

MEMORIA JUSTIFICATIVA SOBRE LA NECESIDAD DE 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.

ÍNDICE

1. JUSTIFICACIÓN DEL CONTRATO.....	2
2. OBJETO DEL CONTRATO.....	5
3. COMPOSICIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.....	7
4. PLAZO DE DURACIÓN Y PRÓRROGAS.....	13
5. JUSTIFICACIÓN DE LA NO DIVISIÓN DEL CONTRATO EN LOTES.....	14
6. PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN ELEGIDO Y TIPO DE TRAMITACIÓN.....	16
7. PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO.....	17
8. UTILIZACIÓN DE MEDIOS ELECTRÓNICOS.....	17
9. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN, VALOR ESTIMADO Y PRECIOS UNITARIOS.....	18
10. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.....	29
11. DOCUMENTOS ACREDITATIVOS DE LA SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL Y ECONÓMICA Y FINANCIERA.....	43
12. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN.....	44

Central Provincial de Compras de Málaga
Subdirección de Contratación
Administrativa Hospital Univ. Regional de
Málaga - Hospital Civil
Plaza del Hospital Civil, s/n
29009 Málaga

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 1/45	



Se han introducido a la presente memoria las observaciones realizadas por la Asesoría Jurídica Provincial de Málaga en su informe 2025/199 con fecha de 19 de febrero de 2026.

1. JUSTIFICACIÓN DEL CONTRATO

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

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

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

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

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 2/45	



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 tanto 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.

El presente expediente, tiene 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.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 3/45	



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.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3Kyx7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 4/45	



2. OBJETO DEL CONTRATO

El presente contrato es un contrato mixto de conformidad con el artículo 18 LCSP y su objeto consiste en 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 todos los 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).

Dicho objeto corresponde al siguiente código de la nomenclatura del Vocabulario común de contratos públicos (CPV) en la UE, aprobada por reglamento (CE) n.º 213/2008 de la Comisión de 28 de noviembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) n.º 20195/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se aprueba el Vocabulario común de contratos públicos (CPV), y las Directivas 2004/17/CE y 2004/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los procedimientos de los contratos públicos, indicándose en el apartado 5.1 del Cuadro Resumen.

Códigos CPV: 55330000-2 Servicios de cafetería

55300000-3 Servicios de restaurante y de suministro de comidas

42933300-8: Máquinas automáticas distribuidoras de productos

Las especificaciones técnicas y el alcance de las prestaciones exigidas al contratista se detallan en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

En particular está incluido en dicho alcance, y se realizará a cargo del adjudicatario:

- 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.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3Kyx7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 5/45	



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.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KXY7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 6/45	



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.

3. COMPOSICIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

En este apartado se describen brevemente la composición y descripción de los servicios incluidos en el presente expediente de contratación mixta.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 7/45	



3.1. Características del servicio que explotará el concesionario del servicio

3.1.1. Prestación de la concesión de Servicio de las cafeterías de público y personal

La explotación de los servicios de cafetería, incluyendo la gestión del aprovisionamiento, la manipulación y cocinado de las materias primas necesarias para la confección de los menús y servicios previstos autorizados, la deberá realizar el adjudicatario de forma directa no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder o traspasar directa ni indirectamente la explotación.

Los servicios, dirigidos tanto al personal de los centros como al público en general, se prestarán en los horarios siguientes:

En la cafetería de público del Hospital Universitario Costa del Sol, el adjudicatario, como forma general, prestará el servicio de forma regular y continuada desde las 7:30 horas hasta las 22:30 horas, en cada cafetería de público.

El horario de prestación del servicio en la cafetería de personal del HUCS será en días laborables de 7:30 a 16:00 y de 20:30 a 22:30 horas.

El Centro de Alta Resolución de Especialidades (CARE) de Mijas dispone de una Cafetería para uso público y del personal del centro. El contratista prestará el servicio de forma regular y continuada como mínimo, en días laborables desde las 8:00 horas hasta las 15:30 horas de lunes a jueves y los viernes de 8:00 a 15:00 horas.

El horario de prestación del servicio en la cafetería-estar del HAR de Estepona es de lunes a domingo de 8:00 a 22:00 horas. A lo largo de la duración del contrato, se podría establecer la apertura de una cafetería como tal en el centro, teniendo el adjudicatario que hacerse cargo de su explotación en condiciones similares a las del resto de centros.

Será por cuenta del adjudicatario la confección de los distintos menús ofertados, los cuales podrán ser supervisados por persona o Unidad en quien delegue la Dirección del OG Hospital Universitario Costa del Sol.

La explotación de los servicios de cafetería, incluyendo la gestión del aprovisionamiento, la manipulación y cocinado de las materias primas necesarias para la confección de los menús y servicios previstos autorizados, la deberá realizar el adjudicatario de forma directa.

El adjudicatario recibirá en uso las instalaciones, equipos y demás accesorios del servicio de cafetería y cocina de éstas pertenecientes a la Institución, que se relacionan en el Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT), debiendo velar por su limpieza, cuidado, mantenimiento y reparación en su caso o sustitución de los elementos deteriorados, hasta su

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 8/45	



entrega en el mismo estado al OGHUCS con la extinción del Contrato. Cualquier otro equipamiento que se estime necesario tendrá que ser detallado en la plica técnica de los ofertantes. El contratista no adquirirá derecho alguno sobre las instalaciones ni los equipos y mobiliario aportados por el OGHUCS. La cesión de uso de los locales y cualquier otro bien que la Administración pueda poner a disposición del adjudicatario para el desarrollo del servicio en virtud del presente concurso, no genera ningún derecho a favor del contratista, por lo que a la finalización del contrato, por cualquier causa, el adjudicatario deberá abandonar los locales ocupados y devolver cuantos bienes haya recibido en uso de la Administración sobre la base de este contrato, así como los aportados por el mismo a raíz de la adjudicación; en el plazo que se indique, a contar desde el requerimiento que tal efecto se realice, o antes de las 24 horas del día inmediatamente anterior al inicio de la actividad del adjudicatario del siguiente concurso; sin derecho a retención, ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la Administración.

El mobiliario interior y equipamiento existentes, listados en el PPT, en las cafeterías, son propiedad del OGHUCS. El adjudicatario deberá instalar a su costa el mobiliario y equipamiento adicional que considere necesario.

