

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO MIXTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y MANUTENCIÓN PARA PERSONAL AUTORIZADO Y LAS CONCESIONES DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS (VENDING) EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA MERCED DE OSUNA Y EN EL HOSPITAL DE ALTA RESOLUCIÓN DE ÉCIJA, AMBOS PERTENECIENTES AL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA DE OSUNA, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO

EXPEDIENTE NÚM. PA 149/2025. SIGLO 871/2025

El Servicio Andaluz de Salud, dentro de sus competencias, tiene como objetivo fundamental, la prestación eficaz de la atención sanitaria procurando conseguir un acceso equitativo a los recursos disponibles a toda la población, de tal forma que aumenten los niveles de calidad de vida y bienestar social.

Para ello, ha de utilizar todos aquellos instrumentos a su alcance que resulten eficaces para mejorar la calidad de los servicios y que redunden en un mayor rendimiento de la actividad asistencial, así como en un mayor nivel de satisfacción, tanto de los profesionales como de la población asistida y otros usuarios.

La presente memoria justificativa se emite por esta Dirección Económica Administrativa de la Central Provincial de Compras de Sevilla, al objeto de dar cumplimiento a lo dispuesto en los artículos 28 y 99.1 de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE de 26 de febrero de 2014 (en adelante LCSP), y en el artículo 73, apartado 2 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.

Mediante el presente expediente de licitación se pretende contratar el Servicio de cocina y la Concesión del Servicios para la explotación de la cafetería del Hospital Universitario d ela Merced de Osuna y de Alta Resolución de Écija, siendo todos ellos Centros Sanitarios integrados en la Central Provincial de Compras de Sevilla, mediante la gestión integral de los mismos, dirigidos tanto a los pacientes, acompañantes, visitantes y usuarios, como al propio personal de los centros.

De acuerdo a lo previsto en los artículos 116.1 y 116.4 de la LCSP, se pasan a justificar las diferentes cuestiones recogidas en los mismos:

1.- EXISTENCIA DE LA NECESIDAD

La Ley 2/1998, de 15 de junio, de Salud de Andalucía establece en su artículo 18 que la Administración Sanitaria Pública de la Comunidad Autónoma, a través de los recursos y medios de que dispone el Sistema Sanitario Público de Andalucía, desarrollará, entre otras, las actuaciones relacionadas con la asistencia sanitaria, tanto en los niveles de atención primaria como de asistencia especializada, y la prestación de los productos farmacéuticos, terapéuticos y diagnósticos necesarios para promover, conservar o restablecer la salud.

Por su parte, en el artículo 43 define el Sistema Sanitario Público de Andalucía como el conjunto de recursos, medios organizativos y actuaciones de las Administraciones sanitarias públicas de la Comunidad Autónoma o vinculadas a las mismas, orientados a satisfacer el derecho a la protección de la salud, a través de la promoción de la salud, prevención de las enfermedades y la atención sanitaria. Conforme al artículo 45, dicho Sistema está compuesto por los centros, servicios y establecimientos sanitarios públicos integrados en el Servicio Andaluz de Salud o adscritos al mismo.

Concretamente, dispone el artículo 65 que el Servicio Andaluz de Salud, bajo la supervisión y control de la Consejería de Salud (*actual Consejería de Salud y Consumo*), desarrollará las funciones de gestión y administración de los centros y de los servicios sanitarios adscritos al mismo, y que operen bajo su dependencia orgánica y funcional; prestación de asistencia sanitaria en sus centros y servicios sanitarios; y gestión de los recursos humanos, materiales y financieros que le estén asignados para el desarrollo de las funciones que le estén encomendadas.

La necesidad de llevar a cabo esta contratación se justifica por la misión que cumple el Servicio Andaluz de Salud de prestar atención sanitaria a la ciudadanía de Andalucía, ofreciendo servicios sanitarios públicos de calidad, asegurando la accesibilidad, equidad y satisfacción de los usuarios, buscando la eficiencia y el aprovechamiento óptimo de los recursos.

Dentro de las actuaciones sobre protección de la salud, en los términos previstos en la Ley 2/1998, de 15 de junio, de Salud de Andalucía, se recoge en su artículo 2º, apartado 11, *la Mejora continua en la calidad de los servicios, con un enfoque especial a la atención personal y a la confortabilidad del paciente y sus familiares, y en su apartado 12, la utilización eficaz y eficiente de los recursos sanitarios.*

El concepto de prestación sanitaria ha ido evolucionando con el tiempo y, dejando aparte la promoción y protección de la salud, a las actividades puramente asistenciales de tratamiento y recuperación del enfermo, se han ido añadiendo otras encaminadas a su confort y al de sus

SALUD RIVERO LEON		13/08/2025	PÁGINA 2/23
VERIFICACIÓN	BndJAD8ZWSJ6GJ2A4GF6BNVWLD8PXG	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

acompañantes, como reflejo del aumento del nivel de vida de la sociedad. De la misma manera la actividad hospitalaria ha ido evolucionando y han aumentado las actividades de carácter ambulatorio; consultas externas, cirugía sin ingreso, hospitales de día, incrementándose por lo tanto la afluencia diaria de pacientes y acompañantes. Así, paulatinamente, se han ido presentado fundamentalmente en los Hospitales, otros servicios complementarios que, transcurrido el tiempo, se han convertido en comunes y, en algunos casos, consustanciales con la asistencia sanitaria.

Los Hospitales de la Provincia de Sevilla, como parte del ejercicio de esas funciones, y dentro de las funciones de hostelería que les corresponden, han de satisfacer la demanda de la población, mediante una adecuada alimentación de los pacientes, usuarios y profesionales que se encuentren en sus instalaciones.

El objeto de la presente contratación mixta es el servicio de cocina y manutención de pacientes y profesionales autorizados de guardia, y la concesión del servicio de cafetería en los Hospitales Universitario de la Merced de Osuna y de Alta Resolución de Écija, es la gestión integral de los mismos, dirigidos tanto a los pacientes, acompañantes, visitantes y usuarios, como al propio personal de los centros.

Este servicio de cocina y concesión de cafetería será dimensionado y prestado por el adjudicatario bajo su plena responsabilidad, de tal forma que garantice a los hospitales un servicio óptimo de cocina y cafetería a todos los destinatarios del mismo relacionados en el epígrafe anterior.

