

ANEXO AL CUADRO RESUMEN:

(PA 149/2025). SIGLO 871/2025.

1.- PLAZO DE ADJUDICACIÓN

Dada la dificultad técnica que conlleva este expediente, el plazo máximo establecido en el art. 158.2 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público para efectuar la adjudicación será de cuatro meses a contar desde la apertura de las proposiciones

2.- RESUMEN DE LOS COSTES DIRECTOS E INDIRECTOS Y OTROS EVENTUALES GASTOS CALCULADOS PARA LA DETERMINACIÓN DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

El resumen de los costes para la determinación del presupuesto base de licitación es el siguiente:

Coste de personal	3.402.539,11
Costes directos	2.209.704,57
Costes indirectos	22.097,05
Beneficio industrial	268.523,43
TOTAL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (IVA Excluido)	5.902.864,16
10 % IVA	590.286,41
PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (IVA Incluido)	6.493.150,57

Determinación de los costes:

A) Costes de personal

Se han calculado en función de las retribuciones establecidas en el convenio colectivo estatal de restauración Colectiva de aplicación con una vigencia inicial desde el 1 enero de 2025, hasta el 31 de diciembre de 2025 (BOE 148 de 20 de junio de 2025) y que son las siguientes según el nivel:

Coste Nivel I: Supervisor, encargado, dietistas

	Importe	n de pagas	Importe anual 2025
Sueldo base	1.299,79	15	19.496,85
Plus de convenio	866,53	1	866,53
Plus de Asistencia	433,26	1	433,26
Antigüedad Media	35,52	15	532,80
TOTAL			21.329,44
Absentismo	6,6		1.407,74
Seguridad Social a cargo de la empresa			7.291,81
Uniformidad Epis, seguro...			300,00
TOTAL			30.329,00
Horas anuales			1.800
Coste Hora			16,8494

Coste Nivel III: Cocinero, camarero

	Importe	n de pagas	Importe anual 2025
Sueldo base	1.235,90	15	18.538,50
Plus de convenio	823,93	1	823,93
Plus de Asistencia	411,97	1	411,97
Antigüedad Media	35,52	15	532,80
TOTAL			20.307,20
Absentismo	6,6		1.340,28
Seguridad Social a cargo de la empresa			6.942,35
Uniformidad Epis, seguro...			300,00
TOTAL			28.889,82
Horas anuales			1.800
Coste Hora			16,0499

Coste Nivel IV: Ayudante/Auxiliar

	Importe	n de pagas	Importe anual 2025
Sueldo base	1.157,48	15	17.362,20
Plus de convenio	771,65	1	771,65
Plus de Asistencia	385,83	1	385,83
Antigüedad Media	35,52	15	532,80
TOTAL			19.052,48
Absentismo	6,6		1.257,46
Seguridad Social a cargo de la empresa			6.513,40
Uniformidad Epis, seguro...			300,00
TOTAL			27.123,34
Horas anuales			1.800
Coste Hora			15,0685

El 6,6 % de absentismo se ha obtenido del informe trimestral de absentismo laboral Randstad, correspondiente al primer trimestre de 2025 (absentismo laboral total para servicios en Andalucía)

Y para el cálculo de la Seguridad social las siguientes tarifas:

Seguridad Social a cargo de la empresa

Contingencia	2025
Cont. Comunes	23,6
Mec. Solidaridad	0,67
Cont. Prof. (Hostelería)	1,5
Desempleo	5,5
Fogasa	0,2
Formación Profesional	0,6
TOTAL	32,07

A los costes calculados de mano de obra por hora se les aplica el número de horas estimado para la realización del servicio, teniendo en cuenta que el % de tiempo dedicado en las cafeterías al servicio de manutención y a la concesión del servicio es el siguiente:

Centro	% Servicio de Alimentación/Manutención	% Concesión de Servicio
Hospital de Osuna	20	80
Hospital de Écija	75	25

Resultando lo siguiente:

Horas Anuales	Osuna		Ecija		TOTAL
	Cocina	Cafeteria	Cocina	Cafeteria	
Supervisor	1.800	0	844	0	2.644
Encargado	0	720	0	0	720
Dietista	4.680	0	0	0	4.680
Cocinero	8.320	832	3.120	0	12.272
Camarero	0	1.612	0	2.340	3.952
Ayudante camarero	0	832	0	0	832
Aux. Colectividades	7.488	728	2.730	0	10.946
Aux. Limpieza	3.328	0	390	390	4.108
TOTAL	25.616	4.724	7.084	2.730	40.154

Coste 2025	Osuna		Ecija		TOTAL
	Cocina	Cafeteria	Cocina	Cafeteria	
Supervisor	30.328,92	0,00	14.216,68	0,00	44.545,60
Encargado	0,00	12.131,57	0,00	0,00	12.131,57
Dietista	78.855,19	0,00	0,00	0,00	78.855,19
Cocinero	133.535,17	13.353,52	50.075,69	0,00	196.964,37
Camarero	0,00	25.872,44	0,00	37.556,77	63.429,20
Ayudante camarero	0,00	12.536,99	0,00	0,00	12.536,99
Aux. Colectividades	112.832,93	10.969,87	41.137,01	0,00	164.939,80
Aux. Limpieza	50.147,97	0,00	5.876,72	5.876,72	61.901,40
TOTAL	405.700,18	74.864,38	111.306,09	43.433,48	635.304,13

