

**MEMORIA JUSTIFICATIVA Y ECONÓMICA PARA EL CONTRATO SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL QUE PRESTA SUS SERVICIOS EN TURNOS DE ATENCIÓN CONTINUADA DE URGENCIAS EN CENTROS SANITARIOS VINCULADOS A LA ATENCIÓN PRIMARIA DE LA PROVINCIA DE SEVILLA, AGRUPADOS EN LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE SEVILLA, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS.**

**EXPEDIENTE PA 200/2025**

Recibida solicitud de las Direcciones Económico-Administrativas y de Servicios Generales de los Distritos Sanitarios y Áreas de Gestión Sanitaria 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 e idoneidad del objeto**

El presente contrato busca cubrir la necesidad de garantizar la manutención diaria, en horario laboral, del personal que presta el servicio de atención continuada en los Servicios de Urgencia de los Centros de Salud y Consultorios de la provincia de Sevilla.

Se trata, por tanto, de asegurar la manutención del personal que desarrolla la “atención continuada” y que, durante el desempeño de la misma, no puede abandonar el lugar de prestación del servicio de urgencia. Se busca, además, garantizar que esta manutención sea la adecuada, tanto en términos de calidad como de cantidad, lo que asegura que la dieta sea equilibrada para el desarrollo de su cometido profesional.

Este personal viene prestando sus servicios en centros asistenciales no hospitalarios, los cuales no disponen de la infraestructura que permita la elaboración y entrega de los menús que componen el almuerzo y la cena, por lo que hay que acudir a la contratación externa, de operador económico, que permita la elaboración de los mismos, así como su entrega y puesta a disposición en los términos señalados en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Se procede así a proporcionar una solución integrada a las necesidades expuestas, y que deben ser satisfechas por esta Administración Sanitaria.

**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.

Queda excluida toda negociación de los términos del contrato.

**3. Plazo previsto del contrato**

El plazo previsto es de 36 meses.

Se admiten 24 meses de prórroga, en plazos sucesivos de 12 meses.



#### 4. División en lotes

No se divide en lotes.

Las razones que justifican la no división en lotes de la contratación proyectada son las siguientes:

- a) Garantizar que todos los profesionales que prestan sus servicios en los turnos de atención continuada en los servicios de urgencia de los Centros de Salud y Consultorios agrupados en la central provincial de Compras de Sevilla, dispongan de la misma oferta de menú, desde un punto de vista de calidad y aporte calórico, que no quedaría garantizado de permitirse más de un adjudicatario en cada una de las zonas territoriales donde se lleva a cabo la prestación.
- b) La fijación de un precio unitario único para todos los centros vinculados a la contratación proyectada, el cual sólo puede garantizarse con un solo operador económico.
- c) Se garantiza, mediante la no división del contrato en lotes, que existan razones de economía de escala que permiten optimizar los recursos necesarios para la prestación del servicio.
- d) Dificultad de control de la ejecución del contrato, en relación a criterios de coordinación de la prestación, por la pluralidad de operadores económicos que pueden resultar adjudicatarios de la prestación que se contrata.

#### 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: Cuando las necesidades reales de almuerzos y/o cenas fueran superiores a las estimadas inicialmente debido:

- A un aumento del personal de atención continuada de urgencias.
- A un aumento de las jornadas de atención continuada realizadas por el personal actual.
- A un aumento del número de los servicios de urgencia de atención primaria, tanto de nueva creación como existentes.

Condiciones: Aumentar el número de almuerzos y/o cenas a servir a los servicios de urgencia de atención primaria agrupados en la Central Provincial de Compras de Sevilla

Alcance y límites: 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.

Justificación: Estamos ante un servicio que se va a prestar por unidades, atendiendo a las necesidades de manutención del personal que compone los equipos de atención continuada de los servicios de urgencia de la atención primaria. Las unidades a servir se han estimado teniendo en cuenta los componentes de los mencionados equipos y los turnos de atención continuada de los mismos, pero, dado que estamos ante un

|                   |                                |                                                                                                                   |             |
|-------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| SALUD RIVERO LEON |                                | 04/08/2025                                                                                                        | PÁGINA 2/13 |
| VERIFICACIÓN      | BndJAWRGNXA3AKAAKC2LGB7VW9CWFG | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |             |



servicio de urgencias, su composición y horarios de atención continuada puede sufrir variaciones en el tiempo, para adaptarlo a las necesidades reales de la atención sanitaria, lo que se puede concretar en un aumento de sus componentes, de las atenciones continuadas o del número de centros de atención primaria con servicios de urgencia.