El equipamiento necesario para la explotación del servicio deberá estar acorde con lo recogido en la memoria técnica de explotación que deberán presentar los licitadores, donde se debe recoger el modelo de gestión, así como la inversión asociada a la contratación incluyendo la relación valorada de las actuaciones, características técnicas, calidades y cantidades a invertir en los diversos equipos, mobiliario y decoración, incluyendo también la vajilla, menaje, lencería y otros utensilios necesarios para el servicio.

La limpieza de la cafetería y sus instalaciones (cocinas, almacén y cámara frigorífica), será a cargo del adjudicatario y se llevará a cabo de acuerdo con las consideraciones recogidas en el PPT.

El control de plagas, desinsectación y desratización de las cafeterías y sus instalaciones está incluido dentro del servicio que el OGHUCS tiene contratado.

En cuanto al mantenimiento, el adjudicatario asumirá a su costa el mantenimiento de todas las infraestructuras y equipos que utilice en los espacios ocupados por la cafetería (incluyendo salas de bar y cafetería, cocinas, almacenes y cámaras frigoríficas).

Deberá, del mismo modo, proceder con la reparación de aquellas infraestructuras que, siendo comunes a una instalación general del OGHUCS (instalación de electricidad, instalación de

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 9/45	



fontanería, etc.), se vean afectadas en su funcionamiento por alguna avería provocada, directa o indirectamente, por la prestación de la actual contratación.

El mantenimiento, así como las posibles reposiciones que surjan durante la duración del contrato del mobiliario, equipamiento, así como de las instalaciones que el OGHUCS pone en manos del contratista, correrá a cargo de este último.

3.1.2. La instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas calientes y frías, así como de alimentos sólidos, destinadas tanto al personal del centro como al público

Los tipos de máquinas a instalar podrán ser: máquinas de bebidas calientes, máquinas de bebidas frías, máquinas de alimentos y/o máquinas mixtas (alimentos y líquidos). Quedan expresamente excluidas las máquinas expendedoras de tabaco y bebidas alcohólicas. Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio. Además, deberá llevar un registro de las temperaturas de conservación en frío y de servicio en caliente, incluido en el Sistema de Autocontrol.

El servicio está dirigido tanto a profesionales de los centros como a público en general, se prestará en servicio de 24 horas, mediante máquinas expendedoras distribuidas en los distintos centros.

La explotación del servicio, incluyendo la gestión del aprovisionamiento, reposición de las máquinas, limpieza de éstas, la deberá realizar el adjudicatario de forma directa.

La limpieza y el mantenimiento del equipamiento deberá ser realizado por el adjudicatario según lo indicado en los requisitos del PPT y la oferta.

3.1.3. Prestación del servicio de manutención al personal autorizado por el hospital

Los servicios de manutención al personal autorizado por el OGHUCS se prestarán en las zonas habilitada por el OGHUCS para ello. Será en la cafetería de personal del HUCS, cafetería del CARE de Mijas y estar/cafetería HAR de Estepona.

También forma parte del objeto del contrato los desayunos y meriendas del personal en determinadas zonas de riesgo o áreas críticas como las quirúrgicas. Estas serán las áreas que determine y autorice la Dirección del OGHUCS. Las ingestas se elaborarán y servirán por el adjudicatario en dichas áreas según las cantidades previstas en el punto siguiente.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 10/45	



Se estiman las siguientes cantidades anuales de unidades y tipo de dietas para manutención a proporcionar:

- Número de desayunos / meriendas: 25.000
- Número de almuerzos/cenas estimados: 53.500
- Número de coffee-break opción 1: 250
- Número de coffee-break opción 2: 300
- Número de cóctel corporativo opción 1: 620
- Número de cóctel corporativo opción 2: 120

Los precios unitarios máximos que servirán de referencia para la licitación serán:

- 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).

Los servicios de manutención al personal autorizado se prestarán en los horarios siguientes:

- Almuerzo: de 14:00 horas a 16:00 horas (lunes a domingo y festivos)
- Cena: de 20:30 horas a 22:30 horas (lunes a domingo y festivos)

La empresa adjudicataria deberá consensuar con la antelación suficiente y con los responsables designados por la Dirección la confección de los menús destinado al personal autorizado, corriendo por su cuenta la gestión del aprovisionamiento, el manipulado de los mismos y el cocinado de las materias primas necesarias y atendiendo en todo momento a las especificaciones técnicas contempladas en el PPT.

3.1.4. Servicio de alimentación a pacientes

Los servicios, dirigidos a los pacientes, se prestarán en los horarios siguientes:

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KXYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 11/45	



La pensión alimenticia diaria o dieta se compone de Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena, y en los casos de pauta médica las colaciones entre horarios, con los siguientes horarios estimativos: desayuno a las 9:00 horas, almuerzo a las 12:45 horas, merienda a las 17:00 horas y cena a las 20:30 horas. En caso de necesidad de ser modificados, el adjudicatario deberá prestar el servicio en los nuevos horarios que determine la Dirección del OGHUCS. Una hora después de cada servicio, el adjudicatario deberá recoger las bandejas. Aquellas bandejas que se demoren en planta por causas diversas se depositarán en lugares habilitados para ello, el adjudicatario deberá organizar retiradas posteriores para retirar las bandejas restantes. Todo según protocolo existente para la organización de repartos.

Los precios unitarios máximos que servirán de referencia para la licitación serán:

- 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).

Fuera de este horario se dispondrá de un Equipo de dispensado de dietas en el HUCS que podrá suministrar unas dietas tipo para necesidad de dietas de pacientes fuera del horario de funcionamiento de la cocina.

Por necesidades de los pacientes el personal de planta podrá solicitar alimentos extra que bajo aprobación el adjudicatario deberá suministrar.

Será por cuenta del adjudicatario la confección de los distintos menús ofertados, los cuales podrán ser supervisados por persona o Unidad en quien delegue la Dirección del OG Hospital Universitario Costa del Sol.

