



CUADRO RESUMEN

1 ÓRGANO DE CONTRATACIÓN:

Director Gerente del Hospital Regional Universitario de Málaga, facultado en virtud de la delegación de competencias de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, mediante resolución de 20 de enero de 2022, por la que se delegan competencias en diferentes órganos (BOJA núm. 22, de 2 de febrero de 2022).

2 CENTROS PETICIONARIOS VINCULADOS AL CONTRATO:

HOSPITAL DE LA AXARQUÍA, PERTENECIENTE AL ÁREA DE GESTIÓN SANITARI ESTE DE MÁLAGA-AXARQUÍA (AGSEMA)

3 REFERENCIA DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN (Nº DE EXPEDIENTE) 835/2025

4 FORMA DE ADJUDICACIÓN Y PLIEGO POR EL QUE SE RIGE:

4.1 Procedimiento de adjudicación: ABIERTO SIMPLIFICADO (PAS)

4.2 Identificación del Pliego: Se propone usar para esta licitación un pliego específico por no existir un modelo de Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares para la contratación de suministro mediante procedimiento abierto simplificado informado por los Servicios Jurídicos del Servicio Andaluz de Salud.

4.3 Tramitación: Ordinaria.

5 OBJETO DEL CONTRATO:

5.1 El contrato tiene por objeto la contratación del **SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE UN LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CINTA (TÚNEL DE LAVADO)**

El CPV de la contratación es 42959000-3

5.2 Por unidades y precios unitarios, al amparo del art. 16.3 a) de la LCSP: No.

5.3 Los bienes objeto de esta contratación serán ofertados, por la totalidad del suministro.

El objeto del contrato no se considera susceptible de división por lotes debido ya que no se podría realizar de manera adecuada con esta división, al tratarse del suministro de un único equipo.

5.4 Necesidades administrativas a satisfacer e idoneidad del objeto:



La Unidad de Soporte de Hostelería, Suministros y Almacén del Hospital de la Axarquía presta el servicio de Cocina a la población de referencia compuesta en torno a 164.491 personas perteneciente al ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA ESTE DE MÁLAGA AXARQUÍA (AGSEMA).

En la Cocina del Centro es donde se lavan la vajilla de loza y las bandejas de las dietas de los pacientes. Las averías recurrentes hacen que se tenga que lavar a mano con frecuencia, con el consiguiente riesgo de no hacerlo adecuadamente, destinar al personal a esta tarea en detrimento de otras más necesarias y el aumento de las bajas por trabajo inadecuado del personal, así como el riesgo de la seguridad del paciente por una limpieza manual.

El AGS Este de Málaga-Axarquía tuvo 9.342 ingresos que supusieron 41.558 estancias en 2024 que generaron:

- 55.730 desayunos
- 51.865 almuerzos
- 53.535 meriendas
- 48.349 cenas

La cocina de un hospital es un área crítica que impacta directamente en la seguridad y recuperación del paciente. Para un hospital con un volumen de más de 40.000 estancias al año, lo que se traduce en cientos de miles de servicios de comida, la higiene y eficiencia del proceso de lavado de vajilla no es una cuestión de conveniencia, sino un pilar fundamental de la atención sanitaria. Un tren de lavado en condiciones deficientes representa un riesgo inaceptable y una ineficiencia operativa costosa. La inversión en el mantenimiento o sustitución de este equipo se justifica por las siguientes razones críticas:

1. Seguridad del Paciente y Control de Infecciones Nosocomiales

Este es el argumento más importante. La vajilla, cubertería y bandejas son vehículos potenciales para la transmisión de patógenos y la contaminación cruzada entre pacientes.

- **Eliminación de Patógenos:** Un tren de lavado funcional garantiza que se alcancen las temperaturas y concentraciones de químicos necesarias para una desinfección efectiva. La fase de aclarado debe alcanzar una temperatura mínima de 82°C para asegurar la termodesinfección, eliminando bacterias, virus y otros microorganismos peligrosos. Un equipo defectuoso no puede garantizar este estándar.
- **Prevención de Brotes:** Los pacientes hospitalizados suelen tener sistemas inmunitarios comprometidos. Un brote de una enfermedad de transmisión alimentaria (como Salmonella, E. coli o Norovirus) en un entorno hospitalario puede tener consecuencias fatales y generar una crisis sanitaria y de reputación de gran magnitud.
- **Punto de Control Crítico (PCC):** Bajo el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), el proceso de lavado y desinfección de la vajilla es un Punto de Control Crítico. La incapacidad de monitorizar y garantizar su eficacia constituye una no conformidad grave con la legislación de seguridad alimentaria.

2. Eficiencia Operativa y Continuidad del Servicio

Un hospital que gestiona más de 40.000 estancias anuales sirve aproximadamente:

- 55.730 desayunos
- 51.865 almuerzos
- 53.535 meriendas
- 48.349 cenas

Esto se traduce en el lavado y desinfección de cerca de doscientas mil bandejas anualmente.



