

CUADRO RESUMEN

1.- ÓRGANO DE CONTRATACIÓN:

H. U. Reina Sofía. Central Provincial de Compras de Córdoba.

Dirección Gerencia del Hospital Universitario Reina Sofía, al que se encuentra adscrita la CPCC de la provincia de Córdoba, en virtud de las facultades que esta Dirección Gerencia tiene delegadas por Resolución de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, Resolución de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, de fecha 20 de enero de 2022 (BOJA núm. 22 de 2-02-22).

2.- CENTROS PETICIONARIOS VINCULADOS AL CONTRATO:

- Hospital de Montilla (AGSS)
- Hospital de Alta Resolución de Puente Genil (AGSS)
- Hospital de Alta Resolución Valle del Guadiato (AGSN)

3.- REFERENCIA DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN: Expediente Siglo PA 8/25 N.º SIGLO 631/2025

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

4.1.- Procedimiento de adjudicación: Abierto.

4.2.- Identificación del PCAP: Mixto Específico

4.3.- Tramitación: Ordinaria.

4.4.- Indicación global de la cumplimentación por parte de los licitadores del Documento Europeo Único de Contratación (DEUC), de la sección a) parte IV relativa a todos los criterios de selección:

☒ Si ☐ No

En caso negativo, deben cumplimentarse todas las secciones A, B, C y D correspondientes a la parte IV del DEUC.

5.- OBJETO DEL CONTRATO:

LA CONTRATACIÓN MIXTA DEL SERVICIO DE COCINA Y MANUTENCIÓN DE PACIENTES Y PROFESIONALES AUTORIZADOS DE GUARDIA Y LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA EL HOSPITAL DE MONTILLA Y EL HOSPITAL DE ALTA RESOLUCIÓN DE PUENTE GENIL, INTEGRADOS EN EL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA SUR DE CÓRDOBA, Y PARA EL HOSPITAL DE ALTA RESOLUCIÓN VALLE DE GUADIATO, INTEGRADO EN EL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA NORTE DE CÓRDOBA, PERTENECIENTES A LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE CÓRDOBA.

El objeto principal del servicio de cocina y manutención de pacientes y profesionales autorizados de guardia, y la concesión del servicio de cafetería en los Hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato, es la gestión integral de los mismos, dirigidos tanto a los pacientes, acompañantes, visitantes y usuarios, como al propio personal de los centros.

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

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

En esta gestión se encuentran incluidos, los siguientes cometidos:

- La gestión del aprovisionamiento que, en todo caso, será supervisada por el/los responsable/s de este contrato, con la finalidad de verificar la calidad y normativa alimentaria aplicable a todos los suministros alimentarios, y su conservación, con especial atención a los conservados en frío.
- El control de los listados de dietas completas diarias, según habitaciones, pacientes y tipos de dieta.
- La manipulación y cocinado de las materias primas necesarias para la confección de las dietas para pacientes (desayuno, almuerzo, merienda y cena) y de los menús para profesionales y usuarios, garantizando una alimentación sana y equilibrada.
- El emplatado centralizado de las comidas en bandejas individuales por pacientes.
- La distribución de las comidas a las zonas de hospitalización que se indiquen, comida de personal de atención continuada y otros servicios que se determinen por la Dirección de cada uno de los hospitales objeto de este contrato, incluido en todo caso el mantenimiento de los stocks de seguridad existentes en los oficios de las zonas de hospitalización.
- El lavado posterior de vajilla, menaje, bandejas y carros en la cocina.
- Las actuaciones encaminadas a la prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos por parte de los agentes que intervienen a lo largo de toda la cadena alimentaria, mediante una gestión eficiente de los recursos y del desperdicio alimentario en cada uno de los eslabones, garantizando la seguridad alimentaria y la trazabilidad, así como un sistema alimentario responsable en la línea de las pautas marcadas por la Agenda 2030 y por la normativa actual en esta materia (Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario).
- La concesión del servicio de cafetería-restauración.
- La limpieza general y mantenimiento de las instalaciones, equipamiento, mobiliario y medios materiales de las dependencias destinadas a cocina y cafetería, de manera que se cumpla con los requisitos establecidos en el presente pliego y con las calidades y servicios requeridos, siempre en consonancia con el cumplimiento de la normativa vigente al respecto, y al plan establecido de Análisis de peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- La gestión informática de los servicios de alimentación y cafetería-restauración.
- La formación del personal perteneciente a cada uno de los hospitales objeto de este contrato que en los términos que describe el presente pliego lo haga necesario.

5.1.- CPV:

55320000-9 Servicios de suministros de comidas

55330000-2 Servicio Cafetería

55300000-3 Servicios de restaurante y de suministro de comidas

15894200-3 comidas preparadas

5.2.- El objeto de la presente contratación será ofertado: Por lotes y agrupación de lotes.

1. Agrupación 1: Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba. Esta Agrupación está configurada por los siguientes Lotes:
 - a. Lote 1: Hospital de Montilla.
 - b. Lote 2: Hospital de Alta Resolución de Puente Genil.
2. Lote 3: Hospital de Alta Resolución del Valle del Guadiato, perteneciente al Área Sanitaria Norte de Córdoba.

Justificación de la no división del objeto en lotes:

Tal y como marca el artículo 99 de la LCSP, se realiza la siguiente división de lotes:

1. Agrupación 1(Lotes 1 y 2): Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba. Esta Agrupación está configurada por los siguientes Lotes:
 - a. Lote 1: Hospital de Montilla.
 - b. Lote 2: Hospital de Alta Resolución de Puente Genil.

El artículo 99.3 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público establece, como criterio general, la división del objeto contractual en lotes siempre que la naturaleza o el objeto del contrato lo permitan, si bien el propio precepto reconoce expresamente la facultad del órgano de contratación de excepcionar dicha división cuando concurren motivos válidos debidamente justificados en el expediente. Tal previsión normativa debe interpretarse de conformidad con los principios de eficiencia en la utilización de los fondos públicos, correcta ejecución de la prestación y garantía de una competencia efectiva, igualmente proclamados por la LCSP.