## 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 5.258.523,62 € más IVA (525.852,36 €), ascendiendo el importe total del presupuesto IVA incluido a **5.784.375,98 €**.

Para determinar el precio unitario del almuerzo y la cena, vamos a partir de las ofertas presentadas en el expediente 85/2018, con duración de 2 años más 3 de posibles prórrogas, que es el actualmente vigente, que fue formalizado el 24 de septiembre de 2019, entrando en vigor el 01 de octubre de 2019 y que está prorrogado hasta el 31 de marzo de 2025:

| Ofertas con IVA |          |
|-----------------|----------|
| 1               | 7,92     |
| 2               | 8,39     |
| 3               | 7,92     |
| Media           | 8,076667 |

Para actualizar los precios, acudimos al índice ECOICOP de alimentos y bebidas no alcohólicas, publicado por el INE, que entre el periodo de 10/2021 (fecha de finalización de los 2 años del contrato) y 11/2024, recogió una subida del 28,6%.

Aplicando dicho porcentaje a la media de las ofertas, el precio unitario con IVA de cada almuerzo y cena asciende a 10,386200 €, siendo el IVA del 10% de 0,944200 € y el precio sin IVA de 9,442000 €.

Según el número de almuerzos y cenas previstas, recogidas en el anexo II al PPT, y teniendo en cuenta que se facturará por la cantidad realmente ejecutada al precio unitario del contrato, el presupuesto base de licitación asciende a 5.784.375,98 € (IVA incluido), resultado de multiplicar el precio unitario IVA incluido (10,386200 € por almuerzo/cena) por el número de almuerzos y cenas previstas en los tres años del contrato (556.929).

### Precio Base de Licitación y Valor Estimado del contrato:

Para la determinación del presupuesto base de licitación y del precio unitario, y dar cumplimiento a los artículos 100 y 101 de LCSP, se han incluido los costes directos e indirectos de la elaboración, transporte y entrega de los menús, así como los gastos generales y el beneficio industrial, incluidos en los mismos, al que se le ha aplicado el IVA correspondiente.

Se estiman los costes directos e indirectos de la contratación, teniendo en cuenta que la Central de Balances del Banco de España tiene a disposición de los usuarios, de manera completamente libre, los informes de una base de datos públicas con información de sectores de actividad (Agregados Sectoriales), elaborada a partir de las empresas disponibles en la base de datos CBI (Central de Balances Integrada), que resulta de la unión de la información procedente de las cuentas CBA (Central de Balances Anual) y pymes y grandes empresas con menos de 500 empleados de CBB (Base de datos de información depositada en los Registros Mercantiles).

Entre los datos que difunde, se encuentran algunos que son de gran utilidad para determinar los costes directos e indirectos del servicio a licitar, como son: la cifra de ventas, los gastos de personal, el resultado



económico bruto y el resultado ordinario neto que incluye implícitamente los gastos de estructura o de explotación y que se pueden deducir.

En este caso concreto, para hacer el análisis, atenderemos a los datos del sector de actividad: “Otros servicios personales”, datos a fecha 03/12/2024 que se reproducen a continuación, utilizando los datos del año 2023 publicados:

| Variable económica                                     | Porcentaje | Concepto de coste    | Precio unitario sin IVA (distribución por costes) |
|--------------------------------------------------------|------------|----------------------|---------------------------------------------------|
| Valor de la producción                                 | 100        |                      | 9,442000                                          |
| Compras netas y trabajos realizados por otras empresas | 34,23%     | Coste directo        | 3,231782676                                       |
| Otros gastos de explotación                            | 26,99%     | Gastos generales     | 2,548363086                                       |
| Gastos de personal                                     | 28,43%     | Coste directo        | 2,684785757                                       |
| Amortizaciones y provisiones                           | 3,30%      | Coste indirecto      | 0,311418343                                       |
| Gastos financieros                                     | -3,13%     | Coste indirecto      | -0,295342407                                      |
| Resultado del ejercicio                                | 10,18%     | Beneficio industrial | 0,960992546                                       |

