

MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA CONTRATACIÓN

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE ACOGIDA DE MIGRANTES EN LA ISLA DE TENERIFE, ISLAS CANARIAS, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SUJETO A REGULACIÓN ARMONIZADA.

REF.: TSA0078640

1. JUSTIFICACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Ante la situación de crisis humanitaria y migratoria, la Secretaría de Estado de Migraciones declaró mediante Resolución de 14 de octubre de 2023, la emergencia para la prestación de servicios, realización de obras y adquisición de suministros esenciales para atender las necesidades básicas de personas migrantes llegadas a las costas. Posteriormente, dicha Secretaría de Estado ha ampliado la emergencia indicada en cuatro ocasiones, mediante las Resoluciones de 25 de octubre de 2023 en primer lugar, 26 de diciembre del mismo año, en segundo lugar, y de 1 de marzo y 18 de mayo de 2024 en tercer y cuarto lugar.

Actualmente, y tanto en el marco de esta emergencia como ordinariamente, se está prestando servicio en los dispositivos gestionados a través de encargos al medio propio Empresa de Transformación Agraria S.A., S.M.E., M.P. (en adelante, TRAGSA).

TRAGSA, en virtud del Real Decreto 69/2019 de 15 de febrero, por el que se regula su actividad, realiza dichas actuaciones tanto con medios propios como a través de la subcontratación con colaboradores especializados. De acuerdo con la normativa vigente, el Órgano de Contratación de TRAGSA, habilita la posibilidad de poder contratar por emergencia de acuerdo al artículo 120 de la Ley de Contratos del Sector Público a los colaboradores más adecuados para poder llevar el servicio de forma eficiente. La situación actual de llegadas de personas en situación irregular a las costas españolas, así como las proyecciones y previsiones realizadas por las distintas autoridades competentes en el ámbito europeo, nacional y autonómico, no parecen señalar un cambio hacia la reducción a las mismas, sino que, de mantenerse el patrón actual, se volverán a sobrepasar los récords históricos de llegadas durante 2024 y el primer trimestre de 2025. Con este contexto se trabaja desde la Secretaría de Estado de Migraciones para garantizar una capacidad administrativa y presupuestaria adecuada para afrontar esta situación en 2024 y 2025.

Es por ello que la Dirección General de Atención Humanitaria y del Sistema de Acogida de Protección Internacional ha comunicado a Tragsa mediante escrito firmado con fecha 16 de julio de 2024 por la Directora General, que se procederá a la prestación de servicios y otras actuaciones mediante los instrumentos oportunos, entre los que podrá encontrarse encargos al medio propio TRAGSA durante 2024 y 2025, para cuya financiación se habilitaría, por consiguiente, el crédito necesario en los presupuestos gestionados y articulados a través del instrumento ordinario o de emergencia procedente.

Dada la situación de previsión de continuidad en los encargos a TRAGSA para la prestación de los servicios básicos en los Centros de Acogida de Migrantes, antes mencionada, resulta oportuna la tramitación de la contratación de dichos servicios con empresas terceras mediante el procedimiento

Empresa adherida a



Grupo Tragsa (Grupo SEPI) - Sede Social: Maldonado, 58 - 28006 Madrid - Tel.: 91 396 34 00 - www.tragsa.es



ER-08851998-001/00



GA-2003/0120/001/00



SR-0229-ES-001/00



ordinario establecido en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, 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.

CPV: 55320000 Servicios de suministro de comidas

2. JUSTIFICACIÓN DE LA NO DIVISIÓN EN LOTES

No procede la división en lotes, debido a que dificultaría la correcta prestación del servicio. Además, la división en lotes dificultaría la correcta ejecución del contrato, por lo que es necesaria la adjudicación a un solo proveedor.

3. JUSTIFICACIÓN DEL CÁLCULO DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN Y DE SU IVA, ASÍ COMO DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Para el cálculo del presupuesto base de licitación se han tenido en cuenta los precios contemplados en expedientes anteriores como sería el TSA0075897 y posibles incrementos de subida de precios de los productos.

El presupuesto global máximo de licitación es estimado por estar éste condicionado al volumen de dietas solicitadas por TRAGSA durante el período de vigencia del contrato, si bien, a título meramente orientativo se estima que, en función de la demanda estimada para el período de vigencia, el importe del contrato podría ascender a la cantidad de TREINTA Y CUATRO MILLONES CIENTO OCHENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y SEIS EUROS (34.186.286,00 €) IGIC incluido, de los que TREINTA Y UN MILLON NOVECIENTOS CUARNETA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS EUROS (31.949.800,00€) corresponden al Presupuesto base de licitación sin IGIC, y DOS MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y SEIS (2.236.486,00 €) corresponden al IGIC; de acuerdo con el siguiente cuadro de unidades y precios:

Nº Ud	Ud	Descripción	Precio unitario (sin IVA)	IMPORTE TOTAL
1.635.200,00	Uds	Servicio diario de dieta completa (desayuno, almuerzo, merienda y cena) en el centro de Las Raíces	19,00	31.068.800,00
36.500,00	Uds	Servicio diario de media dieta en el centro de Las Raíces	10,00	365.000,00
62.600,00	Uds	Servicio diario de picnic en el Centro de Las Raíces	8,00	500.800,00
3.040,00	Uds	Servicio diario de picnic verano en el Centro de Las Raíces	5,00	15.200,00
TOTAL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (IGIC no incluido)				31.949.800,00
Impuesto General Indirecto Canario				2.236.486,00
TOTAL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (IGIC incluido)				34.186.286,00 €

No se admitirán ofertas que superen el presupuesto base de licitación. Los precios unitarios indicados anteriormente se consideran máximos de licitación, por lo que no serán admitidas a licitación aquellas ofertas que superen cualquiera de ellos. Tampoco serán admitidas ofertas parciales, deberán ofertarse todos los precios unitarios.

Se entenderán incluidos en dicho importe los gastos accesorios o complementarios necesarios relativos a la empresa adjudicataria para la correcta realización del objeto del presente pliego tales

como transporte, gastos de desplazamiento, dietas, seguros, tributos, gastos de aduana y cualquier otro coste que se estime necesario para la correcta ejecución del objeto del presente pliego.

La información referente al personal a subrogar se incluye en el anexo I del PPT.

A la hora de preparar su oferta y respecto de lo que se establece en el Convenio Colectivo del Sector de Hostelería y Actividades Turísticas, suscrito por las organizaciones empresariales Hostelería Madrid, las empresas licitadoras deberán considerar que en la actualidad hay personal desempeñando este servicio, con derecho a subrogación. Por lo que a tenor de lo establecido en el artículo 130 de la LCSP, se informa que actualmente prestan el servicio los trabajadores que se enumeran en el ANEXO I del Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares, con indicación de la categoría, antigüedad y pluses que vinieran percibiendo.

Asimismo, y sin perjuicio de la aplicación, en su caso, de lo establecido en el artículo 44 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre, el pliego de cláusulas administrativas particulares siempre contemplará la obligación del contratista de responder de los salarios impagados a los trabajadores afectados por subrogación, así como de las cotizaciones a la Seguridad social devengadas, aún en el supuesto de que se resuelva el contrato y aquellos sean subrogados por el nuevo contratista, sin que en ningún caso dicha obligación corresponda a este último. En este caso, la Administración, una vez acreditada la falta de pago de los citados salarios, procederá a la retención de las cantidades debidas al contratista para garantizar el pago de los citados salarios, y a la no devolución de la garantía definitiva en tanto no se acredite el abono de éstos.

Desglose de los importes tenidos en cuenta por el tipo de coste del proveedor:

CENTROS DE TENERIFE

COSTES DIRECTOS del proveedor	25.570.068,03 €
COSTES INDIRECTOS del proveedor	1.278.503,40 €
TOTAL COSTES ACTIVIDAD	26.848.571,43 €
COSTES GENERALES	3.490.314,29 €
BENEFICIO INDUSTRIAL	1.610.914,29 €

Valor estimado del contrato: *SESENTA Y TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS MIL CIENTO VEINTE EUROS (63.992.120,00 €), IGIC no incluido.* En este importe se han tenido en cuenta los requerimientos contemplados en el Artículo 101 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP) y, en concreto, las posibles prórrogas y la totalidad de las modificaciones previstas:

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO	IMPORTE TOTAL (Sin IVA)
PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN	31.949.800,00 €
IMPORTE PRÓRROGAS	32.042.320,00 €
IMPORTE MODIFICACIONES PREVISTAS	0,00 €
VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO	63.992.120,00 €

El valor estimado del contrato se ha obtenido añadiendo al importe del presupuesto base de licitación los siguientes conceptos:

- No se prevén modificaciones.
- Se prevén las prórrogas siguientes:

Importe 1ª prórroga (6 meses) = 16.021.160,00 €

Importe 2ª prórroga (6 meses) = 16.021.160,00 €

Nº Ud	Ud	Descripción	Precio unitario (sin IVA)	IMPORTE TOTAL
819.840,00	Uds	Servicio diario de dieta completa (desayuno, almuerzo, merienda y cena) en el centro de Las Ríces	19,00	15.576.960,00
18.500,00	Uds	Servicio diario de media dieta en el centro de Las Raíces	10,00	185.000,00
31.400,00	Uds	Servicio diario de picnic en el Centro de Las Raíces	8,00	251.200,00
1.600,00	Uds	Servicio diario de picnic verano en el Centro de Las Raíces	5,00	8.000,00
TOTAL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (IGIC no incluido)				16.021.160,00
Impuesto General Indirecto Canario				1.121.481,20
TOTAL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (IGIC incluido)				17.142.641,20 €

