



Expte. 2023/00088

MEMORIA JUSTIFICATIVA: MOTIVACIÓN.

OBJETO DEL CONTRATO: Contrato de servicio de catering para la alimentación de los internos del Centro Penitenciario de El Dueso y de los residentes de Centro de Inserción Social "José Hierro" en Santander.

A tenor de lo dispuesto en el art.28.1 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, se justifica la necesidad e idoneidad de este contrato

El Ente Público Trabajo Penitenciario y Formación para el Empleo es el responsable de la elaboración de los racionados, dando 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 julio de 2013 la Secretaría General de Instituciones Penitenciarias encomienda al entonces Organismo Autónomo Trabajo Penitenciario y Formación para el Empleo, la gestión de catering de los Centros de Inserción Social.

Desde esta fecha el Ente Público ha sido el responsable de los racionados de los Cis y, año a año, se han ido actualizando estos acuerdos, estando actualmente en vigor el de 7 de julio de 2022.

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.

Debido al deterioro de las instalaciones del taller de alimentación del centro penitenciario de El Dueso a consecuencia de su uso continuado e intensivo a lo largo de todos estos años, se hace imprescindible acometer una reforma en profundidad de toda la cocina. Esta reforma supone la suspensión de la prestación del servicio durante la realización de la obra, por lo que se hace imprescindible la contratación de un catering para la comida y la cena durante el tiempo que dure la obra, tiempo estimado de 31 días como mínimo hasta los 46 días como máximo, dependiendo de las dificultades e imponderables que se encuentren en la ejecución de la obra. La suspensión afecta al centro penitenciario y al cis dependiente de él.



En el pliego de prescripciones técnicas se indica que la Entidad Trabajo Penitenciario y Formación para el Empleo deberá garantizar la prestación del servicio, por el procedimiento que se considere oportuno. Debido a la ubicación de los centros no es posible realizar el servicio de racionados desde otro centro, ya que no se encuentra ninguno cercano.

INICIO Y DURACION DEL CONTRATO

El contrato tendrá su inicio el 16 de abril, o desde la fecha de formalización si fuera posterior, y concluirá el 31 de mayo o con anterioridad si la obra de la dependencia de cocina estuviera terminada.

RESPONSABLE DEL CONTRATO:

Jefe de Servicio de Produccion III.

CONSULTAS PRELIMINARES DEL MERCADO:

No se han llevado a cabo.

DESCRIPCIÓN DEL GASTO PROPUESTO:

Contrato de servicio de cáterin para la alimentación de los internos del Centro Penitenciario de El Dueso y residentes del Centro de Inserción Social "Jose Hierro" en Santander

El precio de la presente propuesta ha sido determinado en base a los siguientes criterios:

- ✓ La experiencia que tiene la Entidad Trabajo Penitenciario y Formación para el Empleo en la compra de materias primas, ya que es el responsable de las compras de materias primas de todos los centros dependientes de la Secretaría General de Instituciones penitenciarias.
- ✓ Experiencia en servicios similares que da el Ente Público en otros Centros de Inserción Social.
- ✓ Cáterin similares que han sido realizados en Centros Penitenciarios.
- ✓ Coste actual de los productos y evolución prevista para el próximo año.
- ✓ Número de racionados a servir.
- ✓ Ubicación de los centros.

VALORACIÓN

El precio máximo del racionado diario será de 16 € IVA no incluido. Este precio se desglosa de la siguiente manera:

- Comida, 60 % del coste 9,6 €
- Cena, 40 % del coste 6,4 €

El desglose de los costes del precio de licitación es el siguiente:

1. Costes directos 78 % : 12,48 €



En este apartado incluimos aquellos costes asociados al servicio de una forma muy clara, sin necesidad de ningún tipo de reparto, como es el caso del coste de la materia prima necesaria para la elaboración de los racionados.

2. Costes indirectos 15 % :2,4 €

En este apartado incluimos aquellos costes que no pueden ser aplicados directamente al servicio sin establecer previamente algún criterio de reparto, como sería el caso de la fabricación de las comidas preparadas y su transporte.

