

CONTRATACIÓN MIXTA DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DE PÚBLICO Y PERSONAL, PREVIA ADECUACIÓN NECESARIA DE LAS INFRAESTRUCTURAS DE HOSTELERÍA Y DOTACIÓN DE EQUIPAMIENTO NECESARIO, Y DE EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS, ASÍ COMO DEL SERVICIO DE COMIDAS DE PERSONAL DE GUARDIA Y JORNADA PARTIDA Y EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES CON DESTINO A LOS CENTROS DEL ÓRGANO GESTOR HOSPITAL COSTA DEL SOL.

CUADRO RESUMEN

1. ÓRGANO DE CONTRATACIÓN

La Dirección Gerencia del Hospital Regional Universitario Regional de Málaga, conforme a lo dispuesto en la Resolución de 20 de enero de 2022, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, por la que se delegan competencias en diferentes órganos. (BOJA nº 22 de 2 de febrero de 2022).

2. CENTROS PETICIONARIOS VINCULADOS AL CONTRATO:

Centros dependientes del Órgano Gestor Hospital Universitario Costa Del Sol.

- Hospital Universitario Costa del Sol de Marbella (HUCS).
- Hospital de Alta Resolución de Estepona (HES).
- Centro de Alta Resolución de Especialidades de Mijas (CAM).

3. REFERENCIA DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN (Nº DE EXPEDIENTE): Expediente SIGLO 000001007/2025

4. FORMA DE ADJUDICACIÓN Y PLIEGO POR EL QUE SE RIGE:

4.1. Procedimiento de adjudicación: ABIERTA

4.2. Identificación del P.C.A.P.: MIXTO ESPECÍFICO - CONCESIÓN DE SERVICIOS Y SERVICIO

4.3. Tramitación: ORDINARIA



4.4. Indicación global, de la cumplimentación por parte de las personas licitadoras de la sección A), parte IV relativa a todos los criterios de selección del Documento Europeo Único de Contratación (DEUC): ☒ Si ☐ No

4.5. Contrato sujeto a regulación armonizada: ☒ Si ☐ No

4.6. Contrato susceptible de recurso especial en materia de contratación: ☒ Si ☐ No

5. OBJETO DEL CONTRATO:

5.1. El objeto del presente Contrato Mixto es:

A) Explotación de la concesión del servicio de cafetería de público y de personal en los locales propiedad del OGHUCS que pone a disposición del adjudicatario, con la adecuación necesaria por parte del adjudicatario de la infraestructura de hostelería y la dotación del equipamiento preciso, incluyendo la instalación, reparación y/o reposición del material de hostelería que fuese necesario para la prestación del servicio, la conservación y reparación del local en donde se ubica, así como el mantenimiento de todo tipo de equipos propios de la actividad.

Se incluye y forma parte del objeto, las actuaciones de adecuación de los locales a la normativa exigible a los establecimientos de hostelería y restauración, así como el alcance y las condiciones de prestación que habrán de regir la contratación de la concesión de dichos servicios en las condiciones establecidas en el PPT.

Las necesidades de equipamiento, instalaciones, mejoras, reformas, adecuaciones, y organización estructurada de los espacios de las cafeterías que el propio licitador determine en su oferta, deben ser adecuadas, idóneas, proporcionadas, congruentes y consecuentes, constituyendo su instalación e implantación, en los primeros seis meses de prestación, una obligación de carácter esencial para el adjudicatario.

Todo el equipamiento deberá estar sometido a un programa de mantenimiento adecuado y conforme con las recomendaciones de los respectivos fabricantes.

Como contraprestación de los servicios prestados y productos suministrados, el contratista tendrá derecho a percibir de los usuarios de las cafeterías el importe del precio de estos servicios y productos.



B) Explotación de la concesión del servicio de expendedoras, consistente en la instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas calientes y frías y alimentos sólidos, destinadas tanto al personal del centro como al público en general atendiendo y completando las necesidades de hostelería y alimentación de pacientes, usuarios y profesionales durante las veinticuatro horas del día y cuyas características técnicas se definen en el PPT.

El adjudicatario asume el derecho a la explotación de las máquinas expendedoras automáticas en el centro hospitalario y el deber de instalar el número de estas que se haya establecido.

La conservación, reparación, limpieza y en su caso sustitución de estas máquinas correrán por cuenta del contratista, en las condiciones establecidas en el PPT. En todo caso se entenderán incluidas toda la infraestructura de instalaciones, equipamiento y obras que fuesen necesarias para el correcto funcionamiento de éstas.

Como contraprestación de los servicios prestados y productos suministrados, el contratista tendrá derecho a percibir de los usuarios de las máquinas expendedoras el importe del precio de estos servicios y productos.

C) Prestación del servicio de comidas del personal de guardia, jornada partida y autorizado por la Dirección del OGHUCS.

El servicio consistirá en la manutención del personal mencionado, almuerzos y cenas, durante todos los días del año sin excepción y bajo las directrices del presente pliego, así como de las indicaciones que emanen del órgano de contratación al objeto de la óptima prestación del servicio.

Siendo el importe a percibir por el contratista, por los servicios de manutención del personal de guardia, jornada partida y autorizado, cargados al Capítulo II del presupuesto del OG Hospital Universitario Costa del Sol.

D) Prestación del servicio de alimentación de pacientes siguiendo las directrices marcadas en el PPT y en el código de dietas establecido para los Hospitales Públicos de Málaga, siendo el importe a percibir por el contratista por el servicio de alimentación de pacientes facturado al OGHUCS, en las condiciones establecidas en el PPT.

El servicio consistirá en la adquisición de materias primas, elaboración, reparto y suministro de las distintas ingestas (desayuno, almuerzo, merienda y cena, así como los



extras), durante todos los días del año sin excepción y bajo las directrices del presente pliego, así como de las indicaciones que emanen del órgano de contratación al objeto de la óptima prestación del servicio.

Para la prestación del servicio el OGHUCS pone a disposición del adjudicatario el local de las cocinas propiedad del OGHUCS, con la adecuación necesaria por parte del adjudicatario de la infraestructura de hostelería y la dotación del equipamiento preciso, incluyendo la instalación, reparación y/o reposición del material de hostelería que fuese necesario para la prestación del servicio, la conservación y reparación de los locales en donde se ubican, así como el mantenimiento de todo tipo de equipos propios de la actividad.

Siendo el importe a percibir por el contratista, por el servicio de alimentación de pacientes, cargados al Capítulo II del presupuesto del OG Hospital Universitario Costa del Sol.

5.2. CPV

55330000-2: Servicio Cafetería

55300000-3: Servicios de restaurante y de suministro de comidas

42933300-8: Máquinas automáticas distribuidoras de productos

5.3. El servicio objeto de la presente contratación podrá ser ofertado: Por la totalidad

Justificación de la no división del objeto en lotes:

El objeto del presente contrato será ofertado en la totalidad, y no se considera susceptible de división por lotes, de acuerdo con lo establecido en el art. 99.3.b de la LCSP, por las siguientes razones:

Se trata de la prestación de un **servicio global de cafetería y comedor**, que conlleva cafetería de público y de personal, manutención de personal que realiza jornada complementaria, de guardia y autorizado y de pacientes, así como servicio de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos (Vending) tanto en centros que comprenden el OGHUCS.

- Todas las prestaciones objeto del contrato forman parte de un único sistema alimentario hospitalario, basado en la utilización de infraestructuras comunes puestas a disposición del adjudicatario por el OGHUCS, incluyendo cocinas hospitalarias, zonas de



almacenamiento, cámaras frigoríficas, zonas de preparación, locales de cafetería y espacios destinados a la instalación de máquinas expendedoras.

La explotación de las cafeterías requiere la adecuación, equipamiento, mantenimiento y gestión de infraestructuras de hostelería integradas en el centro hospitalario, compartiendo sistemas logísticos, de almacenamiento, conservación, control sanitario, mantenimiento técnico y organización operativa con el resto de prestaciones objeto del contrato.

Por otro lado, las máquinas expendedoras constituyen igualmente un punto de dispensación de alimentos integrado en el sistema alimentario del centro, cuya gestión requiere el uso de los mismos circuitos de aprovisionamiento, almacenamiento, control sanitario, reposición, retirada de productos y supervisión.

La separación de estas prestaciones supondría duplicidad de infraestructuras, interferencias operativas y mayores dificultades de control sanitario y organizativo.

- El adjudicatario debe asumir la adquisición de materias primas, su almacenamiento, conservación, elaboración y distribución, tanto para la alimentación de pacientes y personal autorizado como para el funcionamiento de la cafetería y el abastecimiento de las máquinas expendedoras. Ello, implica el establecimiento de un único sistema de control sanitario y seguridad alimentaria, homogeneizando los procedimientos.

La ejecución de la prestación por distintos adjudicatarios supondría la existencia de distintos sistemas de aprovisionamiento, almacenamiento y control sanitario dentro de unas mismas instalaciones, lo que dificulta las tareas de supervisión.