Nº Ud	Ud	Descripción	Precio unitario (sin IVA)	IMPORTE TOTAL
819.840,00	Uds	Servicio diario de dieta completa (desayuno, almuerzo, merienda y cena) en el centro de Las Ríces	19,00	15.576.960,00
18.500,00	Uds	Servicio diario de media dieta en el centro de Las Raíces	10,00	185.000,00
31.400,00	Uds	Servicio diario de picnic en el Centro de Las Raíces	8,00	251.200,00
1.600,00	Uds	Servicio diario de picnic verano en el Centro de Las Raíces	5,00	8.000,00
TOTAL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (IGIC no incluido)				16.021.160,00
Impuesto General Indirecto Canario				1.121.481,20
TOTAL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (IGIC incluido)				17.142.641,20 €

No se contemplan modificaciones, sin embargo, sí que se contemplan prórrogas que conllevan aumento de importe, por lo tanto, el valor estimado del contrato no coincide con el presupuesto base de licitación (sin IGIC).

4. JUSTIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE SOLVENCIA Y/O LA CLASIFICACIÓN DE CONTRATISTAS ELEGIDA

Los criterios de solvencia exigidos son proporcionales y están vinculados al objeto del contrato, se establecen teniendo en cuenta las restricciones insulares y los proveedores que pueden concurrir, no son discriminatorios, a su vez se han establecido unos niveles mínimos que pretenden favorecer la concurrencia y no restringir la competencia.

Habilitación empresarial

Declaración responsable suscrita electrónicamente por el representante legal de la empresa licitante indicando que está inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).

CLASIFICACIÓN CONTRATISTAS

Declaración responsable suscrita electrónicamente por el representante legal de la empresa indicando que dispone del Certificado de Clasificación de Contratistas expedido por la Junta Consultiva de Contratación Administrativa del Estado, que acredite que el licitador está clasificado en servicios en el Grupo M (Servicios especializados), Subgrupo 6 (Hostelería y servicios de comida.), en la categoría 5 o superior.

NO OBSTANTE, LO ANTERIOR, EL REQUISITO DE CLASIFICACIÓN COMO MEDIO ACREDITATIVO DE LA SOLVENCIA ECONÓMICA Y TÉCNICA DE LOS LICITADORES PODRÁ SER SUSTITUIDO POR LOS SIGUIENTES REQUISITOS DE SOLVENCIA ECONÓMICA, TÉCNICA O PROFESIONAL.

Solvencia Económica:

Declaración responsable suscrita electrónicamente por el representante legal de la empresa indicando el volumen de negocio acumulado, referido a los últimos tres años disponibles (2021, 2022 y 2023) en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del licitador y de presentación de las ofertas, por importe igual o superior a DICINUEVE MILLONES DE EUROS (19.000.000,00 €), IGIC no incluido.

Solvencia Técnica:

Declaración responsable, suscrita electrónicamente por el representante legal de la empresa licitante que indique que han realizado servicios de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato (relativos al mismo CPV), en el acumulado de los últimos tres (3) años naturales (2021, 2022 y 2023) por un importe igual o superior a DIECINUEVE MILLONES DE EUROS (19.000.000,00 €), IGIC no incluido.

Junto con esa declaración se incluirá una relación de los servicios o trabajos realizados indicando en el que se indique fecha de prestación del servicio, importe y destinatario público o privado de los mismos.

5. JUSTIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Criterio coste/eficacia:

- *Precio (70%): Se otorgarán setenta (70) puntos que se distribuirán de la siguiente manera:*
 - Cincuenta (50) puntos Dieta completa
 - Quince (15) puntos Media Dieta
 - Cuatro puntos (4) puntos Picnic,
 - Un punto (1) punto Picnic Verano.

Valorándose de forma independiente conforme al resultado de la fórmula:

$$P_x = P_{max} - 100 \cdot \left[\frac{O_x - O_{mb}}{O_{mb}} \right]$$

Siendo P_x la puntuación del ofertante, con un mínimo de cero puntos, P_{max} la puntuación máxima, O_x el importe de la oferta del licitador, y O_{mb} el importe de la oferta más económica.

Criterios cualitativos:

- *Elaboración total de menús en el centro y con productos frescos (26%).*
 - ✓ Se otorgarán veintiséis (26) puntos a las empresas licitantes que se comprometan a elaborar el primer plato, segundo plato y postre (siempre que no sea pieza de fruta fresca) en las instalaciones del propio centro y utilizando el 100% de productos frescos.
 - ✓ Se otorgarán trece (13) puntos a las empresas licitantes que se comprometan a elaborar el primer plato, segundo plato y postre (siempre que no sea pieza de fruta fresca) en las instalaciones del propio centro y utilizando el 50% de productos frescos.
 - ✓ Se otorgarán cero (0) puntos a las empresas licitantes que no se comprometan a elaborar el primer plato, segundo plato y postre (siempre que no sea pieza de fruta fresca) en las instalaciones del propio centro.

