

MEMORIA JUSTIFICATIVA Y ECONÓMICA COMPLEMENTARIA DE LA MEMORIA DE FECHA 29/09/2025 DE LA CONTRATACION MIXTA QUE COMPRENDE, POR UNA PARTE, LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL, Y EL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL AUTORIZADO, DE LOS HOSPITALES UNIVERSITARIO DE VALME Y HOSPITAL EL TOMILLAR, PERTENECIENTES AL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA SUR DE SEVILLA.

EXPEDIENTE P.R. 202/2025

Tras informe recibido de la Asesoría Jurídica sobre el cuadro resumen del pliego de cláusulas administrativas particulares de fecha 1 de diciembre de 2025; y en base a las consideraciones jurídicas del mismo,

SE MODIFICAN LOS SIGUIENTES PUNTOS:

1. MODIFICACIONES

Los supuestos, condiciones y alcance de la modificación serán:

Se podrán modificar las características del servicio contratado y las tarifas que han de ser abonadas por los usuarios, únicamente por razones de interés público, según lo dispuesto en el artículo 290 de la LCSP y, si concurren las circunstancias previstas en los artículos 203 a 207 de la LCSP.

Los **supuestos** concretos abarcarían el caso de un incremento o decremento sustancial de la necesidad de suministros de material o la necesidad de apertura o cierre de la cafetería en horario distinto de los inicialmente previstos por causas sobrevenidas.

Con respecto a la prestación del servicio de manutención de personas autorizadas, cabe la modificación en el supuesto de que se incrementen las necesidades reales en el número de ingestas (incremento de personal autorizado).

Condiciones:

Por causas sobrevenidas, siempre y cuando la modificación no afecte al equilibrio financiero del contrato, debidamente acreditado mediante el correspondiente estudio de viabilidad.

En el caso del servicio de manutención del personal autorizado dependiendo del incremento del número de ingestas, sin modificación de las prescripciones técnicas previstas en los pliegos.


Alcance

Para el supuesto del servicio de manutención de personal autorizado, que la modificación no suponga un cambio en la naturaleza y funcionalidad del servicio, ni establecimiento de nuevos precios unitarios no previstos en el contrato.

Límite:

Podrá modificarse durante su vigencia hasta un máximo del veinte por ciento de su precio inicial

Las modificaciones se tramitarán dentro de la vigencia del contrato.

Puede verificar la integridad 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	DAVID LLAMAS CORDOBA	03/02/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAZ8KNF652UJJBZ645LMZNSVWB4	PÁG. 1/19	

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

En el caso de modificaciones sucesivas, el conjunto de ellas no podrá superar este límite.

2. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN, PRECIO DEL CONTRATO Y VALOR ESTIMADO

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 100 de la LCSP, el presupuesto base de licitación se entiende como límite máximo de gasto que, en virtud del contrato, puede comprometer el Órgano de Contratación, incluido el impuesto sobre de valor añadido.

Por el **servicio de gestión de las cafeterías del hospital de Valme y hospital del Tomillar**, no hay compromiso económico para el órgano de contratación, toda vez que el adjudicatario recibirá, como contraprestaciones económicas previstas en el contrato, el precio de los servicios que se percibirá directamente de los usuarios.

El concesionario tendrá expuesto en lugar visible de las cafeterías, las listas de precios autorizados, para el personal propio o visitante, en la que se relacionaran todos los artículos que se sirvan. La incorporación de nuevos productos deberá contar con autorización expresa.

- El concesionario abonará a la Administración un canon de explotación, que se abonará en la forma y condiciones previstas en los pliegos y en la restante documentación contractual.

El abono del canon de inversión, por cuenta del concesionario, se adecuará a la programación de las obras y equipamiento necesario que así establezca la Dirección del Área de Gestión Sanitaria Sur de Sevilla.

La persona adjudicataria del contrato deberá hacer frente a los tributos, tasas y cánones de cualquier índole que sean de aplicación, así como los gastos que se originen como consecuencia de las obligaciones contempladas en los Pliegos.


El coste de los salarios de las personas empleadas para la ejecución de la prestación forma parte del precio total de los servicios prestados en las cafeterías.

El personal será el necesario para una prestación óptima del servicio y estará distribuido en función de la demanda que normalmente se produzca. Estará sujeto a las condiciones laborales ajustándose a lo dispuesto en los convenios:

- Convenio Colectivo Estatal de Restauración Colectiva (código de convenio: 99100165012016), suscrito con fecha 30 de diciembre de 2024 y con vigencia desde el 01/01/2025 a 31/12/2025 aplicable en el lugar de prestación del servicio.
- Convenio Colectivo del Sector Hostelería (código 41001465011981), suscrito por las Patronales Asociación de Hoteles de Sevilla y Asociación Empresarial de Hostelería y las Centrales Sindicales CCOO y UGT con vigencia desde el 01-01-2025 a 31-12-2028.
(Aplica a una trabajadora (categoría: camarera) por sentencia judicial)

El personal desarrollará sus funciones en los turnos correspondientes: diurnos, nocturno, diferenciándose las presencias físicas de fin de semana y festivos, así como de días laborables.

La subrogación del personal empleado en la ejecución del contrato es obligatoria.

Puede verificar la integridad 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	DAVID LLAMAS CORDOBA	03/02/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAZ8KNF652UJJBZ645LMZNSVWB4	PÁG. 2/19	

Canon de la Concesión:

Se establece un canon mínimo de licitación para el servicio de explotación de la cafetería, el cual podrá ser superado por los licitadores en sus ofertas.

El importe del canon se fija como un mínimo que el licitador puede mejorar en su oferta y, la obligación de su abono tendrá efecto a partir del día siguiente a la fecha de inicio del contrato.

Se proponen las siguientes cuantías económicas:

a) Canon de explotación: 23.620,00 €/año.

Para la determinación del canon concesional fijo se ha tomado como referencia los metros cuadrados ocupados por las cafeterías y, se ha partido del valor catastral del metro cuadrado para dicha superficie de las cafeterías, calculado sobre el valor catastral total según recibos del Impuesto de Bienes Inmuebles 2024.

