MEMORIA JUSTIFICATIVA Y ECONÓMICA EL CONTRATO MIXTO DE SUMINISTRO DE VÍVERES NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS, CON PUESTA A DISPOSICIÓN PARA USO EXCLUSIVO POR LA ADJUDICATARIA DE LOCALES E INSTALACIONES, SUMINISTRO DE ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS Y CUBIERTOS BIODEGRADABLES, Y SERVICIOS COMPLEMENTARIOS DE APOYO TÉCNICO-DIETÉTICO, CON DESTINO A LOS CENTROS HOSPITALARIOS QUE CONFORMAN EL ÁREA HOSPITALARIA VIRGEN DEL ROCÍO, Y EL HOSPITAL EL TOMILLAR, AGRUPADOS EN LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE SEVILLA, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS.

EXPEDIENTE PA 61/2024

Recibida solicitud de las Direcciones Económico Administrativa y de Servicios Generales del Hospital Universitario Virgen del Rocío y del Área de Gestión Sanitaria Sur de Sevilla a la que está adscrita el Hospital del Tomillar, agrupadas en esta Central Provincial de Compras de Sevilla, y a los efectos de que por el Órgano de Contratación competente se dicte, en su caso, la correspondiente Resolución que inicie el expediente procedente, se informa al mismo de la siguiente necesidad de contratación y de conformidad con lo previsto en los artículos 28 y 116 de LCSP.

1. Naturaleza y extensión de las necesidades, insuficiencia de medios e idoneidad del objeto

Los Hospitales del Servicio Andaluz de Salud vinculados al presente contrato, dentro de las funciones de hostelería que persiguen la mejor atención al paciente, han de proveer una adecuada alimentación a aquellos pacientes que se encuentran hospitalizados en sus instalaciones.

Las necesidades descritas deben cubrirse mediante un contrato de suministro, por el cual se garantice que, en las cocinas existentes en los diversos centros sanitarios vinculados a la contratación que se proyecta, se disponga del suministro de alimentos necesarios, así como material de menaje, que permita elaborar las correspondientes tipologías de dietas alimenticias que se precisan en los centros sanitarios.

Vinculadas a dicha prestación, se encuentra la necesidad de que las citadas dietas alimenticias sean participadas y controladas por personal técnico correspondiente, que, con la suficiente titulación y competencias, permita realizar el apoyo técnico, dietético, higiénico-alimentario y hostelero que la tipología de dietas a elaborar obliga a realizar.

Reseñar que en la actualidad no existe en los centros sanitarios peticionarios (HUVR y HT), entre la dotación de personal con que cuentan estos Centros Gestores, profesionales suficientes y adecuados para llevar a cabo el servicio de apoyo, que, de acuerdo con lo recogido en el Pliego de Prescripciones Técnicas, requieren unos conocimientos que solo un especialista en la materia puede proveer de manera eficaz.

Por último, teniendo en cuenta los evidentes costes derivados de la incorporación de manera permanente de los medios humanos necesarios para la realización del servicio de apoyo, así como que los instrumentos legalmente previstos para ello no permiten satisfacer con la agilidad necesaria dichos servicios, no es conveniente proceder a la dotación de los medios expresados anteriormente, por lo que se propone acudir a la contratación de los servicios de apoyo a través de empresas que cuente con profesionales habilitados para llevarlos a cabo en condiciones óptimas y garantizar así una prestación sanitaria de calidad que ayude a la recuperación de los pacientes.

Mediante la presente contratación se satisfacen las necesidades administrativas indicadas, las cuales son necesarias para el cumplimiento de los fines institucionales. A tal efecto, el objeto, contenido y procedimiento elegido, mediante el contrato proyectado, son los idóneos para su satisfacción.

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	1/27

2. Elección del procedimiento

La licitación se realizará por el procedimiento abierto, justificándose esta elección al ser el procedimiento ordinario de adjudicación de estos contratos de acuerdo con el artículo 131 apartado 2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, y se llevará a cabo atendiendo a una pluralidad de criterios de adjudicación tal como se dispone en el PCAP, determinándose la mejor oferta en base a la mejor relación calidad-precio, de acuerdo con lo establecido en los artículos 145 y 146 de la LCSP.

Cualquier persona interesada puede presentar una oferta.

Queda excluida toda negociación de los términos del contrato.

3. Plazo previsto del contrato

El plazo previsto es de 24 meses.

Se admiten prórrogas hasta un total de 36 meses, en periodos sucesivos de 12 meses.

4. División en lotes

La prestación se divide en seis lotes, recogidos en dos agrupaciones:

- Agrupación 1 - Hospital Universitario Virgen del Rocío (HUVR):
  - Lote 1: Suministro de víveres para dietas, y raciones y guarniciones complementarias para el HUVR.
  - Lote 2: Suministro de Productos extra para el HUVR.
  - Lote 3: Servicio de apoyo técnico, dietético, higiénico-alimentario y hostelero al HUVR.

- Agrupación 2 - Hospital el Tomillar (HT):
  - Lote 4: Suministro de víveres para dietas, y raciones y guarniciones complementarias para el HT.
  - Lote 5: Suministro de Productos extra para el HT.
  - Lote 6: Servicio de apoyo técnico, dietético, higiénico-alimentario y hostelero al HT.

Estas agrupaciones se justifican atendiendo a la prestación contratada, pues si los víveres y los servicios de apoyo técnico, dietético, higiénico-alimentario y hostelero se realizara por personas distintas, se incrementaría de manera desproporcionada la complejidad de los suministros y servicios, al tener que coordinarse en el uso de las instalaciones y equipos cedidos para la realización de los mismos, solicitar a distintos proveedores los víveres necesarios y, además, podría haber una tercera, que realizaran los servicios de apoyo que deben verificar si los víveres suministrados cumplen las condiciones técnicas, dietéticas, higiénico-alimentarias y hosteleras tanto legales como las recogidas en el PPT. La realización de los suministros y servicios por un solo adjudicatario por agrupación, mejoraría la coordinación de los suministros y el control de los víveres e instalaciones por parte de los servicios de apoyo, mejorando la seguridad y la calidad de la prestación sanitaria, pues la alimentación de los pacientes es fundamental para la comodidad de los pacientes y su recuperación.

5. Modificaciones

Se permite la modificación del contrato hasta un máximo del 20% del presupuesto base de licitación sin IVA, con las siguientes características:

- Supuestos:
  - Que las necesidades reales de desayunos, almuerzos, meriendas, cenas, raciones complementarias, guarniciones complementarias y productos extra sean superiores a las estimadas inicialmente.

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	2/27

- Que se necesiten, por motivos nutricionales o dietéticos, introducir productos extras no incluidos inicialmente en los anexos E1 y/o E2 al PPT.
- Que se necesite incrementar el número de horas del servicio de apoyo técnico, dietético, higiénico-alimentario y hostelero, debido al incremento de centros a atender dentro de las áreas hospitalarias adscritas al contrato.

- Condiciones:
  - Incrementar el número de desayunos, almuerzos, meriendas, cenas, raciones complementarias, guarniciones complementarias y productos extra a suministrar.
  - Incluir nuevos productos extra a suministrar.
  - Incrementar el número de horas del servicio de apoyo técnico, dietético, higiénico-alimentario y hostelero.

- Alcance:
  - La modificación no podrá alterar la naturaleza global del contrato ni las prescripciones técnicas previstas en el PPT. Asimismo, no podrá suponer el establecimiento de nuevos precios unitarios no previstos en el contrato.
  - Aquellos supuestos que no se ajusten debidamente a lo establecido en este apartado, únicamente podrían dar lugar a una modificación del contrato cuando se adecuen a lo establecido en el artículo 205 de la LCSP.
  - Las modificaciones se tramitarán dentro de la vigencia del contrato.
  - Las modificaciones deberán tramitarse antes de que se agote el presupuesto máximo inicialmente aprobado, reservándose a tal fin el crédito necesario para cubrir el importe máximo de las nuevas necesidades.

- Porcentaje máximo: Las modificaciones previstas tendrán como límite máximo el 20% del precio inicial del contrato.

Asimismo, se considerará una modificación conforme al artículo citado la sustitución de la persona contratista principal, así como la cesión del contrato.

Las modificaciones contractuales previstas según el artículo 204 de la LCSP, se acordarán por el órgano de contratación siendo obligatoria para el contratista, debiéndose realizar un preaviso al menos con un mes de antelación a la fecha de efectividad de la misma.

Fuera de los supuestos del párrafo anterior, el contrato sólo podrá ser modificado cuando se justifique suficientemente la concurrencia de alguna de las circunstancias previstas en el artículo 205 de la LCSP y con los límites señalados en el citado precepto.

6. Presupuesto base de licitación y valor estimado

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 100 de la LCSP, el presupuesto base de licitación entendido como límite máximo de gasto que en virtud del contrato puede comprometer el Órgano de Contratación asciende a 8.811.323,73 € más IVA (969.788,48 €), ascendiendo el importe total del presupuesto IVA incluido a **9.781.112,21 €**.

Para los lotes 1, 2, 4 y 5, al ser un suministro de forma sucesiva y precios unitarios, el presupuesto base de licitación opera como el límite máximo del gasto, dado que no se define con exactitud la cuantía total de los bienes a suministrar, estando las entregas de éstos subordinadas a las necesidades de la Administración y el precio supeditado a las unidades efectivamente recibidas.

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	3/27

En el caso de los lotes 3 y 6, al ser servicios por cuantía determinada, el presupuesto base de licitación define la cuantía total de los servicios a prestar.

El cálculo del presupuesto base de licitación de cada lote, IVA incluido, y, por consiguiente, del expediente de contratación se relaciona a continuación, indicándose la partida del IVA que debe soportar la administración como partida independiente:

Agrupación 1, lote 1 (dietas HUVR):

Para el cálculo del presupuesto base de licitación del presente lote, se ha tomado como referencia los precios del expediente de emergencia 5/2024, vigente desde el 01 de febrero de 2024, para el que se solicitaron cuatro ofertas, recibiéndose dos y adjudicándose a la más económica.

Los precios de las raciones complementarias y de las guarniciones complementarias, que no están en el expediente citado, se han estimado atendiendo a la experiencia de los Servicios de Cocina, con un coste para las raciones complementarias de un 44,25% del precio de un almuerzo y para las guarniciones complementarias un 11,85% de un almuerzo.