- La totalidad de las prestaciones objeto del contrato exige la implantación de un sistema único e integrado de trazabilidad alimentaria, que permita el seguimiento completo de estos productos, desde su adquisición hasta su consumo final, incluyendo, entre otros, el control de proveedores y materias primas, fechas de caducidad, las condiciones de almacenamiento y conservación, los procesos de elaboración y manipulación, la distribución a pacientes y personal y la dispensación en las cafeterías y máquinas de vending.

Las máquinas expendedoras forman parte de este sistema de trazabilidad, al dispensar productos alimenticios cuya procedencia, almacenamiento, reposición, fechas de caducidad y condiciones de conservación deben integrarse en el mismo sistema.



- Desde la cocina del hospital se organiza la producción, el almacenamiento y la gestión del servicio. La explotación de las cafeterías y de las máquinas de vending se entienden como un mismo sistema organizativo, ya que comparten sistemas de aprovisionamiento, infraestructuras de almacenamiento, procedimientos de control sanitario, sistemas de mantenimiento y organización logística. Desde el OGHUCS se entienden estas máquinas como un canal adicional de dispensación de alimentos, cuya correcta gestión supone una coordinación con el sistema de aprovisionamiento, de almacenamiento y de control sanitario.
- El adjudicatario debe realizar una serie de inversiones para la prestación de los servicios objeto del contrato, así como asumir su mantenimiento, reparación y reposición. Estas inversiones son necesarias para que todas las prestaciones contenidas en el expediente puedan desempeñarse correctamente, no siendo técnica ni económicamente eficiente su fragmentación en distintos adjudicatarios, ya que son infraestructuras, equipamientos y sistemas interrelacionados.

5.4. Necesidades administrativas a satisfacer e idoneidad del objeto:

Mediante la presente contratación se satisface la necesidad de proporcionar a los usuarios y al personal del centro hospitalario las prestaciones propias de un servicio de hostelería y restauración sin abandonar las dependencias del hospital por carecer el centro hospitalario de los medios humanos y de los recursos materiales necesarios para desarrollar directamente tal actividad.

El Órgano Gestor Hospital Universitario Costa del Sol (OG Hospital Costa del Sol en adelante), carece de personal específico que se haga cargo de las tareas del servicio de cafetería de público y de personal, explotación de las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos, así como del servicio de comidas de personal de guardia y jornada partida y el servicio de alimentación de pacientes y que cubra adecuadamente el servicio. No cuenta en su relación de puestos de trabajo con personal cualificado para estas funciones, no contemplándose la existencia de plazas para el desarrollo de estos trabajos. Por tanto, es imposible cubrir el servicio cafetería y comidas de personal de guardia y jornada partida, y servicio de máquinas vending en los centros dependientes del OG Hospital Costa del Sol.

El presente expediente tiene por objeto facilitar a los profesionales sanitarios la atención a la manutención del personal de guardia y del personal que realiza continuidad asistencial, en los centros dependientes del OG Hospital Universitario Costa del Sol, que deriva de la necesidad de



asegurar que estos profesionales no puedan abandonar el centro en ningún momento durante su jornada. Resulta básico que los profesionales puedan disponer de este servicio para evitar desplazamientos que puedan suponer retrasos e inconvenientes en la planificación de la actividad asistencial, perjudicando la inmediatez en la respuesta que se pretende conseguir a través de las guardias y continuidades asistenciales. De las características concretas del emplazamiento de los centros del OGHUCS, resulta la imposibilidad de que pueda acudir a centros externos para efectuar los almuerzos y cenas ya que el tiempo que debe emplearse en los desplazamientos, unido al necesario para la atención en un establecimiento abierto al público, supone una pérdida considerable de tiempo dentro de la jornada laboral prevista. Así mismo debe tenerse en consideración que no resulta aconsejable que durante la jornada laboral se frecuenten establecimientos fuera del centro, incrementando los contactos personales y la exposición a virus y otros agentes.

Efectivamente, la inexistencia en los centros de un servicio de cafetería a disposición de los profesionales genera numerosos problemas e inconvenientes. Tradicionalmente se ha considerado que la prestación de este servicio redunde en una mejor calidad de la asistencia. Esto es así porque permite a los profesionales disponer de un espacio, dentro del recinto hospitalario, donde acudir no solamente a efectuar desayunos, comidas o cenas, sino incluso donde sustraerse, por unos momentos, de la intensidad de la carga de trabajo que en muchos casos soportan.

Asimismo, resulta necesario disponer de un servicio de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos en los centros dependientes del Órgano Gestor Hospital Universitario Costa del Sol, con el fin de garantizar el acceso continuado a productos de alimentación y bebidas durante las veinticuatro horas del día, especialmente fuera del horario de funcionamiento de la cafetería y en aquellas zonas donde no es posible el acceso inmediato a la misma. Este servicio permite atender las necesidades de pacientes, acompañantes, profesionales y demás usuarios, contribuyendo al correcto funcionamiento del centro sanitario y a la adecuada atención de sus usuarios.

El presente expediente tiene también por objeto facilitar a los pacientes el servicio de alimentación, cubriendo las distintas ingestas asociadas a su estancia en las instalaciones del Órgano Gestor Hospital Universitario Costa del Sol, que redunden en una mayor comodidad y confort, en cumplimiento de lo previsto en el artículo 18 de la Ley General de Sanidad y contribuyan a su recuperación.



Por otro lado, en el artículo 13 de la Ley 16/2003, de 28 de mayo, de cohesión y calidad del Sistema Nacional de Salud, prestación de atención especializada, en el punto 2, la atención sanitaria especializada, en coordinación con la atención primaria comprenderá, entre otros, lo indicado en el punto c) la hospitalización en régimen de internamiento.

En la Ley 2/1998, se hace referencia en varios puntos del concepto de la concepción integral de la salud. Dentro de este concepto integral en la atención sanitaria se incluyen los alimentos que se prescriben a los pacientes en función de su situación, estado, dolencias, características, ..., la alimentación en los centros sanitarios se considera parte del tratamiento que siguen los pacientes.

La provisión de alimentación de los pacientes ingresados surge como resultado de la evolución del concepto de prestación sanitaria a lo largo del tiempo. Más allá de las actividades estrictamente asistenciales centradas en el tratamiento y recuperación del paciente, el enfoque ha incluido aspectos relacionados con la alimentación de los pacientes como parte complementaria del proceso para su recuperación. Las dietas suministradas se consideran parte del tratamiento recibido por los pacientes.

Esta evolución, también responde a la demanda natural de la población, que asume de manera inherente la prestación de este servicio a los pacientes ingresados.

Mediante la presente contratación, se satisfará la necesidad de proporcionar a los pacientes las ingestas necesarias para su manutención derivadas del régimen de internamiento en el que se encuentran en nuestras instalaciones. En línea con lo expuesto con anterioridad, para la realización efectiva del servicio de manutención de los pacientes, el OG Hospital Universitario Costa del Sol, carece de los medios propios adecuados y suficientes, siendo por consiguiente imprescindible, acudir a la contratación de medios ajenos. Dicha ausencia de medios es debida a que es necesario disponer para la realización de las diferentes prestaciones objeto del contrato de un personal cualificado para la prestación del servicio de alimentación de los pacientes.

Por ello, de acuerdo con el artículo 116.4.f) de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español de las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (BOE 09/11/2017), se necesita contratar un servicio de cafetería y comidas de personal de guardia y jornada partida, y servicio de máquinas vending en los centros dependientes del OG Hospital Costa del Sol, con una empresa externa que preste el servicio y aporte el personal necesario.



6. **VARIANTES:** ☐ Si ☒ No

7. **PLAZO DE EJECUCIÓN:**

7.1. **Plazo de Ejecución:** TRES años

7.2. **Fecha de inicio del contrato:** el inicio de la explotación del servicio de cafetería y manutención se efectuarán en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato. Para el inicio de la explotación del servicio de cafetería y manutención se deberá levantar ACTA entre la Dirección del Centro y el contratista. A partir de la fecha del ACTA se computará el plazo de ejecución del contrato, y la obligación de abonar los cánones de explotación

Otras consideraciones: Tal y como establece el apartado 12 del Pliego de Prescripciones Técnicas, la explotación del servicio de cafetería requiere de la realización de actuaciones de adecuación previas, el cuál no debe afectar al inicio de la prestación y, con ello, a la apertura de la cafetería. El contratista dispondrá de un **plazo máximo de seis meses** para realizar todas las actuaciones de remozamiento, mejoras y la dotación de equipamiento que se indique en su oferta, previa recepción por el Servicio Andaluz de Salud de dicha adecuación, desde la fecha de firma del contrato. Para el cómputo de tal plazo, se descontará el periodo que la Administración destine a la supervisión y aprobación del proyecto que ha de presentar el adjudicatario y el tiempo que destine para recepcionar la obra.

8. **PRÓRROGA:** ☒ Si ☐ No

8.1. **En su caso, duración de la prórroga:** Máximo UN año

8.2. **Plazo de preaviso de la prórroga:** 2 meses

9. **PRESUPUESTO BASE, VALOR ESTIMADO Y PRECIOS UNITARIOS, EN SU CASO:**

9.1. **Sistema de determinación del precio:** a tanto alzado.