	H. VALME	H. TOMILLAR
Superficie total (M2)	63.700,00	119.463,00
Valor Catastral	24.053.694,69 €	3.093.930,07 €
Valor Catastral por M2 ocupado	377,61 €	25,90 €
M2 Ocupados	675,05	290,8
Valor dominio publico	254.904,97 €	7.531,33 €
% valor		9%
VALOR CANON		23.620 €

b) Canon inicial de inversiones de 864.025,55 €, Referido a la valoración económica de las actuaciones definidas en el apartado uno del PPT.


Las actuaciones referidas en el apartado uno del PPT, definidas por la empresa en su oferta, conforme a la memoria presentada, estarán relacionadas directamente con el objeto del contrato y contarán con el visto bueno del responsable del contrato.

Todos los gastos derivados de la adecuación de los locales y del cumplimiento de las obligaciones derivadas de la ejecución de la concesión, tales como: proyecto de ejecución de obra, dirección de las obras y la contratación de técnicos competentes, gastos de construcción, tasas, licencias, arbitrios, conservación y mantenimiento, sueldos y salarios del personal, formarán parte del canon de inversión ofertado por el adjudicatario.

La programación de las obras se adecuará a los plazos establecidos por la Dirección del Área de Gestión Sanitaria Sur de Sevilla.

No se consideran canon de inversiones las necesarias para la explotación que se amorticen en función de su vida útil durante la duración del expediente o bien vayan a ser retiradas por el contratista a la finalización de la concesión y por tanto no van a incrementar el patrimonio de la administración contratante.

- Por el **servicio de manutención del personal autorizado** se hace preciso destinar crédito y autorizar gasto para atender las obligaciones económicas que se deriven para la Administración, hasta la finalización del contrato, determinadas por el número de ingestas estimadas (desayunos, almuerzos, cenas y almuerzos ligeros) al precio de licitación unitario máximo, resultando:

Puede verificar la integridad 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	DAVID LLAMAS CORDOBA	03/02/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAZ8KNF652UJJBZ645LMZNSVWB4	PÁG. 3/19	

Tipo de ingesta	Ingestas anuales	Precio unitario sin IVA	IVA 10%	Precio unitario IVA incl.	PBL anual sin IVA	PBL anual con IVA	Número de años	PBL contrato sin IVA	PBL contrato con IVA
Almuerzo	42.500	7,00 €	0,70 €	7,70 €	297.500,00 €	327.250,00 €	6,5	1.933.750,00 €	2.127.125,00 €
Cena									
Desayuno	27.000	2,00 €	0,20 €	2,20 €	54.000,00 €	59.400,00 €	6,5	351.000,00 €	386.100,00 €
Almuerzo ligero	10.000	5,00 €	0,50 €	5,50 €	50.000,00 €	55.000,00 €	6,5	325.000,00 €	357.500,00 €
					401.500,00 €	441.650,00 €		2.609.750,00 €	2.870.725,00 €

El importe del presupuesto base de licitación es: **2.870.725,00 € (IVA incluido)**; el IVA es de 260.975,00 €, y 2.609.750,00 € (IVA excluido)

El cálculo de ingestas está basado en el consumo de las mismas durante el año 2.024, según el sistema de información Siglo.

Los precios de licitación de las ingestas se consideran precios de mercado, tras realizar prospecciones de licitaciones publicadas en el Perfil del contratante de la Junta de Andalucía sobre los precios para la prestación de servicios similares en las cafeterías de hospitales, realizadas por parte de otros Órganos de Contratación dentro del ámbito sanitario andaluz, como se refleja en la siguiente tabla:

(Precios sin IVA)

ORGANO	EXPEDIENTE	SERVICIO	PRECIO UNITARIO LICITACION	PRECIO UNITARIO ADJUDICADO	% BAJADA
HOSPITAL UNIVERSITARIO TORRECARDENAS ALMERÍA	CONTR 2023/0001007454	Almuerzo	8,00 €	6,0016 €	24,98%
		Cena	8,00 €	6,0016 €	24,98%
		Desayuno	1,63 €		
HOSPITAL LA INMACULADA DE HUÉRCAL-OVERA DEL AREA DE GESTION SANITARIA NORTE DE ALMERIA	CONTR 2023/0001025418	Almuerzo	8,00 €	8,00 €	0%
		Cena	8,00 €	8,00 €	0%
		Desayuno	1,63 €	1,63 €	0%
HOSPITAL DE BAZA PERTENECIENTE AL AREA SANITARIA NORDESTE DE GRANADA	CONTR 2023 0001204618	Almuerzo	7,36 €	7,00 €	4,89%
		Cena	7,36 €	7,00 €	4,89%
AREA DE GESTION SANITARIA SUR DE CORDOBA	CONTR 2023 0001235184	Almuerzo	11,00 €	11,00 €	0%
		Cena	11,00 €	11,00 €	0%
		Desayuno	2,20 €	2,20 €	0%

Para el cálculo del presupuesto de licitación se ha estimado el siguiente *desglose porcentual medio anual de costes* a lo largo de la duración del contrato:

9,97%	Beneficio medio/cifra de negocios
61,65%	Coste personal medio/ cifra de negocio
26,02%	Coste ej. Material medio/ cifra de negocio
2,37%	Gastos generales/ cifra de negocio

El estudio de costes se realiza mediante un sistema de costes completos ya que se considera que todos los costes deben incorporarse al coste final del servicio.

En la estimación de los costes directos e indirectos de la contratación se ha tenido en cuenta: la cifra de ventas, los gastos de personal, el coste de ejecución material, los gastos generales y el beneficio antes de impuestos; y se deducen de las cuentas anuales previsionales obtenidas a partir de la información contable facilitada por la contratista actual, que se recogen en el estudio de viabilidad.

Se utiliza la estructura porcentual anterior para calcular los costes que intervienen en el precio de las ingestas del personal autorizado que se adquieren en cada año de duración del contrato:


Tipo de ingesta	Precio unitario sin IVA	Coste de personal	Costes de ej. Material	Gastos generales	Beneficio antes de impuestos
Almuerzo	7,0000 €	4,3156 €	1,8211 €	0,1656 €	0,6977 €
Cena					
Desayuno	2,0000 €	1,2330 €	0,5203 €	0,0473 €	0,1993 €
Almuerzo ligero	5,0000 €	3,0826 €	1,3008 €	0,1183 €	0,4984 €

- **Costes del personal:** Con respecto a las exigencias recogidas en los artículos 100.2 y 101.2., hemos de considerar que se trata de la prestación de un servicio donde la mano de obra no tiene dedicación exclusiva, sino que las mismas personas trabajadoras que desarrollan la prestación de manutención del personal, también atienden los servicios prestados en las cafeterías de los hospitales de Valme y el Tomillar incluidas en la misma contratación.