Así, los precios unitarios de licitación del lote se recogen en el siguiente cuadro:

Concepto	Consumo estimado (2 años)	Precio unitario licitación (IVA incluido)	Presupuesto base de licitación (IVA incluido)	Tipo de IVA (%)
Desayuno	789.222	0,957200 €	755.443,30 €	10
Almuerzo	858.406	3,697800 €	3.174.213,71 €	10
Merienda	814.316	0,638100 €	519.615,04 €	10
Cena	785.446	3,350600 €	2.631.715,37 €	10
Ración comp.	93.952	1,889946 €	177.564,17 €	10
Guarnición comp.	24.738	0,507708 €	12.559,67 €	10
PBL total lote 1			7.271.111,26 €	

El PBL sin IVA asciende a 6.610.101,15 € y el IVA, del 10%, a 661.010.11 €.

El precio indicado incluye, además del suministro de los víveres necesarios para la realización de las dietas, el personal necesario para la planificación de las necesidades de compra, recepción, almacenamiento, conservación y distribución de alimentos a la cadena de producción en las instalaciones del Servicio Andaluz de Salud cedidas a la adjudicataria para la gestión del contrato, así como la distribución de las dietas ya preparadas a los centros asistenciales que conforman la Ciudad Universitaria Virgen del Rocío, incluyendo el Hospital Doctor Muñoz Cariñanos, en los términos recogidos en el PPT.

La distribución de los costes (IVA excluido) de las diversas prestaciones queda:

Víveres	6.173.281,45 €
Personal	401.412,56 €
Transporte	35.407,14 €
Total	6.610.101,15 €

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	4/27

Para su cálculo se ha partido del importe total del PBL sin IVA y se ha tenido en cuenta el coste del personal de almacén y del transporte de las dietas.

Para el cálculo de los costes de personal se ha partido del listado de personal a subrogar, donde se recoge un total de 7 personas, siendo 5 mujeres y 2 hombres, con 253 horas semanales. Para su anualización estimamos necesario 6 trabajadores a tiempo completo y uno al 35%, y como la jornada laboral anual es de 1.800 horas según convenio, se necesitarían 11.385 horas anuales.

El coste hora de las personas trabajadoras, se calcula acudiendo al convenio colectivo de aplicación, que es el Convenio Colectivo Estatal de Restauración Colectiva (código de convenio: 99100165012016), que fue suscrito con fecha 29 de junio de 2022 y con validez hasta el 31 de diciembre de 2.024, para el personal de nivel 4 y 5 que es coincidente:

	CATEGORIA S/ CONV. RESTAURACIÓN COLECTIVA	**NIVELES 4 y 5**		**IMPORTE ANUAL 2023**	IMPORTE ANUAL 2024		IMPORTE ANUAL 2025		IMPORTE ANUAL 2026	
1	SALARIO BASE (DIA)		36,25 €	14.319,15 €	37,16 €	14.677,12 €	37,90 €	14.970,67 €	38,66 €	15.270,08 €
2	PROMOCION ECONOMICA (antigüedad)	8%	0,23 €	420,71 €	0,23 €	420,71 €	0,23 €	420,71 €	0,23 €	420,71 €
3	COMPLEMENTO DE ASISTENCIA	10 días salario base +antigüedad (anual)	364,85 €	364,85 €	373,91 €	373,91 €	381,34 €	381,34 €	388,92 €	388,92 €
4	PLUS CONVENIO	20 días salario base +antigüedad (anual)	729,69 €	729,69 €	747,82 €	747,82 €	762,68 €	762,68 €	777,84 €	777,84 €
5	GRATIFICACIONES (pagas extra)	3 pagas *((1)+(2))*30 dias	109,45 €	3.283,63 €	112,17 €	3.365,19 €	114,40 €	3.432,07 €	116,68 €	3.500,29 €
6	DIETAS									
7	**RETRIBUCION ANUAL**	**Suma(1) a (6)**		**19.118,02 €**		**19.584,75 €**		**19.967,47 €**		**20.357,85 €**
8	ABSENTISMO	6,1% (7)		1.166,20 €		1.194,67 €		1.218,02 €		1.241,83 €
9	SEGURIDAD SOCIAL	31,9 % ((7)+(8))		6.470,67 €	31,98%	6.645,26 €	32,07%	6.794,19 €	32,15%	6.944,30 €
10	UNIFORMIDAD, EPI, REV.MEDICAS, FORMACION,…			- €		- €		- €		- €
11	**COSTE ANUAL**	**Suma (7) a (10)**		**26.754,89 €**		**27.424,68 €**		**27.979,68 €**		**28.543,97 €**
12	JORNADA LABORAL ANUAL			1.800		1.800		1.800		1.800
13	**COSTE HORA**	**(11)/(12)**		**14,86 €**		**15,24 €**		**15,54 €**		**15,86 €**

Los importes de absentismo y cotización a la Seguridad Social se justifican en al apartado Agrupación 1, lote 3.

El coste de personal de almacén en los dos años, IVA excluido, queda:

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	5/27

Horas anuales	11.385
Coste hora 2025	15,54 €
Coste hora 2026	15,86 €
Total coste 2025	176.971,45 €
Total coste 2026	180.540,63 €
Total coste 2 años	357.512,08 €
Gastos generales (9,120%)	36.609,24 €
Beneficio (1,816%)	7.291,24 €
Total sin IVA	401.412,56 €

Para el cálculo de los costes de transporte de las dietas ya elaboradas dentro de la Ciudad Hospitalaria Virgen del Rocío y con el Hospital Doctor muñoz Cariñanos (HDMC), se ha estimado el número de kilómetros a realizar por un vehículo frigorífico de dos ejes atendiendo a la experiencia actual, ascendiendo a un total de 11.096 Km, tomando el coste por kilómetro del informe de enero de 2024 del "Observatorio de Costes del Transporte de Mercancías por Carretera" del Ministerio de Transporte y Movilidad Sostenible, ascendiendo a 1,4210 €/km.

Teniendo en cuenta estos datos, los costes de transporte ascienden a:

Transporte (vehículo frigorífico 2 ejes)	
Km Ciudad Universitaria	2.920,00
Km HDMC	8.176,00
Total Km	11.096,00
Coste Km	1,4210 €
Total coste anual	15.767,42 €
Total dos años	31.534,84 €
Gastos generales	3.229,17 €
Beneficio industrial	643,13 €
Total sin IVA	35.407,14 €

Por tanto, el presupuesto base de licitación del lote 1 asciende a 7.271.111,26 € IVA incluido, siendo el IVA del 10%, ascendiendo a 661.010,11 €, y el presupuesto base de licitación, IVA excluido, de 6.610.101,15 €.

Agrupación 1, lote 2 (productos extra HUVR):

Para el cálculo del presupuesto base de licitación de los productos extra, se ha tomado como referencia los precios del expediente de emergencia 5/2024, vigente desde el 01 de febrero de 2024, para el que se solicitaron cuatro ofertas, recibiéndose dos y adjudicándose a la más económica.

Para el cálculo de los precios de los productos extra que no están en el contrato de emergencia, se ha acudido a los precios de compra actuales reflejados en SIGLO.

Así, los precios unitarios de licitación del lote se recogen en el siguiente cuadro:

CONCEPTO	TOTAL UNIDADES ESTIMADAS (2 AÑOS)	PRECIO UNITARIO DE LICITACIÓN CON IVA	IMPORTE TOTAL PRECIO LICITACIÓN 2 AÑOS CON IVA
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 1 LITRO	208	11,000000 €	2.288,00 €

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	6/27

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN BOLSA 17 ML	16.319	0,098100 €	1.600,89 €
ACEITE ALTO OLEICO FREIDORAS 7,5 L	1.920	28,875000 €	55.440,00 €
AGUA MINERAL NATURAL ENVASADA 1,5 L	55.648	0,228300 €	12.704,44 €
AGUA MINERAL NATURAL ENVASADA 33 cl	254.350	0,111800 €	28.436,33 €
ASPARTAMO 1 GR	606.703	0,018600 €	11.284,68 €
AZÚCAR EN SOBRES 7 GRS	385.483	0,012400 €	4.779,99 €
AZÚCAR STOCK 1 KGR	120	1,390600 €	166,87 €
BEBIDA DE SOJA / LECHE SIN LACTOSA 1 L	240	1,000000 €	240,00 €
BOLLO DE LECHE 50 GRS	6.498	0,144000 €	935,71 €
CACAO SOLUBLE EN SOBRES 18 GRS	267.290	0,221800 €	59.284,92 €
CAFÉ DESCAFEINADO MOLIDO 250 GRS	100	1,675000 €	167,50 €
CAFÉ DESCAFEINADO SOLUBLE 2 grs	81.118	0,049300 €	3.999,12 €
CEREALES DESAYUNO AZUCARADOS 24 GRS	43	0,340200 €	14,63 €
CHORIZO EN LONCHAS 3 UDES	52	0,569300 €	29,60 €
FLAN DE VAINILLA 100 GRS	8.928	0,350700 €	3.131,05 €
FOIE GRAS 80 GRS	2.557	0,281400 €	719,54 €
FRUTAS VARIADAS (VERANO E INVIERNO)	93.012	0,339200 €	31.549,67 €
GALLETAS MARÍA 20 GRS	163.949	0,043500 €	7.131,78 €
GALLETAS MARÍA 20 GRS S/AZUCAR	720	0,079200 €	57,02 €
INFUSIÓN(TILA,TE,MANZANILLA,	341.788	0,027800 €	9.501,71 €
JAMÓN SERRANO LONCHAS 3 UDES	362	1,816800 €	657,68 €
JAMÓN YORK LONCHAS 3 UDES	77.370	0,440000 €	34.042,80 €
JAMÓN YORK LONCHAS PACK 115 GRS	4.412	1,398300 €	6.169,30 €
KETCHUP EN SOBRES 10 GRS	43	0,032700 €	1,41 €
LAZOS DE HOJALDRE 22,5 GRS	190	0,112000 €	21,28 €
LECHE ENTERA, SEMI, DESCREMADA UHT 1 L	90.286	0,958800 €	86.566,22 €
LIMÓN UNIDAD	5.903	0,183200 €	1.081,43 €
MAGDALENAS 70 GRS	2.636	0,134600 €	354,81 €
MANTEQUILLA EN PORCIONES 10 GRS	83.124	0,026200 €	2.177,85 €
MERMELADA DE FRUTAS EN POR. 20 GRS	4.542	0,065500 €	297,50 €
NARANJAS 3 UNIDADES	6.772	0,438400 €	2.968,84 €
NATILLAS 125 GRS	19.786	0,412200 €	8.155,79 €
PALMERAS DE HOJALDRE 22,5 GRS	1.506	0,112000 €	168,67 €
PAN DE MOLDE HARINA TRIGO REFINADA	11.993	0,072100 €	864,70 €
PAN HARINA TRIGO REF. C/SAL 50 grs	9.034	0,076100 €	687,49 €
PAN HARINA TRIGO REF. S/SAL 50 grs	14.190	0,071900 €	1.020,26 €
PAN TOSTADO SIN SAL Y SIN AZÚCAR 15 GRS	958	0,072100 €	69,07 €
PLÁTANO UNIDAD	654	0,290100 €	189,73 €
PURÉ DE MANZANA 100 GRS	10.081	0,732400 €	7.383,32 €
PURÉ DE PERA 100 GRS	2.968	0,771000 €	2.288,33 €
QUESO EN PORCIONES 15 GRS	7.624	0,098100 €	747,91 €
SALCHICHÓN EN LONCHAS 3 UDES	48	0,569300 €	27,33 €
SET CUBIERTOS DESECHABLES ALMUERZO/CENA	1.616.452	0,119200 €	192.681,08 €
SET CUBIERTOS DESECHABLES	1.474.600	0,119200 €	175.772,32 €
SOBAOS 50 GRS	7.921	0,112000 €	887,15 €
TOMATE TRITURADO TARRINA 25 grs	2.856	0,227200 €	648,88 €
TORTAS ACEITE 30 GRS PAQUETE 6 UDES.	268	0,969700 €	259,88 €
TRITURADO COMERCIAL DE FRUTAS 120 grs	2.686	0,658400 €	1.768,46 €
TRITURADO COMPOTA DE MANZANA 130 grs	1.229	0,647800 €	796,15 €
TRITURADO INFANTIL 235 grs	4.970	1,046300 €	5.200,11 €
YOGUR DE SOJA 125 GRS	853	0,313200 €	267,16 €
YOGUR ENTERO NATURAL/SABOR FRUTA 125 GRS	280.717	0,167800 €	47.104,31 €
YOGUR LIQUIDO 92 ML	2.207	0,531600 €	1.173,24 €
YOGUR SABOR FRUTAS DESNATADO 125 GRS	1.866	0,183200 €	341,85 €
ZUMO FRUTAS ENVASADO 200 ML	30.372	0,192600 €	5.849,65 €
ZUMO FRUTAS ENVASE 1 L.	86.902	1,0725	93.202,40 €
Total			915.357,80