Esta obligación principal es la que los hospitales entienden como objeto básico para el desempeño de este servicio, por lo que cualquier vulneración de este objeto vulnera directamente el contrato. El desarrollo de epígrafes posteriores constituye la descripción y obligaciones subordinadas a esta obligación principal del adjudicatario.

En esta gestión se encuentran incluidos, los siguientes cometidos:

- La gestión del aprovisionamiento que, en todo caso, será supervisada por el/los responsables/s de este contrato, con la finalidad de verificar la calidad y normativa alimentaria aplicable a todos los suministros alimentarios, y su conservación, con especial atención a los conservados en frío.
- El control de los listados de dietas completas diarias, según habitaciones, pacientes y tipos de dieta
- La Gestión Integral del Servicio de Alimentación para pacientes.
- El servicio de manutención del personal autorizado.
- La concesión del servicio de explotación de cafetería de personal y público.

- La instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de sólidos y líquidos (vending).

En estos componentes se encuentran incluidos, entre otros, los siguientes cometidos:

- El asesoramiento técnico en nutrición y dietética y control de higiene alimentaria.
- La planificación de las necesidades de compra, recepción, almacenamiento y conservación de materias primas y productos de alimentación.
- La compra y aprovisionamiento de todos los víveres, materias primas y productos alimenticios.
- La gestión de dietas, menús y alimentos.
- La elaboración de las dietas en las instalaciones de cocina del Hospital (salvo lo que se prevea en los planes de contingencias).
- La realización del emplatado en las instalaciones de cocina del Hospital (salvo lo que se prevea en los planes de contingencias)
- Reparto y distribución de dietas elaboradas y productos extras.
- Los productos considerados extras alimentarios
- Servicios de cafetería de personal y público,
- Manutención del personal autorizado
- Instalación y gestión de máquinas de vending de comidas y bebidas

La necesidad a satisfacer es integral, con alcance a la totalidad de puntos de acceso a los que puedan acceder a alimentos y bebidas, usuarios y profesionales de los centros hospitalarios, de forma que en su caso se complementen entre sí, promoviendo el servicio de restauración y hostelería abarcando todo el proceso de producción, desde el abastecimiento de materias primas, elaboración y conservación, hasta la limpieza y gestión de los residuos producidos, definición de oferta de diferentes dietas, atención, información y adecuación de estas para los usuarios.

La finalidad de esta contratación es pues, satisfacer la necesidad de proporcionar a los pacientes, sus familiares y acompañantes, personal y usuarios de los Hospitales, las prestaciones propias de un servicio integral de alimentación, sin abandonar las dependencias del mismo, por carecer estos centros de los medios humanos y de los recursos materiales necesarios para desarrollar directamente tal actividad.

Esta necesidad obedece, sin duda, al objetivo de la Central Provincial de Compras de Sevilla de seguir cumpliendo con los fines institucionales que tiene encomendados, con pleno sometimiento a los principios de estabilidad presupuestaria y sostenibilidad social y medioambiental.

2.-JUSTIFICACIÓN DE LA AUSENCIA DE MEDIOS PROPIOS

Se hace constar expresamente la inexistencia de medios propios en los centros de la Central Provincial de Compras de Sevilla para realizar la prestación cuya contratación se propone, debiendo acudir, consecuentemente, al mercado para satisfacer la necesidad a cubrir.

Los centros vinculados al contrato, no cuentan con el personal necesario adecuado para la realización del objeto del mismo, resultando imprescindible recurrir a la contratación de medios ajenos.

Se da la circunstancia de que los centros hospitalarios, tienen la necesidad de un plan integral de restauración que comprenda tanto el servicio de cocina y de cafetería, dirigido tanto a los pacientes, acompañantes, visitantes y usuarios, como al propio personal de los centros, que sea eficaz y eficiente.

Todas estas tareas encaminadas al buen funcionamiento de los centros, hacen evidente la conveniencia de la aplicación de unos medios personales cualificados y materiales adecuados.

3.- JUSTIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN ELEGIDO.

El régimen jurídico del presente contrato es Mixto por cuanto, tal y como se establece el artículo 18 de la LCSP, se recogen prestaciones correspondientes al contrato de Concesión de Servicios, por un lado, en lo referido a la prestación de la explotación de las cafeterías para otro personal no autorizado, como acompañantes, visitantes y usuarios, así como el propio personal de los centros (desayunos, almuerzos, merienda, cenas y otros productos) que éstos deben abonar mediante tarifa/ precio autorizado, y contrato de Servicios por otro, en la prestación de cocina y dietas de personal de guardia y personal autorizado (cocina -para la manutención de pacientes (desayuno, almuerzo, merienda y cena) y personal de atención continuada (menús diarios primavera verano-otoño/invierno + menús especiales).

El artículo 12 LCSP considera como contrato típico la concesión de servicios distinto del resto de contratos administrativos típicos y los artículos 15 LCSP (contrato de concesión de servicios) y 17 (contrato de servicios), claramente determinan que estamos ante distintos contratos, es por ello que se trata de una contratación mixta.

El artículo 18 b) dice que: *“Cuando el contrato mixto contenga prestaciones de los contratos de obras, suministros o servicios, por una parte, y contratos de concesiones de obra o concesiones de servicios, de otra, se actuará del siguiente modo:*

1.º Si las distintas prestaciones no son separables se atenderá al carácter de la prestación principal.

2.º Si las distintas prestaciones son separables y se decide adjudicar un contrato único, se aplicarán las normas relativas a los contratos de obras, suministros o servicios cuando el valor estimado de las prestaciones correspondientes a estos contratos supere las cuantías establecidas en los artículos 20, 21 y 22 de la presente Ley, respectivamente. En otro caso, se aplicarán las normas relativas a los contratos de concesión de obras y concesión de servicios.”

En el caso que nos ocupa, hemos de decir que la prestación principal es el servicio ya que si bien son prestaciones separables en el hospital de Osuna al contar con cocinas independientes, pero interesa que se adjudiquen en un único contrato superando el importe del servicio la cuantía de artículo 22 de la LCSP.