En la siguiente tabla se muestran las presencias necesarias:

L-V	L-V	S	S	D	D	Festivos (L-V)	Festivos (L-V)
M	T	M	T	M	T	M	T

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KXY7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 12/45	



HAR ESTEPONA									
Encargado/camarero	1		1		1		1		
Camarero/Ayudante		1		1		1			1
CARE MIJAS									
Camarero	1								
COCINA HUCS									
Responsable de producción y servicio alimentación	1								
Responsable de Calidad	1								
Cocinero	5	1	1	1	1	1	5		1
Encargado Economato	1								
Dietista Tit. con Experiencia	1	1	1	1	1	1	1		1
Técnico de calidad	1								
Transporte menús	1								
Pie cama/ayudantes	6,5	6,5	6	6	6	6	6		6
ASL	2	2	2	2	2	2	2		2
CAFETERIA HUCS PUBLICO									
Responsable de cafeterías	1								
Camarero/ayudante	4	4	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5		3,5
Limpiador/a	0,5								
CAFETERIA HUCS PERSONAL									
Camarero	3	1		1		1			1
Limpiador/a	0,5		1		1		1		

4. PLAZO DE DURACIÓN Y PRÓRROGAS

El plazo de ejecución del nuevo contrato 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

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 13/45	



pacientes con destino a todos los centros dependientes del órgano gestor hospital universitario costa del sol, será de 36 meses con posibilidad de prórroga de 12 meses.

5. JUSTIFICACIÓN DE LA NO DIVISIÓN DEL CONTRATO 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.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 14/45	



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.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 15/45	



6. PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN ELEGIDO Y TIPO DE TRAMITACIÓN

El presente contrato es **Mixto**, ya que, tal y como se establece el artículo 18 de la LCSP, se recogen prestaciones correspondientes a la **Concesión de Servicios**, en lo referido a la prestación de la explotación de las cafeterías y máquinas expendedoras de alimentos sólidos y líquidos, por un lado, **y Servicios** por otro, en la prestación del servicio de comidas de personal de guardia, jornada partida y autorizados y de alimentación a pacientes.

En relación con las prestaciones referentes a la explotación del servicio de cafetería y de las máquinas expendedoras, el contrato debe ser calificado como de concesión de servicios puesto que implica la **transferencia al concesionario de un riesgo operacional** en la explotación de dichos servicios, abarcando el riesgo de demanda o el de suministro, o ambos. Se entiende por riesgo de demanda el que se debe a la demanda real de las obras o servicios objeto del contrato y riesgo de suministro el relativo al suministro de las obras o servicios objeto del contrato, en particular el riesgo de que la prestación de los servicios no se ajuste a la demanda.

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

En el caso que nos ocupa, el concesionario asumirá:

- El riesgo de demanda, al depender sus ingresos exclusivamente del consumo real efectuado por usuarios, sin garantía de ingresos mínimos.
- El riesgo de recuperación de las inversiones necesarias para la adecuación de locales, adquisición de equipamiento e instalación de máquinas expendedoras.
- El riesgo derivado de la variación de los costes de explotación, incluyendo materias primas, suministros, mantenimiento y demás costes operativos.
- El riesgo de fluctuación de los niveles de actividad del centro hospitalario y de los hábitos de consumo de usuarios.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 16/45	



- El riesgo derivado del mantenimiento, reposición y funcionamiento de las instalaciones y equipamientos necesarios para la prestación del servicio.

Al contemplarse en el contrato mixto prestaciones de contratos de concesión de servicios y servicios, y siendo las mismas fusionables, ya que, como establece el artículo 34,2 de la LCSP, dichas prestaciones se encuentran directamente vinculadas entre sí y mantienen relaciones de complementariedad que exigen su consideración y tratamiento como una unidad funcional dirigida a la satisfacción de una necesidad o fin institucional único, el régimen jurídico del contrato en cuanto preparación y adjudicación viene determinado por la prestación principal, que atendiendo al valor estimado del mismo, corresponde a la prestación de servicios, tal y como se establece en el artículo 18.1 b),1º de la LCSP.

El régimen jurídico relativo a los efectos, cumplimiento y extinción, viene determinado para cada una de las prestaciones en el presente Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, en función de las diferentes prestaciones de concesión de servicios y servicios, en los términos establecidos en el art.18.1 y 122.2 de la LCSP.

El procedimiento de adjudicación será el **procedimiento ABIERTO**.

El artículo 131 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, establece en su apartado segundo que “*La adjudicación se realizará, ordinariamente utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación basados en el principio de mejor relación calidad-precio, y utilizando el procedimiento abierto o el procedimiento restringido, salvo los contratos de concesión de servicios especiales del Anexo IV, que se adjudicarán mediante este último procedimiento*”.

En cuanto a la tramitación del expediente será la **ORDINARIA**.

Este contrato mixto **ESTÁ SUJETO A REGULACIÓN ARMONIZADA** por razón de su importe (art 22 LCSP).

7. PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 29 de la LCSP la duración del contrato se establece en **TRES (3) años**, con la posibilidad de prórroga por un periodo máximo de **UN (1) año**.

8. UTILIZACIÓN DE MEDIOS ELECTRÓNICOS

Conforme al apartado tres de la disposición adicional decimoquinta de la LCSP, 9/2017, la licitación del presente contrato tendrá carácter exclusivamente electrónico, por lo que la

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KXY7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 17/45	



presentación de las ofertas y la práctica de las notificaciones y comunicaciones derivadas del procedimiento de adjudicación se realizará utilizando medios electrónicos.

A estos efectos, las personas licitadoras deberán estar registradas en el Sistema de Información de Relaciones Electrónicas en materia de Contratación, SIREC-Portal de Licitación Electrónica (en adelante SIREC-Portal de Licitación Electrónica), según las especificaciones recogidas en el Manual de servicios de licitación electrónica SIREC-Portal de Licitación Electrónica publicado en el siguiente enlace <https://juntadeandalucia.es/temas/contratacion-publica/perfiles-licitaciones/licitacion-electronica.html> . Asimismo, las personas licitadoras que deseen concurrir agrupadas en unión temporal, deberán estar registradas previamente en el SIREC-Portal de Licitación Electrónica.

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

9. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN, VALOR ESTIMADO Y PRECIOS UNITARIOS

9.1. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

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 2024, incrementando el IPC según el informe sobre “Proyecciones

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KXY7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 18/45	



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 €

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 19/45	



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, tomando la media de los 2 años anteriores:

	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.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 20/45	



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.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 21/45	



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,

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 22/45	



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.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KXY7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 23/45	



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 €

CANON DE LA CONCESIÓN

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.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 24/45	



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 €

9.2. PRECIO DEL CONTRATO

A) 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 IX, X y XI y XVI del PPT.**

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.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 25/45	



B) 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).

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.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYY7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 26/45	



9.3. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

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 (PRÓRROGA)	TOTAL
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).