9.2. **Presupuesto base de licitación (PBL):**

De conformidad con el artículo 100 de la LCSP, por presupuesto base de licitación se entenderá el límite máximo de gasto que en virtud del contrato puede comprometer el órgano de contratación, incluido el impuesto sobre el valor añadido, salvo disposición en contrario.

El presupuesto base de licitación será adecuado a los precios del mercado.



A) Por la Concesión de Servicios de las Cafeterías y Máquinas Expendedoras no hay compromiso económico para el órgano de contratación, toda vez que el adjudicatario recibirá como retribución el precio de los servicios abonados por los usuarios.

B) Por el Servicio de alimentación del personal de guardia y jornada partida y el servicio de alimentación de pacientes se hace preciso destinar crédito y autorizar gasto para atender las obligaciones que se deriven para la Administración hasta su conclusión, determinado por el número de ingestas estimadas y tipo de dietas a proporcionar en base al precio unitario máximo.

El importe unitario de los menús tanto para pacientes como para profesionales, se obtienen de la media del precio de los 3 años de duración del expediente. Para ello, se ha partido del importe real del menú de 2025, incrementando el IPC según el informe sobre “Proyecciones Macroeconómicas de España 2025-2027” (estos incrementos se muestran en el apartado siguiente).

A continuación, se muestran estos importes:

IMPORTES MENÚS PROFESIONALES (IVA EXCLUIDO)					
CONCEPTO	2025	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	Promedio AÑOS 1-3
Precio desayuno profesionales	2,05 €	2,08 €	2,13 €	2,18 €	2,13 €
Precio comida profesionales	9,50 €	9,66 €	9,89 €	10,10 €	9,88 €
Precio merienda profesionales	2,05 €	2,08 €	2,13 €	2,18 €	2,13 €
Precio cena profesionales	9,50 €	9,66 €	9,89 €	10,10 €	9,88 €

IMPORTES MENÚS PACIENTES (IVA EXCLUIDO)					
CONCEPTO	2025	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	Promedio AÑOS 1-3
Precio desayuno pacientes	2,58 €	2,62 €	2,69 €	2,74 €	2,68 €
Precio comida pacientes	11,08 €	11,27 €	11,54 €	11,78 €	11,53 €
Precio merienda pacientes	2,58 €	2,62 €	2,69 €	2,74 €	2,68 €
Precio cena pacientes	8,94 €	9,09 €	9,31 €	9,50 €	9,30 €



IMPORTE TOTAL SERVICIO ALIMENTACIÓN PROFESIONALES(IVA EXCLUIDO)				
CONCEPTO	€/IVA no inc.	Nº ingestas para 1 año	Nº ingestas para 3 años	€ total/IVA no inc.
Precio desayuno/merienda profesional	2,13	25.000,00	75.000,00	159.750,00 €
Precio comida/cena profesionales	9,88	53.500,00	160.500,00	1.586.332,04 €
Coffee-break 1	2,55	250,00	750,00	1.909,09 €
Coffee-break 2	3,64	300,00	900,00	3.272,73 €
Cóctel corporativo 1	22,73	620,00	1.860,00	42.272,73 €
Cóctel corporativo 2	11,82	120,00	360,00	4.254,55 €
TOTAL				1.797.791,13 €

IMPORTE TOTAL SERVICIO ALIMENTACIÓN PACIENTES(IVA EXCLUIDO)				
CONCEPTO	€/IVA no inc.	Nº ingestas para 1 año	Nº ingestas para 3 años	€ total/IVA no inc.
Precio desayuno pacientes	2,68	107.942,00	323.826,00	869.214,33 €
Precio comida pacientes	11,53	120.017,00	360.051,00	4.150.488,71 €
Precio merienda pacientes	2,68	100.404,00	301.212,00	808.513,79 €
Precio cena pacientes	9,30	103.094,00	309.282,00	2.876.653,93 €
Extras (partida anual para extras)	30.850,59	-	-	92.551,77 €
TOTAL				8.797.422,53 €

IMPORTE TOTAL (IVA EXCL.)	
Servicio de alimentación del personal de guardia y jornada partida	1.797.791,13 €
Servicio alimentación a pacientes	8.797.422,53 €
Total prestación servicio	10.595.213,66 €

El Presupuesto Base de Licitación (PBL) es el siguiente:

PBL, PRÓRROGA Y VALOR ESTIMADO						
CONCEPTO	PBL (IVA EXCL.)	IVA (10%)	PBL	PRÓRROGA (IVA EXCL.)	MODIFICACIÓN (20%)	VALOR ESTIMADO
Servicio de alimentación del personal de guardia y jornada partida	1.797.791,13 €	179.779,11 €	1.977.570,25 €	599.263,71 €	359.558,23 €	2.756.613,07 €
Servicio alimentación a pacientes	8.797.422,53	879.742,24	9.677.164,77 €	2.932.474,18 €	1.759.484,51 €	13.489.381,20 €
TOTAL	10.595.213,66 €	1.059.521,36 €	11.654.735,02 €	3.531.737,89 €	2.119.042,73 €	16.245.994,27 €

Para el cálculo del presupuesto base de licitación se han considerado los siguientes conceptos extraídos del estudio de viabilidad previo aprobado. Los datos de ventas, así como de consumos se basan en el análisis de los resultados históricos del negocio y en los precios de mercado.

De conformidad con el artículo 100 de la LCSP, se desglosan los costes directos e indirectos y otros eventuales gastos. Para establecer el precio del menú de los profesionales y de los pacientes, se ha partido del importe de la actividad real de este servicio del año 2024, último del que se tienen los datos reales.



Para ello, se ha considerado lo siguiente:

- **Incremento del IPC**

Para el incremento del IPC se ha seguido la senda marcada por el Banco de España en su informe sobre “Proyecciones Macroeconómicas de España 2025-2027”, publicado en marzo de 2025, donde recoge que el incremento previsto del IPC. A partir de 2028, se ha considerado, desde un punto de vista conservador y estudiando la tendencia, un 2,05 % de incremento:

	2025	2026	2027	2028	2029
INCREMENTO	2,50%	1,70%	2,40%	2,05%	2,05%

- **Costes salariales**

Para la estimación de los gastos de personal se ha tenido en cuenta todo lo recogido en el Convenio Colectivo del Sector de restauración colectiva, Resolución de 14 de mayo de 2025, de la Dirección General de Trabajo, por la que se registra y publica el Convenio colectivo estatal de restauración colectiva.

Según se recoge en el artículo 5 de dicho convenio, “[...] *será de aplicación con una vigencia inicial desde el 1 enero de 2025, hasta el 31 de diciembre de 2025 [...]*”.

Por otro lado, en el artículo 31 Incremento salarial, se indica que “[...] *Si se produce una desviación entre el incremento realizado y el IPC real final de 2025, dicha diferencia se tendrá en cuenta a la hora de fijar el incremento del año 2026 [...]*”. Además, en el artículo 6. Denuncia y negociación del convenio colectivo se refleja que “*El convenio estará denunciado automáticamente una vez sea publicado en el BOE [...]* Durante las negociaciones para su renovación, las condiciones pactadas en el presente convenio colectivo subsistirán en todo caso, hasta la firma de un nuevo convenio que lo sustituya.”, entendiéndose que en tanto no se negocie un nuevo convenio, habrá que aplicar el IPC real tal y como indica el artículo 31 mencionado.

Para el año 2025 el sector ha llegado a un acuerdo de subida de sueldos de un 3,8%. Para los años siguientes no se cuenta con información por lo que se han estimado aumentos correspondientes a la estimación del IPC del Banco de España mostrada en el apartado anterior. Se ha tenido en cuenta también los complementos aplicados derivados de convenios anteriores.

En función de esto, el importe de los sueldos y salarios se ha obtenido a partir del listado de subrogación aportado por la empresa prestataria del servicio, así como con la estimación de presencias mínima solicitada, teniendo en cuenta, como se ha indicado, el Convenio Colectivo



del Sector de Restauración de Colectividades y los pluses consolidados, y la estimación de subida de IPC para los años que ocupan el presente expediente, según la estimación de subida de IPC del Banco de España.

En cuanto a la Seguridad Social (SS) y al Mecanismo de Equidad Intergeneracional (MEI) se ha tenido en cuenta lo siguiente:

Año	Cuota SS	MEI	SS+MEI
2024	31,50%	0,58%	32,08%
2025	31,50%	0,67%	32,17%
2026	31,50%	0,75%	32,25%
2027	31,50%	0,83%	32,33%
2028	31,50%	0,92%	32,42%
2029	31,50%	1,00%	32,50%

En cuanto al absentismo, este se ha considerado del 6%, lo cual se considera adecuado y ajustado a la realidad del servicio y por debajo del índice de absentismo laboral de Randstad del primer trimestre del 2025 para Andalucía.