El artículo 17 define el contrato de servicios *“aquellos cuyo objeto son prestaciones de hacer consistentes en el desarrollo de una actividad o dirigidas a la obtención de un resultado distinto de una obra o suministro, incluyendo aquellos en que el adjudicatario se obligue a ejecutar el servicio de forma sucesiva y por precio unitario.”*

En relación con las prestaciones referentes a la concesión de servicios, consistente en la explotación de las cafeterías, el contrato debe ser calificado como de concesión de servicios puesto que la explotación de los servicios implica la transferencia al concesionario de un riesgo operacional, 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 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.

A su vez, las prestaciones de servicio y concesión de servicio se encuentran directamente vinculadas entre sí y mantienen relaciones de complementariedad que exigen su consideración y tratamiento como una unidad funcional dirigida a la satisfacción de una necesidad o fin institucional único, en los términos definidos en el artículo 34.2 LCSP, por cuanto se trata de la prestación de un servicio global de cafetería y cocina.

De conformidad con el artículo 18.1.b de la LCSP, y dada la clasificación del presente contrato como mixto, al contener prestaciones de los contratos servicios, por una parte, y contratos de concesiones de servicios, de otra, y siendo su prestación principal la de servicio, el régimen jurídico de la preparación y adjudicación será el de servicios.

Por otro lado y en base al artículo 122.2 de la LCSP, el régimen jurídico aplicable a sus efectos, cumplimiento y extinción, de detallará en el PCAP atendiendo a las normas aplicables a las diferentes prestaciones fusionadas en ellos.

El procedimiento de adjudicación de este contrato será el Procedimiento Abierto, en orden a fomentar la máxima participación y concurrencia al mismo por parte de los licitadores, ya que todo empresario interesado podrá presentar su proposición, quedando excluida toda negociación de los términos del contrato con los licitadores, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 131 y 156 de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE de 26 de febrero de 2014, tramitándose el expediente de forma ordinaria.

El procedimiento abierto, es el procedimiento que la LCSP en su artículo 131, establece como ordinario.

De acuerdo con el art. 131.2 de la LCSP la adjudicación de los contratos se realizará, ordinariamente utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación basados en el principio de mejor relación calidad-precio, y utilizando el procedimiento abierto. La elección tanto de la tramitación ordinaria del expediente, como del procedimiento abierto garantiza las condiciones mínimas necesarias para que esta contratación mixta asegure el respeto a los principios de libertad de acceso a las licitaciones, publicidad y transparencia de los procedimientos, y no discriminación e igualdad de trato entre los candidatos.

El presente contrato mixto está sujeto a regulación armonizada por razón de su importe (art 22 LCSP).

Finalmente y de conformidad con el artículo 18.3, que dice que *“En el supuesto de que el contrato mixto contenga elementos de una concesión de obras o de una concesión de servicios, deberá acompañarse del correspondiente estudio de viabilidad y, en su caso, del anteproyecto de construcción y explotación de las obras previstos en los artículos 247, 248 y 285 de la presente Ley”*, se acompaña a la presente memoria justificativa el estudio de viabilidad de la concesión de servicio.

4.- UTILIZACIÓN DE MEDIOS ELECTRÓNICOS

Conforme al apartado tres de la disposición adicional decimoquinta de la LCSP, la licitación del presente contrato tendrá carácter exclusivamente electrónico, por lo que la presentación de las ofertas y la práctica de las notificaciones y comunicaciones derivadas del procedimiento de adjudicación se realizarán por medios electrónicos.

A estos efectos, las personas licitadoras deberán estar registradas en el Sistema de Información de Relaciones Electrónicas en materia de Contratación, SiREC-Portal de Licitación Electrónica (en adelante SiREC-Portal de Licitación Electrónica), según las especificaciones recogidas en el Manual de servicios de licitación electrónica SiREC-Portal de Licitación Electrónica publicado en el siguiente enlace:

<https://juntadeandalucia.es/temas/contratacionpublica/perfileslicitaciones/licitacionelectronica.html>.

Asimismo, las personas licitadoras que deseen concurrir agrupadas en unión temporal, deberán estar registradas previamente en el SiREC-Portal de Licitación Electrónica.

El registro en el SiREC-Portal de Licitación Electrónica requiere el alta de usuario en la dirección electrónica habilitada de la Junta de Andalucía para la práctica de las notificaciones electrónicas que deriven del presente procedimiento de adjudicación. Las notificaciones electrónicas estarán disponibles en el servicio de notificaciones “Expediente de contratación Junta de Andalucía” de la entidad de emisora “Contratación de la Junta de Andalucía”.

5.- PLAZO DEL CONTRATO

La duración de este contrato será de **60 meses**, con lo que el plazo se encuentra dentro de la duración máxima permitida en el artículo 29.4 de la Ley 9/2017 de contratos del sector público.

6.- DIVISIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO EN LOTES

Tal y como marca el artículo 99 de la LCSP, se realiza la siguiente división de lotes en función de las distintas prestaciones que componen el contrato, no obstante, interesa por el órgano de contratación que las mismas formen una única agrupación, con lo que se quiere responder de una manera más eficaz al cumplimiento de los fines que el servicio de alimentación integral requiere y que son los siguientes:

- El objeto del contrato es integral para satisfacer las necesidades de alimentación de pacientes, profesionales y usuarios de los centros hospitalarios, mediante la prestación del servicio de alimentación de pacientes hospitalizados y/o en tratamiento hospitalario, servicio de alimentación del personal de guardia (comidas y cenas) y servicio de alimentación de otros usuarios de los centros hospitalarios, por lo que interesa sea un único adjudicatario.
- La necesidad a satisfacer con el servicio integral, permite un alcance a la totalidad de puntos por los que los pacientes, usuarios y profesionales puede tener acceso a alimentos y bebidas, de forma que en su caso se complementen entre sí, promoviendo la dispensa de alimentos y preparaciones saludables y adecuados a sus particulares necesidades terapéuticas; y abarcando todo el proceso de producción, desde el abastecimiento de materias primas, elaboración y conservación, hasta la distribución de la comida en planta a pie de cama, limpieza y gestión de los residuos producidos, definición de oferta de diferentes dietas, atención, información y adecuación de estas para los pacientes, atención e información a profesionales y usuarios, etc
- La existencia de una estrecha relación de las prestaciones que se incluyen en el servicio alimentación, y que afectan de forma directa a la alimentación que se presta a los pacientes como parte sustancial de su proceso asistencial de tratamiento en los centros asistenciales requiere que aunque la alimentación principal a pacientes hospitalizados en los centros se realiza directamente a estos a pie de cama, estos tienen acceso a las cafeterías y máquinas expendedoras automáticas, circunstancia por lo que la alimentación debe contemplarse de forma completa y coordinada, lo que puede ser garantizado únicamente con la existencia de un único prestador del servicio.