Sobre las cifras anteriores, han de hacerse las siguientes precisiones:

- El estudio económico tiene en cuenta un posible incremento adicional de la masa salarial del 2,3%, para cada una de las anualidades del contrato, entre 2026 y 2030, que incluye tanto subidas salariales previstas por el convenio colectivo vigente, como incremento de los costes de Seguridad Social. Aunque no existe convenio colectivo vigente dado que éste finaliza en diciembre 2025, se ha considerado una subida similar a la prevista en el convenio colectivo para los años anteriores 2023, 2024 y 2025 (2,5%, 2,5% y 2%), por lo que se les ha aplicado la subida del 2,3% para 2026 y siguientes. Con ello se pretende conseguir que el presupuesto base de licitación sea adecuado a los precios de mercado, y que el valor estimado refleje el importe pagadero, de forma que se reduzcan las posibilidades de una ejecución inadecuada de las prestaciones objeto del mismo, tal y como se recoge en el expediente 35/19 de la Junta Consultiva de Contratación Pública del Estado, que en lo relativo a diversas cuestiones relacionadas con la subrogación de los trabajadores de contratos públicos, en su apartado V establece lo siguiente: “Las previsiones del convenio colectivo de aplicación no son necesariamente la única fuente para determinar los costes salariales de un contrato. La ley pretende que el presupuesto base de licitación sea adecuado a los precios del mercado. Para lograr este efecto queda claro que cuando las previsiones del

convenio colectivo sectorial puedan resultar insuficientes, se podrán tener en cuenta otras reglas que permitan garantizar que el precio del contrato sea adecuado al de mercado, de forma que se reduzcan las posibilidades de una ejecución inadecuada de las prestaciones objeto del mismo. Entre los aspectos a considerar están las previsiones contenidas en normas vigentes o cualesquiera instrumentos que tengan fuerza vinculante derivados de la negociación colectiva laboral.”

- Se estima una cobertura del 100% de vacaciones y liberalidades de los empleados, tanto de cocina como de cafetería, puesto que dada la poca variabilidad estacional de la actividad se hace necesaria la cobertura íntegra de la plantilla durante todo el año.

Así el coste para el periodo 2026-2030 será el siguiente:

2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
649.916,12	664.864,20	680.156,07	695.799,66	711.803,05	3.402.539,11

B) Costes de materia prima y suministros básicos (energía y agua)

En cuanto a los costes de la materia prima y energía, se parte del dato de 2024 facilitado por los actuales adjudicatarios y se le aplica el incremento derivado del aumento de los precios de la alimentación, de acuerdo con las últimas proyecciones del Banco de España para el período 2025-2027. Tomando ese punto de partida, se considera adicionalmente un posible incremento de precios del 2,4% en 2025, 2,4% en 2026 y 2,2% para 2027 y siguientes.

Del total del gasto de materia prima, se estima :

- Para Alimentación de Osuna el 100 % se dedica al servicio
- De la Cafetería de Osuna el 20 % se dedica al servicio y el 80% a la concesión del servicio.
- De la Cafetería de Écija el 75 % se dedica al servicio y el 25 % a la concesión de servicio.

Trimestralmente el AGSO calculará el importe total de los consumos de gas, electricidad y agua aplicando los precios medios que le hayan supuesto dichos consumos en el mismo periodo. El AGSO comunicará al adjudicatario el importe de dichos consumos de forma justificada. La cantidad resultante, serán compensados mediante el modelo 047 de ingresos a terceros de la Consejería de Hacienda y Administración Pública.

Así:

Concepto	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
Materias primas de los alimentos	353.082,01	360.849,82	368.788,51	376.901,86	385.193,70	1.844.815,90
Suministros Básicos (Energía y Agua)	59.244,11	60.547,48	61.879,53	63.240,88	64.632,18	309.544,17
TOTAL COSTES DIRECTOS DE EXPLOTACIÓN	412.326,12	421.397,30	430.668,04	440.142,74	449.825,88	2.154.360,07

C) Otros gastos de explotación

Además de lo anterior, se tienen en cuenta también otros gastos de explotación facilitados por la actual adjudicataria, para 2024, desglosados de la siguiente forma:

- Vajilla, menaje, ..
- Mantenimiento de las instalaciones y equipamiento y otros servicios externos
- Productos no alimenticios, productos de limpieza, equipos informáticos y licencias:

A estos se le ha aplicado la previsión de IPC en los años sucesivos:

Concepto	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
Vajilla, Menaje	3.530,82	3.608,50	3.687,89	3.769,02	3.851,94	18.448,16
Mantenimiento	5.296,23	5.412,75	5.531,83	5.653,53	5.777,91	27.672,24
Otros suministros	1.765,41	1.804,25	1.843,94	1.884,51	1.925,97	9.224,08
TOTAL OTROS COSTES DIRECTOS	10.592,46	10.825,49	11.063,66	11.307,06	11.555,81	55.344,48

En cuanto a la explotación del servicio de cafetería, todo el equipamiento y mobiliario existente actualmente en las cafeterías que se encuentre fijo o anclado es propiedad del Servicio Andaluz de Salud y se considera suficiente para la explotación del servicio de cafetería a lo largo del plazo de duración del contrato y su prórroga, excepto en aquel equipamiento expresamente identificado para ser aportado por el adjudicatario al inicio del contrato y que el adjudicatario debe prever en sus inversiones iniciales para el adecuado desarrollo de su prestación; todo ello al margen de la reparación y/o reposición del material que fuese necesario para la prestación del servicio, y la conservación y reparación de los locales en donde se ubican, así como el mantenimiento de todo tipo de equipos propios de la actividad incluidas las actuaciones necesarias de remozamiento y adecuación de los locales a la normativa exigible a los establecimientos de restauración, y la adquisición del menaje necesario, conceptos que se encuentran convenientemente valorados en el preceptivo estudio de viabilidad económica.

D) Costes indirectos y beneficio industrial.

Se imputan al concepto de costes indirectos el capítulo de gastos generales del contrato y el de beneficio industrial.

- Gastos generales: establece el artículo 101.2 de la Ley de Contratos del Sector Público que en el cálculo del valor estimado de los contratos debe tenerse en cuenta, como mínimo, además de los costes derivados de la aplicación de las normativas laborales vigentes, otros costes que se deriven de la ejecución material de los servicios, los gastos generales de estructura y el beneficio industrial.

Dicho precepto resulta de aplicación a los contratos de servicios como afirma la Junta Consultiva de Contratación Pública del Estado en su informe correspondiente al expediente 40/2019.

A diferencia de lo que ocurre en el contrato de obras, que cuenta con un precepto, el artículo 131.1.a) 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, donde se establece cómo calcular los gastos generales de estructura, no sucede lo mismo con los contratos de servicios, si bien, el órgano consultivo antes citado, en el referido informe, afirma que nada obsta a que los porcentajes que fija dicho precepto reglamentario puedan aplicarse a aquellos contratos, en la medida que el órgano de contratación los considere adecuados a la naturaleza de la prestación contractual y a las características propias del contrato en cuestión.

Como dice el Tribunal Administrativo Central de Recursos Contractuales en su resolución 592/2019, de 30 de mayo, el de gastos generales es un concepto que se caracteriza por la dificultad de su concreción.

Partiendo de dicha dificultad, atendida la naturaleza de las prestaciones objeto del presente contrato y a sus características propias la partida de gastos generales en esta contratación se ha calculado aplicando sobre el importe total de los costes directos (sin incluir coste de personal y canon de explotación) el porcentaje del 1 %, dado que la mayor parte de los costes de este contrato son los directos ya señalados, con lo que los gastos generales incluyen únicamente los siguientes gastos de estructura de la empresa:

- Gastos de administración y gerencia, que incluyen el gasto de personal del resto de categorías profesionales distintas a la del personal operativo de prestación del servicio (que es el que se ha considerado en el gasto directo de personal) es decir: directores y personal de administración, PRL.
- Gastos de comunicaciones.
- Otros suministros, otras amortizaciones, servicios profesionales, material de oficina y otros seguros.

• Beneficio industrial: como antes se ha puesto de manifiesto, no existe ninguna disposición normativa que determine el procedimiento de cálculo del beneficio industrial en los contratos de servicios, siendo aplicable lo antes dicho sobre este particular por la Junta Consultiva de Contratación Pública del Estado, en su informe correspondiente al expediente 40/2019.

Teniendo en cuenta el segundo cuartil del ratio sectorial de entidades no financieras para el sector de actividad de restaurantes y puestos de comida (CNAE I561) de R03 Resultado económico bruto/Cifra neta de negocio este se sitúa en el 4,61 % . De conformidad con los cálculos realizados el beneficio industria es del 4,60 sobre los ingresos.