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	7/27

El presupuesto base de licitación del lote 2 asciende a 915.357,80 €, IVA incluido, siendo el IVA del 10%, ascendiendo a 83.214,35 € y el presupuesto base de licitación, IVA excluido, de 832.143,45 €.

Agrupación 1, lote 3 (servicio de apoyo HUVR):

Para el cálculo de los costes de este lote, que se corresponde con los servicios de apoyo, se ha acudido al número de horas necesario de los graduados o diplomados en Dietética y Nutrición Humana y del titulado superior en veterinaria o farmacia, y al convenio colectivo de aplicación, que es el Convenio Colectivo Estatal de Restauración Colectiva (código de convenio: 99100165012016), que fue suscrito con fecha 29 de junio de 2022 y con validez hasta el 31 de diciembre de 2.024.

El precio de la hora se ha calculado tomando los datos del convenio, y se describen en la siguiente tabla:

	Categoria s/ conv. restauración colectiva	Nivel 1		Importe anual 2023
1	Salario base (día)		38,71 €	13.934,52 €
2	Promoción económica	8%	0,23 €	420,71 €
3	Complemento de asistencia	10 días salario base +antigüedad (anual)	389,41 €	389,41 €
4	Plus convenio	20 días salario base +antigüedad (anual)	774,14 €	774,14 €
5	Gratificaciones (pagas extra)	3 pagas *((1)+(2)+(3))*30 dias	116,82 €	3.504,67 €
6	Dietas			
7	Retribución anual	Suma(1) a (6)		19.023,44 €
8	Absentismo	6,1% (7)		1.160,43 €
9	Seguridad social	31,9 % ((7)+(8))		6.438.66 €
10	Uniformidad			- €
11	Coste anual	Suma (7) a (10)		26.622,53 €
12	Jornada laboral anual (40 horas semanales)			1.800
13	Coste hora	(11)/(12)		14,79 €

Se ha considerado el nivel 1 al ser técnicos superiores o graduados.

El dato de absentismo se ha tomado del estudio realizado por “randstad research”, referido al cuarto trimestre de 2.022, basados en los datos del INE.

La cotización a la seguridad social se ha calculado teniendo en cuenta el sector de actividad y las tablas publicadas en la web de la Seguridad Social, correspondiendo el 31,9% a los siguientes conceptos:

Año	2023	2024	2025	2026
Contingencias Comunes	23,60	23,60	23,60	23,60
Mecanismo de Solidaridad	0,50	0,58	0,67	0,75
Contingencias Profesionales (56-Servicios de comidas y bebidas)	1,50	1,50	1,50	1,50
Desempleo	5,50	5,50	5,50	5,50
Fogasa	0,20	0,20	0,20	0,20
Formación Profesional	0,60	0,60	0,60	0,60

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	8/27

Total cotización seguridad social (%)	31,90	31,98	32,07	32,15

Para el cálculo de los costes salariales en 2.025 y 2.026, se ha tenido en cuenta el incremento salarial recogido en el mencionado convenio, partiendo del de 2.024 que era del 2,5% y para 2.025 y 2.026 del 2%, por la revisión a hacer ante la desviación del IPC real del periodo 2.022-2.024 y los incrementos salariales pactados.

Estas subidas se reflejan en la siguiente tabla:

CATEGORIA S/ CONV. RESTAURACIÓN COLECTIVA		**NIVEL 1**		**IMPORTE ANUAL 2023**	IMPORTE ANUAL 2024		IMPORTE ANUAL 2025		IMPORTE ANUAL 2026	
1	SALARIO BASE (DIA)		40,71 €	16.079,66 €	41,73 €	16.481,65 €	42,56 €	16.811,28 €	43,41 €	17.147,51 €
2	PROMOCION ECONOMICA (antigüedad)	8%	0,23 €	420,71 €	0,23 €	420,71 €	0,23 €	420,71 €	0,23 €	420,71 €
3	COMPLEMENTO DE ASISTENCIA	10 días salario base +antigüedad (anual)	409,42 €	409,42 €	419,59 €	419,59 €	427,94 €	427,94 €	436,45 €	436,45 €
4	PLUS CONVENIO	20 días salario base +antigüedad (anual)	818,83 €	818,83 €	839,19 €	839,19 €	855,88 €	855,88 €	872,90 €	872,90 €
5	GRATIFICACIONES (pagas extra)	3 pagas *((1)+(2))*30 dias	122,83 €	3.684,76 €	125,88 €	3.776,35 €	128,38 €	3.851,45 €	130,94 €	3.928,06 €
6	DIETAS									
7	**RETRIBUCION ANUAL**	**Suma(1) a (6)**		**21.413,38 €**		**21.937,49 €**		**22.367,27 €**		**22.805,64 €**
8	ABSENTISMO	6,1% (7)		1.306,22 €		1.338,19 €		1.364,40 €		1.391,14 €
9	SEGURIDAD SOCIAL	31,9 % ((7)+(8))		7.247,55 €	31,98%	7.443,56 €	32,07%	7.610,75 €	32,15%	7.779,27 €
10	UNIFORMIDAD, EPI, REV.MEDICAS, FORMACION,…			- €		- €		- €		- €
11	**COSTE ANUAL**	**Suma (7) a (10)**		**29.967,14 €**		**30.719,24 €**		**31.342,42 €**		**31.976,05 €**
12	JORNADA LABORAL ANUAL			1.800		1.800		1.800		1.800
13	**COSTE HORA**	**(11)/(12)**		**16,65 €**		**17,07 €**		**17,41 €**		**17,76 €**

Teniendo en cuenta las necesidades recogidas en la cláusula 3.2.1.1. del PPT, así como la jornada semanal y anual recogida en el convenio colectivo indicado, el número de horas necesarias para cubrir las mismas asciende a 12.240 horas anuales en días no festivos y 1.848 horas en días festivos (cuyo coste hora recogido en el convenio es del doble de los días no festivos), por lo que el presupuesto total asciende a:

Año	Coste hora	Horas días no festivos	Horas días festivos	Coste no festivos	Coste festivos (doble que no festivos)
2025	17,41	12.240	1.848	213.128,44	64.356,43 €
2026	17,76	12.240	1.848	217.437,12	65.657,48 €
Total					560.579,47 €

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	9/27

A este total hay que adicionarle los gastos generales, el beneficio industrial y el IVA, por lo que el presupuesto base del lote asciende a:

Coste dos años	Gt. Generales (9,120%)	Bº Industrial (1,816%)	IVA (21%)	Total
560.579.47 €	57.403.35 €	11.432,68 €	132.177,25 €	761.592,75 €

Los gastos generales y el beneficio industrial se han calculado según las ratios del Banco de España, cuya justificación figura más adelante.

El cálculo de horas realizado se recoge en las siguientes tablas:

Horas semanales						
					10.800	6 jornadas anuales completas (240 horas semanales de L a V)
Lunes a Viernes	Sábado	Domingo			180	10% de jornada anual (4 horas semanales de L a V)
140	28	28	2 Dietistas de L-D de 7:00 a 21:00 hrs.		1.260	70% de jornada anual (28 horas los Sábados)
40			1 Dietista de L-V de 07:00 a 15:00 horas		12.240	Total horas anuales no festivas
24			1 Dietista de L-J de 15:00 a 21: horas			
40			1 Bromatóloga de L-V de 07:00 a 15:00		1.456	52 domingos a 28 horas cada uno
244	28	28	Total horas por días de la semana		392	14 días festivos a 28 horas por festivo
Total semanal		300			1.848	Total horas festivas anuales (doble coste que las no festivas)

La jornada semanal recogida en el convenio es de 40 horas semanales y 1.800 horas anuales.