CONCEPTO	2025	2026	2027	2028	2029
1. Coste Personal según convenio	1.459.310,23 €	1.484.118,50 €	1.519.737,34 €	1.550.891,96 €	1.582.685,24 €
2. Absentismo (6%)	87.558,61 €	89.047,11 €	91.184,24 €	93.053,52 €	94.961,11 €
3. Complementos consolidados por cambio de convenio	5.760,29 €	5.760,29 €	5.760,29 €	5.760,29 €	5.760,29 €
Seguridad Social + MEI	34,17%	34,25%	34,33%	34,42%	34,50%
Importe SS+MEI	530.533,37 €	540.782,12 €	555.006,89 €	567.828,73 €	580.775,29 €
Total costes personal	2.083.162,50 €	2.119.708,02 €	2.171.688,76 €	2.217.534,49 €	2.264.181,94 €

- **Costes de materias primas**

Se han estimado en base al histórico de datos del servicio que se presta actualmente, siendo los últimos datos reales disponibles de 2024, a los que se ha aplicado el incremento del IPC indicado anteriormente:

HCS+CAM+HES	2025	2026	2027	2028	2029
Materias primas servicios alimentación a pacientes y profesionales	1.413.052,65	1.504.901,07	1.602.719,64	1.706.896,42	1.758.103,31
Materias primas cafeterías	529.335,42	566.388,90	606.036,12	648.458,65	693.850,76
Materias primas vending	438.206,98	445.656,49	456.352,25	465.707,47	475.254,47

- **Consumos**



Estos se han establecido a partir de los considerados en el estudio de viabilidad, en la proporción que corresponde a la prestación de los servicios de alimentación a los profesionales y a los pacientes.

- **Reparaciones y mantenimiento**

Estas se han establecido a partir de los considerados en el estudio de viabilidad, en la proporción que corresponde a la prestación de los servicios de alimentación a los profesionales y a los pacientes.

- **Amortizaciones**

Estas se han establecido a partir de los considerados en el estudio de viabilidad, en la proporción que corresponde a la prestación de los servicios de alimentación a los profesionales y a los pacientes.

- **Gastos generales**

En cuanto a los **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 el porcentaje del 5 %, obteniendo el siguiente valor:

Se incluyen en esta partida 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 e indirecto de personal).
- Gastos de comunicaciones.
- Otros suministros, otras amortizaciones, otros seguros y otros varios.
- **Beneficio Industrial**

Respecto al **Beneficio Industrial** 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.

Siendo cierto lo anterior, también lo es que la Ley de Contratos del Sector Público, aunque sea de informa indirecta, si proporciona algún criterio indirecto para el cálculo del beneficio industrial en los contratos de servicios.

Así, el artículo 313, al regular las causas y efectos de la resolución de los contratos de servicio, para los supuestos en los que la causa de aquélla sea el desistimiento una vez iniciada su prestación, prevé una indemnización a favor del contratista del 6 % del precio de adjudicación del contrato de los servicios dejados de prestar en concepto de beneficio industrial, porcentaje coincidente con el establecido por el artículo 131.1 del Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

Visto lo anterior, en la presente contratación se aplica dicho porcentaje sobre el importe de los costes del contrato para calcular el valor del beneficio industrial.

PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

A partir de todo esto, se desglosa el PBL:



CONCEPTO	IMPORTE
Costes salariales	4.230.488,45 €
Costes materias primas	4.814.517,13 €
Consumos (agua, luz, gas,...)	132.541,60 €
Reparaciones y mantenimiento	194.985,39 €
Amortizaciones	146.976,55 €
Gastos Generales de estructura y otros gastos de explotación (5%)	475.975,46 €
Beneficio industrial (6%)	599.729,07 €
TOTAL LICITACIÓN (IVA EXCL.)	10.595.213,66 €
IVA (10%)	1.059.521,36 €
PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN	11.654.735,02 €

9.3. Valor estimado del contrato (VE) (Presupuesto base licitación, IVA excluido e incluidas importe de opciones eventuales + Importe modificaciones y prorrogas, en su caso):

El **VALOR ESTIMADO TOTAL** del contrato mixto asciende a: **24.995.709,47 € (IVA excluido)**

Para calcular el valor estimado del contrato mixto hemos de distinguir dos componentes, uno el valor de la concesión de servicios de cafetería y máquinas expendedoras y otro el importe del presupuesto base de licitación del servicio de alimentación a pacientes y profesionales, incluidas las posibles prórrogas y/o modificaciones, IVA excluido. El valor estimado del contrato se ha calculado teniendo en cuenta los siguientes parámetros:

POR LA CONCESIÓN DE CAFETERÍA Y VENDING:

El artículo 101.1.b) de la LCSP dispone que en el caso de los contratos de concesión de obras y de concesión de servicios, el órgano de contratación tomará el importe neto de la cifra de negocios, sin incluir el IVA que, según sus estimaciones, generará la empresa concesionaria durante la ejecución como contraprestación por las obras y los servicios objeto del contrato, así como de los suministros relacionados con estas obras y servicios.

El valor estimado de la concesión de cafetería y máquinas expendedoras se calcula, por tanto, según la estimación del importe neto de la cifra de negocios, sin incluir el impuesto de valor añadido, que generara la empresa concesionaria, calculado según estimación por el periodo de duración del contrato de tres años, así como las posibles prórrogas del mismo que se establecen en un año, según el siguiente cuadro y en base al estudio de viabilidad realizado.

VALOR ESTIMADO				
AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	TOTAL



			(PRÓRROGA)	
2.130.615,92 €	2.176.308,70 €	2.176.308,70 €	2.266.481,88 €	8.749.715,20 €

POR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PROFESIONALES Y PACIENTES:

El órgano de contratación tomará el importe total, sin incluir el Impuesto sobre el Valor Añadido, pagadero según sus estimaciones (artículo 101.1.a) LCSP), incluida cualquier opción eventual, las posibles prórrogas del contrato y modificaciones previstas de conformidad con lo previsto en el artículo 204 LCSP, (artículo 101.2 LCSP).

PBL, PRÓRROGA Y VALOR ESTIMADO						
CONCEPTO	PBL (IVA EXCL.)	IVA (10%)	PBL	PRÓRROGA (IVA EXCL.)	MODIFICACIÓN (20%)	VALOR ESTIMADO
Servicio de alimentación del personal de guardia y jornada partida	1.797.791,13 €	179.779,11 €	1.977.570,25 €	599.263,71 €	359.558,23 €	2.756.613,07 €
Servicio alimentación a pacientes	8.797.422,53	879.742,24	9.677.164,77 €	2.932.474,18 €	1.759.484,51 €	13.489.381,20 €
TOTAL	10.595.213,66 €	1.059.521,36 €	11.654.735,02 €	3.531.737,89 €	2.119.042,73 €	16.245.994,27 €

VALOR ESTIMADO TOTAL DEL CONTRATO:

El Valor Estimado Total del contrato mixto será la suma del valor estimado de la concesión de servicios de las cafeterías y vending más el valor estimado del servicio de manutención:

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO MIXTO	
Concesión de cafeterías y vending	8.749.715,20 €
Servicio de alimentación a pacientes y profesionales	16.245.994,27 €
Total	24.995.709,47 €

9.4. PRESTACIÓN ECONÓMICA

Por la CONCESIÓN DE SERVICIOS de las Cafeterías y Máquinas Expendedoras: como contraprestación de los servicios prestados y productos suministrados, el contratista tendrá derecho a percibir como retribución de los usuarios, tanto de las cafeterías como de las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos, el importe del precio de estos servicios y productos y, por otro lado, tendrá la obligación de abonar el canon.

El concesionario tendrá expuesto en lugar visible de las cafeterías, las listas de precios autorizados, para el personal y público, en la que se relacionaran todos los artículos que se sirvan. En **los Anexos XV y XVI del PCAP** se recogen los precios máximos a licitar para las cafeterías de Personal y Público respectivamente, precios que podrán ser mejorados por los licitadores en sus ofertas. Asimismo, en el **Anexo XVII del PCAP** se establecen los precios máximos de los productos de las máquinas expendedoras, precios que podrán ser mejorados igualmente por los licitadores en sus ofertas.



Las tarifas ofertadas para los artículos ofrecidos en la cafetería de personal y público, no podrán superar las indicadas en cada uno de los artículos detallados en el **Anexo XV y Anexo XVI** respectivamente. Los licitadores podrán incluir en sus ofertas otros artículos distintos de los relacionados en los citados Anexos como mejora de la oferta, que podrá ser aceptada en todo o en parte, teniendo por tanto dichos Anexos carácter de mínimo.

Con posterioridad a la adjudicación, cualquier producto nuevo que se pretenda incluir en la relación de precios deberá contar con la autorización de la Dirección del OGHUCS.

Durante la ejecución del contrato, el listado de productos podrá modificarse mediante la incorporación o retirada de alguno de ellos, a petición del adjudicatario y previa autorización de la Dirección del OGHUCS atendiendo a su naturaleza, composición, demanda y mejora de servicio que pueda suponer para los usuarios.

El contratista tendrá expuestas en lugar visible de las respectivas cafeterías y en las máquinas de vending las listas de precios autorizados. Se valorará positivamente la inclusión de medios de pago ágil y adaptado a las nuevas tecnologías en todo momento.

CANON

Los licitadores formularán en su proposición económica, el valor del Canon anual para la Explotación de las Cafeterías de Público y Personal y la Explotación de las Máquinas Expendedoras del OGHUCS consignado en euros siendo el mínimo admisible fijado igual o superior a 17.317,30 €. El importe de este canon se ha fijado como un mínimo que el licitador podrá mejorar en su oferta.