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 27/45	



PRECIO INICIAL del contrato con una duración de 36 meses: **DIEZ MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS TRECE EUROS CON SESENTA Y SEIS CÉNTIMOS (10.595.213,66 €), IVA excluido.**

A este precio inicial le corresponde un IVA del 10%, resultando en **UN MILLÓN CINCUENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS VEINTIÚN EUROS CON TREINTA Y SIETE CÉNTIMOS (1.059.521,37 €).**

Por tanto, el **PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN** asciende a **ONCE MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS TREINTA Y CINCO EUROS CON DOS CÉNTIMOS (11.654.735,02 €), IVA incluido.**

Posibles prórrogas, con un máximo de 12 meses: **TRES MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y UN MIL SETECIENTOS TREINTA Y SIETE EUROS CON OCHENTA Y NUEVE CÉNTIMOS (3.531.737,89 €), IVA excluido.**

El **20% de modificación del precio inicial del contrato**: **DOS MILLONES CIENTO DIECINUEVE MIL CUARENTA Y DOS EUROS CON SETENTA Y TRES CÉNTIMOS (2.119.042,73 €), IVA excluido.**

Por tanto, el **VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO** asciende a **DIECISÉIS MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y CUATRO EUROS CON VEINTISIETE CÉNTIMOS (16.245.994,27 €), IVA excluido.**

DISTRIBUCIÓN POR ANUALIDADES DEL PBL

En la siguiente tabla se recoge un resumen de los importes por anualidades IVA incluido, teniendo en cuenta que el mes de diciembre de cada año se carga al año siguiente, dado que se ha de dar conformidad al servicio en los diez primeros días del mes siguiente a la realización de la prestación:

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 €

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:

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 28/45	



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 €

10. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

10.1. JUSTIFICACIÓN DE LA ELECCIÓN DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Criterio 1 - Memoria técnica servicio alimentación pacientes: teniendo en cuenta lo establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas y en las normas aplicables en esta materia, se ha estimado conveniente valorar la Memoria Funcional presentada por cada empresa licitadora, teniendo en cuenta los aspectos relacionados con la organización del servicio, el equipamiento y materiales auxiliares ofertados así como la mejora del servicio planteado y la atención al usuario, en la elaboración y distribución de los alimentos, ya que son estos los que se consideran van a definir la calidad y características del servicio a prestar.

Criterio 2 - Memoria técnica servicio alimentación cafeterías (público y personal): teniendo en cuenta lo establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas y en las normas aplicables en esta materia, se ha estimado conveniente valorar la Memoria Funcional presentada por cada empresa licitadora, teniendo en cuenta los aspectos relacionados con la organización del servicio, el equipamiento y materiales auxiliares ofertados así como la mejora del servicio planteado y la atención al usuario, la elaboración, entrega, cobro, minimización de colas y tiempos de espera, ya que son estos los que se consideran van a definir la calidad y características del servicio a prestar.

Criterio 3 - Memoria técnica servicio máquinas expendedoras automáticas de bebida y alimentos): teniendo en cuenta lo establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas y en las normas aplicables en esta materia, se ha estimado conveniente valorar la Memoria Funcional presentada por cada empresa licitadora, teniendo en cuenta los tipos de máquinas expendedoras ofertadas, productos ofertados, productos saludables ofertados, forma de exposición de los puntos de venta, comunicación y resolución de incidencias con los usuarios, formas de pago,... Se considera que son aspectos que van a definir la calidad y características del servicio a prestar.

Criterio 4 - Calidad menús materias primas y productos ofertados: Asegurar una prestación de calidad, aconseja que se conozcan las marcas comerciales de los productos que se pondrán a disposición para elaboración de los menús y que estos sean de la mayor calidad posible.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 29/45	



Criterio 5 – Plan de Seguridad alimentaria: Los riesgos en que se puede incurrir en los servicios de alimentación se ven incrementados por la situación de salud en que se encuentran gran parte de nuestros usuarios. Por este motivo se valoran las medidas que aporten los licitadores cuyo fin es minimizar estos riesgos.

Criterio 6 – Plan de mantenimiento y limpieza: En estos servicios se trabaja principalmente con alimentos que serán ingeridos por nuestros usuarios. Para evitar riesgos que pueden afectar a la salud de nuestros usuarios es importante garantizar la utilización de las mejores prácticas en limpieza y mantenimiento de las distintas instalaciones.

Criterio 7 – Plan de eficiencia energética: En el desempeño del servicio, se cuenta con un equipamiento importante, con consumos de distintas fuentes de energía. Es importante contar con un plan de eficiencia energética que permita optimizar los consumos, en línea con los certificados de gestión ambiental y energética con las que cuentan los centros objeto del expediente.

Criterio 8 - Plan de personal: Este servicio requiere de un personal especializado que debe conocer los procedimientos establecidos y seguirlos, dada la especificidad del servicio a prestar, en el que en muchos casos se trabaja con personas con alergias, intolerancias, necesidades específicas de alimentación debido a su situación de salud, ... La estructura de la plantilla, la formación e implicación de los profesionales, son una parte importante que es la base de una buena prestación del servicio. Dado que la componente humana es una parte muy importante de desempeño de las tareas.

Criterio 9 – Canon Ofertado: La prestación de explotación de cafeterías y máquinas vending del presente contrato mixto se encuadra como una concesión de servicios que no supone un gasto presupuestario a realizar por la Administración contratante, por lo que debe repercutir sobre la Administración parte de los ingresos que suponen dicha explotación, vía canon a abonar por el adjudicatario, por lo que resulta adecuado, en orden a la determinación de la oferta económicamente más ventajosa, la valoración del mejor canon ofertado. El canon se ha establecido como obligatorio, como compensación al Hospital por el uso de las instalaciones utilizadas directa o indirectamente por el adjudicatario, considerándose que el canon solicitado como mínimo garantiza la viabilidad de la ejecución de la concesión del servicio. Se considera adecuada la fórmula establecida por cuanto se asigna la máxima puntuación de 2 puntos a la oferta que presente el canon de mayor importe y 0 puntos a la oferta que presente un canon igual al de la licitación que es el mínimo exigido. Las restantes puntuación se otorgarán mediante una proporción directa entre la oferta de canon de mayor importe y cada una de las ofertas, de

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 30/45	



modo que se establece una puntuación que permite discriminar adecuadamente cada una de las ofertas en función de la oferta de subida del canon.