La doctrina de los tribunales administrativos de recursos contractuales viene señalando reiteradamente que la división en lotes no constituye un mandato automático ni incondicionado, sino una técnica orientada a favorecer la concurrencia y el acceso de las PYMES a la contratación pública, siempre que ello resulte compatible con la adecuada configuración económica y funcional del contrato. Así, la Resolución 49/2020 del Tribunal Administrativo de Recursos Contractuales de la Junta de Andalucía exige que la motivación de la no división descansa en “razones concretas y vinculadas a las circunstancias específicas de la prestación”, mientras que la Resolución 382/2022 del mismo órgano rechaza las justificaciones “genéricas o meramente formularias”, exigiendo una auténtica conexión entre la configuración contractual adoptada y la satisfacción del interés público.

En el presente supuesto, la agrupación en un único ámbito contractual de los servicios de cafetería y restauración del personal de guardia correspondientes a ambos hospitales (Lotes 1 y 2) responde a razones objetivas de sostenibilidad económica y correcta ejecución de la prestación. Ambos centros se ubican en municipios de reducida dimensión poblacional y presentan individualmente un volumen limitado de actividad susceptible de explotación

económica, circunstancia que impide alcanzar, de forma autónoma y separada, una dimensión suficiente para absorber racionalmente los costes estructurales inherentes a este tipo de servicios.

En efecto, la prestación exige soportar costes fijos estructurales y semiestructurales asociados, entre otros extremos debidos a personal mínimo imprescindible, cobertura continuada del servicio, aprovisionamientos, logística y transporte, mantenimiento de instalaciones y equipamientos, sustituciones, controles higiénico-sanitarios y estructura organizativa y administrativa de explotación, costes todos ellos que no disminuyen proporcionalmente en función de la menor dimensión individual de cada centro.

La eventual configuración de cada hospital como lote independiente, sin configurarse ambos dentro de una agrupación única, produciría una fragmentación económica de la explotación susceptible de comprometer objetivamente la viabilidad y sostenibilidad del contrato, dificultando la concurrencia efectiva de operadores económicos y aumentando el riesgo de insuficiencia de ofertas, proposiciones económicamente inviables o incluso la eventual declaración desierta de alguno, o de ambos lotes. Tal resultado sería contrario a la propia finalidad perseguida por el artículo 99.3 LCSP, que no puede identificarse con una división artificiosa del contrato, sino con el objetivo de reforzar y favorecer una competencia real y materialmente efectiva.

Por el contrario, la agrupación de estos dos lotes hace posible la explotación conjunta de ambos centros, permitiendo alcanzar economías de escala, optimizar recursos humanos y materiales, racionalizar costes logísticos y de aprovisionamiento y garantizar una prestación estable, homogénea y económicamente sostenible. Asimismo, la escasa distancia existente entre ambos hospitales resulta plenamente compatible con una organización logística integrada y eficiente de la actividad.

En consecuencia, la agrupación contractual adoptada responde a razones objetivas directamente vinculadas a la correcta ejecución del contrato, a la sostenibilidad económica de la prestación y a la preservación de una competencia efectiva y real, resultando plenamente conforme con el artículo 99.3 LCSP y con la doctrina consolidada de los tribunales administrativos de recursos contractuales.

2. Lote 3: Hospital de Alta Resolución del Valle del Guadiato.

- Hospital de Alta Resolución Valle del Guadiato perteneciente al Área Sanitaria Norte de Córdoba, su adscripción, en cuanto a su gestión tanto administrativa, como organizativa, presupuestaria y económica al Área Sanitaria Norte de Córdoba,
- así como su ubicación geográfica en el norte de la provincia,
- y las redes de comunicación que la rodean marcan su peculiaridad logística en cuanto a los aspectos claves de las necesidades a resolver mediante este expediente

Pese a lo reflejado anteriormente, dado el carácter integral y materialmente indivisible de la actividad dentro de cada centro, no cabe otra división por las siguientes causas justificadas:

- La existencia de una única cocina en cada centro hospitalario, que se utiliza para la preparación de los menús de pacientes, del personal de guardia y del público, con instalaciones y personal compartidos.
- La existencia de un único comedor en cada centro hospitalario de personal de guardia y de público, con instalaciones y personal compartidos.

5.3.- Se admite oferta integradora:

No procede

5.4.- Necesidades administrativas a satisfacer y factores a tener en cuenta:

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

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

El concepto de prestación sanitaria ha ido evolucionando con el tiempo y, dejando aparte la promoción y protección de la salud, a las actividades puramente asistenciales de tratamiento y recuperación del enfermo, se han ido añadiendo otras encaminadas a su confort y al de sus acompañantes, como reflejo del aumento del nivel de vida de la sociedad. De la misma manera la actividad hospitalaria ha ido evolucionando y han aumentado las actividades de carácter ambulatorio; consultas externas, cirugía sin ingreso, hospitales de día, incrementándose por lo tanto la afluencia diaria de pacientes y acompañantes. Así, paulatinamente, se han ido presentado fundamentalmente en los Hospitales, otros servicios complementarios que, transcurrido el tiempo, se han convertido en comunes y, en algunos casos, consustanciales con la asistencia sanitaria.

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

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

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

6.- VARIANTES: No se admiten variantes.

7.- PLAZO DE EJECUCIÓN:

7.1.- 48 meses a contar desde la fecha que se establezca a este efecto en el contrato, que deberá ser dentro de los 15 días naturales siguientes a su formalización.

8.- PRÓRROGA. - El contrato no será objeto de prórroga.

9.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN. REVISIÓN DE PRECIOS VALOR ESTIMADO, PRECIO DEL CONTRATO, CANON Y PARTIDA PRESUPUESTARIA.

9.1.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

9.1.1.- El presupuesto base de licitación será adecuado a los precios del mercado, donde se han tenido en cuenta los costes directos e indirectos y otros eventuales gastos.

9.1.2.- El importe del Presupuesto base de licitación Total es de 3.908.506,36 € (IVA

excluido), 4.299.357,00 € (IVA incluido).