3. Beneficio industrial 7 %:1,12€

Se trata de una aproximación, que puede variar en función de diversas variables: gestión de la empresa, gestión de compras de materias primas, número de clientes, optimización del personal etc.

Teniendo en cuenta que el número estimado de internos y residentes a los que se debe alimentar diariamente es de 383, el presupuesto máximo estimado para el periodo comprendido desde el 16 de abril al 31 de mayo de 2024 €, asciende a un importe de DOSCIENTOS OCHENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y OCHO EUROS (281.888 €), impuestos no incluidos. (el impuesto correspondiente es un 10 % de IVA)

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

A los efectos de lo establecido en el artículo 116 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de la Ley de Contratos del Sector Público, que establece como requisito para la celebración de contratos la justificación adecuada de la elección del procedimiento de licitación, los criterios de solvencia técnica o profesional, y económica y financiera, y los criterios que se tendrán en cuenta en consideración para adjudicar el contrato, el valor estimado del contrato, la necesidad de la Administración a la que se pretende dar satisfacción y la decisión de no dividir en lotes el objeto del contrato, en su caso.

Teniendo en cuenta los artículos 87 y 89 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, los criterios elegidos para acreditar la Solvencia Económica y Financiera y Técnica o Profesional son los siguientes:

- SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA:

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

Se justifica porque teniendo en cuenta el importe del servicio, es el medio más adecuado para garantizar la ejecución de este contrato.

- SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL:

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



La elección de estos criterios, se justifica por la confianza que genera el hecho de saber que un servicio de la misma naturaleza se ha realizado a otros clientes y ha sido bien ejecutado.

CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO CRITERIOS VALORABLES POR FÓRMULA

1.- Económicos: precio ofertado.

Peso sobre puntuación total: Máximo 100 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.

$$Vi = 100 \times \frac{\text{Presupuesto de licitación – Oferta } i}{\text{Presupuesto de licitación – Oferta más baja}}$$

Donde:

Vi: es la puntuación obtenida.

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

En este servicio de catering no es posible realizar variación sobre los plazos de entrega ni introducir modificaciones de ninguna clase en el contrato, por lo que el precio es el único factor determinante en la adjudicación (art.145.3 f) tratándose, por tanto, de un **PROCEDIMIENTO ABIERTO CON EL PRECIO COMO ÚNICO CRITERIO DE ADJUDICACIÓN.**

En las prescripciones técnicas se detallan una serie de condiciones y características, a saber:

- ✓ Racionado en línea caliente.
- ✓ Planificación de menús: rotación, adaptación a la estación climatológica, aprobación de los servicios médicos etc.
- ✓ Tipos de racionado: común, musulmán, jóvenes y de enfermería.
- ✓ Incremento de los racionados en caso de necesidad.
- ✓ Suplementos establecidos por el servicio médico del centro.
- ✓ Tipo de dietas: grupos, platos, postres etc.
- ✓ Organización del servicio: entrega, horario, plazos.
- ✓ Cumplimiento máximo de la seguridad alimentaria: APPCC, cumplimiento de la normativa vigente.
- ✓ Cumplimiento de la normativa de riesgos laborales

El cumplimiento de estas prescripciones supone que el servicio sea óptimo, lo que significa que no quepa mejora alguna posible. Todo queda establecido con detalle de manera que el único elemento relevante para la elección de las ofertas es el precio.

SUBCONTRATACION:

Se permite la subcontratación en los términos indicados en el art. 215.2 de la LCSP. En todo caso, el contratista deberá comunicar por escrito, tras la adjudicación del contrato y, a más tardar, cuando inicie la ejecución de este, al órgano de contratación la intención de celebrar los



subcontratos, señalando la parte de la prestación que se pretende subcontratar y la identidad, datos de contacto y representante o representantes legales del subcontratista, y justificando suficientemente la aptitud de este para ejecutarla por referencia a los elementos técnicos y humanos de que dispone y a su experiencia, y acreditando que el mismo no se encuentra incurso en prohibición de contratar de acuerdo con el artículo 71.