Reseñar que dentro de los gastos generales (otros gastos de explotación), se incluye el coste de responsabilidad civil exigido en los pliegos, cuya prima anual, según datos medios del sector, asciende a 1.500 € anuales, por lo que teniendo en cuenta el número de menús anuales estimados (185.643), el coste por menú es de 0,008080 €.

El coste de la aplicación web es un gasto general de la empresa (otro gasto de explotación) y forma parte indisoluble de la prestación, pues tiene que servir para que la empresa informe de los menús propuestos a los profesionales, que éstos puedan hacer los cambios recogidos en los pliegos y que la Administración pueda controlar la realización de la misma en cuanto a menús entregados, plazos y lugares de entrega, además de recoger las incidencias que se hayan producido en la prestación del servicio. Su coste de desarrollo, según el estudio de mercado y teniendo en cuenta que no es una aplicación compleja, se estima en 10.000,00 € y su coste de mantenimiento anual se estima en 1.000,00 €, lo que hace un coste anual de 3.000,00 € (2.000,00 de amortización en 5 años y 1.000,00 € de mantenimiento anual), por lo que teniendo en cuenta el número de menús anuales estimados (185.643), el coste por menú es de 0,016160 €.

El presupuesto base de licitación se calcula multiplicando los precios unitarios establecidos, IVA incluido, por el número de almuerzos/cenas estimados durante la vigencia del contrato, ascendiendo a 5.784.375,98 € IVA incluido.

Con respecto a las exigencias recogidas en los artículos 100.2 y 101.2 sobre el desglose de los costes salariales y su desagregación por género y categoría profesionales estimados a partir del convenio laboral de referencia, y teniendo en cuenta la doctrina del Tribunal Administrativo Central de Recursos Administrativos recogida en su Resolución nº 739/2019 de 04 de julio de 2.019, consideramos que no es de aplicación, pues los costes laborales no son el principal coste del servicio, no hay trabajadores empleados y puestos a disposición solo para la ejecución del contrato con la Administración, y sus costes salariales no son precio, por lo que no forman parte del precio del contrato, pues no son un factor del precio ni un precio unitario por trabajador por unidad de tiempo de trabajo adicional.

El valor estimado del contrato calculado conforme a lo previsto en el artículo 101.1.a) de la LCSP, asciende a un total de 10.341.763,11 € IVA excluido, correspondiendo:

|                                           |                |
|-------------------------------------------|----------------|
| Presupuesto base de licitación (sin IVA): | 5.258.523,62 € |
| Prórrogas posibles:                       | 3.506.682,41 € |
| Modificaciones previstas:                 | 1.051.704,72 € |



Opciones eventuales:

525.852,36 €

En el caso de que se ejecute la prórroga, el precio se revisará aplicando la siguiente fórmula:

$$P_{\text{nuevo}} = P_{\text{vigente}} + P_{\text{vigente}} * 0,3423 * I_{\text{ECOICOP}}$$

Donde:

- $P_{\text{nuevo}}$  es el precio del menú resultante tras la revisión.
- $P_{\text{vigente}}$  es el precio vigente del menú, que se corresponde con el precio ofertado por la adjudicataria.
- $I_{\text{ECOICOP}}$  es el índice ECOICOP de alimentos y bebidas no alcohólicas, del periodo reflejado en el punto “índices oficiales de revisión de precios por cada materia prima, bien intermedio o suministro energético” de este apartado, en tanto por uno (dividido entre 100).

El factor “0,3423” se corresponde con el peso de las materias primas, que se justifica en este mismo punto, en tanto por uno (dividido entre 100).