En resumen los costes son los siguientes:

Concepto	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL	%
Materias primas de los alimentos	353.082,02	360.849,82	368.788,52	376.901,86	385.193,70	1.844.815,92	31,25
Suministros Básicos (Energía y Agua)	59.244,11	60.547,48	61.879,53	63.240,88	64.632,18	309.544,17	5,24
TOTAL COSTES DIRECTOS DE EXPLOTACIÓN	412.326,13	421.397,30	430.668,04	440.142,74	449.825,88	2.154.360,09	36,50
Vajilla, Menaje	3.530,82	3.608,50	3.687,89	3.769,02	3.851,94	18.448,16	0,31
Mantenimiento	5.296,23	5.412,75	5.531,83	5.653,53	5.777,91	27.672,24	0,47
Otros suministros	1.765,41	1.804,25	1.843,94	1.884,51	1.925,97	9.224,08	0,16
TOTAL OTROS COSTES DIRECTOS	10.592,46	10.825,49	11.063,66	11.307,06	11.555,81	55.344,48	0,94
Canon de explotación							
CD TOTALES sin Personal	422.918,59	432.222,80	441.731,70	451.449,79	461.381,69	2.209.704,57	37,43
Costes Indirectos 1% de los CD TOTALES	4.229,19	4.322,23	4.417,32	4.514,50	4.613,82	22.097,05	0,37
TOTAL COSTES	427.147,77	436.545,02	446.149,01	455.964,29	465.995,51	2.231.801,61	37,81
Coste Personal	649.916,12	664.864,20	680.156,07	695.799,66	711.803,05	3.402.539,11	57,64
TOTAL COSTES	1.077.063,90	1.101.409,22	1.126.305,09	1.151.763,95	1.177.798,56	5.634.340,72	95,45
Cifra de negocio	1.180.572,83	1.180.572,83	1.180.572,83	1.180.572,83	1.180.572,83	5.902.864,16	100,00
Resultado	103.508,93	79.163,61	54.267,74	28.808,88	2.774,27	268.523,44	4,55
%	8,77	6,71	4,60	2,44	0,23	4,55	

Para calcular el valor estimado del contrato mixto hemos de distinguir dos componentes, uno el valor de la concesión de servicio de cafeterías del hospital de Osuna y el hospital Écija y otro, el importe del presupuesto base de licitación del servicio de Alimentación de pacientes y de manutención del personal autorizado, incluidas las eventuales modificaciones, IVA excluido.

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 DE NEGOCIOS	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
Cifra de negocios de la Concesión de Servicio del Hospital de Osuna	632.363,40	646.907,76	661.786,64	677.007,73	692.578,91	3.310.644,45
Cifra de negocios de la Concesión de Servicios Hospital de Écija	79.986,05	81.825,73	83.707,72	85.633,00	87.602,56	418.755,06
TOTAL CIFRA DE NEGOCIOS	712.349,45	728.733,49	745.494,36	762.640,73	780.181,47	3.729.399,51

Valor estimado de la concesión de servicio de las cafeterías: **3.729.399,51 €**

El valor estimado del contrato incluye además del importe del presupuesto base de licitación, el de las eventuales prórrogas, modificaciones y opción eventual, IVA excluido.

El método utilizado para calcular el valor estimado del contrato de servicios, conforme al artículo 101 de la LCSP figura a continuación:

- 1.- No existe posibilidad de prórroga.
- 2.- Incluye la posibilidad de modificar el contrato del 20% , formando parte del valor estimado el importe máximo que estas puedan alcanzar, teniendo en cuenta la totalidad de las modificaciones al alza previstas.
- 3.- También contempla el importe de la opción eventual.

El Valor Estimado Total del contrato de servicios asciende a **7.673.723,40 €** (IVA excluido), desglosado para un periodo de 5 años (duración del contrato)

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

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 alimentación de pacientes y manutención al personal autorizado según el asiguiente desglose:

- Valor estimado concesión: **3.729.399,51 €**
- Varlor estimado del servicio: **7.673.723,40 €**
- Valor estimado total del contrato: **11.403.122,91 €**

3.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN Y BAREMOS DE VALORACIÓN

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 del 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 por otro la optimización futura de la organización del servicio a llevar a cabo.

En segundo lugar, 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 menú 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	65
1	Criterios Económicos	50
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		105

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
Excelente: 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
Muy buena: 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
Buena: 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
Suficiente: 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
Básica: 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.

B. CRITERIOS DE EVALUACIÓN AUTOMÁTICA (65 puntos).

1. CRITERIOS ECONÓMICOS (50 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, merienda 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.

Los precios máximos son los incluidos en el apartado 8.1.3.1. del cuadro resumen.

A efectos del cálculo de la oferta se considerará el sumatorio de los precios unitarios iva excluido por las cantidades estimadas de cada lote que componen el servicio de pacientes (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.

Los precios máximos son los incluidos en el apartado 8.1.3.1. del cuadro resumen.

A efectos del cálculo de la oferta se considerará el sumatorio de los precios unitarios iva excluido por las cantidades estimadas de cada lote que componen el servicio de pacientes (lotes del 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:

$$5 \text{ puntos} \times \text{oferta a valorar} / \text{oferta de mayor importe}$$

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

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.

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

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.

Parámetros que permiten apreciar, en su caso, que las proposiciones no pueden ser cumplidas como consecuencia de inclusión de bajas anormales, en función del número de ofertas válidas que hayan concurrido al procedimiento:

- 1.- Si concurre un solo licitador, se considerará anormalmente baja cuando:

La oferta económica sea un 5% más baja que el presupuesto base de licitación.