Para el cálculo del valor del dominio público a ocupar con la adjudicataria, se toma como referencia el valor del metro cuadrado construido del Hospital Universitario Costa del Sol, dado que el 87% de la superficie ocupada corresponde a este centro y los valores catastrales de los otros centros no varían significativamente respecto del considerado.

Para el cálculo del valor del dominio público se ha tomado el valor catastral del metro cuadrado de la superficie que ocuparán las cafeterías, comedores, cocina, almacén y máquinas expendedoras, obtenido del recibo del Impuesto de Bienes Inmuebles del Hospital Universitario Costa del Sol.

Referencias para la determinación del valor de dominio público a ocupar:

- Valor catastral Hospital Universitario Costa del Sol (IBI Marbella 2024): 63.369.384,20 €
- Superficie total construida Hospital Universitario Costa del Sol: 66.160 m².



- Precio m2. superficie construida: 957,82 €/m2. (63.369.384,20 € / 66.160 m2.)
- Superficie de las instalaciones que es objeto de la concesión: 2298,78 m2.
- Valor del dominio público a ocupar: 2.201.817,91 € (2298,78 m2 X 957,82 €/m2)

Canon inicial fijo de explotación

El concesionario abonará al OG Hospital Universitario Costa del Sol, un importe concesional fijo anual y pagadero mensualmente por doceavas partes.

Referencias para la determinación del canon inicial de la explotación:

- Tipo de gravamen según Ordenanza Fiscal reguladora del Impuesto sobre Bienes Inmuebles del Excmo. Ayuntamiento de Marbella: 0,65 % sobre valoración catastral 2024.
- Estimación del canon sobre valor catastral 2024: 14.311,82 € (valor del dominio público a ocupar por el tipo de gravamen) (2.201.817,91 € X 0,65%).
- Base imponible 14.311,82 € IVA 21%: 3.005,48 €
- Canon estimado para la explotación de la concesión (IVA (21%) incluido): 17.317,30 €

Determinada la cifra de negocios y aplicando lo estipulado en el artículo 100.2 Ley 9/2017 de Contrato del Sector Público, el canon se ha establecido como obligatorio, como compensación al Hospital por el uso de las instalaciones utilizadas directa o indirectamente por el adjudicatario, así el establecimiento de canon queda fijado teniendo en cuenta las dimensiones, destino y ubicación física de las instalaciones cedidas por el Hospital al adjudicatario.

Este canon será actualizado anualmente conforme a la variación del Índice Nacional del Grupo de Hoteles, Cafés y Restaurantes publicado por el Instituto Nacional de Estadística (INE).

A su vez, se hace constar que la obligación de abono del canon tendrá efecto a partir del día siguiente a la fecha de inicio del contrato. El canon se abonará mensualmente por el contratista, mediante la oportuna liquidación que expida el hospital, a través del modelo 047, sobre “liquidación de órganos gestores externos” o el que se encuentre en vigor en el momento de realizar dicha liquidación, y mediante notificación expresa al contratista. El pago efectivo se realizará en los plazos establecidos en dicho modelo 047.

Por la Concesión de Servicio de Cafetería y Máquinas Expendedoras como contraprestación de los servicios prestados y productos suministrados, el contratista tendrá derecho a percibir



como retribución de los usuarios, tanto de las cafeterías como de las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos, el importe del precio de estos servicios y productos y, por otro lado, la obligación de abonar el canon.

Los precios máximos a ofertar se detallan en los **Anexos XV, XVI y XVII del PCAP**.

El concesionario tendrá expuesto en lugar visible de las cafeterías, las listas de precios autorizados, para el personal y público, en la que se relacionaran todos los artículos que se sirvan.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES Y PROFESIONALES

Por el Servicio de alimentación al personal de guardia y jornada partida por la Dirección del Hospital, así como por el **Servicio de alimentación a pacientes**, tendrán derecho a percibir el importe correspondiente con cargo al presupuesto del hospital.

Tal y como establece el artículo 309 de la LCSP el sistema de determinación de precio será por precios unitarios.

En las ofertas los licitadores indicarán el precio de la ingesta, desagregando entre desayuno, almuerzo, merienda (en el caso de pacientes) y cena, sin que los importes de las mismas puedan superar los importes máximos de las mismas, señalados a continuación:

Servicio de alimentación al personal de guardia y jornada partida

- Desayuno: 2,13 € (IVA excluido), 2,34 € (IVA incluido).
- Merienda: 2,13 € (IVA excluido), 2,34 € (IVA incluido).
- Almuerzo: 9,88 € (IVA excluido), 10,87 € (IVA incluido).
- Cena: 9,88 € (IVA excluido), 10,87 € (IVA incluido).
- Coffe-break opción 1: 2,55 € (IVA excluido), 2,80 € (IVA incluido).
- Coffe-break opción 2: 3,64 € (IVA excluido), 4,00 € (IVA incluido).
- Cóctel corporativo opción 1: 22,73 € (IVA excluido), 25,00 € (IVA incluido).
- Cóctel corporativo opción 2: 11,82 € (IVA excluido), 13,00 € (IVA incluido).

Servicio de alimentación a pacientes

- Desayuno: 2,68 € (IVA excluido), 2,95 € (IVA incluido).
- Almuerzo: 11,53 € (IVA excluido), 12,68 € (IVA incluido).



- Merienda: 2,68 € (IVA excluido), 2,95 € (IVA incluido).
- Cena: 9,30 € (IVA excluido), 10,23 € (IVA incluido).
- El coste estimado de los extras suministrados a los pacientes en horario fuera de los turnos de desayuno, almuerzo, merienda y cena corresponde a 30.850,59 € (IVA excluido), 33.935,65 € (IVA incluido).

Se hace constar que los mencionados precios se han estimado atendiendo al precio general del mercado, siendo el importe de las tarifas a aplicar más elevado del que se encuentra vigente en la actualidad, dado lo moderado de las tarifas actuales y los desorbitados incrementos de precios que están experimentando las materias primas en el último año, todo ello en orden a asegurar la viabilidad del proyecto, ante el volumen de inversión a realizar en relación al plazo de duración inicial del contrato de tres años, y teniendo en cuenta que no se prevé la revisión de tarifas durante la vigencia del contrato.

9.4.1. Cláusula de variación de precios, en su caso: ☐ Si ☒ No

9.4.2. Procede Revisión de Precios: ☐ Si ☒ No

9.5. PARTIDAS PRESUPUESTARIAS:

2.2.7.10 CATERING

9.5.1. SERVICIO FINANCIADO POR FONDOS EUROPEOS: ☐ Si ☒ No

9.6. ANUALIDADES:

Se prevé que el contrato comenzará el 01 de junio de 2026, por lo que las facturas serán pagadas desde el siguiente mes, al ser el abono de la facturación a mes vencido tras realizar las verificaciones previas oportunas a la conformidad de la factura. A continuación, se detallan las anualidades del Servicio de Manutención de personal de guardia y autorizado:

ANUALIDADES	
PERIODO	IMPORTE
01/06/2026-30/11/2026	1.942.455,84 €
01/12/2026-30/11/2027	3.884.911,67 €
01/12/2027-30/11/2028	3.884.911,67 €
01/12/2028-31/05/2029	1.942.455,84 €
TOTAL	11.654.735,02 €



Esta distribución de importes tiene carácter meramente interno, para control de gasto. Las cantidades indicadas para una anualidad podrán acumularse a las de otra anualidad en función de las necesidades operativas y de los créditos disponibles en cada momento, sin necesidad de realizar reajuste de anualidades

10. PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO:

No procede

11. GARANTÍAS

11.1. GARANTÍA PROVISIONAL: ☐ Sí ☒ No

11.2. GARANTÍA DEFINITIVA: ☒ Sí ☐ No

Sí. Al ser la prestación principal de este contrato mixto la de servicios, atendiendo al valor estimado tal y como se establece en el artículo 18.1 b), 1º de la LCSP, según el artículo 107.1 de dicha ley, la garantía definitiva será un 5% del precio final ofertado por el licitador que resulte adjudicatario, excluido el Impuesto sobre el Valor Añadido.

11.3. GARANTÍA COMPLEMENTARIA: ☐ Sí ☒ No

Garantía mediante retención en el precio: no procede

12. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

12.1. Varios criterios: ☒ Sí ☐ No

Los criterios se recogen en el **Anexo IX del PCAP**.