En la actualidad el servicio lo prestan 9 personas, siendo 8 dietistas (7 mujeres y 1 hombre), y una bromatóloga (mujer).

El presupuesto base de licitación del lote 3 asciende a 761.592,75 €, IVA incluido, siendo el IVA el 21%, ascendiendo a 132.177,25 € y el presupuesto base de licitación, IVA excluido, de 629.415,50 €.

Agrupación 2, lote 4 (dietas HT):

Para el cálculo del presupuesto base de licitación del presente lote, se ha tomado como referencia los precios del expediente de emergencia 5/2024, vigente desde el 01 de febrero de 2024, para el que se solicitaron cuatro ofertas, recibiéndose dos y adjudicándose a la más económica.

En este lote no se incluyen los precios de las raciones complementarias y de las guarniciones complementarias, pues no se sirven en el Hospital de El Tomillar.

Así, los precios unitarios de licitación del lote se recogen en el siguiente cuadro:

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	10/27

Concepto	Consumo estimado (2 años)	Precio unitario licitación (IVA incluido)	Presupuesto base de licitación (IVA incluido)	Tipo de IVA (%)
Desayuno	69.140	0,957200 €	66.180,81 €	10
Almuerzo	64.000	3,697800 €	236.659,20 €	10
Merienda	43.720	0,638100 €	27.897,73 €	10
Cena	56.700	3,350600 €	189.979,02 €	10
PBL total lote 1			520.716,76 €	

El PBL sin IVA asciende a 473.378,87 € y el IVA, del 10%, a 47.337,89 €.

El precio indicado incluye, además del suministro de los víveres necesarios para la realización de las dietas, el personal necesario para la planificación de las necesidades de compra, recepción, almacenamiento, conservación y distribución de alimentos a la cadena de producción en las instalaciones del Servicio Andaluz de Salud cedidas a la adjudicataria para la gestión del contrato en los términos recogidos en el PPT.

La distribución de los cotes de las diversas prestaciones queda:

Víveres	335.343,72 €
Personal	138.035,15 €
Total	473.378,87 €

Para su cálculo se ha partido del importe total del PBL sin IVA y se le ha restado el coste del personal de almacén y del transporte de las dietas.

Para el cálculo de los costes de personal se ha partido del listado de personal a subrogar, donde se recoge un total de 3 personas, siendo 2 mujeres y 1 hombre, con 87 horas semanales totales. Para su anualización estimamos necesario 2 trabajadores a tiempo completo y uno al 17,5%, y como la jornada laboral anual es de 1.800 horas según convenio, se necesitarían 11.385 horas anuales.

El coste hora de las personas trabajadoras, se calcula acudiendo al convenio colectivo de aplicación, que es el Convenio Colectivo Estatal de Restauración Colectiva (código de convenio: 99100165012016), que fue suscrito con fecha 29 de junio de 2022 y con validez hasta el 31 de diciembre de 2.024, para el personal de nivel 4 y 5 que es coincidente:

CATEGORIA S/ CONV. RESTAURACIÓN COLECTIVA		**NIVELES 4 y 5**		**IMPORTE ANUAL 2023**	IMPORTE ANUAL 2024		IMPORTE ANUAL 2025		IMPORTE ANUAL 2026	
1	SALARIO BASE (DIA)		36,25 €	14.319,15 €	37,16 €	14.677,12 €	37,90 €	14.970,67 €	38,66 €	15.270,08 €
2	PROMOCION ECONOMICA (antigüedad)	8%	0,23 €	420,71 €	0,23 €	420,71 €	0,23 €	420,71 €	0,23 €	420,71 €
3	COMPLEMENTO DE ASISTENCIA	10 días salario base +antigüedad (anual)	364,85 €	364,85 €	373,91 €	373,91 €	381,34 €	381,34 €	388,92 €	388,92 €
4	PLUS CONVENIO	20 días salario base +antigüedad (anual)	729,69 €	729,69 €	747,82 €	747,82 €	762,68 €	762,68 €	777,84 €	777,84 €

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	11/27

5	GRATIFICACIONES (pagas extra)	3 pagas *((1)+(2))*30 dias	109,45 €	3.283,63 €	112,17 €	3.365,19 €	114,40 €	3.432,07 €	116,68 €	3.500,29 €
6	DIETAS									
7	**RETRIBUCION ANUAL**	**Suma(1) a (6)**		**19.118,02 €**		**19.584,75 €**		**19.967,47 €**		**20.357,85 €**
8	ABSENTISMO	6,1% (7)		1.166,20 €		1.194,67 €		1.218,02 €		1.241,83 €
9	SEGURIDAD SOCIAL	31,9 % ((7)+(8))		6.470,67 €	31,98%	6.645,26 €	32,07%	6.794,19 €	32,15%	6.944,30 €
10	UNIFORMIDAD, EPI, REV.MEDICAS, FORMACION,…			- €		- €		- €		- €
11	**COSTE ANUAL**	**Suma (7) a (10)**		**26.754,89 €**		**27.424,68 €**		**27.979,68 €**		**28.543,97 €**
12	JORNADA LABORAL ANUAL			1.800		1.800		1.800		1.800
13	**COSTE HORA**	**(11)/(12)**		**14,86 €**		**15,24 €**		**15,54 €**		**15,86 €**

Los importes de absentismo y cotización a la Seguridad Social se justifican en al apartado Agrupación 1, lote 3.

El coste de personal de almacén en los dos años, IVA excluido, queda:

Horas anuales	3915
Coste hora 2025	15,54 €
Coste hora 2026	15,86 €
Total coste 2025	60.855,80 €
Total coste 2026	62.083,14 €
Total coste 2 años	122.938,94 €
Gastos generales (9,120%)	12.588,94 €
Beneficio (1,816%)	2.507,27 €
Total sin IVA	138.035,15 €

Por tanto, el presupuesto base de licitación del lote 4 asciende a 520.716,76 € IVA incluido, siendo el IVA del 10%, ascendiendo a 47.337,89 €, y el presupuesto base de licitación, IVA excluido, de 473.378,87 €.

Agrupación 2, lote 5 (productos extra HT):

Para el cálculo del presupuesto base de licitación de los productos extra, se ha tomado como referencia los precios del expediente de emergencia 5/2024, vigente desde el 01 de febrero de 2024, para el que se solicitaron cuatro ofertas, recibiéndose dos y adjudicándose a la más económica.

Para el cálculo de los precios de los productos extra que no están en el contrato de emergencia, se ha acudido a los precios de compra actuales reflejados en SIGLO.

Así, los precios unitarios de licitación del lote se recogen en el siguiente cuadro:

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	12/27

CONCEPTO	TOTAL UNIDADES ESTIMADAS (2 AÑOS)	PRECIO UNITARIO DE LICITACIÓN CON IVA	IMPORTE TOTAL PRECIO LICITACIÓN 2 AÑOS CON IVA
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN BOLSA 17 ML	16.168	0,098100 €	1.586,08 €
ACEITE ALTO OLEICO FREIDORAS 7,5 L	896	28,875000 €	25.872,00 €
AGUA MINERAL NATURAL ENVASADA 33 cl	97.658	0,111800 €	10.918,16 €
ASPARTAMO 1 GR	29.810	0,018600 €	554,47 €
AZÚCAR EN SOBRES 7 GRS	35.264	0,012400 €	437,27 €
BEBIDA DE SOJA / LECHE SIN LACTOSA 1 L	370	1,000000 €	370,00 €
CACAO SOLUBLE EN SOBRES 18 GRS	12.554	0,221800 €	2.784,48 €
CAFÉ DESCAFEINADO SOLUBLE 2 grs	7.124	0,049300 €	351,21 €
FLAN DE VAINILLA 100 GRS	1.536	0,350700 €	538,68 €
FRUTAS VARIADAS (VERANO E INVIERNO)	7.614	0,339200 €	2.582,67 €
GALLETAS MARÍA 20 GRS	8.296	0,043500 €	360,88 €
GALLETAS MARÍA 20 GRS S/AZUCAR	2.210	0,079200 €	175,03 €
INFUSIÓN(TILA,TE,MANZANILLA, MENTA/POLEO)1,2 gr	29.862	0,027800 €	830,16 €
JAMÓN YORK LONCHAS PACK 115 GRS	4.854	1,398300 €	6.787,35 €
LECHE ENTERA, SEMI, DESCREMADA UHT 1 L	9.602	0,958800 €	9.206,40 €
MAGDALENAS 70 GRS	612	0,134600 €	82,38 €
MANTEQUILLA EN PORCIONES 10 GRS	1.868	0,026200 €	48,94 €
MERMELADA DE FRUTAS EN POR. 20 GRS	180	0,065500 €	11,79 €
NATILLAS 125 GRS	1.438	0,412200 €	592,74 €
PAN HARINA TRIGO REF. C/SAL 50 grs	3.594	0,076100 €	273,50 €
PURÉ DE PERA 100 GRS	8.044	0,771000 €	6.201,92 €
QUESO EN PORCIONES 15 GRS	3.358	0,098100 €	329,42 €
SALCHICHÓN EN LONCHAS 3 UDES	284	0,569300 €	161,68 €
SET CUBIERTOS DESECHABLES ALMUERZO/CENA	70.000	0,119200 €	8.344,00 €
SET CUBIERTOS DESECHABLES DESAYUNO/MERIENDA	40.000	0,119200 €	4.768,00 €
SOBAOS 50 GRS	118	0,112000 €	13,22 €
TOMATE TRITURADO TARRINA 25 grs	382	0,227200 €	86,79 €
YOGUR ENTERO NATURAL/SABOR FRUTA 125 GRS	11.396	0,167800 €	1.912,25 €
YOGUR SABOR FRUTAS DESNATADO 125 GRS	12.706	0,183200 €	2.327,74 €
ZUMO FRUTAS ENVASADO 200 ML	494	0,192600 €	95,14 €
ZUMO FRUTAS ENVASE 1 L.	6.918	1,072500 €	7.419,56 €
SEGUNDO PLATO FRÍO SUPLEMENTO	414	4,950000 €	2.049,30 €
HELADO VASO	1.386	0,260000 €	360,36 €
MAGDALENA DIABÉTICO	380	0,150000 €	57,00 €
PAPILLAS CEREALES (RACIÓN)	124	1,350000 €	167,40 €
YOGUR NATURAL SIN LACTOSA	160	0,320000 €	51,20 €
Total			98.709,17 €

El presupuesto base de licitación del lote 5 asciende a 98.709,17 € IVA incluido, siendo el IVA del 10%, ascendiendo a 8.973,56 € y el presupuesto base de licitación, IVA excluido, de 89.735,61 €.