- **Flujo de Trabajo Ininterrumpido:** Un tren de lavado eficiente es esencial para mantener el flujo de trabajo de la cocina. Las averías o un rendimiento deficiente crean cuellos de botella, retrasando la preparación de las bandejas para las siguientes comidas. Esto afecta directamente los horarios de alimentación de los pacientes, que a menudo están coordinados con la administración de medicamentos.
- **Capacidad y Velocidad:** El equipo debe ser capaz de procesar un volumen masivo de vajilla rápidamente, especialmente durante los picos de servicio (post-desayuno, post-almuerzo y post-cena). Un equipo lento o de baja capacidad obliga al personal a realizar horas extra o a tomar atajos peligrosos para la higiene.
- **Reducción de Mano de Obra:** Un sistema automatizado y fiable reduce la necesidad de repaso manual, liberando al personal para otras tareas de valor añadido en la cocina y minimizando el contacto directo con la vajilla sucia.

3. Cumplimiento Normativo y Legal

Las autoridades sanitarias realizan inspecciones rigurosas en las cocinas hospitalarias.

- **Superación de Inspecciones:** Un tren de lavado que no cumple con los parámetros de temperatura, dosificación de químicos o que presenta un estado de conservación deficiente (óxido, fugas, acumulación de cal) será un punto de no conformidad inmediato en una auditoría sanitaria.
- **Sanciones y Responsabilidad Legal:** Las consecuencias de una no conformidad pueden ir desde sanciones económicas hasta la suspensión del servicio de cocina. En caso de un brote infeccioso, el hospital podría enfrentarse a responsabilidades legales graves por negligencia.

4. Sostenibilidad y Control de Costes a Largo Plazo

Aunque mantener o renovar un tren de lavado supone una inversión inicial, un equipo en mal estado resulta mucho más caro a largo plazo.

- **Consumo de Recursos:** Los equipos modernos son significativamente más eficientes en el consumo de agua, energía y productos químicos. Un equipo antiguo o averiado puede tener fugas, un aislamiento térmico deficiente y sistemas de dosificación imprecisos, disparando las facturas de suministros.
- **Costes de Reparación:** Las averías imprevistas de un equipo viejo generan costes de reparación urgentes y caros, además del coste asociado a la interrupción del servicio (compra de material desechable, externalización del servicio, etc.).
- **Durabilidad de la Vajilla:** Un equipo que funciona correctamente, con los niveles de abrillantador y secado adecuados, alarga la vida útil de la vajilla y evita la acumulación de residuos que obligan a desecharla prematuramente.

5. Seguridad y Bienestar del Personal de Cocina

- **Ergonomía:** Un tren de lavado funcional reduce la carga física del personal, que no tiene que realizar un pre-lavado o repaso manual intensivo.
- **Seguridad Laboral:** Minimiza la exposición del personal a altas temperaturas, vapores y contacto directo con productos químicos concentrados, reduciendo el riesgo de quemaduras, dermatitis y accidentes laborales como resbalones por fugas de agua.



6. Certificación de Calidad ISO 9001:2015

El Centro cuenta con la acreditación en la norma de calidad ISO 9001:2015. Un tren de lavado que opera de manera óptima en la cocina de un hospital es un componente crítico para la conservación de la certificación ISO 9001:2015, ya que impacta directamente en la seguridad del paciente, la gestión de riesgos y el control de los procesos, pilares fundamentales de esta norma de calidad internacional.

Mantener un tren de lavado en perfectas condiciones va más allá de la simple limpieza de la vajilla; es una barrera esencial contra las infecciones y un claro indicador del compromiso del hospital con la calidad y la seguridad. La norma ISO 9001:2015, en su cláusula 7.1.3, exige que las organizaciones determinen, proporcionen y mantengan la infraestructura necesaria para la operación de sus procesos y para lograr la conformidad de sus productos y servicios. En el contexto hospitalario, la comida es parte del tratamiento del paciente, y la vajilla limpia y desinfectada es un "producto" crítico.

Un fallo en el tren de lavado puede comprometer la higiene de los utensilios, creando un riesgo directo de contaminación cruzada y brotes de enfermedades nosocomiales. Esto contraviene directamente los principios de la ISO 9001:2015 relacionados con:

- Enfoque al paciente: Garantizar su seguridad a través de una alimentación higiénica es primordial.
- Gestión de riesgos: Un tren de lavado defectuoso es un riesgo significativo para la seguridad del paciente. La ISO 9001:2015 requiere que las organizaciones identifiquen y aborden los riesgos que pueden afectar la conformidad de los productos y servicios.
- Control de procesos: El proceso de lavado y desinfección de la vajilla debe ser controlado y validado para asegurar su eficacia. Esto implica mantener el equipo según las especificaciones del fabricante, utilizar los productos químicos adecuados y verificar que se alcanzan las temperaturas de desinfección requeridas.