- La inclusión de máquinas expendedoras automáticas de productos autorizados debe existir para evitar tanto agravios comparativos, cualitativos y cuantitativos, en la oferta de productos similares a los de las propias cafeterías; como porque el escenario de competencia entre empresas que podría afectar a la buena ejecución de alguno de los servicios y a la propia satisfacción de usuarios y profesionales de los hospitales; y principalmente porque estas máquinas atienden y complementan las necesidades de pacientes, usuarios y profesionales durante las 24 horas del día, en todos sus servicios e instalaciones, incluidos aquellos con acceso restringido o de supervisión continuada a pacientes.

- Ambos Hospitales de Osuna y Écija están inscritos en la misma Área de Gestión Sanitaria y están separados por pocos kilómetros. Este hecho se traduce en varios beneficios tanto operativos como logísticos. La proximidad de los centros facilita las labores de gestión y coordinación de recursos humanos, de los sistemas de trazabilidad, de la gestión de dietas, eliminando de esta forma la duplicidad estructuras y responsables por parte de la adjudicataria, con el consiguiente ahorro económico aprovechando economías de escala. Además, ambos centros están dentro de las rutas naturales logísticas que afectan al suministro de materia prima.

7 -JUSTIFICACIÓN DE LA ELECCIÓN DE LOS CRITERIOS DE SOLVENCIA EXIGIBLES

Conforme a lo establecido en el articulado de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE de 26 de febrero de 2014, se constata la necesidad de establecer unos criterios exigibles de solvencia económica y financiera proporcionales al objeto contractual definido, que permitan la libre concurrencia en el procedimiento de contratación y fomenten la participación en el mismo de las pequeñas y medianas empresas.

a) Acreditación de la solvencia económica y financiera:

De entre los medios previstos en el artículo 87 de la LCSP, entiende esta Dirección que, resultan idóneos, a los efectos de acreditar la viabilidad de las ofertas presentadas al procedimiento de licitación, y en atención al objeto contractual y la cuantía económica del mismo, las siguientes, buscando equilibrar la necesidad de que la solvencia exigida sea proporcional al objeto del contrato, y al mismo tiempo se propicie la concurrencia al presente procedimiento de contratación, considerando adecuado solicitar una solvencia de:

- Declaración sobre el volumen anual de negocios en el ámbito a que se refiere esta contratación, por un importe igual o superior a una quinta parte del presupuesto total de licitación (IVA excluido), referido al año de mayor volumen de negocio de los tres últimos concluidos.

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

b) Acreditación de la solvencia técnica o profesional:

De entre los medios previstos en el artículo 90 de la LCSP, entiende esta Dirección que, resultan idóneos, a los efectos de acreditar la viabilidad de las ofertas presentadas al procedimiento de licitación, y en atención al objeto contractual y la cuantía económica del mismo, los siguientes, y ello porque al tratarse de un contrato mixto de servicios y concesión de servicios, se considera que la mejor forma para acreditar la solvencia técnica es haber realizado de conformidad prestaciones similares en el nuestro o en otros centros sanitarios, totalizando al menos tres centros:

- Relación de los principales servicios o trabajos realizados de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, en el curso de 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 o cuando el destinatario sea una entidad del sector privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario. Deberá acreditar un total de destinatarios públicos o privados no inferior a tres.

Para determinar que un servicio es de igual o similar naturaleza al que constituye el objeto del contrato se atenderá a tres primeros dígitos de los respectivos códigos de la CPV (550 y/o 158) y/o a la descripción del objeto del servicio contenida en el certificado.

8.-JUSTIFICACIÓN DE LA ELECCIÓN DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

El artículo 145.1 de la LCSP establece: "La adjudicación de los contratos se realizará utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación en base a la mejor relación calidad-precio" y dispone el artículo 145.3 que "la aplicación de más de un criterio de adjudicación procederá, en todo caso, en la adjudicación de los siguientes contratos: ... e) Contratos de concesión de obras y de concesión de

servicios. g) contratos de servicios, salvo que las prestaciones estén perfectamente definidas técnicamente y no sea posible variar los plazos de entrega ni introducir modificaciones de ninguna clase en el contrato, siendo por consiguiente el precio el único factor determinante de la adjudicación”.

En todo caso, conforme al artículo 145.5 de la LCSP, los criterios a utilizar estarán vinculados al objeto del contrato, se formularán de manera objetiva, con pleno respeto a los principios de igualdad, no discriminación, transparencia y proporcionalidad y garantizarán la posibilidad de que las ofertas sean evaluadas en condiciones de competencia efectiva.

A estos efectos y en consonancia con el 145.3. e) y g) de la LCSP, este Órgano de Contratación establece la utilización de varios criterios de valoración de las ofertas, al entender que la selección de la oferta con la mejor relación calidad-precio no sería posible estimando un único criterio de adjudicación.

Los criterios de adjudicación deben tener una definición y ponderación exhaustiva y estar vinculados al objeto del contrato, en los términos establecidos en el artículo 145.6 de la LCSP).

La adjudicación se realizará, ordinariamente utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación basados en el principio de mejor relación calidad- precio, de conformidad con lo establecido en el artículo 145 de la LCSP, salvo que las prestaciones estén perfectamente definidas técnicamente y no sea posible variar los plazos de entrega ni introducir modificaciones de ninguna clase en el contrato, siendo por consiguiente el precio el único factor determinante de la adjudicación).

Dado que las prestaciones propias de los servicios y de la concesión de servicios se encuentran dentro de las previstas en el anexo IV de la LCSP, el peso de los criterios relativos a la calidad de la prestación debe ser al menos del 51 % del total de la puntuación.