Criterio 10 – Oferta económica menú pacientes: Se requiere un servicio que se ajuste a las necesidades planteadas en los pliegos de condiciones y en lo posible mejorándolo siempre desde un punto de eficiencia basada en un precio lo más adecuado posible. Razones de gestión económica y presupuestaria, justifican lo recogido de dicho criterio de adjudicación. Pretende valorar la interrelación entre las diversas ofertas económicas que se presenten, otorgando puntuación en base a una regla de proporcionalidad respecto el precio de la dieta completa de pacientes.

Criterio 11 – Oferta económica menú guardia profesionales: Se requiere un servicio que se ajuste a las necesidades planteadas en los pliegos de condiciones y en lo posible mejorándolo siempre desde un punto de eficiencia basada en un precio lo más adecuado posible. Razones de gestión económica y presupuestaria, justifican lo recogido de dicho criterio de adjudicación. Pretende valorar la interrelación entre las diversas ofertas económicas que se presenten, otorgando puntuación en base a una regla de proporcionalidad respecto el precio del menú de guardia de profesionales.

Criterio 12 – Oferta económica precios productos en las cafeterías de público y personal: Se requiere un servicio que se ajuste a las necesidades planteadas en los pliegos de condiciones y en lo posible mejorándolo siempre desde un punto de eficiencia basada en un precio lo más adecuado posible. Razones de gestión económica y presupuestaria, justifican lo recogido de dicho criterio de adjudicación. Pretende valorar la interrelación entre las diversas ofertas económicas que se presenten, otorgando puntuación en base a una regla de proporcionalidad respecto el porcentaje de bajada de los precios propuestos para los distintos productos ofertados en las cafeterías de público y personal.

Criterio 13 - Oferta económica precios productos en las máquinas expendedoras: Se requiere un servicio que se ajuste a las necesidades planteadas en los pliegos de condiciones y en lo posible mejorándolo siempre desde un punto de eficiencia basada en un precio lo más adecuado posible. Razones de gestión económica y presupuestaria, justifican lo recogido de dicho criterio de adjudicación. Pretende valorar la interrelación entre las diversas ofertas económicas que se presenten, otorgando puntuación en base a una regla de proporcionalidad respecto el porcentaje de bajada de los precios propuestos para los distintos productos ofertados en las máquinas expendedoras.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 31/45	



Criterio 14 – Origen y procedencia de productos ofertados: Se ha considerado conveniente, que determinadas materias primas esenciales en ejecución del contrato, sean de origen de cercanía, siendo referentes las mismas en el mercado de calidad de los citados bienes, garantizando así favorecer la economía de cercanía y disponiendo de productos de calidad en la producción de las dietas. La proximidad de las materias primas fomenta la disminución de tiempos de desplazamiento desde el productor al consumidor, por lo que disminuye el consumo de combustibles y las emisiones de CO2 asociadas a su transporte y mantenimiento. Esta medida contribuye también a que los consumidores finales consuman productos más frescos y que hayan sufrido una menos manipulación, mejorando por tanto sus características organolépticas.

Criterio 15 – Cambio de pescado que constituyen mejora sobre los mismos previstos en el PPT: Se valora la utilización de pescados de mayor calidad que mejoren la propuesta básica planteada en los códigos de dietas y su desarrollo de menús para los hospitales públicos de Málaga, buscando mejorar las dietas suministradas, la satisfacción del usuario y la calidad de los menús.

Criterio 16 – Procedencia de origen de las legumbres: Se ha considerado conveniente, que determinadas materias primas esenciales en ejecución del contrato, sean de origen nacional, siendo referentes las mismas en el mercado de calidad de los citados bienes, garantizando así favorecer la economía nacional y disponiendo de productos de calidad en la producción de las dietas. La proximidad de las materias primas fomenta la disminución de tiempos de desplazamiento desde el productor al consumidor, por lo que disminuye el consumo de combustibles y las emisiones de CO2 asociadas a su transporte y mantenimiento. Esta medida contribuye también a que los consumidores finales consuman productos más frescos y que hayan sufrido una menos manipulación, mejorando por tanto sus características organolépticas.

Criterio 17 – Proveedores certificados: Se valora que los licitadores cuenten con proveedores certificados según normas de seguridad alimentaria, dado que una de las prioridades de estos servicios es la prestación de un servicio seguro que contribuya a mejorar la situación de salud de nuestros usuarios.

Criterio 18 – Plan alternativo para situaciones extraordinarias: Por el amplio espectro de destinatarios de la prestación proyectada, valorar la disposición de planes alternativos de suministros y realización de la prestación ante situaciones extraordinarias (huelgas, retrasos en materias primas, ...)

Criterio 19 – Eficiencia, certificación de las máquinas expendedoras: Se considera adecuado establecer este criterio de adjudicación, en orden a dar cumplimiento a lo dispuesto en los artículos 31 de la Ley 7/2021, de 20 de mayo de cambio climático y transición energética, y 30 de

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KXY7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 32/45	



la Ley 8/2018, de 8 de octubre, de medidas frente al cambio climático y para la transición hacia un nuevo modelo energético en Andalucía.

- Más del 51% de la puntuación asignable en la valoración de las ofertas corresponde a criterios relacionados con la calidad.

10.2. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Los criterios de adjudicación establecidos en este contrato, con preponderancia de los que están basados en fórmulas, se detallan a continuación en el Cuadro de Criterios:

CRITERIOS NO AUTOMÁTICOS	Puntuación máxima
Se valorarán cada uno de los subcriterios que se detallan a continuación conforme a la siguiente escala: NIVEL DE LA VALORACIÓN FUNCIONAL - MUY BUENA: la oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y presenta mejor programa y mayor número de actuaciones válidas concretas en cuanto a los aspectos a valorar. Superior o igual al 70% de la ponderación establecida. - BUENA: la oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y presenta un buen programa y un buen número de actuaciones válidas concretas en cuanto a los aspectos a valorar, si bien su oferta en conjunto es inferior a la valorada como muy buena. Superior o igual al 40% e inferior a 70% de la ponderación establecida. - ADECUADA: La oferta cumple las características técnicas solicitadas y cuenta con ventajas no significativas en cuanto a los aspectos técnico-funcionales objeto de valoración. Superior al 0% e inferior a 40% de la ponderación establecida. - DEFICIENTE: Las características técnicas de la oferta presenta deficiencias en los	