El presupuesto base de licitación del contrato, entendido como el límite máximo de gasto que en virtud de este puede comprometer el órgano de contratación, IVA incluido, durante su periodo de vigencia (48 meses) asciende a **CUATRO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE EUROS (4.299.357,00 €)** y es el que se refleja en la siguiente tabla, calculada a partir de los costes de los epígrafes precedentes:

Desglose de Presupuesto Base de Licitación AGRUPACIÓN 1 (Lotes 1 y 2)	
Costes salariales	1.649.742,30 €
Otros costes de ejecución material	1.365.505,68 €
Gastos generales y de estructura	30.152,48 €
Beneficio industrial	109.189,62 €
TOTAL (IVA excluido)	3.154.590,08 €
IVA (10%)	315.459,01 €
PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (IVA incluido)	3.470.049,09 €

Desglose de Presupuesto Base de Licitación lote 3	
Costes salariales	363.992,74 €
Otros costes de ejecución material	346.273,65 €
Gastos generales y de estructura	7.102,67 €
Beneficio industrial	36.547,22 €
TOTAL (IVA excluido)	753.916,28 €
IVA (10%)	75.391,63 €
PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (IVA incluido)	829.307,91 €

Desglose de Presupuesto Base de Licitación AGRUPACIÓN 1 (lotes 1 y 2) + lote 3	
Costes salariales	2.013.735,04 €
Otros costes de ejecución material	1.711.779,34 €
Gastos generales y de estructura	37.255,15 €
Beneficio industrial	145.736,84 €
TOTAL (IVA excluido)	3.908.506,36 €
IVA (10%)	390.850,64 €
PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (IVA incluido)	4.299.357,00 €

9.2.- Revisión de precios: No se prevé revisión de precios en los términos establecidos en el art. 103 LCSP

9.3.- VALOR ESTIMADO: 7.027.915,48 € (IVA excluido), desglosado para un periodo de 4 años (duración del contrato).

9.4.- PRECIO DEL CONTRATO

Será:

- Para la concesión de servicios el precio consiste en el derecho a explotar las cafeterías.
- A su vez, el precio del servicio de mantenimiento viene determinado por el número de unidades de

ejecución (ingestas servidas), más los extras servidos y la cuota fija.

- El desglose de los alimentos extraordinarios se reflejan en el Anexo V del Pliego de Prescripciones Técnicas.

- La cuota fija corresponde al importe anual para los 12 meses, por los cuatro años de contrato, siendo su facturación con periodicidad mensual.

- El importe de la cuota fija anual asciende a:

- Para la Agrupación 1: Lotes 1 y 2: 395.000 €/anuales.

- Para el lote 3: 87.000 €/anuales.

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

AGRUPACIÓN 1: LOTES 1 Y 2

CONCEPTO PRECIO MÁX. (IVA EXCLUIDO)

Desayunos pacientes 1,58 €

Almuerzos pacientes 7,09 €

Meriendas pacientes 1,39 €

Cenas pacientes 5,82 €

Desayunos personal guardia 1,58 €

Almuerzos personal guardia 7,09 €

Cenas personal guardia 5,82 €

LOTE 3:

CONCEPTO PRECIO MÁX. (IVA EXCLUIDO)

Desayunos pacientes 2,25 €

Almuerzos pacientes 10,12 €

Meriendas pacientes 1,99 €

Cenas pacientes 8,31 €

Desayunos personal guardia 2,25 €

Almuerzos personal guardia 10,12 €

Cenas personal guardia 8,31 €

9.5.- CANON DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA.

De acuerdo con lo recogido en el apartado 3.1.3. Canon anual de explotación, del PCAP, el valor del canon anual es el siguiente:

- por la explotación de las cafeterías de la Agrupación 1: Lote 1 Hospital de Montilla y Lote 2 Hospital de Alta Resolución de Puente Genil se fija en 3.000 €/año y 1.500 €/año respectivamente, en total 4.500 €/año.

- y para el Lote 3: Hospital de Alta Resolución Valle del Guadiato se establece en 1.000 €/año.

El importe de este canon se ha fijado como un mínimo que el licitador podrá mejorar en su

oferta.

No se prevé la REVISIÓN DEL CANON.

9.5.bis.- CANON INICIAL DE INVERSIONES DEL SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA.

Todo el equipamiento y mobiliario existente actualmente en las cafeterías que se encuentre fijo o anclado es propiedad del Servicio Andaluz de Salud y se considera suficiente para la explotación del servicio de cafetería, excepto en lo relativo al equipamiento y mobiliario expresamente identificado que debe ser repuesto por quien resulte adjudicatario del contrato al comienzo del mismo y que constituirá el canon por inversión por este concepto. Por lo tanto, no se considera que el adjudicatario deba prever en sus inversiones la dotación de mobiliario y equipamiento necesario para el adecuado desarrollo de su prestación, excepto en los elementos siguientes:

- a) Agrupación 1: Lote 1: Hospital de Montilla y Lote 2: Hospital de Alta Resolución de Puente Genil

EQUIPAMIENTO COCINA Y CAFETERÍA	UDS A REPONER CANON DE INVERSIONES	VALOR UNITARIO (IVA INCLUIDO) CANON DE INVERSIONES	VALORACIÓN TOTAL (IVA INCLUIDO) CANON INVERSIONES
Túnel de lavado de arrastre modular (Hospital de Montilla)	1	38.980,75	38.980,75
Lavavajillas de capota (Hospital de Montilla)	1	5.778,96	5.778,96
Cocina a gas 6 fuegos con horno (Hospital de Montilla)	1	6.171,00	6.171,00
Carro caliente transporte bandejas 11 GN 2/1 o 22 GN 1/1 (Hospital de Montilla)	1	2.810,83	2.810,83
Total Lote 1: Hospital de Montilla			53.741,54
Lavavajillas de capota	1	5.778,96	5.778,96

(Hospital de Puente Genil)			
Lavavajillas de barra	1	2.044,90	2.044,90
(Hospital de Puente Genil)			
Total Lote 2: Hospital de Alta Resolución de Puente Genil			7.823,86
TOTAL Agrupación 1			61.565,40

Se cifra el importe del canon de inversión, para esta Agrupación 1, formada por los Lotes 1 y 2, en 61.565,40 € (IVA incluido), es decir, en 50.880,50 € (sin IVA).

b) Lote 3: Hospital de Alta Resolución Valle de Guadiato

EQUIPAMIENTO COCINA Y CAFETERÍA	UDS A REPONER CANON DE INVERSION ES	VALOR UNITARIO (IVA INCLUIDO) CANON DE INVERSIONES	VALORACIÓN TOTAL (IVA INCLUIDO) CANON INVERSIONES
Vitrina expositora refrigerada	1	6.500,00	6.500,00
TOTAL			6.500,00

Se cifra el importe del canon de inversión, para este Lote 3, en 6.500,00 € (IVA incluido), es decir, en 5.371,90 € (sin IVA).