Los criterios de adjudicación del presente expediente de contratación valoran por un lado la capacidad del futuro adjudicatario para ofrecer un servicio de calidad en las condiciones técnicas más adecuadas. En concreto, se tienen en cuenta criterios técnicos automáticos en su valoración asociados íntimamente al funcionamiento diario del servicio y la optimización futura de la organización del servicio a llevar a cabo.

Por otro lado, se tienen en cuenta criterios económicos para valorar el grado de eficiencia en la prestación del servicio tanto para la Administración como los usuarios.

La puntuación total y parcial de los criterios de valoración de las ofertas es la siguiente:

Nº	CRITERIO	PUNTUACIÓN
A	CRITERIOS DE VALORACIÓN NO AUTOMÁTICOS	40
1	Memoria Funcional- Memoria Técnica	40
1.1.	Organización del Servicio	16
1.2.	Mejoras, en mobiliario, enseres, menaje, etc	8
1.3	Sistema de control de menús de personal de guardias y atención continuada	8
1.4	Plan de contingencia y alternativas ante posibles obras y reformas en la cafetería del hospital	8
B	CRITERIOS DE VALORACIÓN AUTOMÁTICOS	60
1	Criterios Económicos	45
1.1	Precios del servicio de alimentación	20
1.2	Precios del servicio de manutención	15
1.3	Precios de alimentos extras	5
1.4	Precios explotación Cafetería Público	2
1.5	Precios explotación Cafetería Profesionales	2
1.6	Precios explotación Maquinas de Vending	1
1.7	Canon de explotación	5
2	Criterios Técnicos	15
2.1	Ciclos de rotación de los menús	4
2.2	Aumento de horarios para servicios de desayuno, almuerzo y cena	4
2.3	Formación del personal	2
2.4	Número de máquinas vending nuevas	5
Total		100

Los criterios de adjudicación que regirán para la presente contratación y su justificación son los siguientes:

A. CRITERIOS DE EVALUACIÓN NO AUTOMÁTICA (40 puntos).

1. MEMORIA FUNCIONAL. (40 puntos).

Se valorará en este criterio la propuesta general del licitador acerca de su actividad para pacientes, profesionales y cafeterías. Para ello, aquel deberá aportar en su oferta información suficiente para describir la manera en que desempeñará su labor en los siguientes aspectos:

1.1 ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO (16 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 en concreto:

- 1.- La orientación a las características de cada centro hospitalario, así como las propuestas orientadas a mantener altos niveles de calidad.
- 2.- La propuesta para digitalizar e informatizar la actividad que sea ventajosa para los hospitales, en cuanto a seguridad alimentaria, accesibilidad para el cliente, dietética, seguimiento de indicadores, calidad, etc.
- 3.- El Plan de Mantenimiento por cada uno de los centros objeto del presente pliego, que debe incluir un cronograma anual en el que se indiquen las actuaciones a realizar, tanto de mantenimiento preventivo como técnico-legal, en las instalaciones, equipamiento y mobiliario, específicos de cada hospital y aquellas que sean preceptivas por el sistema de APPCC u otros requisitos legales aplicables.
- 4.- Plan de minimización de residuos y otras medidas que reduzcan impacto ambiental.
- 5.- El programa de reducción del desperdicio alimentario.

1.2 MEJORAS EN MOBILIARIO, ENSERES, MENAJE, ETC. (8 puntos)

Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de aportación de equipos y mobiliario que mejoren la confortabilidad de las zonas de comedor, siempre que la oferta sea de interés atractivo a juicio de la Dirección del Centro. Se valorará cualquier mejora en equipamiento de la cocina que presente una innovación tecnológica. Aquellos equipos y mobiliario que la empresa licitadora ofrezca, pasarán a ser propiedad del centro, una vez que finalice el contrato y las posibles prorrogas, siendo el mantenimiento y conservación a cargo de la empresa adjudicataria.

La empresa deberá presentar valoración estimada del mobiliario ofertado, características técnicas, marca, modelo, número de unidades, y cualquier información que considere relevante. La implantación de esta mejora, será propuesta a la Dirección del centro, quien se reserva el derecho de proponer cambios, que serán aceptados por la adjudicataria, siempre que no supongan variación significativa de la valoración ofertada.

1.3 SISTEMA DE CONTROL DE MENUS DE PERSONAL DE GUARDIA Y ATENCIÓN CONTINUADA (8 puntos)

Se valorará en este apartado aquellas propuestas que ofrezcan una solución informática al sistema de control del número de menús servidos al personal de guardia y atención continuada, encaminado a automatizar las tareas. Cualquier medio material necesario para llevarlo a cabo será aportado por la empresa adjudicataria. El sistema propuesto, deberá estar disponible en el plazo de tres meses desde el inicio del contrato, y se someterá a las adaptaciones que pueda solicitar la dirección del centro. La empresa adjudicataria deberá comprometerse a llevar a cabo la implantación y mantenimiento. Una vez finalizado el plazo de ejecución del contrato, cualquier medio que se haya puesto a disposición para este fin, pasará a ser propiedad del Centro.

1.4 PLAN DE CONTINGENCIA Y ALTERNATIVAS ANTE OBRAS O REFORMAS DEL HOSPITAL (8 puntos).

Se valorará alternativas ofertadas en caso de contingencia o reformas que afecten a la prestación del servicio: Medios materiales y humanos, puestos a disposición, plazo de respuesta ante imprevistos, capacidad de adaptación a la situación.