Mantenimiento y Trazabilidad: Requisitos Indispensables

Para cumplir con la ISO 9001:2015, el hospital debe demostrar que el tren de lavado, como parte de su infraestructura crítica, está bajo control.

En definitiva, un tren de lavado funcional no es solo una cuestión de operatividad en la cocina, sino un elemento central del sistema de gestión de calidad de un hospital. Su correcto mantenimiento y operación son una demostración tangible del cumplimiento de los requisitos de la norma ISO 9001:2015, asegurando la prestación de un servicio seguro y de alta calidad a los pacientes.

Conclusión

Para un hospital de más de 40.000 estancias anuales, un tren de lavado en perfectas condiciones no es un lujo, sino una inversión estratégica indispensable. Es una herramienta fundamental para:

- Garantizar la seguridad del paciente, previniendo infecciones.
- Asegurar la eficiencia y continuidad de un servicio esencial como la alimentación.
- Cumplir con la estricta normativa sanitaria y evitar sanciones.
- Controlar los costes operativos y ser más sostenible.
- Proteger la salud y el bienestar del personal.
- Mantener la certificación ISO 9001:2015.

Ignorar la necesidad de mantener este equipo en un estado óptimo equivale a asumir un riesgo inaceptable para los pacientes y una carga financiera y operativa insostenible para la institución.

6 VARIANTES: No se admiten variantes.

7 PLAZO DE EJECUCIÓN:

7.1 Plazo de ejecución del contrato: Conforme a lo previsto en el artículo 29 de la LCSP el plazo de duración del contrato será el indicado a continuación.

Dos meses. Los equipos deberán ubicarse en las direcciones indicadas, y estarán totalmente montados e instalados dentro del plazo de suministro. Se incluye la desinstalación, retirada y tratamiento de residuos del equipo existente.

El contrato se iniciará el día siguiente a la fecha de su firma y finalizará con el suministro e instalación del equipo y la retirada y tratamiento de residuos del existente.



7.2 Posibilidad de prórroga: No.

8 Plazos máximos de entrega: No procede

9 PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN, VALOR ESTIMADO Y PRECIO DEL CONTRATO:

9.1 Suministro por unidades y precios unitarios, al amparo del art. 16.3 a) de la LCSP: No.

9.1.1 Presupuesto base de licitación, IVA 21% incluido: 114.995,00 €
Porcentaje IVA: 21 %
Importe IVA: 19.957,8 €.

9.1.2 Valor estimado del contrato (VE) (Presupuesto base licitación IVA excluido, no se incluyen eventuales prórrogas ni modificaciones): 95.037,19€.

9.2 Resumen de los costes directos e indirectos y otros eventuales gastos calculados para la determinación del Presupuesto base de licitación:

En virtud del artículo 100.2 de 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, los órganos de contratación deben cuidar de que el presupuesto base de licitación sea adecuado a los precios del mercado, para lo cual deberá desglosar los costes directos e indirectos, y otros eventuales gastos considerados para su determinación.

Para determinar los costes directos e indirectos calculados para la estimación del precio unitario de licitación, se ha considerado la realización de un estudio de mercado, consistente, por un lado, en la consulta de los precios de los productos de similares características licitados en los últimos años por el Servicio Andaluz de Salud, información económica disponible en el Catálogo de Bienes y Servicios del SAS, y por otro lado la realización de una indagación del precio de los equipos objeto del contrato, a aquellas empresas que disponen de dichos equipos.

Para dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 100 y 101 de la LCSP, se han consultado los informes de la Central de Balances del Banco de España (CenBal), una base de datos con un conjunto de 29 Ratios Sectoriales de las sociedades no financieras (RSE) donde se facilita información para el análisis comparado de empresas individuales con agregados de sociedades no financieras, permitiendo situar a la empresa en el cruce de sector de actividad y tamaño en el que esta se encuadra.

Para determinar la estructura de costes del precio de licitación, se consideran los datos de estructura de costes de las empresas, a partir de las ratios sectoriales de sociedades no financieras que publica la Central de Balances del Banco de España. Estos datos referidos a las empresas son objetivos y fiables.

Del conjunto de las ratios que se publican, se encuentran algunos que son de utilidad para el cálculo objeto del presente informe, como son: la cifra de ventas, los gastos de personal, el margen bruto y el resultado económico neto (beneficio de la explotación o llamado beneficio industrial por la LCSP/2017, que incluye implícitamente los gastos de estructura o de explotación y que se pueden deducir.