9.6.- PARTIDA PRESUPUESTARIA

1331063980 G/41C/22710/14.01

10. ANUALIDADES

AÑO	IMPORTE CON IVA
2026	343.249,42 €
2027	1.049.933,32 €
2028	1.070.952,89 €
2029	1.092.393,30 €
2030	742.828,07 €
TOTAL	4.299.357,00 €

En el reparto de anualidades, se ha tenido en cuenta que la fecha estimada de inicio del contrato será el próximo 01/09/2026 y un periodo de ejecución de 48 meses.

11.- GARANTÍA PROVISIONAL: No procede

12.- GARANTÍA DEFINITIVA:

Procede constituir: Sí procede, siendo el 5% del importe de la adjudicación de cada contrato.

Constitución de la garantía mediante retención en el precio:

(X) Si () No

En caso afirmativo, forma y condiciones de la retención:

De conformidad con lo establecido en el artículo 57 del Decreto 39/2011, de 22 de febrero, el contratista puede optar por la constitución de la garantía definitiva mediante retención en el precio. De optar el contratista por esta posibilidad, se retendrán en el momento del primer pago las cantidades necesarias para la constitución de la garantía, y, de no ser posible por ser insuficiente su importe, de los sucesivos hasta completar. El importe retenido será devuelto al contratista cuando finalice el plazo de garantía del contrato.

De no optar por esta posibilidad, se estará a los medios de presentar la garantía previstos en el apartado 8.7. del PCAP.

12.1.- SOLVENCIA ECONÓMICA, FINANCIERA Y TÉCNICA EXIGIDA:

- **SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA:** - Se acreditará mediante una declaración relativa al volumen del importe neto de la cifra de negocios, relacionados con el objeto del contrato, referido como máximo a los tres últimos ejercicios disponibles en función de la fecha de creación o de inicio de las actividades del empresario, y cuyo importe mínimo sea equivalente a un importe igual o superior a una cuarta parte del presupuesto total de licitación (IVA excluido), referido al año de mayor volumen de negocio de los tres últimos concluidos.

- **SOLVENCIA TÉCNICA:** Se acreditará mediante la presentación de una relación de los principales servicios o trabajos análogos realizados en los tres últimos años, que incluya importe, fechas y destinatarios públicos o privados de los mismos. Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público o, cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario, siendo obligatorio al menos acreditación de un servicio o trabajo por los medios antes indicados.

12.2 Otros documentos de capacidad: No

12.3.- Compromiso de dedicación de los medios personales o materiales suficientes para la ejecución: No

12.4.- Obligación esencial a los efectos del art. 211 f) de la LCSP: No procede.

12.5.- penalidad en caso de incumplimiento: No procede.

12.6.- Habilitación empresarial o profesional: No procede.

13.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

13.1.1 Criterios de Adjudicación

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

Puntuación de los criterios sometidos a juicios de valor	20 puntos
Puntuación de los criterios sometidos a aplicación de fórmulas	80 puntos
Total puntuación	100 puntos

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

1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN NO AUTOMÁTICA (20 puntos).

1.1.- MEMORIA FUNCIONAL. (20 puntos)

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

1. Plan de prestación del servicio de alimentación. Se valorará la orientación a las características de cada centro hospitalario, así como las propuestas orientadas a mantener altos niveles de calidad. También se valorarán medidas orientadas a la satisfacción organoléptica, variedad de productos (tanto para menús como en la oferta de las cafeterías), reducción de la monotonía y otras medidas que hagan atractiva y grata la asistencia a la cafetería por usuarios y profesionales, así como que fomenten la buena valoración de la calidad percibida por los pacientes, profesionales y usuarios.
2. Propuesta para digitalizar e informatizar la actividad que sea ventajosa para el Hospital de Montilla y los Hospitales de Alta Resolución de Puente Genil y Valle del Guadiato, en cuanto a seguridad alimentaria, accesibilidad para el cliente, dietética, seguimiento de indicadores, calidad, etc.
3. Plan de Mantenimiento por cada uno de los centros objeto del presente pliego, que debe incluir un cronograma anual en el que se indiquen las actuaciones a realizar, tanto de mantenimiento preventivo como técnico-legal, en las instalaciones, equipamiento y mobiliario, específicos de los hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle del Guadiato y aquellas que sean preceptivas por el sistema de APPCC u otros requisitos legales aplicables.
4. Plan de minimización de residuos y otras medidas que reduzcan impacto ambiental.
5. Programa de reducción del desperdicio alimentario.

Escala de puntuación:

NIVEL DE LA VALORACIÓN	PUNTOS
La propuesta expone los aspectos que se valoran de forma completa y con claridad y concreción óptimas , incluyendo medidas que se consideran óptimas para la consecución de los propósitos descritos en los ítems valorados.	20 puntos
La propuesta expone los aspectos que se valoran de forma completa y con claridad y concreción adecuada , incluyendo medidas que se consideran óptimas para la consecución de los propósitos descritos en los ítems valorados.	15 puntos
La propuesta expone los aspectos que se valoran de forma completa y con claridad y concreción óptimas , incluyendo medidas que se consideran adecuadas para la consecución de los propósitos descritos en los ítems valorados.	10 puntos
La propuesta expone los aspectos que se valoran de forma completa y con claridad y concreción adecuada , incluyendo medidas que se consideran adecuada para la consecución de los propósitos descritos en los ítems valorados.	5 puntos
La propuesta expone los aspectos que se valoran de forma genérica , o las medidas para la consecución de los propósitos descritos en los ítems valorados se consideran básicas .	2 puntos

Se establece en los criterios de evaluación no automática un umbral mínimo de 10 puntos sobre el total de 20, exigibles para poder continuar el licitador en el proceso selectivo.