Los costes de las instalaciones que se tengan que ejecutar para cumplir con lo ofrecido en este criterio serán asumidos íntegramente por la empresa adjudicataria, sin que exista la posibilidad de solicitar compensación alguna a Tragsa por la inversión realizada.

La oferta económica que incluya la elaboración in situ con productos frescos deberá venir acompañada de la definición del sistema por el cual acreditará el uso de los mismos, que en todo caso deberá ser verificable por TRAGSA, y llevado a cabo por una tercera empresa especializada en control de calidad alimenticia. De no ser así no se puntuaría con este criterio y se otorgaría 0 puntos.

- *Incremento del gramaje de la comida (4 %).* Se otorgarán hasta cuatro (4) puntos a las empresas licitantes que se comprometan a aumentar el tamaño mínimo exigido de las raciones de los elementos que integran el segundo plato del menú, otorgándose la siguiente puntuación:
 - Incremento del gramaje de proteína del segundo plato (3 %): se otorgarán 0,5 puntos por cada diez gramos que las empresas se comprometan a incrementar el tamaño mínimo de la ración de proteínas del segundo plato, hasta un máximo de sesenta gramos de incremento (puntuación máxima = 0,5 x 6 tramos de 10 gramos = 3 puntos) Para recibir puntuación con arreglo a este criterio, la empresa deberá indicar el peso de la ración de proteínas que se incluirán en el segundo plato, todo ello sin coste alguno para TRAGSA. Las ofertas que no mejoren el tamaño de la ración de proteínas establecida en el pliego (200 g) no recibirán puntuación.

Tamaño de la ración de proteínas	Puntuación
210 g	0,5 puntos
220 g	1 punto
230 g	1,5 puntos

Tamaño de la ración de proteínas	Puntuación
240 g	2 puntos
250 g	2,5 puntos
G en adelante	3 puntos

**Nota: No se valorarán cantidades intermedias, de ofertar una cantidad intermedia se tomará la cantidad inmediata inferior a valorar. Estos incrementos no tendrán coste adicional para Tragsa.*

- Incremento del gramaje de la guarnición del segundo plato (1%): se otorgarán 0,20 puntos por cada diez gramos que las empresas se comprometan a incrementar el tamaño mínimo de la ración de guarnición del segundo plato, hasta un máximo de cincuenta gramos de incremento (puntuación máxima = 0,2 x 5 tramos de 10 gramos = 1 punto) Para recibir puntuación con arreglo a este criterio, la empresa deberá indicar el peso de la ración de proteínas que se incluirán en el segundo plato, todo ello sin coste alguno para TRAGSA. Las ofertas que no mejoren el tamaño de la ración de proteínas establecida en el pliego (200 g) no recibirán puntuación.

Tamaño de la ración de guarnición	Puntuación
210 g	0,2 puntos
220 g	0,4 puntos
230 g	0,6 puntos
240 g	0,8 puntos
250 g	1 punto

**Nota: No se valorarán cantidades intermedias, de ofertar una cantidad intermedia se tomará la cantidad inmediata inferior a valorar. Estos incrementos no tendrán coste adicional para Tragsa.*

Para la valoración de las ofertas presentadas se considerarán una pluralidad de criterios con base en la mejor relación calidad- precio, por lo que van a considerarse tanto el criterio económico como criterios cualitativos. Así se emplea, por un lado, una fórmula proporcional para evaluar el criterio económico.

En lo que respecta a los criterios cualitativos se valoran aspectos relacionados con las características del servicio y con la calidad de la comida.

Se valora un criterio cualitativo relativo a la composición del menú, valorándose positivamente el tamaño mínimo de la ración correspondiente al segundo plato del menú, discriminando entre la ración proteica y la guarnición.

6. JUSTIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

Se establecen las siguientes condiciones especiales de ejecución de los trabajos:

- De carácter medioambiental: se exigirá que toda la documentación que el proveedor deba aportar durante la ejecución del contrato se realice de manera electrónica para evitar el consumo de papel
- De carácter medioambiental: la retirada selectiva de los embalajes de los menús para su posterior reciclado.

Seguimiento: Con el fin de dar cumplimiento a las consideraciones medioambientales se comprobará por parte de TRAGSA que toda la documentación que el proveedor deba aportar durante la ejecución del contrato se realice de manera electrónica para evitar el consumo de papel.

7. JUSTIFICACIÓN DE LA INSUFICIENCIA DE MEDIOS

Tragsa no dispone actualmente de medios para llevar a cabo la prestación del servicio de alimentación objeto de la contratación.