Agrupación 2, lote 6 (servicio de apoyo HT):

Para el cálculo de los costes de este lote, que se corresponde con los servicios de apoyo, se ha acudido al número de horas necesario de los graduados o diplomados en Dietética y Nutrición Humana y del titulado superior en veterinaria o farmacia, y al convenio colectivo de aplicación, que es el Convenio Colectivo Estatal de Restauración Colectiva (código de convenio: 99100165012016), que fue suscrito con fecha 29 de junio de 2022 y con validez hasta el 31 de diciembre de 2.024.

El precio de la hora se ha calculado tomando los datos del convenio, y se describen en la siguiente tabla:

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	13/27

	Categoria s/ conv. restauración colectiva	Nivel 1		Importe anual 2023
1	Salario base (día)		38,71 €	13.934,52 €
2	Promoción económica	8%	0,23 €	420,71 €
3	Complemento de asistencia	10 días salario base +antigüedad (anual)	389,41 €	389,41 €
4	Plus convenio	20 días salario base +antigüedad (anual)	774,14 €	774,14 €
5	Gratificaciones (pagas extra)	3 pagas *((1)+(2)+(3))*30 dias	116,82 €	3.504,67 €
6	Dietas			
7	Retribución anual	Suma(1) a (6)		19.023,44 €
8	Absentismo	6,1% (7)		1.160,43 €
9	Seguridad social	31,9 % ((7)+(8))		6.438.66 €
10	Uniformidad			- €
11	Coste anual	Suma (7) a (10)		26.622,53 €
12	Jornada laboral anual (40 horas semanales)			1.800
13	Coste hora	(11)/(12)		14,79 €

Se ha considerado el nivel 1 al ser técnicos superiores o graduados.

El dato de absentismo se ha tomado del estudio realizado por “randstad research”, referido al cuarto trimestre de 2.022, basados en los datos del INE.

La cotización a la seguridad social se ha calculado teniendo en cuenta el sector de actividad y las tablas publicadas en la web de la Seguridad Social, correspondiendo el 31,9% a los siguientes conceptos:

Año	2023	2024	2025	2026
Contingencias Comunes	23,60	23,60	23,60	23,60
Mecanismo de Solidaridad	0,50	0,58	0,67	0,75
Contingencias Profesionales (56-Servicios de comidas y bebidas)	1,50	1,50	1,50	1,50
Desempleo	5,50	5,50	5,50	5,50
Fogasa	0,20	0,20	0,20	0,20
Formación Profesional	0,60	0,60	0,60	0,60
Total cotización seguridad social (%)	31,90	31,98	32,07	32,15

Para el cálculo de los costes salariales en 2.025 y 2.026, se ha tenido en cuenta el incremento salarial recogido en el mencionado convenio, partiendo del de 2.024 que era del 2,5% y para 2.025 y 2.026 del 2%, por la revisión a hacer ante la desviación del IPC real del periodo 2.022-2.024 y los incrementos salariales pactados.

Estas subidas se reflejan en la siguiente tabla:

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	14/27

	CATEGORIA S/ CONV. RESTAURACIÓN COLECTIVA	**NIVEL 1**		**IMPORTE ANUAL 2023**	IMPORTE ANUAL 2024		IMPORTE ANUAL 2025		IMPORTE ANUAL 2026	
1	SALARIO BASE (DIA)		40,71 €	16.079,66 €	41,73 €	16.481,65 €	42,56 €	16.811,28 €	43,41 €	17.147,51 €
2	PROMOCION ECONOMICA (antigüedad)	8%	0,23 €	420,71 €	0,23 €	420,71 €	0,23 €	420,71 €	0,23 €	420,71 €
3	COMPLEMENTO DE ASISTENCIA	10 días salario base +antigüedad (anual)	409,42 €	409,42 €	419,59 €	419,59 €	427,94 €	427,94 €	436,45 €	436,45 €
4	PLUS CONVENIO	20 días salario base +antigüedad (anual)	818,83 €	818,83 €	839,19 €	839,19 €	855,88 €	855,88 €	872,90 €	872,90 €
5	GRATIFICACIONES (pagas extra)	3 pagas *((1)+(2))*30 dias	122,83 €	3.684,76 €	125,88 €	3.776,35 €	128,38 €	3.851,45 €	130,94 €	3.928,06 €
6	DIETAS									
7	**RETRIBUCION ANUAL**	**Suma(1) a (6)**		**21.413,38 €**		**21.937,49 €**		**22.367,27 €**		**22.805,64 €**
8	ABSENTISMO	6,1% (7)		1.306,22 €		1.338,19 €		1.364,40 €		1.391,14 €
9	SEGURIDAD SOCIAL	31,9 % ((7)+(8))		7.247,55 €	31,98%	7.443,56 €	32,07%	7.610,75 €	32,15%	7.779,27 €
10	UNIFORMIDAD, EPI, REV.MEDICAS, FORMACION,…			- €		- €		- €		- €
11	**COSTE ANUAL**	**Suma (7) a (10)**		**29.967,14 €**		**30.719,24 €**		**31.342,42 €**		**31.976,05 €**
12	JORNADA LABORAL ANUAL			1.800		1.800		1.800		1.800
13	**COSTE HORA**	**(11)/(12)**		**16,65 €**		**17,07 €**		**17,41 €**		**17,76 €**

Teniendo en cuenta las necesidades recogidas en la cláusula 3.2.1.1. del PPT, así como la jornada semanal y anual recogida en el convenio colectivo indicado, el número de horas necesarias para cubrir las mismas asciende a 3.150 horas anuales en días no festivos y 660 horas en días festivos (cuyo coste hora recogido en el convenio es del doble de los días no festivos), por lo que el presupuesto total asciende a:

Año	Coste hora	Horas días no festivos	Horas días festivos	Coste no festivos	Coste festivos (doble que no festivos)
2025	17,41	3.150	660	54.849,23	22.984.44 €
2026	17,76	3.150	660	55.958,08	23.449,10 €
Total					157.240,85 €

A este total hay que adicionarle los gastos generales, el beneficio industrial y el IVA, por lo que el presupuesto base del lote asciende a:

Coste dos años	Gt. Generales (9,120%)	Bº Industrial (1,816%)	IVA (21%)	Total
157.240,85 €	16.101,47 €	3.206,83 €	37.075,32 €	213.624,47 €

Los gastos generales y el beneficio industrial se han calculado según las ratios del Banco de España, cuya justificación figura más adelante.

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	15/27

El cálculo de horas realizado se recoge en las siguientes tablas:

Horas semanales					1800	1 jornadas anuales completas (40 horas semanales de L a V)
Lunes a Viernes	Sábado	Domingo			900	50% de jornada anual (20 horas semanales de L a V)
40			1 Dietistas de L-V de 7:30 a 15:30 hrs.		450	25% de jornada anual (10 horas los Sábados)
20			1 Dietista de L-V de 17:00 a 21:00 horas		3.150	Total horas anuales no festivas
	10		1 Dietista sábados 11:00 a 21:00 horas			
		10	1 Dietista domingos de 11:00 a 21:00		520	52 domingos a 10 horas cada uno
60	10	10	Total horas por días de la semana		140	14 días festivos a horas por festivo
Total semanal		80			660	Total horas festivas anuales (doble coste que las no festivas)

La jornada semanal recogida en el convenio es de 40 horas semanales y 1.800 horas anuales.

En la actualidad el servicio lo prestan 3 personas, siendo 2 hombres y 1 mujer.

El presupuesto base de licitación del lote 3 asciende a 213.624,47 €, IVA incluido, siendo el IVA el 21%, ascendiendo a 37.075,32 € y el presupuesto base de licitación, IVA excluido, de 176.549,15 €.

El presupuesto base de licitación del expediente de contratación asciende a:

	PBL (IVA incluido)	IVA	PBL (IVA excluido)
Agrupación 1	8.948.061,81 €	876.401,71 €	8.071.660,10 €
Lote 1	7.271.111,26 €	661.010,11 €	6.610.101,15 €
Lote 2	915.357,80 €	83.214,35 €	832.143,45 €
Lote 3	761.592,75 €	132.177,25 €	629.415,50 €
Agrupación 2	833.050,40 €	93.386,77 €	739.663,63 €
Lote 4	520.716,76 €	47.337,89 €	473.378,87 €
Lote 5	98.709,17 €	8.973,56 €	89.735,61 €
Lote 6	213.624,47 €	37.075,32 €	176.549,15 €
Total	9.781.112,21 €	969.788,48 €	8.811.323,73 €

Desglose de costes:

Para dar cumplimiento a los artículos 100 y 101 de la LCSP, se procede al desglose de los costes tenidos en cuenta para el cálculo del presupuesto base de licitación.

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	16/27

Para ello, se ha realizado un proceso inductivo a partir de la observación de la estructura de costes de las empresas del sector de actividad que podrían presentarse a la licitación, acudiendo a la Central de Balances del Banco de España, que pone a disposición de los usuarios, de manera completamente libre, los informes de una base de datos con un conjunto de 29 Ratios Sectoriales de las sociedades no financieras.

Entre los datos que difunde, se encuentran algunos que son de utilidad para el cálculo del desglose de costes, como son la cifra de ventas, los gastos de personal, el margen bruto y el resultado económico neto (beneficio industrial), que incluyen implícitamente los gastos de estructura o explotación y que se pueden deducir. Para ello usamos las ratios del sector de actividad G643, Comercio al por mayor de productos alimenticios, bebidas y tabaco, del año 2022 y el cuartil 2, siendo los costes desglosados los siguientes, partiendo del presupuesto base de licitación sin IVA:

Costes	Lote 1			Lote 2	Lote 3	Lote 4		Lote 5	Lote 6	Total
	Víveres	Personal	Transporte	Víveres	Personal	Víveres	Personal	Víveres	Personal	
PBL sin IVA	6.173.281,45 €	401.412,56 €	35.407,14 €	832.143,45 €	629.415,50 €	335.343,72 €	138.035,15 €	89.735,61 €	176.549,15 €	8.811.323,73 €
Gastos materiales	5.498.140,58 €		20.781,46 €	741.136,08 €		298.668,86 €		79.921,68 €		6.638.648,66 €
Gastos de Personal		357.512,08 €	10.753,38 €		560.579,47 €		122.938,94 €		157.240,85 €	1.209.024,72 €
Gastos generales	563.009,59 €	36.609,24 €	3.229,17 €	75.892,34 €	57.403,35 €	30.583,69 €	12.588,94 €	8.183,98 €	16.101,47 €	803.601,77 €
Beneficio industrial	112.131,28 €	7.291,24 €	643,13 €	15.115,03 €	11.432,68 €	6.091,17 €	2.507,27 €	1.629,95 €	3.206,83 €	160.048,58 €

El porcentaje de gastos generales aplicados ha sido del 9,120% sobre el importe del gasto sin IVA, y el del beneficio del 1,816%.