En consecuencia, el importe de la mano de obra es un componente más de los que componen la estructura de costes del servicio de manutención del personal autorizado.

No es posible realizar una separación del coste de personal previsto en el estudio de viabilidad entre el correspondiente a la prestación de cafetería y el correspondiente a la prestación de manutención de personal autorizado, pues cada trabajador puede realizar indistintamente sus funciones tanto para la cafeterías como para el comedor de profesionales en función de las necesidades de cada momento y en función de las puntas de trabajo (cocinar todos los alimentos con independencia de que se sirvan al personal con manutención autorizada o al personal o público en general que pagan lo que consumen, servir y recoger las mesas de todos los usuarios, sean de una u otra prestación, etc...)

- **Costes de ejecución material:** Los costes de aprovisionamiento (proveedores) necesarios para la explotación del servicio, coste de la materia prima, víveres y productos de alimentación.

Puede verificar la integridad 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	DAVID LLAMAS CORDOBA	03/02/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAZ8KNF652UJJBZ645LMZNSVWB4	PÁG. 5/19	

- **Gastos Generales:** En esta partida se incluyen los gastos administrativos y de gestión, arrendamientos, mantenimiento y reparación que corresponda a la empresa adjudicativa (de la maquinaria y utensilios de cocina y cafetería), limpieza, seguros (incluido el que cubra las responsabilidades que pudieran derivarse de la ejecución del presente contrato), gastos bancarios, menaje, DDD, etc.
- **Beneficio industrial:** Se ha recogido el beneficio antes de impuestos, como rentabilidad obtenida por el contratista.

El Coste anual calculado se incrementa con el I.V.A. correspondiente (10%) para obtener el presupuesto para cada año de duración del contrato, teniendo en cuenta que se estima que en el ejercicio 2.026 la ejecución del contrato será para once meses (enero a noviembre), de 2.027 a 2.032 será de doce meses (siendo el gasto del mes de diciembre el correspondiente a la anualidad anterior) y en 2.033 será de un mes (diciembre 2032).

Valor Estimado:

Para calcular el valor estimado del contrato mixto hemos de distinguir dos componentes, uno el valor de la concesión de servicio de cafeterías: hospital universitario de Valme y el Tomillar y otro, el importe del presupuesto base de licitación del servicio de manutención del personal, incluidas las eventuales modificaciones, IVA excluido.

Por la concesión de servicio de las cafeterías:


Para la determinación del valor estimado en los contratos de concesiones de servicio, ha de tenerse en cuenta lo previsto en el artículo 101 de la LCSP y en los apartados 2 y 3 del artículo 8 de la Directiva 2014/23/UE de concesiones.

El valor estimado de la concesión de las cafeterías se calcula por tanto, según la estimación del importe neto de la cifra de negocios, sin incluir el impuesto de valor añadido, que generará la empresa concesionaria, calculado según estimación por el periodo de duración del contrato (7 años) así como el valor de todos los suministros y servicios que el poder adjudicador ponga a disposición del concesionario, siempre que sean necesarios para la ejecución del contrato, según el siguiente cuadro y realizado según estudio de viabilidad (art 101.1.b, 101.3.e y 285 LCSP)

De conformidad con el Informe 5/2019, de 5 de febrero de 2020, de la Comisión Consultiva de Contratación Pública, sobre determinadas consideraciones del valor estimado de un contrato conforme al artículo 101 de la Ley de Contratos del Sector Público, para el cálculo del valor estimado se toma el importe neto de la cifra de negocios, sin incluir el Impuesto sobre el Valor Añadido que, según sus estimaciones, generará la empresa concesionaria durante la ejecución del mismo como contraprestación por los servicios objeto del contrato, así como de los suministros relacionados con estos servicios.

Para encontrar la definición de importe neto de la cifra anual de negocios debemos acudir a la normativa mercantil, en concreto, al Real Decreto 1514/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el Plan General de Contabilidad. La tercera parte del Plan General de Contabilidad se refiere a las cuentas anuales, dentro de ella el Apartado I se refiere a las Normas de elaboración de las mismas, y en su Norma 11ª se define la cifra anual de negocios: "11.ª Cifra anual de negocios.

El importe neto de la cifra anual de negocios se determinará deduciendo del importe de las ventas de los productos y de las prestaciones de servicios u otros ingresos correspondientes a las actividades ordinarias de

Puede verificar la integridad 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	DAVID LLAMAS CORDOBA	03/02/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAZ8KNF652UJJBZ645LMZNSVWB4	PÁG. 6/19	

la empresa, el importe de cualquier descuento (bonificaciones y demás reducciones sobre las ventas) y el del impuesto sobre el valor añadido y otros impuestos directamente relacionados con las mismas, que deban ser objeto de repercusión”.

Así pues, de acuerdo con el estudio económico de viabilidad y/o previsión de comportamiento del negocio el valor estimado de la concesión es el siguiente:

CIFRA ANUAL DE NEGOCIOS	2026 (7 MESES)	2027	2028	2029	2030	2031	2032 (11 MESES)
Cafetería del Hospital U. de Valme	879.649,46 €	1.782.914,66 €	1.932.322,91 €	2.094.251,57 €	2.269.749,85 €	2.496.724,84 €	1.446.931,81 €
Cafetería del Hospital del Tomillar	147.352,70 €	298.661,35 €	323.689,17 €	350.814,32 €	380.212,56 €	418.233,82 €	242.379,86 €
TOTAL, CIFRA DE NEGOCIOS/AÑO	1.027.002,17 €	2.081.576,01 €	2.256.012,08 €	2.445.065,89 €	2.649.962,41 €	2.914.958,66 €	1.689.311,66 €

Valor estimado de la concesión de servicio de las cafeterías: **15.063.888,88 €**

Por el servicio de Manutención

El valor estimado del contrato, conforme a lo previsto en el artículo 101. de la LCSP se corresponde con el Presupuesto Base de Licitación sin IVA, incluidas las posibles modificaciones de hasta un 20 %.: **3.131.700 €**

Presupuesto base de licitación (IVA excluido): 2.609.750,00 €

Modificaciones previstas (máx.20%) (IVA excluido): 521.950,00 €

El Valor Estimado Total del contrato mixto será la suma del valor estimado de la Concesión del Servicio de las cafeterías más el valor estimado del Servicio de manutención al personal autorizado según el siguiente desglose:

Valor estimado total del contrato (cafetería y manutención): 18.195.588,88 €


La contratación, con los efectos previstos en la LCSP, y de conformidad con las reglas de los artículos 19 y siguientes de dicha norma legal, tendrá la consideración de contrato sujeto a regulación armonizada.