La materia prima son todos los víveres necesarios para la producción de los diversos platos que componen los almuerzos y cenas, que se recogen en el índice ECOICOP de alimentos y bebidas no alcohólicas publicado por el Instituto Nacional de Estadística (INE), y que suponen un 34,23%, como ya se ha indicado

Para la revisión, tal como se ha indicado, se utilizará el índice ECOICOP de alimentos y bebidas no alcohólicas publicado por el Instituto Nacional de Estadística (INE). Para su cálculo, se tomará el periodo temporal siguiente:

- Inicio: el mes posterior al de la formalización del contrato.
- Final: el último publicado a la fecha de la revisión.

La revisión se producirá solo una vez durante la vigencia del contrato, y será a los tres años desde su fecha de formalización siempre que la misma se produzca en el plazo de tres meses desde la finalización del plazo de presentación de ofertas, o respecto a la fecha en que termine dicho plazo de tres meses si la formalización se produce con posterioridad, y, en todo caso, antes de que entre en vigor la primera prórroga prevista en el contrato.

#### Justificación de la revisión:

Estamos ante un servicio que se va a prestar mediante la entrega de unidades de consumo y cuyo objeto es la entrega de menús precocinados para los almuerzos y cenas del personal de atención continuada de los servicios de urgencia de Atención Primaria.

Teniendo en cuenta que el principal componente de este servicio son los víveres necesarios para la preparación de los mencionados almuerzos y cenas (suponen un 34,23% tal como se justifica en el anexo D al presente Cuadro Resumen) y el elevado incremento de precios que se ha producido en los últimos tres años (28,63% según el índice ECOICOP de alimentos y bebidas no alcohólicas publicado por el INE entre 10/2021 y 11/2024), parece lógico que, para asegurar una adecuada prestación del servicio y permitir que la empresa mantenga la calidad de los almuerzos y cenas, se revise el precio al tercer año de prestación y justo antes del comienzo de las prórrogas indicadas en el contrato.

Con esta revisión, se pretende que, en caso de que la tendencia de los costes de los suministros primarios necesarios para la elaboración de los almuerzos y cenas sigan teniendo una evolución como la de los tres últimos años, la adjudicataria pueda mantener la calidad de los menús indicados sin afectar a la viabilidad económica del contrato.”



## 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.

- Requisitos mínimos de 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, por importe igual o superior al 20 % del valor estimado del contrato.

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 últimos tres años concluidos. 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 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 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 servicios efectuados se acreditarán mediante certificados 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.

Se consideraran servicios de igual o similar naturaleza todos aquellos cuyo CPV comience por 5532 o 15894.

|                   |                                |                                                                                                                   |             |
|-------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| SALUD RIVERO LEON |                                | 04/08/2025                                                                                                        | PÁGINA 6/13 |
| VERIFICACIÓN      | BndJAWRGNXA3AKAAKC2LGB7VW9CWFG | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |             |



**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.

No procede. El CPV no figura entre los recogidos en el anexo II del Real decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento general de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

## 10. Criterios de adjudicación

Se recogen siete criterios de adjudicación, uno no automático y seis automáticos. Así mismo, dado que el CPV corresponde a un servicio del Anexo IV de la ley 09/2017 de Contratos del Sector Público, se indican cuales son de calidad y cuales no, para verificar que, al menos, el 51% son de calidad.

| Tipo de Criterio | Criterio                                                                      | Ponderación | De calidad |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| Automático       | Criterio económico                                                            | 25          | No         |
| Automático       | Tiempo de respuesta propuesto para facilitar los cambios de menús             | 5           | Sí         |
| Automático       | Número de platos ofertados para cambios de menús                              | 5           | Sí         |
| Automático       | Reparto por centros y por número de días a la semana                          | 15          | Sí         |
| Automático       | Aportación de Certificación de eficiencia energética                          | 5           | Sí         |
| Automático       | Reducción de emisiones de los vehículos asignados a la ejecución del servicio | 5           | Sí         |
| No automático    | Plan de prestación del servicio                                               | 40          | Sí         |

### I CRITERIOS AUTOMÁTICOS (hasta 60 puntos):

#### 1.-Criterio económico (hasta 25 puntos):

Las adjudicatarias deberán ofertar un precio unitario por menú, entendido el mismo como el conjunto de platos que constituyen una comida y que será único, independientemente de que sea para almuerzo o cena.