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 33/45	



programas y actuaciones concretas en cuanto a propuestas organizativas y medios técnicos de cada uno de los apartados objeto de valoración.		
0% de la ponderación establecida.		
1. Memoria técnica servicio alimentación pacientes		10
Se valorará el desempeño del servicio de alimentación para pacientes en los distintos centros. Se tendrán en cuenta las formas de organización del servicio, para todas las ingestas, equipamiento y materiales auxiliares ofertados para su prestación, tanto en la elaboración, como en la distribución. La realización de cambios para la mejora del servicio, así como la atención al usuario.	0/10	
2. Memoria técnica servicio alimentación cafeterías (público y personal)		7
Se valorará el desempeño del servicio de alimentación en las cafeterías de la OGHUCS, tanto para los usuarios externos como para los profesionales. Se tendrán en cuenta las formas de organización del servicio, equipamiento y materiales auxiliares ofertados para su prestación en la elaboración, la entrega, el cobro, la minimización de colas y tiempos de espera. La realización de cambios para la mejora del servicio, de la imagen y de la atención al usuario.	0/7	
3. Memoria técnica servicio máquinas expendedoras automáticas de bebida y alimentos		4
Se valorará el desempeño del servicio de vending en las instalaciones de la OGHUCS, tanto para los usuarios externos como para los profesionales. Teniéndose en cuenta el tipo de máquinas expendedoras ofertadas, productos ofertados, productos saludables ofertados, exposición de los puntos de venta, comunicación con los usuarios y resolución de incidencias. Calidad del sistema de uso para los profesionales a través de sistemas electrónicos para la adquisición de los productos.	0/4	
4. Calidad menús, materias primas y productos ofertados		5
Se valorará las materias primas y los menús ofertados, así como del resto de alimentos ofertados, incidiendo en la calidad de las materias primas, cantidades, formas de preparación y presentación. Se valorará la procedencia de los productos y materias primas con criterios de proximidad. Se valorará la inclusión de productos saludables.	0/5	

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 34/45	



5. Plan de seguridad Alimentaria		2
Se valorarán medidas aportadas que garanticen la seguridad alimentaria de los procesos.	0/2	
6. Plan de mantenimiento y limpieza		6
Se valorará la calidad del plan de mantenimiento ofertado, que incluya el equipamientos e instalaciones, así como periodicidades. Se valorará la calidad del plan de limpieza y gestión de residuos. En dicho plan se deberá describir las formas de trabajar y protocolos de limpieza, así como horarios, plantificación, equipamiento y materiales empleados.	0/6	
7. Plan de compromiso ambiental y eficiencia energética		2
Se valorará la calidad del plan de compromiso ambiental eficiencia energético planteado, así como su adecuación a las instalaciones del OGHUCS y sus casuísticas. Fomentando un correcto comportamiento ambiental y ahorros de consumos energéticos, de agua y la disminución de temperaturas en el interior de las cafeterías y cocinas para minimizar el coste en climatización.	0/2	
8. Plan de personal		4
Se valorará la calidad del plan de personal ofertado, indicando el número de profesionales ofertados, así como sus funciones, horarios, organización e interacción entre ellos con la empresa y con el cliente. Se valorará el plan de formación y su adecuación a las necesidades de los centros.	0/4	
Total criterios no automáticos		40
CRITERIOS AUTOMÁTICOS		Máximo
9. Canon ofertado		2
Se valorará la oferta de canon realizada en función de la subida que suponga sobre el importe mínimo del canon establecido (17.317,30 €). Al licitador que iguale este importe se le otorgarán 0 puntos. Puntuación = 2 · canon a valorar / canon de mayor importe	0/2	
10. Oferta económica menú pacientes		22
Valoración precio menú pacientes Se valorará el importe total ofertado a partir del precio del desayuno, almuerzo, merienda y cena de los pacientes. Para ello, se ofertará un precio para estos, que se multiplicará por el nº de ingestas para los 3 años y a partir de ahí se obtendrá	0/22	



el importe ofertado. Mejor Oferta Económica Puntuación = ----- x 22 puntos Oferta a valorar Donde: - Oferta a valorar: Importe obtenido del sumatorio de la multiplicación del precio del desayuno, comida, merienda y cena (IVA excluido) ofertado por el licitador por el nº de ingestas para tres años (Total importe ofertado en el ejemplo) - Mejor oferta económica: la menor oferta económica. El importe ofertado se calculará a partir de los precios ofertados para cada concepto según el siguiente ejemplo. Estos importes deberán cumplimentarse en el Anexo X del PCAP: Ejemplo: <table><tr><th>CONCEPTO</th><th>IMPORTE LICITACIÓN€ (IVA EXCL.)</th><th>IMPORTE OFERTADO (IVA EXCL.)</th><th>Nº ingestas para 3 años</th><th>TOTAL OFERTADO (IVA EXCL.)</th></tr><tr><td>Precio desayuno pacientes</td><td>2,68 €</td><td>2,00 €</td><td>323.826,00</td><td>647.652,00 €</td></tr><tr><td>Precio comida pacientes</td><td>11,53 €</td><td>11,00 €</td><td>360.051,00</td><td>3.960.561,00 €</td></tr><tr><td>Precio merienda pacientes</td><td>2,68 €</td><td>2,00 €</td><td>301.212,00</td><td>602.424,00 €</td></tr><tr><td>Precio cena pacientes</td><td>9,30 €</td><td>9,00 €</td><td>309.282,00</td><td>2.783.538,00 €</td></tr><tr><td colspan="3"></td><td>Total importe ofertado</td><td>7.994.175,00 €</td></tr></table> Aquellas ofertas superiores a los importes establecidos serán desestimadas.		CONCEPTO	IMPORTE LICITACIÓN€ (IVA EXCL.)	IMPORTE OFERTADO (IVA EXCL.)	Nº ingestas para 3 años	TOTAL OFERTADO (IVA EXCL.)	Precio desayuno pacientes	2,68 €	2,00 €	323.826,00	647.652,00 €	Precio comida pacientes	11,53 €	11,00 €	360.051,00	3.960.561,00 €	Precio merienda pacientes	2,68 €	2,00 €	301.212,00	602.424,00 €	Precio cena pacientes	9,30 €	9,00 €	309.282,00	2.783.538,00 €				Total importe ofertado	7.994.175,00 €		
CONCEPTO	IMPORTE LICITACIÓN€ (IVA EXCL.)	IMPORTE OFERTADO (IVA EXCL.)	Nº ingestas para 3 años	TOTAL OFERTADO (IVA EXCL.)																													
Precio desayuno pacientes	2,68 €	2,00 €	323.826,00	647.652,00 €																													
Precio comida pacientes	11,53 €	11,00 €	360.051,00	3.960.561,00 €																													
Precio merienda pacientes	2,68 €	2,00 €	301.212,00	602.424,00 €																													
Precio cena pacientes	9,30 €	9,00 €	309.282,00	2.783.538,00 €																													
			Total importe ofertado	7.994.175,00 €																													
11. Oferta económica menú profesionales			6																														
Valoración precio menú profesionales Se valorará el importe total ofertado a partir del precio del desayuno/merienda y almuerzo/cena de los profesionales. Para ello, se ofertará un precio para estos,		0/6																															



