

RESOLUCIÓN DE INICIO 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)

La dirección gerencia del Hospital Universitario Virgen del Rocío de Sevilla, como órgano de contratación donde está ubicada la Central Provincial de Compras de Sevilla que agrupa los Centros Sanitarios de la provincia, en virtud de las competencias que tiene delegadas de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud por Resolución de 2 de abril de 2013, publicada en el BOJA número 69, de 11 de abril, modificada por Resolución de 26 de enero de 2015, publicada en el BOJA nº 22 de 3 de febrero de 2015.

Vista la Memoria Justificativa y económica que antecede, y considerando:

PRIMERO. Naturaleza y extensión de las necesidades de los Centros para la presente contratación:

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 de la 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.

La Ley 1/1998, de 15 de junio, de Salud de Andalucía dispone (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 la atención integral de la salud, teniendo el Servicio Andaluz de Salud (artículo 65) las funciones de gestión y administración de los centros adscritos, así como de prestación sanitaria en los mismos.

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 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.

SEGUNDO. Idoneidad del objeto para la satisfacción de los citados fines, y declaración de la insuficiencia 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.

TERCERO. Plazo previsto del contrato:

Teniendo en cuenta la naturaleza de las prestaciones que se pretenden contratar, se prevé un plazo de vigencia de **sesenta meses**, sin posibilidad de prórroga.

CUARTO. División 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

QUINTO. Presupuesto base de licitación, valor estimado y caracterización como contrato sujeto a regulación armonizada. Financiación con aportaciones de distinta procedencia:

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

SEXTO. Revisión de precios:

Conforme a lo establecido en el artículo 103.1 de la LCSP, el precio de esta contratación no es susceptible de revisión.

SÉPTIMO. Certificado de la existencia de crédito:

A los efectos previstos se certifica la existencia de crédito adecuado y suficiente para el citado presupuesto de licitación.

OCTAVO. Consultas preliminares al mercado:

Para la planificación del presente expediente de contratación no se han realizado consultas preliminares al mercado en los términos previstos en el artículo 115 de la LCSP, constanding el correspondiente informe de las actuaciones realizadas, en su caso, en el informe que se incorpora al expediente.

NOVENO. Elección del procedimiento:

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 desdéniable. 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.

DÉCIMO. Clasificación, criterios de solvencia y de adjudicación:

Las condiciones en las que, en su caso, se exige clasificación empresarial y los criterios de solvencia que se deben cumplir para licitar, se establecen en el PCAP.

Por otra parte, los **criterios de adjudicación**, cuyo detalle se realiza también en el PCAP, responden al siguiente esquema:

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

DECIMOPRIMERO. Condiciones especiales de ejecución:

Las condiciones especiales de ejecución de este contrato, así como su naturaleza como obligaciones contractuales esenciales, se establecen en la cláusula 11 del PCAP.

DECIMOSEGUNDO. Exigencia de garantías:

La contratación que se tramita está exenta de garantía provisional.

En cuanto a la garantía definitiva, será exigida en los términos fijados en el PCAP.

DECIMOTERCERO. Tramitación urgente del expediente:

El presente expediente de contratación no se tramita de forma urgente.

DECIMOCUARTO. Tramitación plurianual y anticipada de gastos:

Dado el carácter plurianual del presupuesto que se aprueba, la aprobación del expediente quedará subordinada a la existencia de crédito en las anualidades de los ejercicios comprometidos, de conformidad con lo previsto en el artículo 40, bis de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía (LGHPJA).

RESUELVE

Iniciar la contratación del expediente P.A. 149/2025, 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, en los términos antes expuestos.

LA DIRECTORA GERENTE DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DEL ROCIO