PRESTACIÓN DEFECTUOSA, DEMORAS EN LA EJECUCIÓN - PENALIDADES:

Se entenderá por prestación defectuosa el incumplimiento de los puntos indicados en la PPT, que conllevarán las siguientes penalidades y siempre dentro de los términos estipulados en los arts. 192 a 196 y demás disposiciones al efecto de la ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público.

1.- PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFECTUOSO:

El incumplimiento o cumplimiento defectuoso en el servicio tendrá una penalización de 500 € por servicio realizado defectuosamente conforme a las normas establecidas en las prescripciones técnicas: normativa seguridad alimentaria, planificación de los menús, número de racionados, tipos de racionados etc.

En caso de superar estas penalidades el 50 por cien del precio del contrato, la Administración, atendiendo a las circunstancias del caso, optará por la resolución del contrato en los términos establecidos en el Art. 192.2 de la LCSP.

2.- PENALIDADES POR DEMORA EN LA EJECUCIÓN:

- a) Retraso, a partir de media hora, en la entrega de los racionados de la comida 1.839 €
- b) Retraso, a partir de media hora, en la entrega de los racionados de la cena 1.226 €

Penalidades por demora de más de una hora o no entrega.

- a) No entrega de los racionados de la comida o retraso de una hora, 3.677 €
- b) No entrega de los racionados de la cena o retraso de una hora, 2.451 €

Cada vez que las penalidades por demora alcancen un múltiplo del 5 por 100 del precio del contrato, IVA excluido, el órgano de contratación estará facultado para proceder a la resolución del mismo o acordar la continuidad de su ejecución con imposición de nuevas penalidades. Asimismo, el órgano de contratación podrá exigir al contratista indemnización de daños y perjuicios en los supuestos contemplados en el art. 194.1 LCSP.

3.- PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO DE LA CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN:

Se impondrá una penalidad de 200 € por cada servicio que no se realice conforme a lo determinado en la condición especial, con un máximo del 10 % del precio del contrato, impuestos excluidos.



CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN:

En cumplimiento del art. 202 de la LCSP, se determina que los vehículos encargados de realizar el servicio, deberán tener al menos la etiqueta medioambiental B.

Los isotermos donde se transporten los racionados deberán admitir más de un solo uso.

Estas consideraciones serán comprobadas durante todo el periodo de ejecución del contrato.

CONFIDENCIALIDAD, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS:

El adjudicatario se obliga al cumplimiento del conjunto de obligaciones derivadas de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre de Protección de Datos Personales y Garantías de los derechos digitales y preceptos aún vigentes de la Ley 15/1999 de 3 de diciembre, disposición adicional única del Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, artículo 18 del RD 3/2010 de 8 de enero por el que se regula el Esquema Nacional de Seguridad.

Para lo cual programará acciones necesarias, así como proporcionará los medios necesarios para su cumplimiento, quedando expresamente obligados a mantener absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier dato que pudieran conocer con ocasión de la ejecución del contrato (especialmente los de carácter personal, que no podrán copiar ni hacerlos públicos), ni tampoco ceder a otros ni siquiera a efectos de conservación.

Los adjudicatarios estarán obligados a guardar sigilo respecto a los datos o antecedentes que, no siendo públicos o notorios, estén relacionados con el objeto del contrato y de los que tenga conocimiento con ocasión del mismo, durante la vigencia del contrato, el plazo de garantía y los 5 años posteriores en los términos del art. 133.2 LCSP.

FORMA DE PAGO Y PLAZO:

El pago se hará mensualmente, en base a la factura presentada en el centro de origen por el adjudicatario y conformada por la unidad encargada del seguimiento de la ejecución del contrato. La factura se extenderá por meses naturales vencidos y deberá de incluir cada uno de los requisitos obligatorios en dicha materia recogidos en la legislación vigente.

En Madrid, a 26 de diciembre de 2023

EL JEFE DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN III.- Ángel Luis Cárabe Bernal