Asimismo, en el precio de la oferta se considerarán incluidos los gastos de formación incluidos los materiales necesarios para la misma, tributos, tasas, y cánones de cualquier índole, que sean de aplicación, así como todos los gastos que se originen para la persona adjudicataria como consecuencia del cumplimiento de las obligaciones contempladas en el presente pliego y en el de prescripciones técnicas.

Al objeto de consultar las ratios sectoriales de las empresas que podrían ser futuras licitadoras del presente expediente, se ha considerado el sector de actividad (CNAE): C325 "Fabricación de instrumentos y suministros



médicos y odontológicos” y “todos los tamaños” para la cifra de negocio. El resultado de la consulta es el siguiente para el ejercicio 2022 (último publicado)

Ratios Sectoriales de las Sociedades no Financieras					Datos en %
País: España					
Año: 2022					
Sector de actividad (CNAE): G466 Comercio al por mayor de otra maquinaria, equipos y suministros					
Tamaño (cifra neta de negocio): Total tamaños					
Tasa de cobertura (% número de empresas): 42,83					
Tasa de cobertura (% número de empleados): 58,48					
Ratio	Nombre de Ratio	Empresas	Q1	Q2	Q3 ⁽¹⁾
Costes operativos, beneficios y rentabilidades					
R01	Valor añadido / Cifra neta de negocios	5548	14,93	22,97	33,17
R02	Gastos de personal / Cifra neta de negocios	5548	9,02	16,19	25,16
R03	Resultado económico bruto / Cifra neta de negocios	5548	1,78	5,00	10,40
R04	Resultado económico bruto / Total deuda neta	4036	3,46	12,43	37,33
R05	Resultado económico neto / Cifra neta de negocios	5548	1,01	3,75	8,79
R16	Cifra neta de negocios / Total activo	5618	79,89	129,68	189,91
R10	Resultado económico neto / Total activo	5618	1,12	4,83	11,27
R11	Resultado antes de impuestos / Fondos propios	5267	2,92	11,43	26,29
R12	Resultado después de impuestos / Fondos propios	5267	2,22	8,78	20,41
Capital circulante					
R17	Existencias / Cifra neta de negocios	5548	2,34	12,28	28,23
R18	Deudores comerciales / Cifra neta de negocios	5548	9,37	18,92	28,79
R19	Acreedores comerciales / Cifra neta de negocios	5548	4,16	11,16	19,08
R20	Capital circulante / Cifra neta de negocios	5548	7,60	20,09	38,11
Gastos e ingresos financieros					
R07	Gastos financieros y asimilados / Cifra neta de negocios	5548	0,00	0,16	0,61
R06	Gastos financieros y asimilados / Resultado económico bruto	4740	0,12	2,64	12,21
R09	Resultado financiero / Cifra neta de negocios	5548	-0,56	-0,13	0,00
R08	Resultado financiero / Resultado económico bruto	4740	-11,29	-2,18	0,00
Estructura del activo					
R13	Inmovilizado financiero / Total activo	5618	0,00	0,21	1,45
R14	Inmovilizado material / Total activo	5618	1,07	6,32	21,56
R15	Activo circulante / Total activo	5618	70,57	89,16	97,45
R21	Activos financieros a corto plazo y dispon. / Total activo	5618	7,14	20,49	40,83
Estructura del pasivo					
R22	Fondos propios / Total patrimonio neto y pasivo	5618	23,96	46,86	70,02
R23	Provisiones para riesgos y gastos / Total patrimonio neto y pasivo	5618	0,00	0,00	0,00
R24	Deudas con entidades de crédito / Total patrimonio neto y pasivo	5618	0,00	2,75	19,98
R25	Deudas con entidades de crédito, medio y largo plazo / Total patrimonio neto y pasivo	5618	0,00	0,00	10,27
R26	Deudas con entidades de crédito, corto plazo / Total patrimonio neto y pasivo	5618	0,00	0,00	5,89
R27	Deudas a medio y largo plazo / Total patrimonio neto y pasivo	5618	0,00	2,17	15,99
R28	Deudas a corto plazo / Total patrimonio neto y pasivo	5618	21,78	39,20	59,35
Actividad					
T1	Tasa de variación de la cifra neta de negocios	5492	-6,37	8,17	24,59

Fuente: Base de datos RSE (ratios sectoriales de sociedades no financieras). Banco de España (Central de Balances) / Registros de España (Registros Mercantiles - CPE). - Comité Europeo de Centrales de Balances.

Aviso: Las empresas incluidas en la base de datos RSE no forman una muestra estadística. La base RSE excluye las empresas sin empleo ni actividad. Se prohíbe la redistribución de los datos, incluso cuando se pretenda hacerlo a título gratuito. ©Copyright Banco de España/Registros de España. 2021. Madrid. Reservados todos los derechos.

(1) Valores de los cuantiles de la distribución estadística.