Se le asignará 25 puntos a la oferta de precio inferior y 0 puntos a la que coincida con el precio de licitación.

Para el resto de ofertas, la puntuación se determinará de manera proporcional inversa respecto a la mejor oferta.

$$\text{Puntos oferta a valorar} = \text{Mejor oferta} / \text{Oferta a valorar} * 25$$

#### 2. Tiempo de respuesta propuesto para facilitar los cambios de menús (hasta 5 puntos):

Se valora las mejoras sobre el tiempo mínimo recogido en el PPT (5 días) para que los profesionales puedan realizar cambios en los menús propuestos.



La escala de puntuación es:

- No oferta u oferta 5 días: 0 puntos
- Oferta un plazo mínimo de 4 días: 2,5 puntos
- Oferta un plazo mínimo de 3 días o inferior: 5 puntos

3. Número de platos ofertados para cambios de menús (hasta 5 puntos)

Se valorarán las ofertas que presenten un mayor número de primeros y segundos platos ofertados por menú simultáneo en el día, superando los mínimos exigidos en el PPT, de acuerdo a la siguiente escala:

- Si el nº de primeros platos es igual o superior a 6 y el de segundos platos es igual o superior a 6: 5 puntos
- Si el nº de primeros platos es igual a 5 y el de segundos platos es igual a 5: 3 puntos
- Si el nº de primeros platos es igual a 4 y el de segundos platos es igual a 4: 2 puntos
- Si el nº de primeros platos es igual a 3 y el de segundos platos es igual a 3: 0 puntos

El número de primeros platos y segundos platos ofertados debe ser el mismo, puntuándose con 0 puntos la oferta que presente un número distinto de primeros y segundos platos.

Los licitadores deberán tener en cuenta que no podrán hacer referencia en el plan de prestación del servicio que deben presentar en el sobre nº 2, según la cláusula 9 del PPT y el criterio de adjudicación 7 de este documento, al número de platos que van a ofertar para cambios de menú a valorar en este criterio, advirtiéndoseles que, de hacerlo, podrán ser excluidos.

4. Reparto por centros y por número de días a la semana (hasta 15 puntos)

Se valorarán las ofertas que presenten un mayor número de días de reparto sobre los indicados en el PPT:

- 6 días de reparto en el 85% o más de los centros: 15 puntos
- 6 días de reparto entre el 65% (inclusive) y el 85% (excluido) de los centros: 12 puntos
- 5 días de reparto en el 85% o más de los centros: 8 puntos
- 5 días de reparto entre el 65% (inclusive) y el 85% (excluido) de los centros: 6 puntos
- 4 días de reparto en el 85% o más de los centros: 4 puntos
- 4 días de reparto entre el 65% (inclusive) y el 85% (excluido) de los centros: 3 puntos
- 3 días de reparto: 0 puntos

Los licitadores deberán tener en cuenta que no podrán hacer referencia en el plan de prestación del servicio que deben presentar en el sobre nº 2, según la cláusula 9 del PPT y el criterio de adjudicación 7 de este documento, al número de días de reparto que vayan a ofertar sobre los indicados en el PPT y que se valoran en este criterio, advirtiéndoseles que, de hacerlo, podrán ser excluidos. En el plan se limitarán a indicar el número de días reflejado en el PPT con la indicación que la oferta la harán, en su caso, en el sobre 3.

5. Aportación de Certificación de eficiencia energética (hasta 5 puntos) del edificio donde se encuentran las instalaciones destinadas a la preparación de los menús objeto del contrato, realizada según el Real Decreto 390/2021, de 1 de junio, por el que se aprueba el procedimiento básico para la certificación de la eficiencia energética de los edificios.



Según la calificación recogida en la certificación indicada, se asignará la siguiente puntuación:

- Calificación de A: 5 puntos
- Calificación de B: 4 puntos
- Calificación de C: 3 puntos
- Calificación de D: 2 puntos
- Calificación de E: 1 punto
- Calificación de F o G: 0 puntos

Si no se aporta la Certificación de eficiencia energética, se le asignará 0 puntos.