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

- Deberá tener el contenido estructurado conforme a los 6 puntos de la descripción del criterio de valoración no automática, denominados de la siguiente manera:
 1. Plan de prestación del servicio.
 2. Digitalización de la actividad.
 3. Plan de Mantenimiento por cada uno de los centros.
 4. Plan de minimización de residuos y otras medidas ambientales.
 5. Programa de reducción del desperdicio alimentario.
 6. Otras propuestas adicionales.
- La extensión máxima será de 100 páginas A4 a una cara o 50 páginas a doble cara, índice incluido. Se admite A3, que computará como 2 páginas.
- Fuente "Arial" de 11 puntos de tamaño.
- No se admiten folletos informativos.

2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN AUTOMÁTICA (80 puntos).

2.1.- OFERTA ECONÓMICA (MÁXIMO 60 PUNTOS): Se descomponen en los siguientes subapartados:

Nº ORDEN y TIPO CRITERIO	DENOMINACIÓN	EVALUACIÓN AUTO./NO AUTO.	PONDERACIÓN	FÓRMULA o CRITERIOS DE VALORACIÓN
2.1.a) Criterio Económico	CANON Cláusula 9.5 del Cuadro Resumen (Anexo VII del PCAP)	Evaluación Automática Sobre nº 3: Documentación económica (oferta económica)	HASTA 10 PUNTOS	AGRUPACIÓN 1: Lotes 1 y 2: Se valorará la oferta de canon realizada en función de la subida que suponga sobre el importe mínimo de licitación sin IVA de la Agrupación 1 (Lote 1: 3.000 €/año + Lote 2: 1.500 €/año = 4.500€/año) de 4.500 año más IVA. Se otorgarán 10 puntos a la oferta que presente el canon de mayor importe y con 0 puntos a la oferta que presente un canon de 4.500 €/año. Se puntuarán las restantes ofertas mediante proporcionalidad directa, según la siguiente fórmula: (10) X Oferta a valorar / oferta de mayor importe Lote 3: Se valorará la oferta de canon realizada en función de la subida que suponga sobre el importe mínimo de licitación sin IVA de 1.000 €/año más IVA. Se otorgarán 10 puntos a la oferta que presente el canon de mayor importe y con 0 puntos a la oferta que presente un canon de 1.000 €/año. Se puntuarán las restantes ofertas mediante proporcionalidad directa, según la siguiente fórmula: (10) X Oferta a valorar / oferta de mayor importe
2.1.b) Criterio Económico	PRECIOS CAFETERÍAS Cláusula 3.1.4 PCAP (Anexo VII PCAP)	Evaluación automática Sobre nº 3: Documentación económica (oferta económica)	HASTA 10 PUNTOS	A) Precios al público: Se otorgarán 6 puntos a la oferta que contenga un mayor porcentaje promedio de descuento de los productos ofertados al público que figuran marcados con un asterisco en el Anexo VII del PCAP, de tarifas de precios a ofertar para el público, puntuándose las restantes de forma proporcional decreciente, según la siguiente fórmula: (6) X (PDO) / (PDMA) PDO= Promedio de descuento ofertado. PDMA= Promedio de descuento más alto de los ofertados. Anexo VII. Modelo de oferta económica. B) Precios al personal: Se otorgarán 4 puntos a la oferta que contenga un mayor porcentaje promedio de descuento de los productos ofertados al personal que figuran marcados con un asterisco en el Anexo VII del PCAP, de tarifas de precios

				a ofertar para el personal, puntuándose las restantes de forma proporcional decreciente, según la siguiente fórmula: $(4) \times (PDO) / (PDMA)$ PDO= Promedio de descuento ofertado. PDMA= Promedio de descuento más alto de los ofertados Anexo VIII. Modelo de oferta económica.
2.1.c) Criterio Económico	PRECIOS MANUTENCIÓN PACIENTES Cláusula 3.3 del PCAP y apartado 9.4 del Cuadro Resumen (Anexo VII del PCAP)	Evaluación automática Sobre nº 3: Documentación económica (oferta económica)	HASTA 20 PUNTOS	La puntuación se asignará conforme al porcentaje de reducción que suponga el valor unitario de la dieta ofertada ponderada de cada licitador, sobre el valor unitario de la dieta licitada ponderada, obtenidas del siguiente modo: - Valor unitario de la dieta licitada ponderada= precio licit desayuno*0,08+precio licit almuerzo*0,60+precio licitación merienda*0,08+precio licit cena*0,24 - Valor unitario de la dieta ofertada ponderada= precio oferta desayuno*0,08+precio oferta almuerzo*0,60+precio oferta merienda*0,08+precio oferta cena*0,24 El valor unitario de la dieta ofertada ponderada se redondeará a 4 decimales El % de reducción se redondeará a dos decimales. La puntuación a cada oferta se asignará del siguiente modo: Un tramo lineal de 0 a 15 puntos, para las ofertas que supongan una reducción de hasta un 20%, de acuerdo al siguiente esquema:

				<table><tr><th>Porcentaje de baja</th><th>Puntos</th></tr><tr><td>Igual a 0%</td><td>0</td></tr><tr><td>Mayor que 0% y menor o igual que 2%</td><td>1,5</td></tr><tr><td>Mayor que 2% y menor o igual que 4%</td><td>3</td></tr><tr><td>Mayor que 4% y menor o igual que 6%</td><td>4,5</td></tr><tr><td>Mayor que 6% y menor o igual que 8%</td><td>6</td></tr><tr><td>Mayor que 8% y menor o igual que 10%</td><td>7,5</td></tr><tr><td>Mayor que 10% y menor o igual que 12%</td><td>9</td></tr><tr><td>Mayor que 12% y menor o igual que 14%</td><td>10,5</td></tr><tr><td>Mayor que 14% y menor o igual que 16%</td><td>12</td></tr><tr><td>Mayor que 16% y menor o igual que 18%</td><td>13,5</td></tr><tr><td>Mayor que 18% y menor o igual que 20%</td><td>15</td></tr></table> A partir de una reducción de 20%, se establece un tramo en el que podrán asignarse 5 puntos adicionales sobre los 15 obtenidos, mediante la siguiente fórmula: Mayor % de bajada= 20 puntos. Resto=15+(% bajada a valorar X 5 / mayor % de bajada).	Porcentaje de baja	Puntos	Igual a 0%	0	Mayor que 0% y menor o igual que 2%	1,5	Mayor que 2% y menor o igual que 4%	3	Mayor que 4% y menor o igual que 6%	4,5	Mayor que 6% y menor o igual que 8%	6	Mayor que 8% y menor o igual que 10%	7,5	Mayor que 10% y menor o igual que 12%	9	Mayor que 12% y menor o igual que 14%	10,5	Mayor que 14% y menor o igual que 16%	12	Mayor que 16% y menor o igual que 18%	13,5	Mayor que 18% y menor o igual que 20%	15
Porcentaje de baja	Puntos																											
Igual a 0%	0																											
Mayor que 0% y menor o igual que 2%	1,5																											
Mayor que 2% y menor o igual que 4%	3																											
Mayor que 4% y menor o igual que 6%	4,5																											
Mayor que 6% y menor o igual que 8%	6																											
Mayor que 8% y menor o igual que 10%	7,5																											
Mayor que 10% y menor o igual que 12%	9																											
Mayor que 12% y menor o igual que 14%	10,5																											
Mayor que 14% y menor o igual que 16%	12																											
Mayor que 16% y menor o igual que 18%	13,5																											
Mayor que 18% y menor o igual que 20%	15																											
2.1.d) Criterio Económico	PRECIOS MANUTENCIÓN DEL PERSONA DE GUARDIA Cláusula 3.3 del PCAP y apartado 9.4 del Cuadro Resumen (Anexo VII del PCAP)	Evaluación automática Sobre nº 3: Documentación económica (oferta económica)	HASTA 20 PUNTOS	La puntuación se asignará conforme al porcentaje de reducción que suponga el valor unitario de la dieta ofertada ponderada de cada licitador, sobre el valor unitario de la dieta licitada ponderada, obtenidas del siguiente modo: - Valor unitario de la dieta licitada ponderada= precio licit desayuno*0,08+precio licit almuerzo*0,60+precio licit cena*0,32 - Valor unitario de la dieta ofertada ponderada= precio oferta desayuno*0,08+precio oferta almuerzo*0,60+precio oferta cena*0,32 El valor unitario de la dieta ofertada ponderada se redondeará a 4 decimales El % de reducción se redondeará a dos decimales. La puntuación a cada oferta se asignará del siguiente modo: Un tramo lineal de 0 a 15 puntos, para las ofertas que supongan una reducción de hasta un 20%, de acuerdo al siguiente esquema:																								

				<table><tr><th>Porcentaje de baja</th><th>Puntos</th></tr><tr><td>Igual a 0%</td><td>0</td></tr><tr><td>Mayor que 0% y menor o igual que 2%</td><td>1,5</td></tr><tr><td>Mayor que 2% y menor o igual que 4%</td><td>3</td></tr><tr><td>Mayor que 4% y menor o igual que 6%</td><td>4,5</td></tr><tr><td>Mayor que 6% y menor o igual que 8%</td><td>6</td></tr><tr><td>Mayor que 8% y menor o igual que 10%</td><td>7,5</td></tr><tr><td>Mayor que 10% y menor o igual que 12%</td><td>9</td></tr><tr><td>Mayor que 12% y menor o igual que 14%</td><td>10,5</td></tr><tr><td>Mayor que 14% y menor o igual que 16%</td><td>12</td></tr><tr><td>Mayor que 16% y menor o igual que 18%</td><td>13,5</td></tr><tr><td>Mayor que 18% y menor o igual que 20%</td><td>15</td></tr></table> A partir de una reducción de 20%, se establece un tramo en el que podrán asignarse 5 puntos adicionales sobre los 15 obtenidos, mediante la siguiente fórmula: Mayor % de bajada= 20 puntos. Resto=15+(% bajada a valorar X 5 / mayor % de bajada).	Porcentaje de baja	Puntos	Igual a 0%	0	Mayor que 0% y menor o igual que 2%	1,5	Mayor que 2% y menor o igual que 4%	3	Mayor que 4% y menor o igual que 6%	4,5	Mayor que 6% y menor o igual que 8%	6	Mayor que 8% y menor o igual que 10%	7,5	Mayor que 10% y menor o igual que 12%	9	Mayor que 12% y menor o igual que 14%	10,5	Mayor que 14% y menor o igual que 16%	12	Mayor que 16% y menor o igual que 18%	13,5	Mayor que 18% y menor o igual que 20%	15
Porcentaje de baja	Puntos																											
Igual a 0%	0																											
Mayor que 0% y menor o igual que 2%	1,5																											
Mayor que 2% y menor o igual que 4%	3																											
Mayor que 4% y menor o igual que 6%	4,5																											
Mayor que 6% y menor o igual que 8%	6																											
Mayor que 8% y menor o igual que 10%	7,5																											
Mayor que 10% y menor o igual que 12%	9																											
Mayor que 12% y menor o igual que 14%	10,5																											
Mayor que 14% y menor o igual que 16%	12																											
Mayor que 16% y menor o igual que 18%	13,5																											
Mayor que 18% y menor o igual que 20%	15																											

2.2.- CALIDAD DE MENÚS (20 puntos).

El licitador deberá cumplimentar la tabla del Anexo VII-bis del PCAP, que es el modelo para evaluar la calidad nutricional de los menús que pretende ofrecer en caso de resultar adjudicatario.

Para facilitar la cumplimentación por los licitadores, se publica la tabla en formato Excel.