CRITERIOS NO AUTOMÁTICOS	PUNTUACIÓN
1. Memoria técnica servicio alimentación pacientes	10
2. Memoria técnica servicio alimentación cafeterías (público y personal)	7
3. Memoria técnica servicio máquinas expendedoras automáticas de bebida y alimentos	4
4. Calidad menús, materias primas y productos ofertados	5
5. Plan de seguridad Alimentaria	2
6. Plan de mantenimiento y limpieza	6
7. Plan de compromiso ambiental y eficiencia energética	2
8. Plan de personal	4
TOTAL CRITERIOS NO AUTOMÁTICOS	40
CRITERIOS AUTOMÁTICOS	PUNTUACIÓN
9. Canon ofertado	2
10. Oferta económica menú pacientes	22



11. Oferta económica menú profesionales	6
12. Oferta económica cafeterías	5
13. Oferta económica máquinas expendedoras	2
14. Origen y procedencia de productos ofertados	4
15. Cambio de pescado que constituyen mejora sobre los mínimos previstos en el PPT	3
16. Procedencia de origen de las legumbres	3
17. Proveedores certificados	5
18. Plan alternativo para situaciones extraordinarias	3
19. Eficiencia: certificación de las máquinas expendedoras	5
TOTAL CRITERIOS NO AUTOMÁTICOS	60

- Establecimiento de los criterios o parámetros a aplicar, en caso de que se haya limitado el número de lotes máximos a adjudicar por persona licitadora, y no se recoja en la oferta de la persona licitadora su preferencia: no procede

- Se acepta oferta integradora:

☐ Si ☒ No

En los criterios no automáticos el umbral mínimo de puntuación para continuar en el proceso será de 20 puntos.

12.2. Parámetros que permiten apreciar, en su caso, que las proposiciones no pueden ser cumplidas como consecuencia de inclusión de valores anormales:

Se considera que las proposiciones advierten de valores anormales o desproporcionados para aquellas ofertas con tarifas ofertadas para los productos de los **Anexos XV, XVI y XVII del PCAP** (Tarifas de cafetería público/personal y Tarifas de Máquinas Expendedoras público/personal), supongan un promedio de descuento ofertado **superior al 20% de las tarifas de precios licitadas**, según el sistema de valoración establecido en los **criterios de adjudicación números 12 y 13**.

Cuando los precios ofertados para las ingestas (desayuno, almuerzo, merienda y cena) multiplicados por el número de ingestas establecidos supongan un descuento **superior al 20% de la media de los precios ofertados**, obtenidas tal y como se establece en los **criterios de adjudicación número 10 y 11**.

12.3. Superior ponderación de los criterios evaluables no automáticamente: ☐ Si ☒ No

Miembros del comité de expertos u organismo técnico especializado: No procede.

Plazo en que debe efectuarse la valoración: No procede.



12.4. Otras preferencias en la adjudicación, en caso de empate: Clausula 10.4 del PCAP

13. MUESTRAS

Procede presentar muestras: ☒ Si ☐ No

Junto a la oferta se entregarán muestras del menaje que subirá a planta, incluyendo las bandejas de cafetería y los recipientes ofertados para la comida para llevar. Se incluirán las fichas técnicas de estos productos.

Estas muestras se enviarán a la siguiente dirección antes de la fecha de finalización de presentación de ofertas:

Att. Roberto Cerrato de la Hera

Zona Servicios Generales, planta -1, edificio A.

Hospital Universitario Costa del Sol

Autovía A7, km 1038

Marbella 29603

(Málaga)

14. PLAZO DE GARANTÍA

14.1. Procede definir Plazo de Garantía: ☒ Si ☐ No

14.2. En caso afirmativo, indicar plazo de garantía y momento de inicio del cómputo: Un año a partir de la fecha de recepción o conformidad del objeto del presente contrato

15. RÉGIMEN DE PAGO:

15.1. Pago Servicio de alimentación a profesionales y a pacientes: Los servicios realizados se pagarán mensualmente en función de la actividad facturada por el adjudicatario suministradas en el mes anterior y una vez conformadas el número de ingestas correspondientes a dicha facturación.

Para el cálculo de la facturación mensual de los servicios, también habrá que tener en cuenta el nivel de cumplimiento de los servicios, de forma que las facturaciones mensuales deberán contemplar las deducciones correspondientes, en su caso, como consecuencia de penalidades impuestas. Una vez comprobado su cumplimiento, se emitirá documento acreditativo por el órgano de



contratación, comenzando a partir de su fecha de emisión el plazo de pago establecido en el artículo 198.4 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

CANON DE EXPLOTACIÓN

Periodicidad y devengo:

El canon se devengará con periodicidad anual, considerándose el comienzo de la anualidad el inicio efectivo del servicio relativo al contrato.

Forma de Liquidación, notificación y plazo de pago:

En cuanto a la forma de pago, la cuantía a abonar por el contratista se materializará anualmente con carácter anticipado en el primer mes de inicio efectivo del servicio relativo al contrato y ésta será liquidada por el Servicio Andaluz de Salud a través del Sistema Unificado de Recursos de la Junta de Andalucía, utilizando el modelo establecido por la Consejería competente en materia tributaria.

La notificación de dicha liquidación se realizará de forma electrónica, a través de la plataforma notific@, de conformidad con el Art. 43 de la Ley 39/2015 de Procedimiento Administrativo Común de la Administración Pública.

Las liquidaciones incluirán tanto el procedimiento de pago como los plazos para su realización, siendo estos últimos los establecidos en el artículo 22 de la Ley 1/2010 General de Hacienda Pública.

Revisión y actualización de importes:

El importe del canon a abonar será el resultante de la aplicación de la fórmula de cálculo y actualización establecidas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP).

Incumplimiento de las obligaciones esenciales del contrato:

En caso de incumplimiento de las obligaciones esenciales del contrato, o de los plazos previstos para la ejecución de los servicios o entrega de documentación, la Administración podrá imponer penalizaciones, conforme a lo dispuesto en los artículos 192 y 193 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público.

Las penalizaciones se calcularán en función del tipo de incumplimiento, conforme a lo establecido en los pliegos y se liquidarán conforme a lo dispuesto en los párrafos anteriores.



15.2. Identificación del órgano administrativo con competencias en materia de contabilidad pública:

La Intervención General de la Junta de Andalucía

Dirección registro de facturas:

Registro Auxiliar de Facturas.

Central Provincial de Compras de Málaga del Servicio Andaluz de Salud.

Hospital Universitario Virgen de la Victoria

Campus de Teatinos, s/n

29010 Málaga

Destinatario de las facturas:

Central Provincial de Compras de Málaga del Servicio Andaluz de Salud.

Hospital Universitario Virgen de la Victoria

Campus de Teatinos, s/n

29010 Málaga

Codificación DIR 3 del órgano administrativo implicado en la gestión de facturas:

Sección	OG-GIRO	UNIDAD TRAMITADORA	ORGANO GESTOR	OFICINA CONTABLE
1331	7033	GE0000265- Central Provincial de Compras de Málaga	GE0000265- Central Provincial de Compras de Málaga	A01004456- Intervención General de la Junta de Andalucía

16. DOCUMENTOS ACREDITATIVOS DE LA SOLVENCIA ECONÓMICA, FINANCIERA Y TÉCNICA Y, EN SU CASO, DE CAPACIDAD O CLASIFICACIÓN:

16.1. Para acreditar la solvencia económica financiera y técnica o profesional, según lo dispuesto en los artículos 86, 87 y 90 de la LCSP, se aportará:

Conforme a lo establecido en el articulado de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, 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 16 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.

Al objeto de abrir el contrato a la mayor competencia posible en beneficio tanto de los operadores económicos como de la entidad adjudicataria, al determinar los medios de acreditación de la solvencia económica financiera y técnica se ha optado por ser lo menos restrictivo posible y establecer como valores mínimos exigibles los que se detallan a continuación:

ACREDITACIÓN DE LA SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA

De entre los medios previstos en el artículo 87 de la LCSP, entiende esta Dirección que resulta idóneo, a los efectos de acreditar la viabilidad de las ofertas presentadas, y en atención al objeto contractual y a su cuantía económica solicitar una solvencia económica anual por un importe que iguale al menos un tercio del presupuesto de licitación. Todo ello con el ánimo de equilibrar la necesidad de que la solvencia exigida sea proporcional al objeto del contrato y a la vez propiciar la concurrencia al presente procedimiento de contratación.

La solvencia económica y financiera se acreditará mediante:

- Declaración sobre el volumen anual de negocios en el ámbito al que se refiera el contrato, referido al mayor de cualquiera de las últimas tres anualidades, por un importe igual o superior a un tercio del presupuesto de licitación. La acreditación documental de la suficiencia de la solvencia económica y financiera del empresario se efectuará mediante una declaración del empresario en que se justifique lo señalado anteriormente. Cuando por una razón válida, el operador económico no esté en condiciones de presentar las referencias solicitadas por el Órgano de Contratación, se le autorizará a acreditar su solvencia económica y financiera por medio de cualquier otro documento que el poder adjudicador considere apropiado.

ACREDITACIÓN DE LA SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL

De entre los medios previstos en el artículo 90 y 91 de la LCSP, entiende esta Dirección que resulta idóneo, a los efectos de acreditar la viabilidad de las ofertas presentadas al procedimiento de licitación, y en atención al objeto contractual y a su cuantía económica las siguientes, y ello porque al tratarse de un servicio, 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:

- Se presentará una relación de los principales servicios de igual o similar naturaleza a los que constituyen el objeto del contrato ejecutados en los últimos tres años indicando su importe, fechas y beneficiarios públicos o privados de los mismos. Los servicios ejecutados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público o, cuando los servicios ejecutados lo hayan sido para sujetos privados, estos se acreditarán mediante certificados expedidos por éstos o, a falta de estos certificados, mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación, de conformidad con lo previsto en el artículo 90.1.a) de la LCSP. Se exige que el importe anual acumulado sin incluir impuestos sea igual o superior a un tercio del presupuesto de licitación en servicios de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato.