- 2.- Si concurren dos o más empresas licitadoras, se considerará anormalmente baja la oferta que cumpla :

Que la oferta económica sea inferior en más de un 5% a la media aritmética de todas las ofertas económicas no excluidas.

4.- PENALIDADES POR CUMPLIMIENTO PARCIAL O CUMPLIMIENTO DEFECTUOSO:

De acuerdo con lo establecido en los artículos 192 de la LCSP con carácter general para las prestaciones del servicio de Alimentación de pacientes y manutención de personas autorizadas y de los artículos 293 y 264 de la LCSP, para las prestaciones de concesión del servicio de explotación de cafetería, a continuación, se señalan los supuestos de cumplimiento defectuoso de la prestación o incumplimiento de los compromisos asumidos, a los efectos de imponer penalidades.

A estos efectos se clasifica el cumplimiento defectuoso de la prestación objeto del contrato en las siguientes faltas:

Faltas leves:

Tendrán la consideración de faltas leves:

- a) El trato desconsiderado del personal adscrito a la ejecución del contrato hacia sus compañeros o usuarios, así como su falta de aseo personal, de uniformidad o el no ir correctamente identificados.
- b) El incumplimiento del procedimiento relativo a la limpieza de maquinaria y locales, equipos o cualquier elemento o la deficiente utilización de los productos, cuando no tenga repercusión en el servicio, los usuarios o la seguridad alimentaria.
- c) El retraso injustificado en el envío de información referida a los resultados de las encuestas a usuarios y profesionales cuya frecuencia y cronograma se haya ofertado.
- d) No respetar los circuitos limpio y sucio establecidos en el Centro.
- e) Consentir la permanencia en las cocinas y cafeterías de enfermos ingresados.
- f) El incumplimiento leve tanto de la legislación ambiental como de los procedimientos y protocolos medioambientales del centro, que sean de aplicación a los trabajos contratados, apreciado por el órgano competente en materia de control medioambiental.
- g) Incumplimiento de horarios de apertura o cierre de la instalación de la cafetería, de los que hubiere constancia y denuncia por la Dirección del centro o por los propios usuarios.
- h) Incumplimiento de horarios en el servicio de manutención para profesionales autorizados.
- i) Ausencia de productos en cafetería o vending, sin causa justificada, o falta de reposición de los mismos.
- j) Retraso injustificado en la instauración de menú de verano/invierno.
- k) No actualizar listado de materias primas y alimentos que estén bajo stock.
- l) Entrega de comidas en condiciones de temperatura no óptimas por causas imputables al adjudicatario.

Faltas Graves:

Tendrán la consideración de faltas graves:

- a) La comisión de dos faltas leves de la misma naturaleza dentro del plazo de sesenta días naturales.
- b) La acumulación de cuatro faltas leves de distinta naturaleza en el plazo de ciento ochenta días naturales
- c) El incumplimiento del procedimiento relativo a la limpieza de maquinaria, locales, equipos o cualquier otro elemento o la deficiente utilización de los productos, cuando tenga repercusión en el servicio, los usuarios o la seguridad alimentaria.
- d) Registrar más de tres reclamaciones en el plazo de 60 días, en relación a la limpieza o la calidad del servicio de las instalaciones y las máquinas de vending; reclamaciones que deberán ser debidamente contrastadas por la Dirección del Centro, y una vez dada audiencia al contratista por cada reclamación recibida.
- e) No atender en un plazo razonable o el determinado por la Dirección del centro, las instrucciones relativas a aspectos relacionados con el objeto del contrato.
- f) Las averías en instalaciones estructurales, que se demuestren responsabilidad de la empresa contratista provocadas por el mal o inadecuado uso de las instalaciones o equipos o su deficiente mantenimiento u obsolescencia, cuando estas incidencias se produzcan en más de tres ocasiones al año.
- g) No comunicar a la Dirección las reclamaciones que se pudieran realizar por los usuarios en el libro de quejas y reclamaciones en el plazo establecido.