Figura 1. Extracto del informe de ratios sectoriales de las Sociedades no Financieras (año 2022) publicadas por el Banco de España.

De los ratios que muestra el informe del Banco de España, se han utilizado para realizar los cálculos objeto del presente expediente los ratios R01, R02 y R03.

Se considera que la distribución de las empresas del sector con el que se hace la comparación es unimodal y simétrica, con lo que estamos suponiendo que la media aritmética y la mediana coinciden en el mismo punto de distribución, dejando el 50 % de los sucesos observados a cada lado. Se toma como referencia el cuartil Q2, el valor donde se encuentra la media de toda la serie. Si la distribución fuera asimétrica no obstante la media aritmética estaría bastante cerca de Q2.

En una empresa de fabricación o comercial el valor de la producción lo aportan los materiales y su transformación.

Partiendo del importe de los ratios anteriores, la propuesta de desglose del precio base de licitación es la siguiente:



- El valor de R01 (valor añadido sobre la cifra de ventas) es igual a 22,97% que desde el punto de vista contable equivale al margen bruto.
- El coste de las ventas es el $100\% - 22,97\% = 77,03\%$ (Costes directos más los gastos generales de fabricación (amortización, mantenimiento, servicios exteriores, suministros...))
- Gastos de estructura:

Dado que el valor de R03 (resultado de la explotación o beneficio industrial) es igual a 5,00 %, los costes de estructura vienen determinados por la diferencia entre el valor añadido o margen bruto y el beneficio industrial= $22,97\% - 5,00\% = 17,97\%$

En la siguiente tabla se muestran los cálculos realizados desglosando el importe de la licitación utilizando la metodología descrita anteriormente, partiendo de las ratios objetivas que muestra la Central de Balances para las empresas del sector, para un presupuesto base de licitación (PBL) IVA excluido de 95.037,19 €.

	%	(€)
(a) Valor de las ventas = (b) + (c) + (d)	100,00 %	95.037,19 €
R01: Valor añadido / cifra neta de negocios	22,97 %	21.830,04 €
R02: Gastos de personal / cifra neta de negocios	16,19 %	15.386,52 €
(b) Total coste de ventas = costes directos + GGF ((a)-R01)	77,03 %	73.207,15 €
(c) Gastos generales de estructura = (a)-(b)-(d)	17,97 %	17.078,18 €
(d) R03 Resultado de explotación/beneficio industrial	5,00 %	4.751,86 €

9.3 Método utilizado para calcular el Valor estimado del contrato: Dado que el contrato no prevé modificación ni prórrogas, el valor estimado del contrato coincide con el presupuesto base de licitación, IVA excluido.

9.4 Precio:

9.4.1 Cláusulas de variación de precios: No se establecen

9.4.2 Procede revisión de precios: En virtud de lo previsto en el artículo 103 de la LCSP no procede revisión de precios.

10 PARTIDA PRESUPUESTARIA: 1331067980 G/41C/663.00/29 01 2019000305

11 SERVICIO FINANCIADO CON FONDOS EUROPEOS: NO

12 ANUALIDADES

Año	Importe
2025	114.995,00 €



13 **GARANTÍA PROVISIONAL:**

Se eximirá a los licitadores de constituir garantía provisional, de conformidad con lo previsto en el artículo 159.4 b) de la LCSP.

14 **GARANTÍA DEFINITIVA:** 5% del importe de adjudicación, IVA excluido.

15 **CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:**

Establece el artículo 159 de la Ley de Contratos del Sector Público que las ofertas se valorarán con arreglo a criterios de adjudicación cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas, siendo en este procedimiento, los siguientes:

OFERTA ECONÓMICA

Resulta adecuado, en orden a la determinación de la mejor relación calidad-precio, la valoración del mejor precio ofertado.

La elección de la fórmula económica se justifica en una distribución de la puntuación total, de manera que se asignen 0 puntos a la oferta que iguale el importe de licitación (que es la peor oferta posible, dado que no se admiten ofertas económicas por encima de este importe).

Para las demás ofertas se distribuyen los puntos en función de una fórmula de acuerdo a una interpolación lineal.

CRITERIO AMBIENTAL:

Se justifica este criterio de sostenibilidad medioambiental, al efecto de dar cumplimiento a lo dispuesto en los artículos 31 de la Ley 7/2021, de 20 de mayo de cambio climático y transición energética, y 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.

La reducción del consumo de agua, especialmente mediante la implementación de tecnologías y prácticas más eficientes, es un criterio ambiental clave debido a su impacto directo en la conservación de los recursos hídricos y la mitigación de la contaminación. El uso responsable del agua, como evitar fugas, utilizar sistemas de bajo consumo y reutilizar agua, contribuye a la sostenibilidad a largo plazo y a la protección de los ecosistemas.