3.2. VALOR ESTIMADO

Su cálculo se realiza atendiendo al artículo 101 de la LCSP y partimos de los cálculos realizados para determinar el presupuesto base de licitación, excluido el IVA.

Para el cálculo del PBL se ha tenido en cuenta los precios de mercado de los suministros, los costes laborales del personal asociado al servicio, los gastos generales o de estructura y el beneficio industrial, tal como se ha indicado en la cláusula 3.1 del presente pliego.

A este importe, sin IVA, se le adiciona el importe de las posibles prórrogas (36 meses en periodos sucesivos de 12 meses), sin IVA, la opción eventual sobre los lotes 1, 2, 5 y 6 (de suministros sucesivos y precios unitarios), entendida como el incremento del número de unidades a suministrar hasta el porcentaje del 10% del precio de los citados lotes, a que se refiere el artículo 205.2.c).3º de la LCSP, sin que sea preciso tramitar el correspondiente expediente de modificación, y las modificaciones previstas en el presente pliego, de acuerdo con el artículo 204 de la LCSP, con el límite del 20% del precio inicial.

No se prevé el abono de primas ni de cualquier otro pago a los licitadores, por lo que no incluye este concepto en el valor estimado.

Atendiendo al método de cálculo indicado, el valor estimado del contrato asciende a:

	PBL, IVA excluido (24 meses)	Prórrogas previstas (36 meses)	Opción eventual (10% PBL lotes 1, 2 , 4 y 5)	Modificaciones (20% PBL)	Total
Agrupación 1	8.071.660,10 €	12.185.336,68 €	744.224,46 €	1.614.332,02 €	22.615.553,26 €
Lote 1	6.610.101,15 €	9.946.073,30 €	661.010,11 €	1.322.020,23 €	18.539.204,79 €

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	17/27

Lote 2	832.143,45 €	1.248.215,19 €	83.214,35 €	166.428,69 €	2.330.001,68 €
Lote 3	629.415,50 €	991.048,19 €		125.883,10 €	1.746.346,79 €
Agrupación 2	739.663,63 €	1.133.290,86 €	56.311,45 €	147.932,72 €	2.077.198,66 €
Lote 5	473.378,87 €	720.701,42 €	47.337,89 €	94.675,77 €	1.336.093,95 €
Lote 6	89.735,61 €	134.603,41 €	8.973,56 €	17.947,12 €	251.259,70 €
Lote 7	176.549,15 €	277.986,03 €		35.309,83 €	489.845,01 €
Total Valor estimado	8.811.323,73 €	13.318.627,54 €	800.535,91 €	1.762.264,74 €	24.692.751,92 €

7. Financiación externa

No.

8. Consultas preliminares al mercado

Para la planificación del presente expediente de contratación no se han realizado consultas preliminares al mercado en los términos previstos en el artículo 115 de la LCSP.

9. Criterios de solvencia

La licitadora debe acreditar estar en posesión de las condiciones mínimas de solvencia de acuerdo con lo previsto en los artículos 86, 87 y 89 de la LCSP.

Los exigidos son:

- Requisitos mínimos Solvencia económica y financiera:

  Conforme al artículo 87 de la LCSP, a fin de acreditar la solvencia económica y financiera, la empresa licitadora deberá presentar una declaración sobre el volumen anual de negocios más elevado dentro de los últimos tres años concluidos, que deberá ser, como mínimo, del 25 % del valor estimado de la o las agrupaciones de lotes a la que oferte.

  En caso de que presente oferta integradora, deberá presentar una declaración sobre el volumen anual de negocios más elevado dentro de los últimos tres años concluidos, que deberá ser, como mínimo, del 25 % del valor estimado de las dos agrupaciones.

  El volumen anual de negocios del licitador o candidato se acreditará por medio de sus cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil antes de la fecha de finalización del plazo de presentación de ofertas, si el empresario estuviera inscrito en dicho registro, y, en caso contrario, por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrito, correspondientes a los tres últimos años concluidos en ambos casos. 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, correspondientes a los últimos tres años concluidos.

Justificación: La situación financiera y el grado de fortaleza en la estructura, en la magnitud y en la composición del volumen de negocios de los licitadores se considera un motivo indicativo que permite presumir una suficiencia razonable en la capacidad del adjudicatario para producir y hacer frente a las obligaciones económicas y financieras

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	18/27

que derivarán de la adjudicación del presente contrato. El umbral establecido, es conforme con el previsto en el artículo 87.1.a) de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

Se ha fijado un umbral que permite garantizar al mismo tiempo una solvencia suficiente por parte del licitador interesado en el contrato y un acceso no restrictivo de la licitación.

- Requisitos mínimos Solvencia técnica:

> Se acreditará mediante la presentación de una relación de los principales suministros y servicios, de igual o similar naturaleza a los que constituyen el objeto del contrato, efectuados en los tres últimos años, indicando su importe, fechas y destinatario público o privado de los mismos. Los suministros y servicios efectuados se acreditarán mediante certificados de buena ejecución expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público, y cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por este o a falta de dicho certificado, mediante una declaración del empresario acompañada de los documentos que acrediten la realización de la prestación. Los citados certificados no podrán ser en número inferior a tres, y deberán especificar un objeto análogo a este contrato.

Para la oferta integradora se solicitan los mismos requisitos.

En caso de UTE, la solvencia será la resultante de la acumulación de los documentos acreditativos de solvencia de las empresas agrupadas.

Justificación: De acuerdo con la LCSP, se han elegido unos requisitos acordes con el objeto del servicio, como son la experiencia de la empresa en contratos similares y la gestión adecuada de la calidad en los trabajos que se ejecuten. Ambos requisitos parecen suficientes para tener una cierta garantía de que el licitador tiene las capacidades necesarias para llevar a cabo el contrato, y no se ha visto necesario añadir otros requisitos que la LCSP señala como posibles.

Esta exigencia responde de manera adecuada al objeto del contrato, sin llegar a resultar restrictiva la exigencia para los licitadores. Tres servicios similares al del objeto del contrato realizados es una cantidad asumible, al mismo tiempo que demuestra experiencia real para el objeto del contrato.

Cuando la persona propuesta para la adjudicación haya recurrido a las capacidades otras entidades presentará el compromiso, suscrito por ambas, en el sentido de que durante toda la duración de la ejecución del contrato dispondrá efectivamente de esa solvencia y medios, y presentará la documentación justificativa del cumplimiento de los requisitos previos.

10. Criterios de adjudicación

Son comunes para ambas agrupaciones:

Nº	Criterio	Puntuación
I	**CRITERIOS DE VALORACIÓN AUTOMÁTICOS**	**60 PUNTOS**
1	**PRECIO**	**0-40 puntos**
1.1	Importe coste pensión	0-24
1.2.	Importe coste servicios complementarios	0-8
1.3.	Importe coste artículos extra	0-8
2	**OFERTA TÉCNICA DE VALORACIÓN AUTOMÁTICA**	**0-20 puntos**
2.1	Cubiertos compostables	0-2
2.2	Cubiertos pediátricos	0-2

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	19/27

2.3	Productos de cercanía	0-16
2.3.1	Oferta de productos de cercanía de origen regional	0-12
2.3.2	Oferta de productos de cercanía provincial	0-4
II	**CRITERIOS DE VALORACIÓN NO AUTOMÁTICOS**	**40 PUNTOS**
3	**OFERTA TÉCNICA DE VALORACIÓN NO AUTOMÁTICA**	**0-40 puntos**
3.1	Plan funcional/ memoria técnica	0-25
3.1.1	Propuesta de organización y procedimientos de trabajo	0-5
3.1.2	Aspectos tecnológicos	0-5
3.1.3	Planificación del servicio de provisión de víveres y sistemas de trabajo	0-5
3.1.4	Relación de productos alimentarios, marcas y variabilidad	0-10
3.2	Plan alternativo para situaciones extraordinarias	0-15
3.2.1	Instalaciones disponibles de forma inmediata	0-7
3.2.2	Menú listo para ser servido	0-8
III	**APLICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN: UMBRALES Y FASES**	

I- CRITERIOS DE VALORACIÓN AUTOMÁTICOS. (HASTA 60 PUNTOS)

1. PRECIO (hasta 40 puntos)

1.1. Importe coste pensión (hasta 24 puntos)

Se valorará en función del porcentaje de baja lineal calculado sobre los precios unitarios ofertados en los Anexos VII-B 1.1 (Agrupación 1 - HUVR) y VII-B 2.1 (Agrupación 2 -HT) del PCAP.

La licitadora cumplimentará los modelos de oferta de los anexos VII-B 1.1 y VII-B 2.1 del PCAP, según la agrupación o agrupaciones a las que presente oferta, con los precios unitarios ofertados para los desayunos, almuerzos, meriendas, cenas, ración complementaria y guarnición complementaria.

Para la valoración, se calculará la suma del producto de los precios unitarios ofertados con IVA, por sus unidades de consumo totales del contrato estimadas.

A este importe, que denominaremos PO, le calcularemos el porcentaje de bajada sobre el precio base de licitación de cada lote (PBL), obtenido multiplicando los precios unitarios de licitación por sus unidades de consumo totales del contrato estimadas, y según la siguiente fórmula:

Bo = (PBL-PO) / PBL x 100

Donde Bo es el porcentaje de bajada de la oferta.

Así mismo, denominaremos Bomax al mayor porcentaje de bajada de las ofertas presentadas.

A estos porcentajes, se le aplica la siguiente escala para el cálculo de la puntuación:

- Mayor porcentaje de baja lineal ofertado (Bomax): 24 puntos
- Resto de porcentajes ofertados: mediante proporcionalidad directa:
    - Fórmula: (Bo/Bomax) X 24

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	20/27

El número máximo de decimales del porcentaje de baja a tener en cuenta es de tres.