Para ello, deberá tener en cuenta las siguientes premisas:

- El licitador deberá cumplimentar la tabla sin que sea necesario que presente una oferta de menús con platos (no es objeto de valoración). Sin embargo, para la cumplimentación de la tabla deberá tener en cuenta los requisitos de los pliegos técnicos para los mismos, tales como que han de rotar con un mínimo de dos semanas (es decir, que una semana de menús no puede ser igual que la anterior) y que la oferta mínima de platos es de elección de, al menos, tres primeros, dos segundos y tres postres.
- A pesar de que el menú basal de pacientes y el de cafetería suelen coincidir o son muy parecidos, para evitar confusión ante posibles diferencias, se tomarán como base los menús basales de pacientes para la cumplimentación de la tabla. Es decir, el licitador deberá considerar los menús que pretende dar y basarse en ellos para cumplimentar la tabla del anexo VII-bis.
- No se tendrán en cuenta en los contajes para cumplimentar la tabla las derivaciones terapéuticas, sino solo el menú basal.
- La cumplimentación de la tabla es vinculante, de forma que el licitador estará obligado a presentar, el primer mes de inicio de la actividad, la propuesta definitiva de menús basales y de cafetería. Ambos deberán cumplir los valores que recoja en su oferta de la tabla. Se considerarán estos como una propuesta de mínimos. Posteriormente antes de la puesta en funcionamiento de los menús, estos deberán ser aprobados por las Direcciones del Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba y del Área de gestión Sanitaria Norte de Córdoba.

Para la valoración del criterio y la asignación de los puntos definitivos, se asignará la máxima puntuación a la oferta que más puntos obtenga y las demás se valorarán por proporcionalidad según

la siguiente fórmula:

$$\text{Puntos} = (\text{OV} \times 20) / \text{OMX}$$

Siendo: OV = puntos totales obtenidos en la tabla por la oferta a valorar y OMX = puntos de la tabla de la oferta con la máxima puntuación.

Se establece en el criterio 2.2.- CALIDAD DE MENÚS un umbral mínimo de 15 puntos sobre el total de 20, exigibles para poder continuar el licitador en el proceso selectivo.

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

- Si concurre un solo licitador, se considerará anormalmente baja cuando:
 - i. la oferta económica sea un 10% más baja que el presupuesto base de licitación y la puntuación obtenida en los criterios técnicos (todos menos oferta económica), sea superior a la mitad de los puntos totales que se pueden obtener.
- Si concurren dos o más empresas licitadoras, se considerará anormalmente baja la oferta que cumpla con los dos criterios siguientes:
 - i. Que la oferta económica sea inferior en más de un 5% a la media aritmética de todas las ofertas económicas no excluidas.
 - ii. Que la puntuación que le corresponda en el criterio de adjudicación 2.2. CALIDAD DE MENÚS sea superior en más de un 10% de la media aritmética de las puntuaciones de todas las ofertas no excluidas.

13.2 RÉGIMEN DE PAGO

Los servicios realizados se pagarán mensualmente en función de la actividad facturada por el centro contratado en el mes anterior, una vez conformada la actividad de dicha facturación. Para el cálculo de la facturación mensual de los servicios, también habrá que tener en cuenta el nivel de cumplimiento de los servicios, de forma que las facturaciones mensuales deberán contemplar las deducciones correspondientes, en su caso, como consecuencia de penalidades impuestas.

La cuota fija corresponde al importe anual para los 12 meses, por los cuatro años de contrato, siendo su facturación con periodicidad mensual, una vez conformada la actividad mensual correspondiente realizada por la prestación del servicio de alimentación.

Una vez comprobado su cumplimiento, se emitirá documento acreditativo por el órgano de contratación, comenzando a partir de su fecha de emisión el plazo de pago establecido en el artículo 198.4 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

13.3.- IDENTIFICACIÓN DEL ÓRGANO ADMINISTRATIVO CON COMPETENCIAS EN MATERIA DE CONTABILIDAD PÚBLICA:

Identificación del órgano administrativo con competencias en materia de contabilidad pública: La Intervención General de la Junta de Andalucía. Dirección Registro de facturas: Registro Auxiliar de

Facturas del órgano de contratación (Registro Auxiliar de Facturas de la Central Provincial de Compras de Córdoba), sito en el Hospital Universitario Reina Sofía, Edificio de Gobierno, planta baja, Avda. Menéndez Pidal, s/n de Córdoba, C.P.: 14004

Destinatario de las facturas: Las facturas deberán dirigirse a la Central Provincial de Compras de Córdoba del Servicio Andaluz de Salud, al domicilio antes indicado.

13.4.- CODIFICACIÓN DIR 3 del órgano administrativo implicado en la gestión de facturas:

SECCIÓN	OG-GIRO	UNIDAD TRAMITADORA	ÓRGANO GESTOR	OFICINA CONTABLE
1331	3026	GE0000261- Central Provincial de Compras de Córdoba	GE0000261- Central Provincial de Compras de Córdoba	A01004456- Intervención General de la Junta de Andalucía

14.- PLAZO DE GARANTÍA:

14.1 Procede: Sí: Un año a partir de la fecha de recepción o conformidad del objeto del presente contrato.

15.- RÉGIMEN DE PENALIDADES:

El régimen de penalidades por ejecución defectuosa se establece en la cláusula 10.7 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

16.1- SUBROGACIÓN:

☒ SI ☐ NO

La subrogación de los trabajadores y trabajadoras de la empresa contratista se efectuará en el marco del VII Acuerdo de Concertación Social de Andalucía y según lo establecido en las normas laborales de aplicación vigentes, y el órgano de contratación facilitará a las personas licitadoras la

información a que se refiere el artículo 130 de la LCSP, considerando lo dispuesto en la legislación sobre protección de datos de carácter personal.

En el **Anexo XV del PCAP** consta la relación de trabajadores a los que afecta la subrogación haciéndose constar que el convenio colectivo de aplicación es el Convenio Colectivo Estatal de Restauración Colectiva vigente, publicado según Resolución de 14 de mayo de 2025, de la Dirección General de Trabajo, por la que se registra y publica el Convenio colectivo de restauración colectiva (BOE n.148, de 20 de junio de 2025).