Para determinar que un servicio es de igual o similar naturaleza al objeto del contrato se atenderá a los tres primeros dígitos del CPV.

16.2. En su caso, Clasificación: no procede

16.3. En el caso en que sea distinta, solvencia económica y financiera o técnica y profesional por lotes: no procede

16.4. Solvencia económica y financiera o técnica y profesional caso de admitir ofertas integradoras: no procede

16.5. Otros requisitos no incluidos en el DEUC: no procede

16.6. Compromiso de dedicación de los medios personales o materiales suficientes para la ejecución: ☐ Si ☒ No

16.7. OTROS DOCUMENTOS DE CAPACIDAD: no se requieren

17. PENALIDADES

17.1. Régimen de penalidades distinto al establecido con carácter general en el artículo 193.3 de la LCSP para el caso de demora en la ejecución: no procede



17.2. Régimen de penalidades por incumplimiento de la obligación del artículo 217.2 de la LCSP:

Penalidad: (cuantía con el límite del 5% precio del contrato IVA excluido por cada una de ellas, ni el total de las mismas superar el 50 % del precio del contrato a efectos de su aplicación)

17.3. Régimen de penalidades por cumplimiento defectuoso:

Penalidad (cuantía con el límite del 10% precio del contrato IVA excluido por cada una de ellas, ni el total de las mismas superar el 50 % del precio del contrato a efectos de su aplicación)

17.3.1. Penalidades por incumplimiento parcial en la ejecución de las prestaciones definidas en el contrato, por causas imputables a la persona contratista: [X] Si [] No

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:

- 1) 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.
- 2) El incumplimiento del procedimiento relativo a la limpieza de 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.
- 3) El retraso en el envío de información referida a los resultados de las encuestas a usuarios que se solicita en los puntos 5.1.9 y 5.1.11 del PPT.
- 4) No respetar los circuitos limpio y sucio establecidos.
- 5) Consentir la permanencia en las cafeterías de enfermos ingresados.
- 6) No poner a disposición de la Administración Sanitaria, cuanta información referente al personal pueda serle requerida.
- 7) Cada uno de los retrasos o anticipaciones en la apertura o cierre de las instalaciones de las cafeterías, de los que hubiere constancia y denuncia por la Dirección del centro o por los propios usuarios.



- 8) El retraso o tardanza de más de 24 horas en ejecutar órdenes e instrucciones dadas por la Dirección del OGHUCS.
- 9) Incumplimiento del plan de mantenimiento. Se penalizará cada incumplimiento y se exigirá fecha de reparación, si ésta se prolonga en el tiempo, el OGHUCS podrá, además de aplicar la sanción, corregir el incumplimiento y descontar la cuantía de la factura mensual.
- 10) Incumplimiento del plan de limpieza. Se penalizará cada incumplimiento detectado y se exigirá fecha de reparación, si ésta se prolonga en el tiempo, el OGHUCS podrá, además de aplicar la sanción, corregir el incumplimiento y descontar la cuantía de la factura mensual.
- 11) Incumplimiento del menú ofertado y fijado con el OGHUCS. Se penalizará cualquier desviación sin justificación previa.
- 12) Incumplimiento de la receta y consensuada con el OGHUCS. Se penalizará cualquier desviación sin justificación previa.
- 13) Omisión de respuesta escrita ante incidencias notificadas al servicio por parte de los Representantes de la Dirección o demora en su respuesta superior a dos días en las mismas.
- 14) No emisión del ticket de facturación en cafeterías.
- 15) Detección de despilfarros de agua o consumos energéticos, como son, apertura de grifos sin necesidad, luces o fuegos encendidos sin utilidad, puertas de cámaras abiertas, ...
- 16) Aumentos significativos injustificados en el consumo de agua o electricidad con respecto a lo medido en los contadores en meses anteriores.

Faltas Graves:

Tendrán la consideración de faltas graves:

- 1) La comisión de dos faltas leves de la misma naturaleza dentro del plazo de sesenta días naturales.
- 2) La acumulación de cuatro faltas leves de distinta naturaleza en el plazo de ciento ochenta días naturales.
- 3) El incumplimiento del procedimiento relativo a la limpieza de 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.



- 4) Registrar más de tres reclamaciones en el plazo de 60 días, en relación a la limpieza del menaje, bandejas, de las instalaciones o la calidad del servicio; reclamaciones que deberán ser debidamente contrastadas por la Dirección del Centro, y una vez dada audiencia al contratista por cada reclamación recibida.
- 5) Dos retrasos o tardanzas de más de 24 horas en ejecutar órdenes e instrucciones dadas por la Dirección del OGHUCS.
- 6) 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.
- 7) No comunicar a la Dirección las reclamaciones que se pudieran realizar por los usuarios en el libro de quejas y reclamaciones.
- 8) La modificación de los horarios del servicio sin la aprobación previa de la Dirección del OGHUCS.
- 9) 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 OGHUCS.
- 10) 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.
- 11) Vender artículos no contemplados en su oferta por el contratista adjudicatario o incorporar nuevos productos sin la autorización de la dirección del centro.
- 12) Realizar en las instalaciones actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.
- 13) 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.
- 14) No contar con las máquinas registradoras necesarias, expendedoras de ticket o justificante de pago, o no entregar dicho ticket a los usuarios.



- 15) No presentar mensualmente a la Dirección del Área de Gestión Sanitaria Norte de Málaga, 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 OGHUCS.
- 16) 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.
- 17) No tener perfectamente identificados y expuesto el precio de venta al público de los productos ofertados en los locales de las cafeterías las listas de precios legibles debidamente autorizada por la Dirección del OGHUCS, en las que figuren los precios de todos los artículos que se sirvan.
- 18) Incumplimiento de las obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales, si la falta no entraña un riesgo grave para la seguridad de los trabajadores. Dichas obligaciones serán objeto de inspección y comprobación, al menos anualmente.
- 19) No entrega de la evaluación de requisitos legales, fichas de seguridad, fichas de productos, solicitadas por parte del OGHUCS.
- 20) Utilización de productos no autorizados para uso alimentario en las instalaciones objeto del contrato, como por ejemplo, pinturas, siliconas, ...
- 21) Retraso en la implantación de Sistema de Inocuidad Alimentaria según la Norma ISO 22000 en plazo, en un periodo inferior a seis meses a partir del inicio del contrato.
- 22) Incumplimiento de plantilla ofertada o categoría profesional requerida para el desempeño de ciertos puestos críticos de trabajo.
- 23) Exclusividad de los responsables de centro. El responsable de cada centro no podrá ausentarse sin comunicación previa mínima con una semana de antelación al responsable del OGHUCS. (Deberá quedar un Coordinador a cargo del servicio con responsabilidad para la toma de decisiones).
- 24) Conservación debida de muestras de todos los platos de los menús durante el periodo marcado por la legislación con registro de control diario, tanto en cantidad, como en tiempos.
- 25) Correcta cumplimentación de registros solicitados para verificación del desempeño del servicio y manual APPCC: tomas de temperatura, elaboración de los informes de respuesta a las



no conformidades de los informes de calidad, etc. en el plazo de 30 días contados desde el día siguiente del contrato.

26) Instalación de TPV's con acceso en tiempo real a la información de facturación, Entrega de base de datos detallando la totalidad de la facturación mensual.

27) Sustitución de algún producto sin aprobación previa.

28) No realización o no aportación del informe mensual de los controles higiénicos de los distintos centros por parte de la empresa externa contratada por parte del adjudicatario.

Faltas muy graves:

Tendrán la consideración de faltas muy graves:

1) La acumulación de dos faltas graves de la misma naturaleza en un periodo de sesenta días naturales.

2) La acumulación de cuatro faltas graves de distinta naturaleza, en un periodo ciento ochenta días naturales.

3) Tres retrasos o tardanzas de más de 24 horas en ejecutar órdenes e instrucciones dadas por la Dirección del OGHUCS

4) Servir alimentos caducados o en mal estado de conservación.

5) 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.

6) 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.

7) 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.

8) No tener a disposición de los usuarios, un Libro de quejas y reclamaciones, según requisitos legales de aplicación, o no facilitarlo inmediatamente a cualquiera que lo solicite.



9) El incumplimiento de las obligaciones establecidas en el art 130 de la LCSP relativas a la información a aportar por el contratista sobre las condiciones de subrogación en contratos de trabajo.

10) Incumplimiento de las obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales, entrañando un riesgo grave para la seguridad de los trabajadores. Dichas obligaciones serán objeto de inspección y comprobación, al menos semestralmente.

11) No realización de la limpieza anual de campanas y conductos de las cocinas y cafeterías.

Penalidades a aplicar:

- Para las faltas Leves se impondrá una penalidad consistente en el 2% del presupuesto base de licitación.
- Para las faltas Graves se impondrá una penalidad consistente en el 5% del presupuesto base de licitación.
- Para las faltas Muy Graves se impondrá una penalidad consistente en el 10% del presupuesto base de licitación.