Revisión de precios:

Se prevé revisión de precios en los términos establecidos en el artículo 103 LCSP.

Cabe señalar que el artículo 103 LCSP determina la revisión de precios en cada fecha respecto a la fecha de formalización del contrato, siempre que la formalización 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 el citado plazo de tres meses, si la formalización se produce con posterioridad.

Atendiendo a la naturaleza del contrato y la estructura y evolución de los costes de las prestaciones del mismo, la fórmula de revisión que debe aplicarse es:

Puede verificar la integridad 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	DAVID LLAMAS CORDOBA	03/02/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAZ8KNF652UJJBZ645LMZNSVWB4	PÁG. 7/19	

La tarifa en el año t, Tt, se obtiene como la tarifa en el año 0 (año de formalización del contrato, T0) multiplicada por la actualización de tarifa en el año t, Kt.

$Tt = Kt \times T0$, siendo:

$Kt = p \times (Pt/P0) + m \times (Mt/M0) + s \times (St/S0) + NR$

Y donde:

p: Peso del coste de personal en tanto por uno (0,4211)

Pt/P0: Tasa de variación del índice nacional (variación del índice de precios del trabajo, base 2016, índice nacional por sección para la actividad de hostelería clasificada como sección por la Clasificación Nacional de Actividades Económicas (CNAE 2009))

m: Peso del coste de los “alimentos y bebidas no alcohólicas” en tanto por uno (0,3464)

MPT /MP0: Tasa de variación del índice nacional (variación anual de los alimentos y bebidas no alcohólicas publicado por el INE ECOICOP (50902))

s: Peso del coste de la energía en tanto por uno (0,0511)

St/So: Tasa de variación del índice nacional (publicado por el INE Índices nacionales de clases (50904))

NR: Peso de los costes no revisables en tanto por uno (0,1814)


Los índices elegidos cumplen las siguientes condiciones:

- Deben caracterizarse por ser los que, con la mayor desagregación posible de entre los disponibles, mejor refleje la evolución del coste susceptible de revisión.
- En la medida de lo posible ser específicos de cada coste y no incorporar elementos ajenos al mismo.
- Deben estar disponibles al público.
- No deben ser modificables de forma unilateral por el operador o en este caso concesionario.
- En el caso de la mano de obra, se impone como límite superior de revisión el incremento experimentado por la retribución del personal al servicio del sector público, conforme a las Leyes de Presupuestos Generales del Estado.

Todos los índices utilizados responden a los requerimientos del artículo 7 del RD 55/2017, donde se indica que los índices específicos no incorporen, en la medida de lo posible, elementos ajenos al coste que se pretende reflejar.

Los índices utilizados deben estar disponibles al público y no ser modificables unilateralmente por el operador económico al que resulten de aplicación. Se utilizarán preferiblemente los precios individuales o índices específicos de precios que excluyan el efecto de las variaciones impositivas, cuando los mismos estén disponibles al público.

Los índices, en todos los casos están publicados por el Instituto Nacional de Estadística, lo que garantiza, que están disponibles al público y que no puedan ser manipulables por el operador económico. Además, la metodología utilizada para el cálculo de los índices nacionales excluye el efecto de las variaciones impositivas. Esto permite evaluar mejor la evolución de los precios de los bienes y servicios sin la influencia de cambios en los impuestos que podrían distorsionar la percepción real de la inflación.

Puede verificar la integridad 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	DAVID LLAMAS CORDOBA	03/02/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAZ8KNF652UJJBZ645LMZNSVWB4	PÁG. 8/19	

La especificidad del índice se garantiza al haber utilizado índices nacionales que permiten desglosar y analizar la variación de precios en diferentes categorías de bienes y servicios.

Los pesos utilizados se corresponden con los determinados por la Central Provincial de Compras de Cádiz, en base a información solicitada recientemente (el 01 de abril de 2025) a las principales operadoras del mercado de la hostelería, cruzando la estructura de costes presentada por los operadores económicos con los principios y requisitos referidos en el RD 55/2017, llegando a la conclusión que se consideran revisables los costes de materia prima, mano de obra, y suministro eléctrico, costes relevantes e indispensables para el servicio, cuya evolución depende de circunstancias y factores económicos, políticos y sociales con un alto grado de incertidumbre y fuera del ámbito de influencia de los operadores del sector.

Esta selección resulta además compatible con las normas establecidas en el RD 55/17.

Por lo que la estructura de costes queda de la siguiente manera:

Estructura de costes simplificada del servicio

Conceptos	% Costes
Gastos de personal	42,11%
Gastos de materia prima	34,64%
Suministro eléctrico	5,11%
Costes no revisables	18,14 %
Total	100,00 %


3. ELECCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

El contrato se adjudicará mediante procedimiento restringido, por imposición de lo dispuesto en el artículo 131 de la LCSP al licitarse una concesión de servicios especiales incluida en el anexo IV de la LCSP.

El régimen jurídico del presente contrato es el mixto por cuanto, tal y como establece el artículo 18 de la LCSP, se recogen prestaciones correspondientes a la concesión de servicios, en lo referido a la prestación de la explotación de las cafeterías de público y personal, y por otro la prestación de servicio por la manutención de las personas autorizadas.