1.2. Importe coste servicios complementarios (hasta 8 puntos)

Se valorará el coste de los servicios complementarios de asesoramiento, técnico dietético e higiénico-alimentario y hostelero, en función del porcentaje de baja lineal calculado sobre los precios unitarios ofertados en los Anexos VII-A1 (Agrupación 1 - HUVR) y VII-A2 (Agrupación 2 – HT) del PCAP.

La licitadora cumplimentará los modelos de oferta de los anexos VII-A1 y VII-A2 del PCAP, según la agrupación o agrupaciones a las que presente oferta, con los precios unitarios ofertados.

Se calculará el porcentaje de bajada según la siguiente fórmula:
Bo = (PBL-Po) / PBL x 100

Donde:
Bo: Porcentaje de bajada de la oferta.
PBL: Precio base de licitación del lote de la oferta
Po: Precio de la oferta

Así mismo, denominaremos Bomax al mayor porcentaje de bajada de las ofertas presentadas.

A estos porcentajes, se le aplica la siguiente escala para el cálculo de la puntuación:

- Mayor porcentaje de baja lineal ofertado: 8 puntos
- Resto de porcentajes ofertados: mediante proporcionalidad directa:
    - Fórmula: (Bo/Bomax) X 8

El número máximo de decimales del porcentaje de baja a tener en cuenta es de tres.

1.3. Importe coste artículos extra (hasta 8 puntos)

Se valorará en función del porcentaje de baja lineal calculado sobre los precios unitarios ofertados en los Anexos VII-B 1.2 (Agrupación 1 - HUVR) y VII-B 2.2 (Agrupación 2 - HT) del PCAP.

El licitador cumplimentará el modelo de oferta Anexos VII-B 1.2 (HUVR) y VII-B 2.2 (HT) del PCAP, según la agrupación o agrupaciones a las que presente oferta, con los precios unitarios ofertados de todos los productos extra.

Para la valoración, se calculará la suma del producto de los precios unitarios ofertados con IVA, por sus unidades de consumo totales del contrato estimadas.

A este importe, que denominaremos PO, le calcularemos el porcentaje de bajada sobre el precio base de licitación de cada lote (PBL), obtenido multiplicando los precios unitarios de licitación por sus unidades de consumo totales del contrato estimadas, y según la siguiente fórmula:

Bo = (PBL-PO) / PBL x 100

Donde Bo el porcentaje de bajada de la oferta.

A este porcentaje, se le aplica la siguiente escala para el cálculo de la puntuación:

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	21/27

- Bo >=5%: 8 puntos
- Bo >=4% y <5%: 7 puntos
- Bo >=3% y <4%: 6 puntos
- Bo >=2% y <3%: 4 puntos
- Bo >=1% y <2%: 2 punto
- Bo <1%: 0 puntos

2. OFERTA TÉCNICA DE VALORACIÓN AUTOMÁTICA (hasta 20 puntos)

2.1. Cubiertos compostables (hasta 2 puntos)

Se valorará en función del porcentaje que supongan los cubiertos elaborados con PLA (ácido poliláctico) y que sean resistentes hasta 85ºC, según se define en la norma EN 13432 o equivalente, sobre el total de los cubiertos suministrados diariamente.

A este porcentaje se le aplicará la siguiente tabla

% de cubiertos elaborados con PLA	PUNTUACIÓN
<=2%	0 puntos
>2% y <4%	0,5 puntos
>=4% y <6%	1 puntos
>=6%	2 puntos

2.2. Cubiertos pediátricos (hasta 2 puntos)

Considerando la calidad y características mínimas de los cubiertos biodegradables descritos en el PPT, a partir de las mismas, los licitadores podrán ofertar:

- Cubiertos biodegradables de color…….. 1 punto
- Cubiertos biodegradables formas adaptadas ……. 1 punto

2.3. Productos de cercanía (16 puntos):

Se entiende por **productos de cercanía,** aquellos producidos a una distancia próxima del lugar donde se consumen. En este expediente, los productos están acotados a la provincia de Sevilla y a nivel regional, tal como se recoge en la cláusula 3.1.3.1 del PPT.

2.3.1. Oferta de productos de origen regional (hasta 12 puntos)

Si los productos suministrados de entre los relacionados en los anexos E1 y G1 (para agrupación 1) y/o E2 y G2 (para agrupación 2) son productos de cercanía regionales en un porcentaje igual o superior al 25% e inferior al 50%: 6 puntos.

Si los productos suministrados de entre los relacionados en los anexos E1 y G1 (para agrupación 1) y/o E2 y G2 (para agrupación 2) son productos de cercanía regionales en un porcentaje igual o superior al 50%: 12 puntos.

2.3.2. Oferta de productos de cercanía provincial (Sevilla) (hasta 4 puntos)

Se acreditará dicho extremo mediante la cumplimentación de los Anexos I1 (agrupación 1) e I2 (agrupación 2) del PPT, según las agrupaciones a las que presente oferta, de tal forma que:

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	22/27

- Si la oferta realizada es igual o inferior a cuatro productos de cercanía (incluyendo el aceite de oliva virgen extra), o si la oferta realizada no supone aceptar como producto de cercanía el aceite de oliva virgen extra, se asignarán 0 puntos.

- Si la oferta realizada es igual a 5 productos de cercanía, entre los que se encuentre el aceite de oliva virgen extra, se asignarán 2 puntos.

- Si la oferta realizada es superior a 5 productos de cercanía, entre los que se encuentre el aceite de oliva virgen extra, se asignarán 3,5 puntos, más 0,5 puntos por cada bien adicional a partir del 6, hasta un máximo de 4 puntos.

II- <u>CRITERIOS DE VALORACIÓN NO AUTOMÁTICOS. (HASTA 40 PUNTOS)</u>

3. OFERTA TÉCNICA DE VALORACIÓN NO AUTOMÁTICA (hasta 40 puntos)

3.1. Plan funcional/ memoria técnica. (Hasta 25 puntos)

Las empresas licitadoras deberán presentar para cada agrupación a la que presente oferta (la 1 del HUVR y la 2 del HT), un Plan Funcional o Memoria Técnica que contenga la propuesta de organización de recursos humanos y materiales, así como aquellos aspectos técnicos relacionados con el objeto del contrato que sean susceptibles de ejecución por el adjudicatario, según se recoge en la cláusula 6 del Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT).

La extensión de cada plan funcional o memoria técnica no podrá superar las 100 páginas en total, en formato A4, espaciado sencillo y lera Arial 11 o similar.

Se valorará el grado de definición en base a los siguientes puntos:

3.1.1.- Propuesta de organización y procedimientos de trabajo. (Hasta 5 puntos).

Esta propuesta deberá ser absolutamente compatible y permitir la interactuación y coordinación entre el personal de la empresa licitadora y del servicio de alimentación de los hospitales.

Se valorará los aspectos innovadores que se propongan en la organización y procedimientos de trabajo y los beneficios que aportan a la ejecución del contrato, así como la propuesta de mantenimiento y puesta a punto de las actuales cámaras frigoríficas.

3.1.2.- Aspectos tecnológicos que incorpora el licitador y que pudieran repercutir en la mejora de las condiciones del trabajo, calidad y seguridad alimentaria **(hasta 5 puntos).**

Se valorará las innovaciones tecnológicas aportadas, su repercusión en las condiciones de trabajo y seguridad alimentaria.

3.1.3.- Planificación del suministro de provisión de víveres y sistema de trabajo en los procedimientos de recepción, almacenamiento y entrega de alimentos, trazabilidad, control de alérgenos y control de stocks, así como medidas propuestas para reducir el desperdicio alimentario **(hasta 5 puntos)**.

Se valorará la adecuación del servicio de provisión de víveres y sistema de trabajo a las necesidades de los centros, las medidas propuestas para reducir el desperdicio alimentario y si los proveedores del licitador están

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	23/27

certificados mediante norma específica de seguridad alimentaria UNE EN ISO 22000:2005 o cualquier otra norma avalada por una Sociedad Científica reconocida por la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.

3.1.4.- Relación de productos alimentarios, marcas que suministrará y variedad de los mismos. Se describirá la calidad y variedad de los productos alimentarios y alimenticios ofertados **(hasta 10 puntos).**

Se valorará la calidad y variedad de los productos alimentarios y alimenticios ofertados, y si el suministro de víveres innova a favor de una alimentación saludable y sostenible.

3.2. - Plan Alternativo para situaciones extraordinarias (hasta 15 puntos):

Las empresas licitadoras deberán presentar para cada agrupación a la que presente oferta (la 1 del HUVR y la 2 del HT), un Plan Alternativo Para Situaciones Extraordinarias que contenga y reúna las condiciones recogidas en la cláusula 5 del Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT).

La extensión de cada plan funcional o memoria técnica no podrá superar las 50 páginas en total, en formato A4, espaciado sencillo y lera Arial 11 o similar.

De dicho plan, se valorarán los siguientes aspectos relacionados con el mismo:

3.2.1.- Instalaciones disponibles de forma inmediata (hasta 7 puntos).

Deberán acreditar que, ante una situación extraordinaria o de emergencia, pueden dar respuesta en tiempo a las necesidades del servicio de comidas (cuatro ingestas), según composición y fichas de platos de este expediente, desde una cocina propia del adjudicatario o de un tercero. Se deberá acreditar, fehacientemente, que se podrá disponer de dichas instalaciones externas al hospital, así como que las mismas reúnen los requisitos y la capacidad suficiente a estos fines, mediante declaración expresa emitida por el firmante de la proposición.

Se valorará la descripción detallada de las instalaciones propuestas, sus características técnicas, el tiempo necesario para su puesta en marcha desde el cierre de las instalaciones del hospital, su capacidad productiva, y calidad y variabilidad de los menús que se puedan producir en las mismas.

3.2.2.- Menú elaborado listo para ser servido a los usuarios de los distintos centros que componen el hospital (hasta 8 puntos).

Descripción de los menús elaborados que, de manera inmediata en los casos de emergencia en que resultase necesario, por avería, incidente o cualquier otra razón que impidiera la utilización de las instalaciones del Hospital y mientras se soluciona la incidencia o se pone en marcha las instalaciones externas al mismo recogidas en el Plan Alternativo, serán suministrados y que deben permitir las cuatro ingestas diarias.