que se multiplicará por el nº de ingestas para 3 años y a partir de ahí se obtendrá el descuento.																						
Mejor Oferta Económica Puntuación = ----- x 6 puntos Oferta a valorar Donde: - Oferta a valorar: Importe obtenido del sumatorio de la multiplicación del precio del desayuno/merienda, comida/cena (IVA excluido) ofertado por el licitador por el nº de ingestas para tres años (Total importe ofertado en el ejemplo) - Mejor oferta económica: la menor oferta económica. El importe ofertado se calculará a partir de los precios ofertados para cada concepto según el siguiente ejemplo. Estos importes deberán cumplimentarse en el Anexo X del PCAP: Ejemplo: <table><tr><th>CONCEPTO</th><th>IMPORTE LICITACIÓN€ (IVA EXCL.)</th><th>IMPORTE OFERTADO (IVA EXCL.)</th><th>Nº ingestas para 3 años</th><th>TOTAL OFERTADO (IVA EXCL.)</th></tr><tr><td>Precio desayuno/merienda profesionales</td><td>2,13 €</td><td>2,00 €</td><td>75.000,00</td><td>150.000,00 €</td></tr><tr><td>Precio comida/cena profesionales</td><td>9,88 €</td><td>9,00 €</td><td>160.500,00</td><td>1.444.500,00 €</td></tr><tr><td colspan="3"></td><td>Total importe ofertado</td><td>1.594.500,00 €</td></tr></table> Aquellas ofertas superiores a los importes establecidos serán desestimadas.		CONCEPTO	IMPORTE LICITACIÓN€ (IVA EXCL.)	IMPORTE OFERTADO (IVA EXCL.)	Nº ingestas para 3 años	TOTAL OFERTADO (IVA EXCL.)	Precio desayuno/merienda profesionales	2,13 €	2,00 €	75.000,00	150.000,00 €	Precio comida/cena profesionales	9,88 €	9,00 €	160.500,00	1.444.500,00 €				Total importe ofertado	1.594.500,00 €	
CONCEPTO	IMPORTE LICITACIÓN€ (IVA EXCL.)	IMPORTE OFERTADO (IVA EXCL.)	Nº ingestas para 3 años	TOTAL OFERTADO (IVA EXCL.)																		
Precio desayuno/merienda profesionales	2,13 €	2,00 €	75.000,00	150.000,00 €																		
Precio comida/cena profesionales	9,88 €	9,00 €	160.500,00	1.444.500,00 €																		
			Total importe ofertado	1.594.500,00 €																		
12. Oferta económica cafeterías		5																				
Valoración precios cafeterías público y profesionales:		0/5																				
Oferta económica, de 0 a 5 puntos, que debe ser incluida en el sobre número 3:																						

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 37/45	



A partir del descuento ofertado para todos los productos del Anexo IX del PPT sobre el precio de licitación, se asignarán las puntuaciones de acuerdo a la siguiente fórmula, donde “d” corresponde al porcentaje de descuento (en tanto por 100): $\text{Puntuación} = 5 \times d/d_{\text{max}}$ Donde: Dmax=el mayor porcentaje de descuento ofertado. Precios máximos incluidos en el Anexo IX del PPT. Estos importes y el descuento deberán cumplimentarse en el Anexo X del PCAP		
13. Oferta económica máquinas expendedoras		2
Valoración precios máquinas expendedoras: Oferta económica, de 0 a 2 puntos, que debe ser incluida en el sobre número 3: A partir del descuento ofertado para todos los productos del Anexo X del PPT sobre el precio de licitación, se asignarán las puntuaciones de acuerdo a la siguiente fórmula, donde “d” corresponde al porcentaje de descuento (en tanto por 100): $\text{Puntuación} = 2 \times d/d_{\text{max}}$ Precios máximos incluidos en el Anexo X del PPT. Estos importes y el descuento deberán cumplimentarse en el Anexo X del PCAP	0/2	
14. Origen y procedencia de productos ofertados		4
Aceptación de suministro de Productos de Cercanía: de 0 a 4 puntos, y cuya documentación (Anexo XIV del Pliego de Prescripciones Técnicas) será incluida en el sobre número 3. Se acreditará dicho extremo mediante la cumplimentación del Anexo XIV del Pliego de Prescripciones Técnicas, de tal forma que: • Oferta realizada cuya aceptación al área de producción señalado en el Anexo, sea igual o inferior a cuatro de esos bienes; o bien, que la oferta realizada no	0/4	