Las prestaciones objeto de contrato se encuentran directamente vinculadas entre sí y mantienen relaciones de complementariedad que exigen su tratamiento como una unidad funcional dirigida a la satisfacción de una necesidad en los términos dispuestos en el artículo 34.2 de la LCSP, por cuanto se trata de la prestación de un servicio global de cafetería de público y de personal y de comedor para la manutención de personal autorizado, debiéndose llevar a cabo ambas prestaciones en las mismas instalaciones, lo que exige que sean prestadas por el mismo contratista.

En el primer caso, en relación a las prestaciones referentes a la concesión de servicios, el contrato debe ser calificado como tal puesto que implica la transferencia al concesionario de un riesgo operacional en la explotación de dicho servicio, abarcando el riesgo de demanda o el de suministro, o ambos. Se entiende por riesgo de demanda el que se debe a la demanda real de las obras o servicios objeto del contrato y riesgo de

Puede verificar la integridad 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	DAVID LLAMAS CORDOBA	03/02/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAZ8KNF652UJJBZ645LMZNSVWB4	PÁG. 9/19	

suministro el relativo al suministro de las obras o servicios objeto del contrato, en particular el riesgo de que la prestación de los servicios no se ajuste a la demanda.

Se considera pues, que el concesionario asume un riesgo operacional, ya que no está garantizado que, en condiciones normales de funcionamiento, el mismo vaya a recuperar las inversiones realizadas ni a cubrir los costes en que hubiera incurrido como consecuencia de la explotación del servicio, objeto de la concesión. La parte de los riesgos transferidos al concesionario debe suponer una exposición real a las incertidumbres del mercado que implique que cualquier pérdida potencial estimada en que incurra el concesionario no es meramente nominal o desdeñable. Todo ello en los términos establecidos en el artículo 14 y 15 de la Ley de Contratos del Sector Público.

El objeto principal se determinará en función de cuál sea el mayor de los valores estimados de las respectivas prestaciones.

- Valor estimado de la concesión de servicio de cafeterías: **15.063.888,88 €**
- Valor estimado del servicio de manutención: **3.131.700,00 €**

Atendiendo al criterio cuyo valor estimado es mayor, esto es, el de la concesión de servicio de las cafeterías, y de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 131.2 de la LCSP, el procedimiento de adjudicación será el procedimiento restringido, al licitarse una concesión de servicios especiales incluida en el anexo IV de la LCSP, el cual se desarrollará conforme los artículos 160 a 165 de la LCSP 9/17, determinándose las ofertas económicamente más ventajosas atendiendo a los criterios de adjudicación que se establezcan en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

En el procedimiento restringido cualquier empresa interesada podrá presentar una solicitud de participación en respuesta a una convocatoria de licitación, y sólo podrán presentar proposiciones aquellos empresarios que, a su solicitud y en atención a su solvencia, sean seleccionados por el órgano de contratación.

En cuanto a la tramitación del expediente será la ordinaria.

4. CLASIFICACION, CRITERIOS DE SOLVENCIA Y DE ADJUDICACIÓN


La licitadora debe acreditar estar en posesión de las condiciones mínimas de solvencia, que han de estar vinculados al objeto del contrato y ser proporcionales al mismo, de acuerdo con lo previsto en los artículos 86, 87 y 90 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 referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles, en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario y de presentación de las ofertas, que deberá ser de importe igual o superior al 50 % del valor estimado anual 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, si el empresario estuviera inscrito en dicho registro, y en caso contrario por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrito. Los empresarios individuales no

Puede verificar la integridad 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	DAVID LLAMAS CORDOBA	03/02/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAZ8KNF652UJJBZ645LMZNSVWB4	PÁG. 10/19	

inscritos en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventarios y cuentas anuales legalizados por el Registro Mercantil.

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 o trabajos realizados, de igual o similar naturaleza a los que constituyen el objeto del contrato, efectuados en los tres últimos ejercicios, indicando su importe, fechas y destinatario público o privado de los mismos.

Los servicios o trabajos 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 éste o a falta de dicho certificado, mediante una declaración del empresario acompañado 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, atendiendo para ello al código CPV del contrato, según el Vocabulario común de contratos públicos aprobado por Reglamento (CE) 2195/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de noviembre de 2002. Tres certificados para cada CPV.

Justificación: De acuerdo con la LCSP, se han elegido un requisito acorde con el objeto del contrato, como es la experiencia de la empresa en contratos similares. Este requisito parece suficiente 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 suministros realizados es una cantidad asumible, al mismo tiempo que demuestra experiencia real para el objeto del contrato.

Para la valoración de las proposiciones, la determinación de la mejor oferta en relación a la calidad/precio, se atenderá a los siguientes **critérios de adjudicación:**

Nº	CRITERIOS DE ADJUDICACION	PUNTUACIÓN
	CRITERIOS DE VALORACIÓN AUTOMÁTICOS	60 PUNTOS
1	Oferta económica	40 puntos
1.1	CANON	20 puntos
1.2	PRECIOS CAFETERÍAS	10 puntos

Puede verificar la integridad 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	DAVID LLAMAS CORDOBA	03/02/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAZ8KNF652UJJBZ645LMZNSVWB4	PÁG. 11/19	

1.3	PRECIOS MANUTENCIÓN DE PERSONAL	10 puntos	
2	Criterios Técnicos (Criterios Cualitativos)	20 puntos	
2.1	CICLOS DE ROTACIÓN DE MENÚS	5 puntos	
2.2	MENOR EMISIÓN DE CO2 EN TRANSPORTE DE VIVERES PERECEDEROS	4 puntos	
2.3	ADHESIÓN AL SISTEMA ARBITRAL	3 puntos	
2.4	FORMACIÓN DEL PERSONAL	3 puntos	
2.5	DONACIÓN DE EXCEDENTES	5 puntos	
	CRITERIOS DE VALORACIÓN NO AUTOMÁTICOS	40 PUNTOS Umbral mínimo: 20 puntos	
3	Memoria Funcional (Criterios Cualitativos)	Puntuación	Umbral mínimo
3.1.	PLAN ORGANIZATIVO DEL SERVICIO	15 puntos	7,5 puntos
3.2.	PLAN PARA LA MEJORA, REFORMA Y ADECUACIÓN DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	10 puntos	5 puntos
3.3.	PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC)	5 puntos	2,5 puntos
3.4.	PLAN GENERAL DE HIGIENE (PGH)	5 puntos	2,5 puntos
3.5.	PLAN DE GESTIÓN AMBIENTAL	5 puntos	2,5 puntos

* La numeración de estos criterios sólo es a los efectos de ordenar, de forma que se ajustarán a lo dispuesto en la LCSP y demás disposiciones aplicables.