17.3.2. Penalidades por incumplimiento de las obligaciones en materia medioambiental: ☐

Si ☒ No

17.3.3. Penalidades por incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato: ☐ Si ☒ No

17.3.4. Penalidad por incumplimiento de la obligación de subrogación de los contratos de trabajo, en el caso en el que proceda conforme a lo dispuesto en la legislación laboral: no procede

17.3.5. Otras penalidades: ☐ Si ☒ No

18. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Toda vez que el Artículo 202 de la LCSP establece el mandato de que los órganos de contratación habrán de establecer al menos una Condición Especial de Ejecución en los contratos que



adjudiquen, y tomando en consideración el objeto contractual definido, resulta idóneo tomar en consideración las siguientes de entre el catálogo de Consideraciones de tipo social, laboral y medioambiental definidas en dicho artículo:

1) La persona contratista estará obligada a recabar de sus trabajadores para el acceso y ejercicio a las profesiones, oficios y actividades que impliquen contacto habitual con menores, una certificación negativa del Registro Central de Delincuentes Sexuales que garantice el no haber sido condenado por sentencia firme por algún delito contra la libertad e indemnidad sexual, que incluye la agresión y abuso sexual, acoso sexual, exhibicionismo y provocación sexual, prostitución y explotación sexual y corrupción de menores, así como por trata de seres humanos, etc.

Si, una vez adjudicado el contrato, se produce una inclusión sobrevenida en el citado Registro Central de alguna de las personas que ejecuten el contrato, deberá ser comunicada al responsable del contrato y, de forma inmediata, se procederá a la sustitución de la persona afectada por esta circunstancia.

Esta condición especial de ejecución del contrato se califica como obligación contractual esencial cuyo incumplimiento será causa de resolución del contrato.

2) Las personas contratistas remitirán al Servicio Andaluz de Salud, cuando éste lo solicite, relación detallada de aquellas personas subcontratistas que participen en el contrato cuando se perfeccione su participación, junto con aquellas condiciones de subcontratación que guarden una relación directa con el plazo de pago.

Asimismo, deberán aportar a solicitud del Servicio Andaluz de Salud, justificante de cumplimiento de los pagos a aquellos una vez terminada la prestación dentro de los plazos de pago legalmente establecidos en el artículo 216 de la LCPS y en la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, por la que se establecen medidas de lucha contra la morosidad en las operaciones comerciales, en lo que le sea de aplicación.

3) En materia medioambiental, la persona contratista deberá de cumplir los procedimientos y protocolos del SGA (Sistema de Gestión Ambiental) que le sean aplicables, en particular a los procedimientos de competencia, concienciación y formación ambiental del personal de la empresa.

Se establece como condición especial de ejecución del contrato, el mantenimiento o mejora de los valores medioambientales que puedan verse afectados por la ejecución del



contrato. La empresa adjudicataria promoverá la eliminación responsable de productos no utilizados y sus residuos, con el objetivo de proteger el medio ambiente. A estos efectos las personas licitadoras deberán aportar un compromiso del cumplimiento de dicha condición.

Esta condición especial de ejecución del contrato se califican como obligaciones contractuales esenciales cuyo incumplimiento será causa de resolución del contrato.

La vinculación de estas Condición Especial de Ejecución al objeto del contrato resulta fuera de toda duda, en la medida que es obligación de todo operador económico el cumplimiento de la legislación Medioambiental y Laboral vigente, y es procedente que se vele por dicho cumplimiento estableciendo las mencionadas condiciones especiales de ejecución.

Estas condiciones habrán de ser, igualmente, exigible a los subcontratistas.

Penalidades en caso de incumplimiento: sí, en la condición especial 2)

Obligación esencial a efectos del artículo 211 f) de la LCSP: sí, las condiciones especiales 1) y 3)

19. PREVISIÓN DE MODIFICACIÓN DEL CONTRATO: [X] Si [] No

-En caso afirmativo, indicar supuestos, condiciones en qué podrá hacerse uso de la modificación, alcance, límites y porcentaje máximo del precio del contrato al que afecta:

Supuestos:

- Con respecto a la prestación del Servicio de comidas de personal de guardia y jornada partida y el Servicio de alimentación de pacientes:
 - Modificación referida al incremento de necesidades reales en el número de ingestas (incremento personal de guardia, de jornada partida o de pacientes)
 - La inclusión de nuevos centros a lo largo de la vida del expediente
- Con respecto a la Concesión de Servicios de explotación de cafetería y máquinas expendedoras

En relación a la modificación contractual de los contratos de concesión de servicios el artículo 290 de la LCSP establece que la Administración podrá modificar las características del servicio contratado y las tarifas que han de ser abonadas por los usuarios, únicamente por razones de interés público y si concurren las circunstancias previstas en la LCSP. (Subsección 4.^a de la Sección 3.^a del Capítulo I del Título I del Libro Segundo LCSP)



Condiciones: Las mismas que las establecidas en el **apartado 18 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares**, tanto en lo referente a las condiciones exigidas al contratista como las relativas a la ejecución del contrato

Alcance y límites: Fuera de los supuestos indicados no podrá modificarse el contrato aun cuando no exceda del porcentaje que se expresa más abajo. Aquellos supuestos que no se ajusten debidamente a lo establecido en este apartado únicamente podrían dar lugar a una modificación del contrato cuando se adecuen a lo establecido en el artículo 205 de la LCSP.

Porcentaje máximo: (máximo del 20%): No podrá superar el 20% del precio de adjudicación del contrato

19.1. Se admite la posibilidad de sustitución del contratista y cesión del contrato en los términos previstos en los artículos 98 y 214 de la LCSP:

-Sustitución del contratista principal: ☒ Si ☐ No

-Cesión del contrato: ☒ Si ☐ No

20. PROGRAMA DE TRABAJO:

Procede su presentación por la persona contratista: ☐ Si ☒ No

21. CONFIDENCIALIDAD:

Se establece un plazo distinto del previsto en la ley (mínimo 5 años), durante el cual la persona contratista debe mantener el deber de confidencialidad ☐ Si ☒ No

22. PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

-En el presente contrato la persona contratista tratará datos de carácter personal: ☐ Si ☒ No

23. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL:

Obligación de tener suscrito seguro que cubra las responsabilidades que se deriven de la ejecución del contrato:

☒ Si ☐ No

En su caso, términos del seguro: El importe mínimo asegurado será equivalente a la totalidad del presupuesto de licitación.

24. SUBROGACIÓN ☒ Si ☐ No



En caso afirmativo, la subrogación de los trabajadores y trabajadoras de la empresa contratista se efectuará en el marco del VII Acuerdo de Concertación Social de Andalucía y según lo establecido en las normas laborales de aplicación vigentes. El órgano de contratación requerirá a la persona contratista saliente la información a que se refiere el artículo 130 de la LCSP, considerando lo dispuesto en la legislación sobre protección de datos de carácter personal.

Información sobre los contratos laborales a subrogar de lo conformidad con el artículo 130 de la LCSP:

En el **Anexo XX del PCAP** consta la relación de trabajadores a los que afecta la subrogación, haciéndose constar que el Convenio a aplicar es el convenio Colectivo del Sector de restauración colectiva, vigente hasta final de 2024, publicado en la Resolución de 10 de noviembre de 2022

25. SUBCONTRATACIÓN: ☒ Si ☐ No

-Caso de limitación, recoger tareas críticas y justificación de estas: no procede

25.1. Se establece la obligatoriedad por parte de las personas licitadoras de indicar la parte del contrato a subcontratar:

☒ Si ☐ No

25.2. Procede comprobación por el órgano de contratación del estricto cumplimiento de los pagos que la persona contratista ha de hacer a todas las subcontratistas o suministradoras que participen en el contrato:

☒ Si ☐ No

-Penalidades en caso de incumplimiento de la obligación prevista en el artículo 217.1 de la LCSP: ☐ Si

☒ No

-Calificación como obligación esencial a efectos del artículo 211 f) de la LCSP en relación a las obligaciones sobre subcontratación: ☒ Si ☐ No

26. CONDICIONES ESPECIALES DE COMPATIBILIDAD: ☐ Si ☒ No

27. OTRAS OBLIGACIONES ESPECIFICAS: ☐ Si ☒ No

28. DESIGNACIÓN DE RESPONSABLE DE DIRECCIÓN DE LOS TRABAJOS POR PARTE DE LA PERSONA CONTRATISTA

☒ Si ☐ No

29. COMISIÓN DE SEGUIMIENTO: ☐ Si ☒ No



30. REUNIÓN INFORMATIVA. Se convocará reunión informativa: [] Si [X] No

31. PERSONA DE CONTACTO PARA CONSULTAS RELACIONADAS CON EL EXPEDIENTE Y

CUESTIONES VARIAS:

Para consultas relacionadas con el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y Pliego de Prescripciones Técnicas:

Central Provincial de Compras:

Correo electrónico: jose.romero.ranea.sspa@juntadeandalucia.es

Para consultas relacionadas con aspectos técnicos:

Nombre: D. Roberto Cerrato de la Hera

Correo electrónico: roberto.j.cerrato.sspa@juntadeandalucia.es