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 38/45	



suponga aceptar el área de producción, para el Aceite de Oliva Virgen Extra, se asignará 0 puntos.		
• Cuando el área de aceptación sea igual a 5 artículos, entre los que se encuentre el Aceite de Oliva Virgen Extra, se asignarán un total de 2 puntos. • Por cada aceptación al área de producción señalada en el Anexo, superior a 5 artículos entre los que se encuentre el Aceite de Oliva Virgen Extra, se asignará 0,20 puntos por cada artículo adicional, a partir del sexto artículo inclusive. La puntuación total será 2 puntos + (0,20 puntos x cada artículo adicional, a partir del 5 artículo), hasta un máximo de 4 puntos.		
15. Cambio de pescado que constituyen mejora sobre los mínimos previstos en el PPT		3
Cambio de pescado que constituyen mejora sobre los mínimos previstos en el PPT, conforme al Anexo XIX, de 0 a 3 puntos, y cuya documentación debe ser incluida en el sobre número 3 (Anexo XIX del PPT): Se acreditará dicho extremo mediante la cumplimentación del Anexo XIX del Pliego de Prescripciones Técnicas, de tal forma que: - No acepta ningún cambio o no presenta Anexo XIX: 0 puntos. - Por cada cambio aceptado: 0,6 punto.	0/3	
16. Procedencia de origen de las legumbres		3
2.3. Procedencia de origen de las legumbres (alubias, lentejas y garbanzos) que se suministrarán, de 1 a 3 puntos, y cuya documentación debe ser incluida en el sobre número 3 (Anexo XV del PPT): Se acreditará dicho extremo mediante la cumplimentación del Anexo XV del Pliego de Prescripciones Técnicas, de tal forma que: • Si oferta Garbanzos de origen Nacional: 1 punto. (garbanzos) • Si oferta Garbanzos y Lentejas de Origen Nacional: 2 puntos. (garbanzos + lentejas) • Si oferta Garbanzos, judías y Lentejas de origen Nacional: 3 puntos (garbanzos + lentejas+ judías)	0/3	
17. Proveedores certificados		5
Se valorará que los proveedores del licitador estén certificados mediante norma específica de seguridad alimentaria: UNE EN ISO 22000:2018, BRC, IFS o cualquier otra avalada por una Sociedad Científica reconocida por la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía. La puntuación será de 0 a 5 puntos, y la documentación	0/5	

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 39/45	



justificativa se incluirá en el sobre electrónico número 3: • Si no se encuentran relacionados todos los proveedores incluidos en la oferta y/o Anexo XVI: 0 puntos. • Si el 100% de los proveedores disponen de la certificación: 5 Puntos. • En el caso de que el citado porcentaje de proveedores certificados sea inferior al 100% y superior a 0%, la puntuación obtenida será: (Porcentaje de Proveedores certificados * 5) / 100		
18. Plan alternativo para situaciones extraordinarias		3
Plan alternativo para situaciones extraordinarias, de 0, 1 o 2,5 puntos, que debe ser incluida en el sobre número 3. Se acreditará dicho extremo mediante presentación de Plan Alternativo para situaciones extraordinarias y Anexo XX del Pliego de Prescripciones Técnicas: • Presentación del Plan Alternativo para Situaciones Extraordinarias, junto al Anexo XX en el que se incluyen los dos compromisos (marcados con una X) : 3 puntos. • Presentación del Plan Alternativo para Situaciones Extraordinarias, junto al Anexo XX en el que se incluyen uno solo de los compromisos (marcados con una X): 1,5 puntos. • No presentación del citado Anexo, presentación del mismo sin aportar Plan Alternativo o presentación del Plan sin ningún requerimiento señalado: 0 puntos. Los compromisos de ese Plan Alternativo, son los que se detallan a continuación, y serán marcados uno, los dos o ninguno de ellos, atribuyéndose, por tanto, la puntuación en virtud de ellos: “ Menús alternativos para cada ingesta (4) y tipo de dieta (25) con sus variantes, con composición y características. “ Posibilidad de elaborar los menús en instalaciones externas y su transporte y servicio a los centros, con una distancia inferior a 1 hora desde el centro de elaboración propuesto.	0/3	
19. Eficiencia: certificación de las máquinas expendedoras		5
	0/5	

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KXY7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 40/45	



Se valorará hasta con 5 puntos la certificación de eficiencia energética de las máquinas vending de la siguiente forma: - Si el porcentaje de máquinas ofertadas que poseen eficiencia A y/o B es igual o superior a 50%: 5 puntos - Si el porcentaje de máquinas ofertadas que poseen eficiencia igual o por encima de C es igual o superior a 50%: 3 puntos - Si el porcentaje de máquinas ofertadas que poseen eficiencia igual o por encima de D es igual o superior a 50%: 2 puntos - Si no se cumple ninguna de las opciones anteriores: 0 puntos Se acreditará dicho extremo mediante presentación de documentos que certifiquen dicho requisito y el Anexo XXIII del Pliego de Prescripciones Técnicas			
Total criterios automáticos			60
TOTAL			100

Criterios no automáticos:

En general la documentación técnica deberá respetar lo previsto en el presente Pliego y en el de PPT, debiendo planificarse de modo que se genere la menor incidencia posible sobre el funcionamiento de los centros. En estas Memorias Técnicas se podrán incluir sugerencias que sin menoscabo de lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares o en el Pliego de Prescripciones Técnicas, puedan convenir a la mejor realización del objeto de la licitación.

En cualquier caso, la memoria estará limitada a un máximo de 420 páginas (excluyendo portada e índices y fichas técnicas) siendo rechazadas aquellas ofertas que excedan ese límite. Todas las ofertas deberán contener un cronograma de actuaciones a realizar en relación con el plan funcional, las instalaciones y equipamiento a incorporar.

La oferta técnica presentada deberá regirse por el siguiente índice, no superará un máximo de 420 páginas, en tamaño de letra 11 y tipografía Arial.

- Descripción servicio alimentación paciente OGHUCS (Máximo 80 páginas)
- Descripción servicio alimentación cafeterías OGHUCS (Máximo 80 páginas)

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 41/45	



- Descripción servicio vending OGHUCS (Máximo 50 páginas)
- Calidad menús, materias primas y productos ofertados (Máximo 80 páginas)
- Seguridad Alimentaria (Máximo 30 páginas)
- Plan de mantenimiento y limpieza (Máximo 50 páginas)
- Plan de compromiso ambiental y eficiencia energética (Máximo 20 páginas)
- Plan de personal y plan de formación (Máximo 30 páginas)
- Anexo IV Datos mínimos en fichas técnicas de alimentos
- Anexo XVII Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos de proveedores.

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

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

Oferta anormalmente baja:

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**.

Quando 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**.

11. DOCUMENTOS ACREDITATIVOS DE LA SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL Y ECONÓMICA Y FINANCIERA

11.1. JUSTIFICACIÓN DE LA ELECCIÓN DE LOS CRITERIOS DE SOLVENCIA EXIGIBLES

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

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3Kyx7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 42/45	



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:

11.2. 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.

11.3. 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:

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 43/45	



- 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.

12. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

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.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 44/45	



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.

LA DIRECCIÓN ECONÓMICO-ADMINISTRATIVA
DEL HOSPITAL REGIONAL UNIVERSITARIO DE MÁLAGA
(CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS)

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	06/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jm3KYX7VVQ8CJ2BFR3RYJX344KP	PÁG. 45/45	