Este criterio de sostenibilidad medioambiental consiste en valorar el consumo eléctrico, entendido este como el consumo asociado a la potencia eléctrica nominal en vatios W del equipo ofertado.

Una reducción del % en el consumo de detergente, comparado con sistemas tradicionales, se justifica ambientalmente por la disminución de la contaminación de aguas, la menor generación de residuos y el uso reducido de recursos naturales

AMPLIACIÓN DEL PLAZO DE GARANTÍA

El plazo de garantía proporciona a la Administración contratante un período de protección contra posibles fallos o defectos del equipamiento.



VIDA ÚTIL DEL EQUIPO

La justificación para el período mínimo de vida útil de 10 años del equipamiento, incluyendo componentes y accesorios, radica en garantizar la durabilidad y fiabilidad del bien adquirido, así como la disponibilidad de repuestos y soporte técnico durante un tiempo considerable. Esto asegura que el equipamiento pueda ser utilizado eficientemente a lo largo de su vida útil esperada y reduce la necesidad de reemplazos frecuentes, lo que a su vez puede generar ahorros a largo plazo. Además, un período de vida útil extendido contribuye a la sostenibilidad al minimizar el impacto ambiental asociado con la producción y desecho de equipos.

CRITERIOS AUTOMÁTICOS	100 PUNTOS
1. OFERTA ECONÓMICA	50 PUNTOS
La puntuación se asignará conforme a los porcentajes de reducción sobre el importe base de licitación, con las asignaciones siguientes:	
Igual al 0%	0 PUNTOS
Mayor que 0% y menor o igual que 1%	5 PUNTOS
Mayor que 1% y menor o igual que 2%	10 PUNTOS
Mayor que 2% y menor o igual que 3%	15 PUNTOS
Mayor que 3% y menor o igual que 4%	20 PUNTOS
Mayor que 4% y menor o igual que 5%	25 PUNTOS
Mayor que 5% y menor o igual que 6%	30 PUNTOS
Mayor que 6% y menor o igual que 7%	35 PUNTOS
Mayor que 7% y menor o igual que 8%	40 PUNTOS
Mayor que 8%	40+(10 x % bajada / % mayor bajada)
2. CRITERIO MEDIOAMBIENTAL	30 PUNTOS
% Reducción de consumo de agua en comparación con los sistemas tradicionales.	15 PUNTOS
	15 x (% reducción / % mayor reducción)
Consumo eléctrico: Consumo asociado a la potencia eléctrica nominal en	10 PUNTOS



vattios(W) del equipo ofertado.	10 x (potencia eléctrica nominal del equipo de menor potencia/ potencia eléctrica nominal del equipo que se está valorando)
% Reducción de consumo de detergente en comparación con los sistemas tradicionales.	5 PUNTOS
	5 x (% reducción / % mayor reducción)
3. AMPLIACIÓN DEL PLAZO DE GARANTÍA	15 PUNTOS
El período mínimo de plazo de garantía del equipamiento en la presente contratación y de todos sus componentes y accesorios es de un año.	5 puntos por cada año adicional de prolongación del período de garantía hasta un máximo de 15 puntos
4. VIDA ÚTIL DEL EQUIPO	5 PUNTOS
El período mínimo de vida útil del equipamiento en la presente contratación y de todos sus componentes y accesorios es de 10 años.	2,5 puntos por cada año adicional de prolongación de vida útil del equipo hasta un máximo de 5 puntos

15.1 Parámetros que permiten apreciar, en su caso, que las proposiciones no pueden ser cumplidas como consecuencia de inclusión de valores anormales:

Se considerarán en principio anormales, las ofertas que supongan una bajada de precio superior al 25 % de la media de las ofertas de los licitadores.

16 MUESTRAS: No.

17 PLAZO DE GARANTÍA: El plazo de garantía será de tres meses desde la recepción de los bienes.



18 LUGAR DE ENTREGA DEL SUMINISTRO: Área Gestión Sanitaria Este de Málaga. Hospital de la Axarquía. Servicio Cocina

19 RÉGIMEN DE PAGO:

19.1 Se abonará al contratista el suministro realizado y recibido de conformidad, previa presentación de la factura correspondiente. El Servicio Andaluz de Salud tendrá la obligación de abonar el precio en el plazo previsto en el artículo 198.4 de la LCSP. El plazo comenzará a contar a partir de la aprobación de los documentos que acrediten la conformidad con lo dispuesto en el contrato de los bienes entregados, aprobación que la Administración llevará a cabo dentro de los treinta días siguientes a la entrega efectiva de los bienes, salvo acuerdo expreso en contrario establecido en el contrato y en alguno de los documentos que rijan la licitación.