#### 6. Reducción de emisiones de los vehículos asignados a la ejecución del servicio (hasta 5 puntos)

Se valorará la reducción de emisiones de los vehículos asignados a la ejecución del servicio. En este sentido, se valorará en este criterio la inclusión, en la oferta del licitador, de un compromiso de puesta a disposición de este contrato durante el primer año de vigencia del mismo de, al menos, 2 vehículos, con las siguientes características:

- Vehículos con categoría CERO EMISIONES y/o vehículos con categoría ECO, según la clasificación del Registro de Vehículos de la Dirección General de Tráfico en función de las emisiones.

Se asignará la puntuación según su puesta a disposición o no:

- Se ponen a disposición 3 o más vehículos: 5 puntos.
- Se ponen a disposición 2 vehículo: 3 puntos.
- Se ponen a disposición menos de 2 vehículos: 0 puntos.

Los licitadores deberán tener en cuenta que no podrán hacer referencia en el plan de prestación del servicio que deben presentar en el sobre nº 2, según la cláusula 9 del PPT y el criterio de adjudicación 7 de este documento, al número de vehículos asignados a la ejecución del contrato con categoría cero emisiones o ECO, que se valora en este criterio, advirtiéndoseles que, de hacerlo, podrán ser excluidos. En el plan se limitarán a indicar que las características medioambientales de los vehículos la harán, en su caso, en el sobre 3.

Para presentar su oferta, deberán cumplimentar la declaración responsable que se incluye como **Anexo D al Cuadro Resumen – declaración responsable**.

#### II CRITERIOS NO AUTOMÁTICOS (SUJETOS A JUICIO DE VALOR) (hasta 40 puntos)

##### 7. Plan de prestación del servicio (hasta 40 puntos)

Se valorará el plan de prestación del servicio.

El plan de prestación del servicio deberá desarrollar todos los aspectos indicados en el PPT y que están recogidos en la cláusula 9 del citado documento.

##### 7.1. Plan de resolución de incidencias y plan de contingencias (hasta 6 puntos).

7.1.1. Plan de resolución de incidencias: Se valorará su viabilidad y si cubre las necesidades del órgano de contratación en cuanto a comidas no previstas en el cuadrante por incidencias de los



centros, por necesidad de reforzar un punto de urgencias, averías de los vehículos de reparto e incidencias en las instalaciones de cocina de la licitadora. (hasta 4 puntos)

7.1.2. Plan de contingencia: Se valorará su viabilidad y si se adecua a las necesidades del Órgano de Contratación, en cuanto a situaciones extraordinarias o de fuerza mayor que puedan provocar un corte en el suministro de los menús o la necesidad de cubrir una demanda extraordinaria de menús. (hasta 2 puntos)

#### 7.2. Cata organoléptica (hasta 20 puntos).

Se valorarán los siguientes aspectos de las muestras de los menús presentadas por las licitadoras:

- Características organolépticas de sabor y de textura
- Presentación de los menús
- Etiquetados de los platos.

#### 7.3. Medios materiales (hasta 10 puntos).

Se valorarán todos aquellos aspectos que las empresas licitadoras incorporen a su oferta y que supongan innovación tecnológica en las distintas fases de prestación del servicio:

- Praelaboración (recepción, almacenamiento y preparación)
- Elaboración (cocción, enfriamiento y refrigeración)
- Postelaboración (envasado, etiquetado, transporte)
- Atención y servicio a los consumidores finales de los menús
- En la dotación de equipamiento (características, medidas, capacidad, consumo energético)

#### 7.4. Variabilidad de dietas especiales (hasta 4 puntos).

Para su valoración, deberá aportarse las fichas técnicas de los platos y postres, así como las fichas dietéticas, de los menús propuesto de dietas especiales, valorándose su diversidad, composición y su adecuación nutricional.

Los licitadores deberán tener en cuenta a la hora de elaborar el plan de prestación del servicio, que no deben incluir ningún dato y/o información relativo a los criterios de adjudicación automáticos, que deban incluir en el sobre nº 3, pues, en caso de hacerlo, podrán ser excluidos.