16.2 SUBCONTRATACIÓN:

☒ SI ☐ NO

En caso de limitación, indicar tareas críticas y justificación de estas: En relación con la prestación de concesión de servicios de cafetería, solo podrá recaer en prestaciones accesorias, resultando de aplicación la regulación establecida en los artículos 215, 216 y 217 de la LCSP, considerándose como accesoria las actuaciones necesarias para adecuar los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos a las condiciones de habitabilidad, uso y confortabilidad acordes con su función o que sean exigidas por la normativa sectorial de aplicación, así como su mantenimiento y reparación, en los términos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Se establece la obligatoriedad por parte de los licitadores de indicar en la oferta la parte del contrato a subcontratar: ☒ Si ☐ No

17.- PREVISIÓN DE MODIFICACIÓN DEL CONTRATO: Con respecto a la prestación del Servicio

de manutención de pacientes y profesionales autorizados de guardia, cabe la modificación, de acuerdo con lo dispuesto en la cláusula 10.5 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

- Supuestos:

- Ampliación o reducción de superficie o camas del centro sanitario, en función de los m² a ampliar o reducir o de las camas que se modificasen.
- Ampliación o reducción de actividad asistencial, bien por aumento o disminución de esta (cartera de servicios) o bien por necesaria modificación de la actividad sanitaria.
- Ampliación o reducción del alcance de profesionales a los que el Hospital de Montilla y los Hospitales de Puente Genil y Valle del Guadiato, debieran facilitar comidas a cargo de estos, en caso de que se produjese algún cambio normativo o instrucciones corporativas que así lo prescribiesen.

- Condiciones:

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

- Alcance y límites:

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

- Procedimiento:

El establecido en la cláusula 10.5 del PCAP para las modificaciones previstas

- Porcentaje máximo:

No podrá superar el 20% del precio de adjudicación del contrato.

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

Sustitución del contratista principal: SI

Cesión del contrato: SI

18.- PÓLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL: Sí. Importe mínimo asegurado y señalado en la cláusula 9.3 del PCAP.

19.- PROGRAMA DE TRABAJO: No

20.- PERIODICIDAD DE VALORACIONES: No procede.

21.- Condiciones especiales de ejecución:

Las recogidas en la cláusula 10.1.10 del PCAP:

1. El/la adjudicatario/a deberá aportar documento acreditativo de haber formalizado una póliza

de seguro que cubra las responsabilidades que puedan derivarse de la ejecución del contrato, con el fin de darle cobertura a las posibles responsabilidades que pudieran derivarse de los servicios que se deben realizar, y que están directamente relacionados con el objeto del contrato (tal como se especifica en los pliegos que rigen esta contratación), tanto por las relacionadas con la prestación del servicio de cocina y manutención de pacientes y profesionales autorizados de guardia, como de la concesión del servicio de cafetería para el Hospital de Montilla y el Hospital de alta resolución de Puente Genil, y para el Hospital de alta resolución del Valle de Guadiato. El importe mínimo asegurado será equivalente a la totalidad del presupuesto de licitación. Caso de que la adjudicataria sea una unión temporal, deberá aportar la escritura pública de formalización de la misma, cuya duración será coincidente con la del contrato hasta su extinción.”

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

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

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

La vinculación de esta 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, laboral de seguridad y de Seguridad social vigentes, y es procedente que se vele por dicho cumplimiento por parte de esta CPC como administración pública que es, estableciendo las mencionadas condiciones especiales de ejecución.

Esta condición habrá de ser, igualmente, exigible a los subcontratistas.

Incumplimiento: Dará lugar a penalidad del 1% de facturación mensual.

3. De acuerdo con el apartado 1 del art. 202 de la LCSP, el/la adjudicatario/a se compromete a que, durante la ejecución del contrato, velará por el cumplimiento de la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario en materia de las actuaciones a realizar, encaminadas a la prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, mediante una gestión eficiente de los recursos y del desperdicio alimentario en cada uno de los eslabones de la cadena, garantizando la seguridad alimentaria y la trazabilidad, así como un sistema alimentario responsable, y mediante la observancia de prácticas adecuadas, en esta materia, en el desarrollo de sus actividades de este contrato. En concreto, en el primer año de contrato, el adjudicatario deberá elaborar e implantar, un Programa de Prevención y Reducción de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, conforme a la Ley 1/2025, de 1 de abril, que incluirá, como mínimo: sistemas de medición y registro del desperdicio alimentario; objetivos cuantificables de reducción; protocolos de ajuste de producción y racionamiento; medidas de aprovechamiento seguro de excedentes; procedimientos de redistribución o donación de alimentos aptos para consumo humano; indicadores periódicos de seguimiento; formación específica del personal; y mecanismos de trazabilidad y control documental, debiendo remitir informe anual de las actuaciones realizadas.

El incumplimiento de esta condición especial de ejecución se considerará como una falta muy grave de acuerdo con lo recogido en la cláusula 10.7.3.3. del PCAP.

22.-PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

-En el presente contrato la persona contratista tratará datos de carácter personal:

☐ SÍ ☒ NO

-En caso afirmativo indicar finalidad:

Ver anexo Acuerdo de Encargado del Tratamiento. (Anexo C.R. Encargado del Tratamiento).

23.- Condiciones especiales de Compatibilidad:

☐ SÍ ☒ NO

24.- PERSONA DE CONTACTO PARA CONSULTAS RELACIONADAS CON EL EXPEDIENTE:

- Teléfonos:

- Para consultas relacionadas con el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y prescripciones técnicas:

957736054

pls.contratacion.hrs.sspa@juntadeandalucia.es

25.-Se realizará reunión informativa: Sí

El día y hora en que la misma tenga lugar se anunciará con una Antelación de 72 hora en el Perfil del Contratante.

26.-La realización del objeto del contrato requiere la coincidencia de trabajadores de dos o más empresas en un mismo centro de trabajo y por tanto es necesaria la coordinación de actividades empresariales: Sí