Escala de puntuación:

Nivel del valoración	Puntuación
La propuesta expone los aspectos que se valoran de forma completa y con claridad y concreción óptimas , incluyendo medidas que se consideren óptimas para la consecución de los propósitos descritos en los ítems valorados	100 % de la puntuación del apartado correspondiente
La propuesta expone los aspectos que se valoran de forma completa y con claridad y concreción adecuada , incluyendo medidas que se consideren óptimas para la consecución de los propósitos descritos en los ítems valorados	75 % de la puntuación del apartado correspondiente
La propuesta expone los aspectos que se valoran de forma completa y con claridad y concreción óptimas , incluyendo medidas que se consideren adecuadas para la consecución de los propósitos descritos en los ítems valorados	50 % de la puntuación del apartado correspondiente
La propuesta expone los aspectos que se valoran de forma completa y con claridad y concreción adecuada , incluyendo medidas que se consideren adecuadas para la consecución de los propósitos descritos en los ítems valorados	25 % de la puntuación del apartado correspondiente
La propuesta expone los aspectos que se valoran de forma genérica , o las medidas para la consecución de los propósitos descritos en los ítems valorados se consideran básicas .	10 % de la puntuación del apartado correspondiente

Para la valoración del criterio de adjudicación NO AUTOMÁTICO, las empresas licitadoras deberán presentar una memoria, con las siguientes características:

- Deberá tener el contenido estructurado conforme a los 5 puntos de la descripción del criterio de valoración no automática, denominados de la siguiente manera:
 1. Organización del servicio:
 - Características de la propuesta
 - Digitalización de la actividad.
 - Plan de Mantenimiento por cada uno de los centros.
 - Plan de minimización de residuos y otras medidas ambientales.
 - Programa de reducción del desperdicio alimentario.
 2. Mejores en mobiliario, enseres, menaje, etc..
 3. Sistema de control de menús de guardia y atención continuada.
 4. Plan de contingencia y alternativa ante obras o reformas del hospital
 5. Ampliación y mejoras del servicio al personal y público en general.
- La extensión máxima será de 100 páginas A4 a una cara o 50 páginas a doble cara, índice incluido. Se admite A3, que computará como 2 páginas.
- Fuente "Arial" de 11 puntos de tamaño.
- No se admiten folletos informativos.

Justificación: Resulta adecuado valorar la adecuación a las necesidades de la MEMORIA TÉCNICA funcional presentada por cada empresa licitadora, al entender que las aportaciones propias que se puedan plantear son fundamentales para que se preste un servicio óptimo y de calidad.

Los aspectos a valorar permiten evaluar las ofertas en cuanto a las ventajas que presenten tanto en sus aspectos intrínsecos como en las características técnicas de la prestación del servicio que les posibiliten responder a las exigencias de optimización de recursos, mejorar la calidad del proceso de elaboración de las dietas, contribuir a la mejora de la seguridad alimentaria, controlar los riesgos y aumentar la confortabilidad, contribuir a una alimentación sana y equilibrada, a través de la promoción y utilización de productos saludables lo cual repercute positivamente en la salud y calidad de vida de los destinatarios finales del servicio, así como unificar el servicio prestado en los tres centros hospitalarios, tanto a pacientes, como a usuarios y personal, llevando a cabo una adecuada gestión del plan de mantenimiento, preventivo y técnico legal, de las instalaciones y equipos de las cocinas y cafeterías, para preservar su ciclo de vida.

B. CRITERIOS DE EVALUACIÓN AUTOMÁTICA (60 puntos).

1. CRITERIOS ECONÓMICOS (45 puntos)

1.1 PRECIO SERVICIO ALIMENTACIÓN DE PACIENTES (20 puntos) Lotes del 1 al 8 más lote 12

Se valorará la oferta del precio en el servicio de alimentación (desayuno, almuerzo y cena en función de la bajada que suponga sobre el importe de licitación, IVA excluido, especificando en partida aparte el porcentaje e importe del mismo de los lotes del 1 al 8 y lote 12.

Se otorgarán 20 puntos a la oferta más económica y se puntuarán las restantes ofertas mediante proporcionalidad inversa, según la siguiente fórmula:

$$20 \text{ puntos} \times \text{oferta más económica} / \text{oferta a valorar.}$$

1.2 PRECIO MANUTENCIÓN DE PERSONAL (15 puntos) Lotes 10 y 11

Se valorará la oferta del precio de manutención de personal (desayuno, almuerzo y cena en función de la bajada que suponga sobre el importe de licitación, IVA excluido, especificando en partida aparte el porcentaje e importe del mismo de los lotes 10 y 11.

Se otorgarán 15 puntos a la oferta más económica y se puntuarán las restantes ofertas mediante proporcionalidad inversa, según la siguiente fórmula:

$$15 \text{ puntos} \times \text{oferta más económica} / \text{oferta a valorar.}$$

1.3 PRECIO DE ALIMENTOS EXTRAS (5 puntos) Lote 9

Se otorgarán 5 puntos a la oferta que oferte un mayor porcentaje de descuento de los productos ofertados de alimentos extras del Anexo VII del PPT, de tarifas de precios para el público del lote 9, puntuándose las restantes de forma proporcional directa, según la siguiente fórmula:

$$5 \text{ puntos} \times (\text{PDO}) / (\text{PDMA})$$

PDO= Porcentaje de descuento ofertado.

PDMA= Porcentaje de descuento más alto de los ofertados.

1.4 PRECIOS EXPLOTACIÓN CAFETERÍAS PÚBLICO (2 puntos)

Se otorgarán 2 puntos a la oferta que oferte un mayor porcentaje de descuento de los productos ofertados al público del Anexo VIII del PPT, de tarifas de precios para el público, puntuándose las restantes de forma proporcional directa, según la siguiente fórmula:

$$2 \text{ puntos} \times (\text{PDO}) / (\text{PDMA})$$

PDO= Porcentaje de descuento ofertado.

PDMA= Porcentaje de descuento más alto de los ofertados.

1.5 PRECIOS DE EXPLOTACIÓN CAFETERÍAS PROFESIONALES (2 puntos)

Se otorgará 2 punto a la oferta que contenga un mayor porcentaje de descuento ADICIONAL de los productos ofertados a los profesionales del Anexo VIII del PPT, de tarifas de precios para el público, puntuándose las restantes de forma proporcional directa, según la siguiente fórmula:

$$2 \text{ puntos} \times (\text{PDO}) / (\text{PDMA})$$

PDO= Porcentaje de descuento ofertado.

PDMA= Porcentaje de descuento más alto de los ofertados.

1.6 PRECIOS DE EXPLOTACIÓN MAQUINAS VENDING (1 puntos)

Se otorgará 1 punto a la oferta que contenga un mayor porcentaje de descuento de los productos ofertados en las Maquinas de Vending del Anexo IX del PPT, de tarifas de precios para maquinas vending, puntuándose las restantes de forma proporcional directa, según la siguiente fórmula:

$$1 \text{ punto} \times (\text{PDO}) / (\text{PDMA})$$

PDO= Porcentaje de descuento ofertado.

