
Pastas y sopas	-23,02 %
Patatas, cebollas y ajos	30,46 %
Pescado ultracongelado	10,81 %
Salsa de mesa y varios	6,87 %
Verdura congelada	34,17 %
Verdura y hortalizas frescas	25,99 %
Pescado fresco	-7,83 %

NOTA: Los precios indicados de subida se han obtenido teniendo en cuenta todos los artículos que compone el lote, ponderándose cada uno de ellos en función del consumo.

Además de este incremento, por la comparativa 2023/24, también tenemos que incorporar la subida de precios que hubo entre los años 2022 y 2023, ya que en el ejercicio 2023 se quedaron muchos contratos desiertos teniendo que recurrir a compras locales. Ténganse en cuenta que en ese ejercicio se tuvieron que realizar hasta cuatro propuestas centralizadas de adquisición de materias primas. Las subidas principales en ese periodo fueron:

Aceites	69,43 %
Aves, caza fresca	21,65 %
Bollería	32,38 %
Carne fresca	10,88 %
Café	17,97 %
Embutidos	25,57 %
Especias, caldos y condimentos	11,44 %
Frutas	17,62 %
Helados	27,27 %
Huevos	116,3 %
Legumbres y arroz	18,56 %
Leche	30,06 %
Postres lácteos	36,06 %
Pastas y sopas	37,04 %
Patatas, cebollas y ajos	24,40 %
Pescado ultracongelado	16,38 %
Productos en porciones	8,33 %

Puede observarse, por tanto, que el motivo por el que algunos lotes figuran con bajada o con una subida muy pequeña entre los años 2023 y 2024, es porque en el año anterior tuvieron ya subida, en algún caso enorme.

Con esta base, se han incrementado los precios para que los adjudicatarios puedan mantener el servicio durante todo el ejercicio. Antes de la crisis, como los precios eran muy estables, los proveedores se encontraban mejor con periodos largos de servicio. Después de la crisis, esto ha cambiado y a los adjudicatarios le supone mucho esfuerzo mantener unos precios que dieron en el mes de julio y que deberán mantener todo el ejercicio siguiente, sin contar con posibles prórrogas, de hasta 9 meses conforme a la Ley de contratos del Sector Público, para los



supuestos de expedientes y/o lotes desiertos. Esto es debido a que no hay seguridad de que los precios se mantengan estables durante periodos largos. De hecho, algún adjudicatario renunció en su día, dejando decenas de contratos sin servicio por este motivo.

En consecuencia el gasto propuesto para la adquisición de los diversos suministros asciende a un importe de **SEIS MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y UN MIL NOVECIENTOS VEINTICUATRO EUROS CON DOCE CENTIMOS** (6.761.924,12 €).

Las prescripciones técnicas, entrega de los suministros, condiciones y garantías de los productos suministrados, se anexan a la presente propuesta.

La pluralidad de los criterios de adjudicación elegidos, basados en el principio de mejor relación calidad-precio da lugar a un **PROCEDIMIENTO ABIERTO CON VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN** donde todo empresario interesado podrá presentar una proposición, quedando excluida toda negociación de los términos del contrato con los licitadores.

SUBCONTRATACIÓN

Se permite la subcontratación en los términos indicados en el art. 215.2 de la LCSP.

CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

En cumplimiento del art. 202 de la LCSP, se determina que todos los embalajes de las materias primas deberán admitir más de un uso y/o estarán confeccionados con materiales totalmente reciclables, de tal forma que puedan ser aprovechados nuevamente. Esta condición será comprobada en el momento del suministro y recepción de los productos en cada uno de los Centros Penitenciarios.

RECEPCIÓN

Las condiciones de recepción de los suministros se encuentran detallada en el Pliego de prescripciones Técnicas.

CONFIDENCIALIDAD, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS

Este contrato no supone el tratamiento de datos de carácter personal.

SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA

De conformidad con lo establecido en el punto 7.1 del Cuadro de Características del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL

De conformidad con lo establecido en el punto 7.2 del Cuadro de Características del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

CRITERIOS VALORABLES POR FÓRMULA

1.- Económicos: precio ofertado.

Peso sobre puntuación total: Máximo 80 puntos. Se puntuará mediante la aplicación de la siguiente fórmula porque permite adecuarse eficazmente al cumplimiento de los principios de transparencia, no discriminación e igualdad de trato.



Presupuesto de licitación – Oferta i

$$Vi = 80 \times \frac{\text{Presupuesto de licitación – Oferta i}}{\text{Presupuesto de licitación – Oferta más baja}}$$

Donde:

Vi: es la puntuación obtenida.

Oferta i: es la oferta correspondiente al licitador que se valora.

2.- Analíticas periódicas a determinados artículos.

Se puntuarán con un máximo de 10 puntos a los licitadores que se comprometan y asuman a su cargo el coste de los análisis microbiológicos y físico químicos y organolépticas (incluida la recogida y traslado de la muestra), que TPFE lleve a cabo a través de laboratorios especializados que esta Entidad determine durante el periodo de ejecución del contrato. El baremo será el siguiente:

- 8 analíticas 10 puntos.
- 7 analíticas 8 puntos.
- 6 analíticas 6 puntos.
- 5 analíticas 4 puntos.
- 4 analíticas 2 puntos.

Se justifica por su vinculación al objeto del contrato, de conformidad con el art. 145.7 LCSP, para comprobación que los productos ofertados se ajustan a las especificaciones establecidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

3.- Palés utilizados.

Se puntuará con 10 puntos a aquellos licitadores que se comprometan a no utilizar palés de madera, sustituyéndolos por otros de PVC, plástico u otro material similar que sea no absorbente, de fácil limpieza, de fácil desinfección y que sea apto para la industria alimentaria.

EL JEFE DE ÁREA DE PRODUCCIÓN.-