A) CRITERIOS DE VALORACIÓN AUTOMÁTICOS (60 PUNTOS)

1. OFERTA ECONÓMICA (40 puntos)

1.1. CANON (20 puntos)

Se valorará la oferta del canon de explotación de las cafeterías realizada en función de la subida que suponga sobre el importe de licitación, especificando en partida aparte el porcentaje e importe del mismo.

Se otorgarán 20 puntos a la oferta que presente el canon de mayor importe, y se puntuarán las restantes ofertas mediante proporcionalidad directa, según la siguiente fórmula:


$$20 \text{ puntos} \times \text{Oferta a valorar} / \text{oferta de mayor importe}$$

Se otorgarán 0 puntos a la oferta que presente un canon igual al de la licitación que es el mínimo exigido.

1.2. PRECIO CAFETERÍAS (10 puntos)

Se valorará la suma de los dos siguientes subconceptos:

A) Precios al público: Se otorgarán 5 puntos a la oferta que contenga un mayor porcentaje promedio de descuento de los productos ofertados al público del **Anexo IV del PPT**: Anexo C artículos de cafeterías, de tarifas de precios para el público, puntuándose las restantes de forma proporcional directa, según la siguiente fórmula:

Puede verificar la integridad 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	DAVID LLAMAS CORDOBA	03/02/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAZ8KNF652UJJBZ645LMZNSVWB4	PÁG. 12/19	

5 puntos X (PDO) / (PDMA)

PDO= Promedio de descuento ofertado.

PDMA= Promedio de descuento más alto de los ofertados.

B) Precios al personal: Se otorgarán 5 puntos a la oferta que contenga un mayor porcentaje promedio de descuento de los productos ofertados al personal del **Anexo IV del PPT**: Anexo C artículos de cafeterías, de tarifas de precios para el personal, puntuándose las restantes de forma proporcional directa, según la siguiente fórmula:

5 puntos X (PDO) / (PDMA)

PDO= Promedio de descuento ofertado.

PDMA= Promedio de descuento más alto de los ofertados

Para la valoración de este criterio, el licitador deberá anexas una columna con el porcentaje de descuento de cada producto y totalizar el promedio de descuento de los productos

1.3. PRECIO MANUTENCIÓN DE PERSONAL (10 puntos)

Se valorará la media de la oferta de los precios de manutención de personal (almuerzo/ cena, almuerzo ligero, desayuno) en función de la bajada que suponga sobre los importes de licitación, IVA excluido, especificando en partida aparte el porcentaje e importe del mismo.

Se otorgarán 10 puntos a la oferta media más económica y se puntuarán las restantes ofertas mediante proporcionalidad directa, según la siguiente fórmula:

10 puntos X Oferta a valorar / oferta más económica

2. CRITERIOS TÉCNICOS (CUALITATIVOS) (Hasta 15 puntos)

2.1. CICLO DE ROTACIÓN DE MENÚS (Hasta 5 puntos)

Se valorarán las ofertas de la siguiente forma:

10 días < ciclo de repetición ≤ 12 días.....2,5 puntos.

12 días < ciclo de repetición ≤ 15 días..... 5 puntos.


2.2. MENOR EMISIÓN DE CO2 EN TRANSPORTE DE VIVERES PERECEDEROS (Hasta 4 puntos)

Se otorgarán 4 puntos a la oferta que presente compromiso de aprovisionamiento de productos perecederos cuyo conjunto de emisiones de CO2 previsto para un año de contrato, sea el menor posible.

Se acreditará dicho extremo, con la suma de kilómetros que se estima se realizará con aquellos vehículos que transportarán los productos perecederos asociados al contrato. Esta condición será medida a lo largo del contrato, y podrá ser objeto de penalización, si se incumplen las condiciones ofertadas o no se facilitan los datos.

El licitador deberá relacionar una serie de vehículos, con marca y modelo, y el total de kilómetros previstos que realizarán cada uno de ellos a lo largo de un año de contrato. Los vehículos se encontrarán en la relación que publica el IDAE en:

<https://coches.idae.es/guia-emisiones-consumos>

Puede verificar la integridad 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	DAVID LLAMAS CORDOBA	03/02/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAZ8KNF652UJJBZ645LMZNSVWB4	PÁG. 13/19	

Y para el cálculo del CO2 se tomará la columna g/km para la marca y modelo del vehículo en cuestión, de la Guía de Vehículos de Turismo de Venta en España, con indicación consumos y emisiones de CO2. En caso de que el vehículo en cuestión no se encuentre en dicha guía, se atenderá a lo que indique el fabricante en su ficha técnica.

El cálculo de las emisiones de CO2 se realizará la siguiente forma:

$$E_{CO2} = \sum_i^n eV_i \times km$$

E_{CO2} = Toneladas de CO2 que está previsto emitir en un año por los vehículos del contrato

eV_i = Emisiones de CO2 del vehículo en Tm.

km = Kilómetros previstos en un año.

Calculando este factor, y sumando todos, para cada uno de los vehículos que esté previsto utilizar para realiza dichos transportes.

Puntuación:

$$P = (\sum (\text{CO}_2 \text{ mínimo}) / \sum (\text{CO}_2 \text{ Oferta})) * 4$$

$\sum (\text{CO}_2 \text{ mínimo})$: Número mínimo de total de emisiones previstas en Tm para un año, de todas las ofertadas.

$\sum (\text{CO}_2 \text{ Oferta})$: Total de emisiones previstas en Tm para un año, de la oferta analizada.

Se consideran vehículos de transporte de víveres perecederos, tanto los propios del contratista como los que utilicen otros que sean contratos por este.

2.3. ADHESIÓN AL SISTEMA ARBITRAL DE CONSUMO (Hasta 3 puntos)

Se asignarán 3 puntos a aquellas ofertas que incluyan el compromiso de adhesión al Sistema Arbitral de Consumo, regulado en el Real Decreto 713/2024, de 23 de julio, por el que se regula el Sistema Arbitral de Consumo.