- h) La modificación de los horarios del servicio sin la aprobación previa de la Dirección del Hospital.
- i) El incumplimiento de las medidas de seguridad y de evacuación de los locales, tanto por parte del personal a su cargo como por el del propio contratista, exigidas por la normativa vigente y por las instrucciones dadas por la Dirección del Hospital.
- j) El incumplimiento de las normas generales y específicas referidas a la higiene, elaboración, distribución y comercio de productos alimenticios, aplicables a la actividad objeto del servicio que tenga consecuencias para el servicio o los usuarios.
- k) Vender artículos no contemplados en su oferta por el contratista adjudicatario y que no tengan la autorización expresa de la Dirección del Hospital.
- l) Realizar en las cafeterías actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.
- ll) Consentir en las cafeterías la venta ambulante, la mendicidad y asambleas de personal propio o de terceros, así como la práctica de cualquier juego de azar.
- m) No contar con las máquinas registradoras necesarias, expendedoras de ticket o justificante de pago, o no entregar dicho ticket a los usuarios.
- n) No presentar mensualmente el justificante de las cotizaciones efectuadas (TC1, TC2 y documento de ingreso de las cuotas) de todo el personal que trabaja en las instalaciones del Hospital.
- ñ) No presentar cada semestre natural certificación positiva de la Tesorería General de la Seguridad Social de estar al corriente con las obligaciones formales y de ingreso exigidas en el Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre.
- o) No tener perfectamente identificados y expuestos los precios de venta para profesionales y al público, de los productos ofertados en la cafetería y las listas de precios legibles debidamente autorizada por el Hospital, en las que figuren los precios de todos los artículos que se sirvan.
- p) No abonar el importe económico resultante de la imposición de penalidad por comisión de falta leve en el plazo establecido.
- q) El incumplimiento grave tanto de la legislación ambiental como de los procedimientos y protocolos medioambientales del centro que le sean aplicables, apreciado por el órgano competente en materia de control medioambiental.
- r) No poner a disposición de la Administración Sanitaria cuanta información referente al personal pueda serle requerida.
- s) La oferta de menús cuando no cumpla con las especificaciones establecidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas.
- t) Cada semana de retraso en la instalación del software para que los profesionales puedan solicitar el menú servido en unidad, respecto a la fecha de inicio del servicio.
- u) El incumplimiento de alguno de los requisitos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas y que no se encuentren identificados anteriormente.
- v) Fallo en el etiquetado de los alérgenos o en la asignación de dietas a los pacientes.
- w) No contar con los registros de temperatura en frigoríficos, cámaras...

Faltas muy graves:

Tendrán la consideración de faltas muy graves:

- a) La acumulación de dos faltas graves de la misma naturaleza en un periodo de sesenta días naturales.
- b) La acumulación de cuatro faltas graves de distinta naturaleza, en un periodo ciento ochenta días naturales.
- c) Servir alimentos caducados o en mal estado de conservación.
- d) La falsedad comprobada de informes o de datos, sin perjuicio que se pasare el tanto de culpa a los Tribunales para depuración de eventuales responsabilidades penales.
- e) Las actuaciones negligentes del personal al servicio del adjudicatario que impliquen riesgo de accidente para sí, para el resto de personal o usuarios o que impliquen peligro para las instalaciones.

- f) El incumplimiento de las normas generales y específicas referidas a la higiene, elaboración, distribución y comercio de productos alimenticios, aplicables a la actividad objeto del servicio, que tenga consecuencias graves para el servicio o los usuarios.
- g) No tener a disposición de los usuarios, un Libro de quejas y reclamaciones, visado por el Hospital, o no facilitarlo inmediatamente a cualquiera que lo solicite.
- h) La venta de bebidas alcohólicas o tabaco.
- i) No abonar el importe económico resultante de la imposición de penalidad por comisión de falta grave, en el plazo establecido.
- j) El incumplimiento muy grave tanto de la legislación ambiental como de los procedimientos y protocolos medioambientales del centro que le sean aplicables, apreciado por el órgano competente en materia de control medioambiental.
- k) Cualquier otro incumplimiento relativo a obligaciones aplicables en materia medioambiental, social o laboral establecidas en el derecho de la Unión Europea, el derecho nacional, los convenios colectivos o por las disposiciones de derecho internacional medioambiental, social y laboral que vinculen al Estado y en particular las establecidas en el anexo V de la LCSP, especialmente el referido a los incumplimientos o los retrasos reiterados en el pago de los salarios o la aplicación de condiciones salariales inferiores a las derivadas de los convenios colectivos que sea grave y dolosa, incluido el personal objeto de subrogación.
- l) Incumplimiento de la obligación relativa a la información sobre las condiciones de los contratos de los trabajadores a los que afecte la subrogación que resulte necesaria para permitir una exacta evaluación de los costes laborales, en los términos del artículo 130 de la LCSP.
- m) Reincidencia de fallos graves en el etiquetado de los alérgenos o en la asignación de dietas a los pacientes.

Penalidades a aplicar:

Faltas leves:

Se impondrá una penalidad consistente en el 1,05 % del importe del canon anual de explotación.

Faltas graves:

Se impondrá una penalidad consistente en el 1,70% del importe del canon anual de explotación.

Faltas muy graves:

Se impondrá una penalidad consistente en el 3 % del importe del canon anual de explotación.

Procedimiento de imposición de penalidades:

Las penalidades se impondrán por acuerdo del órgano de contratación, adoptado a propuesta del responsable del contrato.

Dicha imposición requerirá la previa formalización de un expediente por el órgano de contratación, que nombrará un instructor para la tramitación de dicho expediente.

En el expediente quedarán acreditados de manera fehaciente, los hechos de que se trate, dándose traslado de los mismos a la empresa adjudicataria.

Ésta en el plazo de cinco días hábiles contados a partir de la fecha de recepción del escrito, podrá formular alegaciones por escrito ante el órgano de contratación.