PDMA= Porcentaje de descuento más alto de los ofertados

1.7 CANON DE EXPLOTACIÓN (5 puntos)

Se valorará la oferta del canon realizada en función de la subida que suponga sobre el importe de licitación especificando en partida aparte el importe del mismo.

Se otorgarán 5 puntos a la oferta que presente el canon de mayor importe, y se puntuarán las restantes ofertas mediante proporcionalidad directa, según la siguiente fórmula:

5 puntos x oferta a valorar / oferta de mayor importe

Justificación: - Las distintas fórmulas de la valoración económica propuestas cumplen los requisitos establecidos legalmente al ser lógica y coherente por asignar una puntuación superior a la oferta económicamente más beneficiosa para la administración. Se tienen en cuenta por un lado los precios a pagar por la administración por los servicios de alimentación de pacientes y manutención del personal y por otro los aspectos de la condición de servicios otorgando mayor puntuación a las ofertas con mayor canon y mejores precios de venta.

2 CRITERIOS TÉCNICOS (15 puntos)

2.1 CICLOS DE ROTACIÓN DE MENÚS (4 puntos)

Se valorarán las ofertas de la siguiente forma:

Menor a 10 días.....0 puntos
10 días.....1 puntos.
11 días.....1,5 puntos.
12 días.....2 puntos.
13 días.....2,5 puntos.
14 días.....3 puntos.
15 días.....3,5 puntos.
Mayor a 15 días.....4 puntos.

Justificación: Este criterio redunda en la calidad del servicio prestado ya que una mayor rotación de los menús hace que la comida sea mas variada y por tanto mas apetecible para los usuarios.

2.2 AUMENTO DE HORARIOS PARA SERVICIOS DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA DEL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL AUTORIZADO (4 puntos)

Se asignará un punto si el horario de desayuno se amplía en 1 hora.

Se asignará un punto si el horario de almuerzo se amplía hasta las 16:30 horas.
Se asignará 2 puntos si el horario de cena de 20:00 a 22:00 se amplía de 22:00 a 23:00.

Justificación: Este criterio redunda en la calidad del servicio prestado ya que posibilita una mayor flexibilidad a la hora de acudir el personal autorizado para la manutención a la cafetería.

2.3 FORMACIÓN DEL PERSONAL (2 puntos)

Se otorgarán 2 puntos a la oferta que presente mayor número de horas anuales de formación a su personal, al menos en el 50% presenciales, en temas como 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.

El máximo número de horas a ofertar será de 400 horas.

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

La formación ofertada estará orientada a que todo el personal fijo complete el número de horas ofertado, y el personal contratado deberá completar el porcentaje de horas en función del porcentaje de horas de contrato en relación al total de horas de la jornada anual.

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

$2 \text{ puntos} \times \text{oferta a valorar} / \text{oferta mayor n.º de horas}$

2.4 NUMERO DE MÁQUINAS VENDING NUEVAS (5 puntos)

Si las máquinas vending que se instalen en el centro son nuevas, a estrenar, de última generación, favoreciendo un menor consumo y un menor ruido, se puntuará hasta con 5 puntos, en función del número de máquinas nuevas.

- Si número de máquinas nuevas es de 0 a 18: Número de máquinas nuevas x 0,25 puntos

- Si el número de máquinas nuevas es de 19: 5 puntos

Justificación: Unas máquinas expendedoras más modernas favorecen un menor consumo y menor ruido así como garantizan menor número de incidencias.

Se establece para el conjunto de criterios de calidad (Memoria Funcional y Criterios Técnicos) umbral mínimo de 27,5 puntos sobre el total de 55, exigibles para poder continuar el licitador en el proceso selectivo.

Justificación: La existencia de un umbral en los criterios cualitativos nos aseguran que no se va a adjudicar el contrato a una propuesta que no tenga unos mínimos de calidad priorizando por tanto la calidad frente al precio.

9.-CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

De conformidad con el artículo 202 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, se establece la siguiente condición especial de ejecución de carácter medioambiental, de carácter obligatorio, vinculada al objeto del contrato: Buena práctica ambiental obligatoria

Según se establece en el apartado 24 del cuadro resumen, no se establecen condiciones especiales de ejecuciones relacionadas con el artículo 202.1 de la LCSP.

Según se establece en el apartado 21 del cuadro resumen, de conformidad con lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 202 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Pública (LCSP), se establece la siguiente condición especial de ejecución de carácter medioambiental, directamente vinculada al objeto del contrato:

"El adjudicatario se compromete a que, durante la ejecución del contrato, todos los embalajes y envases utilizados, sean de materiales reciclables o reutilizables, evitando en la medida de lo posible el uso de plásticos de un solo uso.

Asimismo, deberá presentar, en el plazo de 10 días desde la formalización del contrato, una declaración responsable en la que se detalle el tipo de materiales empleados en los embalajes y las medidas adoptadas para fomentar su reciclado o reutilización."

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 202 de la LCSP, y en cumplimiento del mandato legal de incorporar al menos una condición especial de ejecución de carácter medioambiental, se incluye en el presente contrato esta condición de obligado cumplimiento, si bien no se califica como obligación esencial.

El incumplimiento de la misma será causa de penalidad conforme al régimen establecido.

Esta condición especial de ejecución será igualmente exigible a los subcontratistas que participen en la ejecución del contrato.

10.- VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y MÉTODO DE ESTIMACIÓN DEL MISMO

El presupuesto base de licitación total es de 35.902.864,16, IVA excluido (**6.493.150,57 IVA incluido**), para un plazo de ejecución de 5 años, a partir del 1 de enero de 2026.