2.4. FORMACIÓN DEL PERSONAL (Hasta 3 puntos)


Se otorgarán 3 puntos a la oferta que presente mayor número de horas anuales de formación a su personal, en las siguientes materias: Atención al usuario en el ámbito sanitario, comunicación, planes de autocontrol, calidad en el servicio y otras materias relacionadas con el adecuado trato al cliente y la reducción del desperdicio alimentario.

Se deberá identificar el nombre del curso, contenido formativo y número de horas por profesional y curso.

Siendo el número máximo de horas de 20 horas anuales por profesional.

Se puntuarán las restantes ofertas mediante proporcionalidad directa, según la siguiente fórmula:

$$3 \text{ puntos} \times \text{horas de oferta a valorar} / \text{horas oferta con más nº de horas.}$$

Puede verificar la integridad 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	DAVID LLAMAS CORDOBA	03/02/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAZ8KNF652UJJBZ645LMZNSVWB4	PÁG. 14/19	

B) CRITERIOS DE VALORACIÓN NO AUTOMÁTICOS (40 PUNTOS)

3. MEMORIA FUNCIONAL (Hasta 40 puntos)

Se valorarán cada uno de los subcriterios que se detallan a continuación conforme a la siguiente escala:

- MUY BUENA: la oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y presenta mejor programa y mayor número de actuaciones válidas concretas en cuanto a los aspectos a valorar.

Valoración: Superior a 70% de la puntuación máxima del criterio.

- BUENA: la oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y presenta un buen programa y un buen número de actuaciones válidas concretas en cuanto a los aspectos a valorar, si bien su oferta en conjunto es inferior a la valorada como muy buena.

Valoración: Superior al 30% e inferior al 80% de la puntuación máxima del criterio

- ADECUADA: La oferta cumple las características técnicas solicitadas y no presenta ventajas significativas en cuanto a los aspectos técnico-funcionales objeto de valoración.

Valoración: Hasta el 30% de la puntuación máxima del criterio

- BASE: Solo cumple los requisitos y características técnicas solicitadas, no presentando ventajas en cuanto a los aspectos técnico-funcionales objeto de valoración.

Valoración 0 % de la puntuación máxima establecida.

3.1. PLAN ORGANIZATIVO DEL SERVICIO (Hasta 15 puntos)

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme a las características y requisitos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas, y que suponga una mejora sobre lo establecido en el mismo.

Además de los parámetros contenidos en los Pliegos, se valorará la oferta de productos ecológicos, saludables, de comercio justo y de economía circular en cuanto a la reducción de la producción de residuos alimentarios.


3.2. PLAN PARA LA MEJORA, REFORMA Y ADECUACIÓN DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO (Hasta 10 puntos)

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria (el proyecto técnico ofertado para llevar a cabo la reforma y adecuación de las cafeterías y aseos, incluyendo en el mismo, todo lo relativo al mobiliario; tramitación de licencia, acopio de materiales, ...etc.) conforme a las características y requisitos establecidos en el **Anexo E** del Pliego de Prescripciones Técnicas y que suponga una mejora sobre lo establecido en el mismo.

3.3. PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC) (Hasta 5 puntos)

Se valorará la calidad técnica, el grado de desarrollo, la coherencia interna y la aplicabilidad real de la propuesta de implantación del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), que deberá incluir un Sistema de Autocontrol completo y detallado, conforme a la normativa vigente en materia de higiene, manipulación y producción de alimentos.

La evaluación se realizará atendiendo a los siguientes aspectos:

Puede verificar la integridad 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	DAVID LLAMAS CORDOBA	03/02/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAZ8KNF652UJJBZ645LMZNSVWB4	PÁG. 15/19	

a) Alcance, estructura y gestión del Sistema de Autocontrol (APPCC):

- El grado de definición y adecuación del alcance del Sistema de Autocontrol, específicamente adaptado a los procesos y actividades objeto del contrato.
- La correcta identificación de responsables, funciones y niveles de supervisión dentro de la organización.
- La definición de los procedimientos de revisión, actualización y mejora continua del APPCC.
- La integración efectiva del sistema con la normativa vigente aplicable (Reglamentos (CE) 852/2004 y 853/2004, normativa nacional y autonómica), así como con otros sistemas de gestión implantados.

b) Desarrollo técnico del Plan APPCC:

- La identificación y análisis sistemático de peligros en todas las fases del proceso (biológicos, químicos y físicos), con evaluación del riesgo.
- El adecuado establecimiento de los Puntos Críticos de Control (PCC) y de los límites críticos asociados.
- La definición de procedimientos de vigilancia, acciones correctoras y preventivas ante desviaciones.
- La existencia de sistemas de verificación y validación del APPCC, incluyendo auditorías internas y revisión de resultados.
- El sistema de registros y documentación, garantizando su trazabilidad, actualización y disponibilidad.

3.4. PLAN GENERAL DE HIGIENE (PGH) (Hasta 5 puntos)


Se valorará el contenido, desarrollo y forma de aplicación de los PGH, atendiendo a los siguientes aspectos evaluables:

Modelo de gestión de Residuos Sólidos Urbanos propuesto: La correcta **identificación, clasificación y segregación** de los residuos generados, La adecuación de los **procedimientos de recogida, almacenamiento, transporte y eliminación**. La integración de medidas de **reducción, reutilización y reciclaje**, conforme a la normativa ambiental vigente. La definición de responsables, frecuencias, registros y sistemas de trazabilidad.

Seguridad del sistema propuesto para la gestión de Residuos Peligrosos, en caso de que se generen; El **grado de seguridad del sistema propuesto**, incluyendo almacenamiento, etiquetado y señalización. La adecuación a la normativa aplicable (ADR, normativa autonómica y estatal). Los procedimientos de **retirada por gestores autorizados**, control documental y planes de actuación ante incidentes o derrames.

Sistema de control de vertidos líquidos ofertado y programa de mantenimiento. La descripción de los **procedimientos de control y minimización de vertidos**. La existencia de **medidas preventivas y correctoras** frente a contaminaciones accidentales. El programa de mantenimiento de las instalaciones implicadas, incluyendo periodicidades, registros y responsables.