Junta de Andalucía

Consejería de Sanidad, Presidencia y Emergencias
Servicio Andaluz de Salud

Recibidos las alegaciones, así como la documentación que se acompañe, el instructor en el plazo de cinco días hábiles, elevará al órgano de contratación propuesta de resolución y este resolverá en el plazo de tres días hábiles, notificándose fehacientemente dicha resolución a la empresa contratista.

El acuerdo adoptado en dicha resolución será inmediatamente ejecutivo, y las penalidades se harán efectivas mediante abono del importe económico por parte del contratista, el plazo otorgado de 15 días hábiles desde el siguiente a la notificación de la resolución del órgano de contratación, respondiendo de su efectividad la garantía definitiva.

5.- PERSONAL ACTUAL SUSCEPTIBLE DE SUBROGACIÓN (DATOS FACILITADOS POR LAS EMPRESAS):

5.1. PERSONAL DE OSUNA- COCINA. (ARAMARK)

EMPLEADO	ANTIGÜEDAD	CONTRATO	CATEGORÍA	CONVENIO	JORNADA/DIA	BRUTO AÑO	OBSERVACIONES
BEPOR	01/03/1996	100	AUX.SERV.LIMPIEZA	COLECTIVIDADES ESTATAL	8	18.351,24 €	
CADID	13/07/2024	410	COCINERO	COLECTIVIDADES ESTATAL	8	18.646,94 €	SUSTITUYE VEYEE
CURAI	27/09/2021	189	COCINERO	COLECTIVIDADES ESTATAL	8	19.204,67 €	
DIROM	12/02/1999	100	AUXIL.COLECTIVIDADES	COLECTIVIDADES ESTATAL	8	19.401,76 €	
DOFEM	10/06/2022	100	AUXIL.COLECTIVIDADES	COLECTIVIDADES ESTATAL	8	17.823,95 €	
FLSAM	01/03/1996	200	AUX.SERV.LIMPIEZA	COLECTIVIDADES ESTATAL	4,8	11.154,66 €	
FRRUM	28/09/2023	410	AUX.SERV.LIMPIEZA	COLECTIVIDADES ESTATAL	8	17.463,95 €	SUSTITUYE HECAR
GASAN	27/02/2025	410	COCINERO	COLECTIVIDADES ESTATAL	8	18.646,94 €	SUSTITUYE MAGOJ
GAOLM	13/11/2023	289	DIETISTA	COLECTIVIDADES ESTATAL	6	14.708,37 €	
GOCAC	20/03/2025	402	LIMPIADOR(A)	COLECTIVIDADES ESTATAL	8	17.463,95 €	FIN CONTRATO 20/04/2025
HECAR	01/03/1996	100	FREGADOR	COLECTIVIDADES ESTATAL	8	18.351,24 €	AGOTAMIENTO 18 MESES IT
LOCOM	06/09/2000	200	DIETISTA	COLECTIVIDADES ESTATAL	4	10.429,31 €	EXCEDENCIA
MAREJ	10/10/2024	289	COCINERO	COLECTIVIDADES ESTATAL	7	16.316,07 €	
MAMUT	07/06/2016	100	SUPERVISOR EXPLOTAC.	COLECTIVIDADES ESTATAL	8	28.298,99 €	
MAGOJ	01/03/1996	100	COCINERO	COLECTIVIDADES ESTATAL	8	19.534,23 €	
MUVAF	01/03/1996	100	COCINERO	COLECTIVIDADES ESTATAL	8	19.534,23 €	AGOTAMIENTO 18 MESES IT
PECOA	22/07/2024	289	DIETISTA	COLECTIVIDADES ESTATAL	4	9.805,59 €	
PEVAE	01/05/2006	189	LIMPIADOR(A)	COLECTIVIDADES ESTATAL	8	18.351,24 €	AGOTAMIENTO 18 MESES IT
PRBAR	03/11/2007	189	AUXIL.COLECTIVIDADES	COLECTIVIDADES ESTATAL	8	18.519,24 €	
SASEE	24/06/1997	100	DIETISTA	COLECTIVIDADES ESTATAL	8	20.498,35 €	
VEMAR	01/03/1996	200	AUXIL.COLECTIVIDADES	COLECTIVIDADES ESTATAL	4,8	11.154,66 €	
VEYEE	01/03/1996	100	COCINERO	COLECTIVIDADES ESTATAL	8	19.534,23 €	