El importe del Servicio vendrá determinado por el número de ingestas servidas, en base al siguiente precio máximo unitario por ingesta:

Lote	Concepto	Centro	Cantidad Anual	Precios s/iva	IVA	PRECIO UNITARIO IVA INCLUIDO	Importe Anual IVA incluido	AÑOS	TOTAL IVA incluido	Total sin IVA
1	DESAYUNO normal pacientes	Osuna	46.364	1,818182	10,00	2,000000	92.728,01	5	463.640,05	421.490,95
	DESAYUNO normal pacientes	Écija	661	1,818182	10,00	2,000000	1.322,00	5	6.610,00	6.009,09
	DESAYUNO normal pacientes	TOTAL	47.025	1,818182	10,00	2,000000	94.050,01	5	470.250,05	427.500,04
2	DESAYUNO reducido/liquido	Osuna	2.183	1,136364	10,00	1,250000	2.728,75	5	13.643,75	12.403,41
	DESAYUNO reducido/liquido	Écija	794	1,136364	10,00	1,250000	992,50	5	4.962,50	4.511,37
	DESAYUNO reducido/liquido	TOTAL	2.977	1,136364	10,00	1,250000	3.721,25	5	18.606,26	16.914,78
3	ALMUERZO normal pacientes	Osuna	49.263	7,727273	10,00	8,500000	418.735,51	5	2.093.677,57	1.903.343,25
	ALMUERZO normal pacientes	Écija	759	7,727273	10,00	8,500000	6.451,50	5	32.257,50	29.325,00
	ALMUERZO normal pacientes	TOTAL	50.022	7,727273	10,00	8,500000	425.187,02	5	2.125.935,08	1.932.668,25
4	ALMUERZO reducido/liquido	Osuna	2.491	2,272727	10,00	2,500000	6.227,50	5	31.137,50	28.306,81
	ALMUERZO reducido/liquido	Écija	832	2,272727	10,00	2,500000	2.080,00	5	10.400,00	9.454,54
	ALMUERZO reducido/liquido	TOTAL	3.323	2,272727	10,00	2,500000	8.307,50	5	41.537,50	37.761,36
5	MERIENDA normal pacientes	Osuna	43.490	1,363636	10,00	1,500000	65.234,98	5	326.174,91	296.522,65
	MERIENDA normal pacientes	Écija	626	1,363636	10,00	1,500000	939,00	5	4.695,00	4.268,18
	MERIENDA normal pacientes	TOTAL	44.116	1,363636	10,00	1,500000	66.173,98	5	330.869,91	300.790,83
6	MERIENDA reducida/liquida	Osuna	2.561	1,136364	10,00	1,250000	3.201,25	5	16.006,26	14.551,14
	MERIENDA reducida/liquida	Écija	735	1,136364	10,00	1,250000	918,75	5	4.593,75	4.176,14
	MERIENDA reducida/liquida	TOTAL	3.296	1,136364	10,00	1,250000	4.120,00	5	20.600,01	18.727,28
7	CENA normal pacientes	Osuna	45.431	5,909091	10,00	6,500000	295.301,50	5	1.476.507,52	1.342.279,57
	CENA normal pacientes	Écija	635	5,909091	10,00	6,500000	4.127,50	5	20.637,50	18.761,36
	CENA normal pacientes	TOTAL	46.066	5,909091	10,00	6,500000	299.429,00	5	1.497.145,02	1.361.040,93
8	CENA reducida/liquida pacientes	Osuna	2.534	2,272727	10,00	2,500000	6.335,00	5	31.675,00	28.795,45
	CENA reducida/liquida pacientes	Écija	713	2,272727	10,00	2,500000	1.782,50	5	8.912,50	8.102,27
	CENA reducida/liquida pacientes	TOTAL	3.247	2,272727	10,00	2,500000	8.117,50	5	40.587,50	36.897,72
9	EXTRAS pacientes	Osuna	6.500	0,909091	10,00	1,000000	6.500,00	5	32.500,00	29.545,46
	EXTRAS pacientes	Écija	3.000	0,909091	10,00	1,000000	3.000,00	5	15.000,00	13.636,37
	EXTRAS pacientes	TOTAL	9.500	0,909091	10,00	1,000000	9.500,00	5	47.500,00	43.181,82
10	DESAYUNO personal	Osuna	6.000	1,818182	10,00	2,000000	12.000,00	5	60.000,01	54.545,46
	DESAYUNO personal	Écija	6.000	1,818182	10,00	2,000000	12.000,00	5	60.000,01	54.545,46
	DESAYUNO personal	TOTAL	12.000	1,818182	10,00	2,000000	24.000,00	5	120.000,02	109.090,92
11	ALMUERZO personal	Osuna	10.600	6,545455	10,00	7,200000	76.320,01	5	381.600,03	346.909,12
	ALMUERZO personal	Écija	4.978	6,545455	10,00	7,200000	35.841,60	5	179.208,01	162.916,37
	ALMUERZO personal	TOTAL	15.578	6,545455	10,00	7,200000	112.161,61	5	560.808,04	509.825,49
12	CENA personal	Osuna	9.100	6,545455	10,00	7,200000	65.520,00	5	327.600,02	297.818,20
	CENA personal	Écija	4.238	6,545455	10,00	7,200000	30.513,60	5	152.568,01	138.698,19
	CENA personal	TOTAL	13.338	6,545455	10,00	7,200000	96.033,60	5	480.168,03	436.516,39
12	Canon de personal	Osuna	12	12,108,230000	10,00	13.319,053000	159.828,64	5	799.143,18	726.493,80
	Canon de personal	Écija	12	12,108,230000	10,00	13.319,053000	159.828,64	5	799.143,18	726.493,80
	Canon de personal	TOTAL	24	12,108,230000	10,00	13.319,053000	319.657,28	5	1.598.286,36	1.452.987,60
TOTAL							1.298.630,11	5	6.493.150,57	5.902.864,16

En cuanto al valor estimado el método de estimación del mismo se ha calculado en base al importe del servicio de manutención, incluyéndose las modificaciones previstas por un máximo del 20% del precio inicial del contrato según art. 204 de la LCSP y la opción eventual del 10%, en base a lo

establecido en el art. 309 de la LCSP, así como la cifra de negocios previstas para la concesión de servicios, siendo el mismo de **7.673.723,40 € IVA excluido**

Precio Base de licitación IVA excluido	5.902.864,16
Prorroga	0
Modificación 20%	1.180.572,83
Opciones Eventuales 10 %	590.286,41
Valor Máximo Estimado	7.673.723,40

Las características de las prestaciones objeto del presente contrato mixto quedan detalladas en el Pliego de Prescripciones Técnicas elaborado al efecto.

Sevilla, a fecha de firma digital

LA DIRECTORA ECONÓMICA DE LA CPC DE SEVILLA