19.2 Pago mediante entrega de otros bienes: No.

19.3 Identificación del órgano administrativo con competencias en materia de contabilidad pública:

Identificación del órgano administrativo con competencias en materia de contabilidad pública:

Intervención General de la Junta de Andalucía

Dirección registro de facturas:

Central Provincial de Compras de Málaga.
Hospital Virgen de la Victoria
Campus de Teatinos, s/n
29010 Málaga

Destinatario de las facturas:

Las facturas deberán dirigirse a la Central Provincial de Compras de Málaga

CODIFICACIÓN DIR 3 del órgano administrativo implicado en la gestión de facturas:

Sección	OG-GIRO	UNIDAD TRAMITADORA	ORGANO GESTOR	OFICINA CONTABLE
1331	7033	GE0000265- CPC	GE0000265-CPC	A01004456- Intervención General de la Junta de Andalucía

20 REQUISITOS DE SOLVENCIA ECONÓMICA, FINANCIERA Y TÉCNICA O PROFESIONAL:

20.1 Requisitos de Solvencia

Conforme a lo estipulado en el articulado de la LCSP, se constata la necesidad de establecer unos criterios exigibles de solvencia económica y financiera proporcionales al objeto contractual definido, que permitan la libre concurrencia en el procedimiento de contratación y fomenten la participación en el mismo de las pequeñas y medianas empresas. Requisitos mínimos basados en los medios de acreditar la solvencia económica financiera y técnica conforme a los artículos 86, 87 y 89 de la LCSP:

Acreditación de la solvencia económica y financiera:



La solvencia económica y financiera se acreditará mediante un volumen anual de negocios de la persona licitadora, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades de la persona licitadora y de presentación de ofertas, por importe igual o superior al presupuesto base de licitación, IVA excluido.

El volumen anual de negocios del licitador o candidato se acreditará mediante declaración del empresario indicando el volumen de negocios global de la empresa.

Acreditación de la solvencia técnica o profesional:

La solvencia técnica o profesional se acreditará mediante una relación de los principales suministros realizados de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, indicando su importe, fechas y destinatario público o privado de los mismos, acompañada de los documentos acreditativos correspondientes.

Los suministros efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un comprador privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación.

El periodo para tener en consideración los suministros realizados será el de los tres últimos años, para garantizar un nivel adecuado de competencia y previa justificación en el expediente.

Deberá acreditar, en suministros de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, un importe anual acumulado sin incluir impuestos en el año de mayor ejecución igual o superior al 70% del presupuesto de licitación de cada uno de los lotes, IVA excluido.

Para determinar que un suministro es de igual o similar naturaleza al que constituye el objeto del contrato se atenderá a los cuatro primeros dígitos de los respectivos códigos de la CPV.

20.2 Compromiso de dedicación de los medios personales o materiales suficientes para la ejecución

- Si No
- Obligación esencial a efectos del artículo 211 f) de la LCSP:
- Si No
- Penalidades en caso de incumplimiento:
- Si No

20.3 Documentación de capacidad referente a autorizaciones y habilitaciones profesionales y otros requisitos que resulten necesarios para actuar en el sector de la actividad: No procede

21 CONDICIONES ESPECIALES DE COMPATIBILIDAD: No procede.

22 OTRAS OBLIGACIONES ESPECÍFICAS: Si

El adjudicatario impartirá cursos de formación para el uso del equipamiento al personal que vaya a hacer uso del mismo, además de cursos de mantenimiento para el personal técnico del Servicio de Mantenimiento.

Se deberá detallar la duración, contenido (incluyendo formación en aplicaciones), etc.



Si la formación se desarrolla en distintas etapas, no deberá ser impedimento para considerar el equipo debidamente suministrado el hecho de que alguna de esas etapas esté todavía pendiente de realizarse.

El programa de formación incluirá una completa formación en el manejo del equipo, en su óptima utilización, tanto desde el punto de vista operativo como funcional, y comprenderá como mínimo los módulos de:

- a) Aprendizaje.
- b) Asesoramiento.
- c) Actualizaciones.

En caso de que el equipo suministrado forme parte de un sistema, la instrucción del personal se extenderá a las funciones del sistema afectadas por el equipo suministrado.

La formación impartida deberá quedar acreditada y debidamente certificada por el contratista, especificándose los nombres de las personas que han recibido dicha formación y sujeto a verificación en el propio centro de destino por el Responsable Técnico del Contrato y el Responsable del Contrato.

23 CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

23.1 De conformidad con lo establecido en el artículo 202.1 de la LCSP: No se establecen condiciones especiales de ejecución.

23.2 Se establece la siguiente condición especial de ejecución de entre las que se enumeran en el apartado 2 del artículo 202 de la LCSP y que, estando vinculada al objeto del contrato, no resulta directa o indirectamente discriminatoria, siendo compatible con el derecho comunitario:

La persona adjudicataria quedará obligada, durante la ejecución del contrato, al envío a través de medios telemáticos todos los documentos y entregables derivados de la prestación del servicio, con el objetivo de mejorar valores medioambientales mediante la entrega electrónica de documentos, con el consiguiente ahorro de papel, la eliminación de envases, plásticos, etc., así como la reducción de emisiones de CO2.