5.2. PERSONAL DE OSUNA- CAFETERIA. (SODEXO)

N.º Orden	Convenio Categ	Antig	Tipo Contrato	Convenio	FinContrato	Num Horas Semanales	Bruto Teor Anual*	Derechos consolidados
1	ENCARGADO/A GENERAL (colect.)	01/12/21	TRANSFORMACION TC NO BONIF	HSE- COLECTIVIDADES NACIONAL (HSE)		40 HORAS SEMANALES	22208,56	Plus responsabilidad
2	CAMARERO/A (colectividades)	13/12/07	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	HSE- COLECTIVIDADES NACIONAL (HSE)		40 HORAS SEMANALES	19395,02	
3	ENCARGADO/A GENERAL (colect.)	27/04/15	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	HSE- COLECTIVIDADES NACIONAL (HSE)		40 HORAS SEMANALES	35363,82	Complemento plena dedicación, Pacto no concurrencia
4	CAMARERO/A (colectividades)	01/10/18	TRANSFORMACION TC NO BONIF	HSE- COLECTIVIDADES NACIONAL (HSE)		25 HORAS SEMANALES	11983,83	
5	AUXILIAR COLECTIVIDADES	01/06/23	INDEFINIDO TIEMPO PARCIAL	HSE- COLECTIVIDADES NACIONAL (HSE)		25 HORAS SEMANALES	10914,87	
6	AUXILIAR COLECTIVIDADES	01/05/22	INDEFINIDO TIEMPO PARCIAL	HSE- COLECTIVIDADES NACIONAL (HSE)		25 HORAS SEMANALES	10914,87	
7	AYUDANTE/A CAMARERO/A (COLECTIVIDADES)	30/03/00	INDEFINIDO TIEMPO PARCIAL por Reincorporación LEY 2/2009 ART 5	HSE- COLECTIVIDADES NACIONAL (HSE)		20 HORAS SEMANALES	8995,47	
8	COCINERO/A (colectividades)	13/12/00	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	HSE- COLECTIVIDADES NACIONAL (HSE)		40 HORAS SEMANALES	19722,42	
9	AYUDANTE/A CAMARERO/A (CAFETERIAS)	01/11/21	TRANSFORMACION TP NO BONIF	HSE- COLECTIVIDADES NACIONAL (HSE)		40 HORAS SEMANALES	18844,65	
10	COCINERO/A CAFETERIAS	15/06/23	INDEFINIDO TIEMPO PARCIAL	HSE- COLECTIVIDADES NACIONAL (HSE)		30 HORAS SEMANALES	13366,34	
11	CAMARERO/A (colectividades)	01/08/24	SITUACION JUBILACION PARCIAL (RD 5_2013)	HSE- COLECTIVIDADES NACIONAL (HSE)	31/07/26	10 HORAS SEMANALES	4661,74	
12	CAMARERO/A (colectividades)	06/05/97	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	HSE- COLECTIVIDADES NACIONAL (HSE)		40 HORAS SEMANALES	19395,02	
13	COCINERO/A CAFETERIAS	27/07/21	TRANSFORMACION TC NO BONIF	HSE- COLECTIVIDADES NACIONAL (HSE)		40 HORAS SEMANALES	18019,47	
14	AYUDANTE/A CAMARERO/A (CAFETERIAS)	11/02/25	DUR. DET. INTERINIDAD TP	HSE- COLECTIVIDADES NACIONAL (HSE)		20 HORAS SEMANALES	8731,9	
15	AUXILIAR COLECTIVIDADES	03/12/24	INDEFINIDO TIEMPO PARCIAL	HSE- COLECTIVIDADES NACIONAL (HSE)		20 HORAS SEMANALES	8731,9	
16	AYUDANTE/A COCINA (COLECTIVIDADES)	13/01/99	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	HSE- COLECTIVIDADES NACIONAL (HSE)		40 HORAS SEMANALES	18210,24	



Junta de Andalucía

Consejería de Sanidad, Presidencia y Emergencias
Servicio Andaluz de Salud

5.3.- PERSONAL DE ÉCIJA

Nombre	Categoría Profesional	Antigüedad	Tipo de Contrato	Convenio	% Dedicación	% jornada	H semanales	Salario Bruto Anual 12 meses + plus asistencia	Observaciones
ADBOA	AUXILIAR COLECTIVIDADES	21/03/16	200	COLECT.NAC SEVILLA	100	100	35	16077,58	
AGCRA	COCINERO/A	09/06/06	100	COLECT.NAC SEVILLA	100	100	40	19582,68	
COBES	SUPERVISOR/A COLECTIVIDADES	01/10/08	100	COLECT.NAC SEVILLA	100	100	25	14726,61	
FUGAF	AUXILIAR COLECTIVIDADES	01/01/07	200	COLECT.NAC SEVILLA	100	100	35	16077,58	
GACAM	AUXILIAR SERVICIOS LIMPIEZA	01/02/24	289	COLECT.NAC SEVILLA	50	50	10	4523,78	
JABOF	COCINERO/A	24/03/16	100	COLECT.NAC SEVILLA	100	100	40	19582,68	
FEFUC	CAMARERO/A	01/10/19	289	COLECT.NAC SEVILLA	100	75	30	14133,12	EXCEDENCIA 03/2023
GAROE	CAMARERO/A	01/07/18	289	COLECT.NAC SEVILLA	100	100	30	14681,96	
GACAM	AUXILIAR SERVICIOS LIMPIEZA	01/02/24	289	COLECT.NAC SEVILLA	50	50	10	4523,78	
MOFUL	CAMARERO/A	01/07/18	289	COLECT.NAC SEVILLA	100	100	30	14681,8	