Grado de desarrollo y plan de control en la prevención la legionelosis propuesta. El **grado de desarrollo técnico** del plan conforme a la normativa vigente (RD 487/2022 y normativa complementaria). La identificación de instalaciones de riesgo y análisis de peligros. Los programas de **mantenimiento, limpieza, desinfección, muestreo y control analítico**. La definición de protocolos de actuación ante resultados no conformes y formación del personal.

Puede verificar la integridad 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	DAVID LLAMAS CORDOBA	03/02/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAZ8KNF652UJJBZ645LMZNSVWB4	PÁG. 16/19	

3.5. PLAN DE GESTIÓN AMBIENTAL (Hasta 5 puntos)

Se valorará la calidad técnica, el grado de desarrollo, la coherencia interna y la aplicabilidad real del Plan de Gestión Medioambiental y Energética presentado, así como su adecuación al entorno hospitalario y su alineación con el Sistema de Gestión Ambiental del Servicio Andaluz de Salud (S.G.A. del S.A.S.). La puntuación se asignará atendiendo a los siguientes aspectos:

- a) Prevención y gestión de incidentes ambientales en entorno hospitalario
 - La existencia de protocolos específicos y diferenciados para la prevención de incidentes ambientales, adaptados a la complejidad y criticidad del entorno hospitalario.
 - La identificación de riesgos ambientales relevantes, análisis de escenarios de emergencia y definición de medidas preventivas y correctoras.
 - La incorporación de medidas innovadoras para la detección temprana, alerta y respuesta ante emergencias ambientales (sistemas de monitorización, procedimientos automatizados, mejora de tiempos de reacción, etc.).
 - Los compromisos de realización de auditorías ambientales internas adicionales a las exigidas normativamente, incluyendo su periodicidad, alcance y mecanismos de seguimiento.

- b) Uso eficiente de recursos y reducción de consumos energéticos e hídricos
 - La definición de medidas concretas y técnicamente viables orientadas a la reducción del consumo energético y de agua.
 - El establecimiento de objetivos cuantificados, indicadores ambientales y líneas base de referencia.
 - La descripción de un sistema de seguimiento, control y mejora continua, incluyendo responsables, periodicidad de evaluación y registros.
 - La coherencia técnica y operativa de las medidas propuestas con el S.G.A. del S.A.S., así como su integración en los procesos habituales del centro hospitalario.


UMBRAL MÍNIMO: 50% de la puntuación total del criterio.

El umbral mínimo de puntuación que deberán alcanzar las ofertas es de 20 puntos (equivalente al 50% respecto a cada uno de los subcriterios establecidos), de forma que quedarán excluidas las ofertas técnicas de las empresas que no alcancen dicho umbral mínimo de puntuación.

OFERTAS ANORMALES O DESPROPORCIONADAS.

Al utilizar una pluralidad de criterios, se estará a lo establecido a continuación para identificar con parámetros objetivos, los casos que una oferta sea considerada anormal:

- Cuando concurriendo un sólo licitador, la oferta de canon de explotación, de precios de cafeterías e ingestas de personal autorizado difiera del importe de licitación en más de 25 unidades porcentuales.
- Cuando concurren más de un licitador, se considerarán anormales las proposiciones cuyo importe sea superior en 20 unidades porcentuales a la media aritmética de todas las puntuaciones obtenidas en todas las ofertas admitidas en los criterios de valoración tenidos en consideración para adjudicar.

Puede verificar la integridad 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	DAVID LLAMAS CORDOBA	03/02/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAZ8KNF652UJJBZ645LMZNSVWB4	PÁG. 17/19	

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 contrato, estando todos ellos vinculados a su objeto 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 “Memoria funcional”, dividido en los subcriterios “plan para la mejora, reforma y adecuación de las instalaciones y equipamiento”, “plan organizativo del servicio”, “plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC)”, “plan general de higiene” y “plan de gestión ambiental”, permiten valorar las ofertas en base a las ventajas que ofrece la organización del trabajo propuesta, los aspectos de inversión propuestos y que puedan repercutir en una mayor calidad del servicio y seguridad alimentaria y de las condiciones de trabajo.

Los criterios automáticos “ciclos de rotación de menús”, “adhesión al sistema arbitral de consumo”, “formación del personal”, “menor emisión de CO2 en transporte de víveres perecederos” y “donación de excedentes” permiten valorar las ofertas en base a la ventaja que se ofrece en cuanto a la confianza, cercanía y variedad en la prestación del servicio.

Estos criterios cualitativos (automáticos y no automáticos), se acompañan de criterios relacionados con los precios y el canon, que es la “Oferta económica”, cuya formulación se basa en dar una mayor puntuación a la oferta económicamente más ventajosa.

De este modo se cumple con los principios de eficiencia del gasto y de economía en la gestión de recursos públicos.

5. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

De conformidad con lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 202 de la LCSP, se establecen las siguientes condiciones especiales 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 adjudicatario vendrá obligado a la observancia de prácticas adecuadas desde el punto de vista del desperdicio alimentario, en relación a:

Facilitar al consumidor, tanto de las cafeterías como el personal autorizado, que pueda llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no haya consumido, así como informar de esta posibilidad de forma clara y visible en el propio establecimiento, preferentemente en la carta o el menú.

Realizar campañas informativas y de sensibilización para prevenir las pérdidas y el desperdicio alimentario y dar a conocer el impacto en la sostenibilidad económica, social y ambiental que comportan, y concienciar sobre la necesidad de favorecer un consumo responsable.


El responsable del contrato supervisará y verificará periódicamente el cumplimiento de estas obligaciones y compromiso asumido por el adjudicatario respecto a estas condiciones incluidas en el contrato.

Puede verificar la integridad 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	DAVID LLAMAS CORDOBA	03/02/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAZ8KNF652UJJBZ645LMZNSVWB4	PÁG. 18/19	

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

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

EL SUBDIRECTOR DE CONTRATACION ADMINISTRATIVA DE LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE SEVILLA

Puede verificar la integridad 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	DAVID LLAMAS CORDOBA	03/02/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAZ8KNF652UJJBZ645LMZNSVWB4	PÁG. 19/19	