La puntuación se otorgará en cada subcriterio, según la siguiente escala:

- Muy bien: Detalla perfectamente la prestación, está personalizado a las necesidades del Órgano de Contratación, aporta especialidades y peculiaridades diferenciales y relevantes, y es coherente y viable:
  - Se le asignará una puntuación entre el 70% y el 100% de la puntuación total del subcriterio, ambos inclusive.
- Bien: Detalla la propuesta adecuadamente, se ajusta a las necesidades del Órgano de Contratación, solo aporta algunas especialidades y peculiaridades diferenciales y relevantes, siendo la mayoría de las aportadas no relevantes, y es coherente y viable:
  - Se le asignará una puntuación entre el 40% y el 69% de la puntuación total del subcriterio, ambas inclusive.



- Regular: El detalle de la propuesta cumple con el PPT, aporta algunas especialidades y peculiaridades diferenciales no relevantes, y es coherente y viable:
  - Se le asignará una puntuación entre el 1% y el 39% de la puntuación total del subcriterio, ambas inclusive.
- Deficiente: El detalle de la propuesta se limita a cumplir con el PPT, sin aportar especialidades y peculiaridades diferenciales ni relevantes:
  - Se le asignará el 0% de la puntuación total del subcriterio.

### III UMBRAL

Se exige un umbral de 20 puntos (50% de la puntuación total de los criterios no automáticos) para que las ofertas sean valoradas en los criterios automáticos.

#### 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 de manutención del personal de atención continuada de los Servicios de Urgencias de Atención Primaria (SUAP), 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 no automático de “Plan de prestación del servicio”, permiten valorar las ofertas en base a las ventajas que presenten los servicios ofertados en cuanto a sus aspectos intrínsecos y características técnicas que les posibilitan responder a las exigencias de optimización de los recursos, mejorar la calidad de los almuerzos y cenas, su elaboración, etiquetado, variabilidad, transporte y entrega, contribuir al bienestar del personal de atención continuada de los servicios de urgencia de atención primaria, controlar los riesgos alimentarios y anticiparnos a las posibles incidencias o circunstancias extraordinarias que afecten al servicio.

También se acompaña de criterios medioambientales que, atendiendo a la política medioambiental del SAS, buscan mejorar la huella medioambiental, dando cumplimiento a la cláusula 12 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. Así se favorece una mayor eficiencia energética reconocida mediante la aportación de la certificación de eficiencia energética de las instalaciones donde se vayan a producir los menús a entregar y la utilización de vehículos “cero emisiones” y/o “eco” en la entrega de los mismos.

Reseñar que el certificado de eficiencia energética, con la calificación energética correspondiente, solo se solicita del edificio donde se encuentren las instalaciones de la empresa destinadas a la producción de los menús a servir y no de la actividad global de la empresa. Con la valoración de este certificado, se pretende puntuar positivamente el esfuerzo de la empresa en reducir el consumo energético en sus instalaciones destinadas a la producción de los menús a servir al SAS, ayudando, de esta forma y como se ha dicho en el párrafo anterior, a conseguir la objetivos de reducir la huella medioambiental de la prestación sanitaria.

Estos criterios cualitativos y medioambientales, 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, al menor precio ofertado, asignándose la puntuación al resto de las ofertas mediante proporcionalidad inversa en función de los precios ofertados (a menor precio más puntuación). De este modo se cumple con los principios de eficiencia del gasto y de economía en la gestión de recursos públicos.

Por último, se valoran diversos aspectos que redundan en una mayor confortabilidad del personal de atención continuada de los servicios de urgencia de atención primaria, que redundan en una mejor atención



a los pacientes, como el tiempo de respuesta propuesto para facilitar cambios de menú, que permite a los profesionales solicitar el cambio de menú en una fecha más próxima a la de consumo, el número de platos ofertados para cambio de menú, que permite al profesional adaptar el menú a sus gustos y necesidades nutricionales, y el incremento de días de reparto de los almuerzos y cenas a los centros, con lo que se busca acercar lo máximo posible la fecha de producción con la fecha de consumo, reduciendo los riesgos alimentarios y aumentando la calidad de los menús.