Penalidades en caso de incumplimiento: No.

Obligación esencial a efectos del artículo 211 f) de la LCSP: Si.

24 PROCEDE CONSTITUCIÓN DE LA MESA DE CONTRATACIÓN: Si, al ser preceptivo pues se trata de un procedimiento abierto simplificado, con tramitación ordinaria.

25 DESIGNACIÓN DE RESPONSABLES

25.1 DESIGNACIÓN DE RESPONSABLE POR PARTE DE LA PERSONA CONTRATISTA:

Sí, el contratista designará la persona que como responsable del suministro ejercerá de coordinador supervisor e interlocutor ante la Director Económico-Administrativo y de Servicios Generales del AGSE Axarquía y del Responsable del Contrato.

25.2 DESIGNACIÓN DE RESPONSABLE DEL CONTRATO: Las facultades del responsable del contrato serán ejercidas por la Dirección Económico-Administrativa y de Servicios Generales del Área de Gestión Sanitaria Este de Málaga-Axarquía, con las funciones descritas en la cláusula 11 del PCAP.

26 COMISIÓN DE SEGUIMIENTO: No procede.



27 CONFIDENCIALIDAD: La persona contratista vendrá obligada a guardar la más estricta confidencialidad sobre el contenido del contrato, así como los datos o información a la que pueda tener acceso como consecuencia de la ejecución del mismo, pudiendo únicamente poner en conocimiento de terceros aquellos extremos que el órgano de contratación autorice por escrito, y a usar dicha información a los exclusivos fines de la ejecución del contrato. Este deber se mantendrá durante un plazo de cinco años desde el cono cimiento de esa información.

28 PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL: En el presente contrato la persona contratista no tratará datos de carácter personal.

29 PREVISIÓN DE MODIFICACIÓN DEL CONTRATO: No se establece la previsión de modificación del contrato, de acuerdo con lo dispuesto en la cláusula 25 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, salvo establecidas en el artículo 205 de la LCSP.

29.1 SE ADMITE LA POSIBILIDAD DE SUSTITUCIÓN DEL CONTRATISTA Y CESIÓN DEL CONTRATO EN LOS TÉRMINOS PREVISTOS EN LOS ARTÍCULOS 98 Y 214 DE LA LSCP:

- Sustitución del contratista principal: Si.
- Cesión del contrato: Si.

30 SUBCONTRATACIÓN: Si.

Si No

En caso de limitación, recoger tareas críticas y justificación de estas: NO

Se establece la obligatoriedad, por parte de las personas licitadoras, de indicar la parte del contrato a subcontratar:

Si No

Procede comprobación por el órgano de contratación del estricto cumplimiento de los pagos que la persona contratista ha de hacer a todas las subcontratistas o suministradoras que participen en el contrato:

Si No

Penalidades en caso de incumplimiento de la obligación prevista en el artículo 217.1 de la LCSP:

Si No

Calificación como obligación esencial a efectos del artículo 211 f) de la LCSP en relación a las obligaciones sobre subcontratación:

Si No

31 PENALIDADES

31.1 Régimen de penalidades distinto al establecido con carácter general en el artículo 193.3 para el caso de demora en la ejecución: No procede.

31.2 Régimen de penalidades por cumplimiento defectuoso: Penalidad (cuantía con el límite del 10% del precio del contrato, IVA excluido, por cada una de ellas, ni el total de las mismas superará el 50% del precio del contrato a efectos de su aplicación)

31.2.1 Penalidades por incumplimiento parcial en la ejecución de las prestaciones definidas en el contrato, por causas imputables a la persona contratista: No.

31.2.2 Penalidades por incumplimiento en materia social o laboral: No.



31.2.3 Penalidades por incumplimiento de las obligaciones en materia medioambiental: No.

31.2.4 Penalidades por incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato: No.

31.2.5 Otras penalidades: No.

32 REUNIÓN INFORMATIVA: No se convocará reunión informativa.

33 CONTACTO PARA CONSULTAS RELACIONADAS CON EL EXPEDIENTE Y CUESTIONES VARIAS:

Cuestiones administrativas:

-Nombre: Marta N. Roca Xirau-Técnico Función Administrativa Central Provincial de Compras de Málaga

-Correo electrónico: martan.roca.sspa@juntadeandalucia.es

Cuestiones técnicas:

-Nombre: Víctor García Navas- Director Económico-Administrativo y de Servicios Generales del Área de Gestión Sanitaria Este de Málaga Axarquía

-Correo electrónico: victor.garcia.sspa@juntadeandalucia.es

-Teléfono: 951067007