Se valorará la calidad y variabilidad de los menús propuestos, su composición y forma de elaboración, conservación de los mismos y presentación.

Para la valoración de los criterios de adjudicación no automáticos, se analizarán y se atribuirá la puntuación en consideración al contenido sustancial de la documentación y de forma comparativa entre las ofertas admitidas, tomando como referencia la mejor de ellas, valorándose las especialidades y peculiaridades diferenciales de cada oferta, así como su coherencia, viabilidad o adecuación al objeto del contrato.

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	24/27

III- APLICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN: UMBRALES Y FASES

El proceso de adjudicación se articula en tres fases, estableciéndose un umbral del 50% de la puntuación en el conjunto de los criterios cualitativos para continuar en el proceso selectivo. La valoración de cada oferta debe superar el umbral establecido para cada fase, no siendo valorada en la siguiente si no lo supera.

Para aplicar cada fase, deberá calcularse la puntuación de la oferta presentada a la agrupación correspondiente, aplicando los criterios de adjudicación a valorar en la fase.

Fases:

1ª: La valoración del "Plan funcional/Memoria técnica" y del "Plan alternativo para situaciones extraordinarias", criterios cualitativos de evaluación no automática, deberá ser igual o superior a 25 puntos entre ambos para pasar a la fase 2ª.

2ª: La valoración conjunta de los criterios cualitativos de valoración automática "Cubiertos compostables", "Cubiertos pediátricos" y "Productos de cercanía", deberá ser igual o superior a 5 puntos para pasar a la fase 3ª.

3ª: Se valorará la oferta económica y se sumará a la valoración de los criterios cualitativos, obteniéndose así la puntuación total de cada oferta.

Se han incorporado de manera transversal y preceptiva los criterios medioambientales y de sostenibilidad energética, que guardan relación con el objeto del contrato, de conformidad con lo establecido en la Ley 7/2021, de 20 de mayo, de cambio climático y transición energética y el artículo 30 de la Ley 8/2018, de 8 de octubre, de medidas frente al cambio climático y para la transición hacia un nuevo modelo energético en Andalucía.

Justificación de los criterios que se tendrán en consideración para adjudicar el contrato:

Los criterios de adjudicación se han determinado teniendo en cuenta todos los factores que pueden garantizar una prestación óptima del servicio con el fin de obtener una gran calidad y que responda lo mejor posible a las necesidades del suministro de víveres, servicio de apoyo técnico, dietético, higiénico-alimentario y hostelero para el HUVR y HT, adscritos a la Central Provincial de Compras de Sevilla, estando todos ellos vinculados al objeto del contrato y formulados de manera objetiva, con pleno respeto a los principios de igualdad, no discriminación, transparencia y proporcionalidad, garantizando que las ofertas sean evaluadas en condiciones de competencia efectiva.

El criterio cualitativo no automático "Oferta Técnica de valoración no automática", dividido en los subcriterios "Plan funcional/memoria técnica" y "Plan alternativo para situaciones extraordinarias", permiten valorar las ofertas en base a las ventajas que ofrece la organización del trabajo propuesta, los aspectos tecnológicos innovadores que propongan y que puedan repercutir en una mayor seguridad alimentaria y de las condiciones de trabajo, la planificación de los suministros de víveres que permitan reducir el desperdicio alimentario y la seguridad de su manejo mediante la valoración de la certificación UNE EN ISO 22000:2005 o norma similar, la variedad y calidad de los productos alimentarios ofertados, las características de las instalaciones alternativas para situaciones extraordinarias o de emergencia así como la calidad y variabilidad de los menús propuestos para las situaciones indicadas, todo ello para conseguir una mayor calidad de los víveres a suministrar, que inciden directamente en la alimentación, confortabilidad y seguridad de los pacientes en los centros hospitalarios, propiciando, además, una recuperación más rápida, y cubriendo las incidencias extraordinarias o de emergencia que puedan producir un cierre parcial o total de las instalaciones de los servicios de cocina de los hospitales que no permitieran poder preparas los menús diarios necesarios. Y sin olvidar la protección del medio ambiente mediante la valoración de las medidas que oferten para reducir el desperdicio alimentario.

Estos criterios no automáticos se acompañan de criterio cualitativos automáticos, donde se valora la oferta de cubiertos pediátricos, que permita una mayor confortabilidad de estos pacientes y haga más cómoda y segura la

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	25/27

ingesta de las distintas tomas de alimentación, así como su compostabilidad, lo que permite una reducción de los desperdicios y su reutilización como abono, lo que redunda en una mayor protección del medioambiente, de acuerdo con la gestión ambiental de los centros del SAS y de la ley 03/2023, de 30 de marzo, de Economía Circular de Andalucía.

Y como criterio medioambiental adicional, se valora la oferta de productos de cercanía, tanto provinciales como regionales, que ayudan a reducir la huella medioambiental de la actividad sanitaria, al reducir las distancias que deben recorrer los víveres y, por tanto, el consumo de energía y la producción de gases de efecto invernadero, ayudando, además, a que los productos necesiten menor tiempo de conservación antes de su uso, lo que redunda en una mayor calidad de los mismos, sobre todo en el caso de productos frescos, al reducirse el periodo de tiempo que hay entre su producción y su consumo.

Con la valoración de las medidas de reducción del desperdicio alimentario, de la compostación de los cubiertos biodegradables y del suministro de productos de cercanía, se atiende a la política medioambiental del SAS, que busca mejorar la huella medioambiental, dando cumplimiento a la cláusula 11 del PPT (Obligaciones medioambientales), y debiendo ser la contratación pública un instrumento para su consecución. Con estos criterios se busca garantizar la sostenibilidad ambiental de nuestro sistema sanitario.

Estos criterios cualitativos y medioambientales (automáticos y no automáticos), se acompañan del criterio relacionado con los costes que es la “Oferta económica”, cuya formulación se basa en dar una mayor puntuación a la oferta económicamente más ventajosa, es decir, el máximo porcentaje de bajada ofertado, asignándose la puntuación al resto de las ofertas mediante proporcionalidad directa en función de los porcentajes de bajada de precio respecto al mayor porcentaje ofertado. De este modo se cumple con los principios de eficiencia del gasto y de economía en la gestión de recursos públicos.

11. Condiciones especiales de ejecución

De conformidad con lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 202 de la LCSP, se establece la siguiente condición especial de ejecución:

- El adjudicatario vendrá obligado a realizar una recogida selectiva de los residuos generados durante la ejecución del contrato, debiendo retirar los embalajes y envases vacíos para depositarlos en el punto limpio u otro sistema de gestión de residuos autorizado.
- El responsable del contrato supervisará y verificará periódicamente el cumplimiento de esta obligación y compromiso asumido por el adjudicatario respecto a esta condición incluida en el contrato.
- A estos efectos, la empresa adjudicataria podrá ser requerida en cualquier momento de la vigencia del contrato para aportar la documentación justificativa del cumplimiento.

Esta condición especial de ejecución no tiene carácter de obligación esencial, a los efectos de resolución del contrato en caso de incumplimiento de las mismas conforme se señala en la letra f) del artículo 211 de la LCSP.

Tampoco su incumplimiento se tipifica como causa de resolución del contrato, al no considerarse como infracción grave a los efectos establecidos en la letra c) del apartado 2 del artículo 71 de la LCSP.

El incumplimiento de la mencionada condición especial de ejecución conlleva la aplicación de la siguiente penalidad, conforme a lo previsto en el apartado 1 del artículo 192 de la LCSP:

- 2% de la facturación del mes en que se haya verificado el incumplimiento.

Se entenderá que se ha incumplido la condición especial de ejecución, cuando no se cumpla con la recogida selectiva de los residuos generados en la ejecución del contrato y/o su traslado a un punto limpio o a un sistema

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	26/27

de gestión de residuos autorizado, o no se aporte la documentación justificativa del cumplimiento a requerimiento del responsable del contrato.

Todas las condiciones especiales de ejecución serán exigidas igualmente a todos los subcontratistas que participen en la ejecución del contrato.

12. Tratamiento de datos personales

De conformidad con la disposición adicional 25ª de la LCSP, los contratos que impliquen el tratamiento de datos de carácter personal deberán respetar en su integridad el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales (RGPD), la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, y la normativa complementaria.

Dado que, en el desarrollo de las prestaciones de este contrato, la adjudicataria podría tener acceso a datos de carácter personal de cuyo tratamiento sea responsable la entidad contratante, la adjudicataria tendrá la consideración de encargada del tratamiento. En este supuesto, el acceso a esos datos no se considerará comunicación de datos, cuando se cumpla lo previsto en el artículo 28 del RGPD.

En todo caso, las previsiones del citado artículo 28 del RGPD deberán de constar por escrito y las obligaciones previstas en los apartados a) a e) del artículo 122.2 de la LCSP tendrán del carácter de esenciales y su incumplimiento dará lugar a la resolución del contrato.

La ejecución del presente contrato, podría requerir que la adjudicataria trate datos personales por cuenta del responsable del tratamiento, pues en algunos casos concretos, los dietistas, en su labor de verificación de la adecuación nutricional de las dietas a ciertos pacientes, podrían necesitar tener acceso a datos de salud de los mismos.

Por tanto, la única finalidad de acceder a datos de pacientes, es para verificar que los datos nutricionales de las dietas se ajustan a las necesidades médicas del mismo, no pudiendo almacenar ni realizar ningún otro tratamiento de los mismos fuera de los sistemas informáticos del SAS. En consecuencia, ningún dato personal de los pacientes será trasmitido a ningún sistema, aplicación o cualquier otro dispositivo informático que no sea propiedad o contratado por el SAS.

La persona subcontratista o cesionaria del presente contrato, en su caso, estará sujeta, asimismo, a las obligaciones impuestas para la persona contratista en el acuerdo de encargado del tratamiento.

Siendo necesario la formalización del contrato que se integra en el anexo de “Acuerdo de Encargado de Tratamiento (persona adjudicataria)” que se deberá adjuntar al Pliego de Condiciones Administrativas Particulares (PCAP).

LA DIRECTORA ECONÓMICO ADMINISTRATIVA DE LA CENTRAL PROVINCIAL DEL COMPRAS DE SEVILLA

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	SALUD RIVERO LEON	FECHA	30/07/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jmLL5SS4PPYVNVUVN64QANKMEG2	PÁGINA	27/27