#### **11. Condiciones especiales de ejecución**

Se propone como condición especial de ejecución del contrato con carácter medioambiental, a los efectos del artículo 202 de la LCSP, la prevista en la cláusula 11 del Pliego Específico de Cláusulas Administrativas Particulares, siendo:

- La adjudicataria deberá contratar un seguro de responsabilidad civil para responder de los posibles daños ocasionados por su personal o por el servicio prestado, tanto a personas como a inmuebles, por una cuantía mínima de 800.000,00 €, que deberá estar vigente hasta la finalización del contrato.
- La adjudicataria deberá observar las prácticas adecuadas desde el punto de vista del desperdicio alimentario y del cumplimiento de la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- 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 los contenedores correspondientes o, en su caso, en el punto limpio u otro sistema de gestión de residuos autorizado.

El responsable del contrato supervisará y verificará periódicamente el cumplimiento de estas obligaciones y compromisos asumidos por el adjudicatario.

A estos efectos, la empresa adjudicataria podrá ser requerida en cualquier momento de la vigencia del contrato para aportar la documentación justificativa del cumplimiento.

#### **Justificación:**

La contratación del seguro de responsabilidad civil se justifica dado que estamos ante un servicio de manutención del personal de guardia, que conlleva la manipulación, cocinado, envasado y transporte de alimentos, por lo que, si la adjudicataria no cumpliera con la normativa legal en cuanto a las actividades indicadas, los menús podrían llegar en mal estado o contaminados, pudiendo producir desde molestias intestinales leves a enfermedades graves como la salmonelosis o la intoxicación botulínica.

Además, hay que tener en cuenta los riesgos que conlleva el transporte, sobre todo teniendo en cuenta que se incluyen destinos en la Sierra Morena de Sevilla, con carreteras más complicadas que las del resto de la provincia de Sevilla.

Con este seguro se pretende garantizar los daños que pudieran sufrir los usuarios del servicio, el Servicio Andaluz de Salud o terceras personas por la realización de cualquiera de las actividades necesarias para la realización de la prestación.

Con respecto al desperdicio alimentario, esta condición se recoge en la Ley 09/2017 de Contratos del Sector Público, tras la modificación del artículo 202.1 párrafo tercero por la Ley 1/2025 mencionada.

Con el criterio de recogida de residuos, de carácter medioambiental, se pretende que la adjudicataria realice una recogida selectiva de los residuos que genere durante la prestación del contrato, lo que permitirá reducir la huella ambiental del contrato y, por tanto, de la actividad sanitaria, consiguiendo, además,

|                   |                                |                                                                                                                   |              |
|-------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| SALUD RIVERO LEON |                                | 04/08/2025                                                                                                        | PÁGINA 12/13 |
| VERIFICACIÓN      | BndJAWRGNXA3AKAAKC2LGB7VW9CWFG | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |              |



favorecer la circularidad de la economía, al exigirse una recogida selectiva y su gestión por empresas especializadas.

## **12. Tratamiento de datos personales**

De acuerdo con el Real Decreto ley 14/2019, de 31 de octubre, por el que se adoptan medidas urgentes por razones de seguridad pública en materia de administración digital, contratación del sector público y telecomunicaciones (BOE núm. 266, de 5 de noviembre de 2019), a la vista del objeto contractual del mismo y de lo previsto en el artículo 122.2 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público, en su nueva redacción, que establece la exigencia de incorporar adicionalmente a los pliegos los extremos que indica, se comunica que dicho objeto contractual requiere la el tratamiento de datos personales por parte del contratista, únicamente para poder darles de alta como usuarios autorizados en la aplicación informática de la adjudicataria, de tal forma que puedan solicitar los cambios de menús o menús adaptados, que pasan a ser personalizados.

La adjudicataria estará obligada a respetar la normativa vigente en cada momento en materia de protección de datos.

La Directora Económica de la Central Provincial de Compras de Sevilla

|                   |                                |                                                                                                                   |              |
|-------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| SALUD RIVERO LEON |                                | 04/08/2025                                                                                                        | PÁGINA 13/13 |
| VERIFICACIÓN      | BndJAWRGNXA3AKAAKC2LGB7VW9CWFG | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |              |