

MEMORIA JUSTIFICATIVA PARA LA CONTRATACIÓN MIXTA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES Y PERSONAL AUTORIZADO Y LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE CAFETERÍAS Y MÁQUINAS VENDING EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO PONIENTE, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO

Expt. 0000690/2025

Ref.: DJN/ijg

La presente memoria Justificativa se emite por esta Dirección, al objeto de dar cumplimiento a lo dispuesto en los artículos 28 y 99.1 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, y en el artículo 73, apartado 2 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.

Mediante la presente licitación se pretende la contratación mixta del Servicio de Alimentación a pacientes y al personal autorizado por la dirección del centro, y la Concesión de Servicios para las cafeterías de personal y de público, así como para las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos en el Hospital Universitario Poniente (en adelante HUP).

De acuerdo con lo previsto en el artículo 116.1 y 116.4 de la LCSP, se desglosan justificadamente las diferentes cuestiones recogidas en el mismo.

1.- CONTENIDO. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato es satisfacer las necesidades de alimentación de pacientes, profesionales y usuarios del Hospital Universitario Poniente, mediante la prestación del Servicio de Alimentación de pacientes hospitalizados y/o en tratamiento hospitalario, servicio de alimentación de profesionales que no puedan abandonar la Unidad Asistencial a la que pertenecen, servicio de alimentación del personal de guardia (comidas y cenas) y servicio de alimentación de otros usuarios, así como la Concesión de Servicios de las cafeterías de público y personal y de las máquinas expendedoras en el Hospital Universitario Poniente.

La necesidad a satisfacer con el objeto del contrato es integral, con alcance a la totalidad de puntos de acceso a los que puedan acceder a alimentos y bebidas, a pacientes, profesionales y usuarios del centro hospitalario, de forma que en su caso se complementen entre sí, promoviendo la dispensa de alimentos y preparaciones saludables y adecuados a sus particulares necesidades terapéuticas a los pacientes, y garantizando el servicio de restauración y hostelería, abarcando todo el proceso de producción, desde el abastecimiento de materias primas, elaboración y conservación, hasta la limpieza y gestión de los residuos producidos, definición de oferta de diferentes dietas, atención, información y adecuación de estas para los usuarios.

Se constata la estrecha relación de las prestaciones que se incluyen en el servicio, y que afectan de forma directa a la alimentación que se presta a los pacientes como parte sustancial colaboradora de su proceso asistencial de tratamiento en el centro asistencial. Aunque la alimentación principal a pacientes hospitalizados en los centros se realiza directamente a estos a pie de cama, éstos tienen acceso a las cafeterías y máquinas expendedoras automáticas, circunstancia por lo que la alimentación debe contemplarse de forma completa y coordinada, lo que puede ser garantizado únicamente con la existencia de un único prestador del servicio.

Como antecedentes para la adecuada consideración del objeto del contrato, resulta preciso establecer:

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 1/36	

- El Hospital Universitario de Poniente de Almería mantiene desde el año 2011 el sistema de línea fría completa, con una Cocina Central de Producción de su propiedad, ubicada en el propio hospital, explotada por el actual adjudicatario del servicio para abastecer de dietas alimentarias a pacientes, a los profesionales de guardia en cafeterías de personal, a los profesionales en otras ubicaciones en los casos que no puedan abandonar la unidad asistencial a la que pertenecen y a pacientes y otros usuarios de las cafeterías de público.
- El Hospital Universitario de Poniente de Almería tiene instalaciones de cafeterías de personal y de público en las que se da servicio a usuarios y pacientes, así como al Personal de Guardia. Sin embargo, determinados servicios, como los menús para almuerzos y cenas, se elaboran y suministran a las cafeterías desde la Cocina Central de Producción ya que no existe cocina de producción en las cafeterías; por otra parte, las instalaciones de las cafeterías se precisan como soporte de la capacidad productiva de la Cocina Central de Producción y para la regeneración de menús para almuerzos y cenas.
- Las máquinas expendedoras automáticas de productos atienden y complementan las necesidades de hostelería y alimentación de pacientes, usuarios y profesionales durante las 24 horas del día en todos sus servicios e instalaciones, incluidos aquellos con acceso restringido o de supervisión continuada a pacientes; y secundariamente para evitar agravios comparativos, cualitativos y cuantitativos en la oferta de productos similares a los de las cafeterías y, para el caso de explotaciones independientes, el escenario de competencia entre empresas podría afectar a la buena ejecución de alguno de los servicios de alimentación y a la propia satisfacción de usuarios y profesionales.

Resulta por tanto que, las necesidades a las que se pretende dar satisfacción mediante la contratación son las correspondientes a los servicios de restauración a usuarios y profesionales y de cafetería para pacientes, usuarios y profesionales, así como de máquinas expendedoras automáticas de productos alimentarios y bebidas (Vending), para atender y complementar las necesidades de estos durante las 24 horas del día, en todos sus servicios e instalaciones, bajo las directrices técnicas y el alcance de las prestaciones exigidas que se detallan en el Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT), así como de las indicaciones que emanen de la dirección del Hospital Universitario Poniente al objeto de la óptima prestación del servicio.

En particular, está incluido en el objeto del contrato, y se realizará a cargo al contratista:

A) SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:

Prestación de servicios en hospitalización: constituida propiamente el servicio de **alimentación a pacientes hospitalizados y/o en tratamiento hospitalario** (y en aquellos casos autorizados por la Dirección también el servicio de alimentación a sus acompañantes y/o cuidadores), **el servicio de alimentación a profesionales que no puedan abandonar la Unidad Asistencial** a la que pertenecen (en aquellos casos autorizados por la Dirección), en dependencias destinadas a la hospitalización y/o en tratamiento hospitalario.

Consiste en la gestión integral del servicio de alimentación para los pacientes del Hospital Universitario Poniente, así como para el personal autorizado por la Dirección, todo ello bajo un modelo de elaboración de los alimentos mediante el sistema de Línea Fría Completa.

El Servicio de Alimentación a cargo del adjudicatario será integral y abarcará todo el proceso de producción, desde el abastecimiento de materias primas, elaboración y conservación en instalaciones del Hospital Universitario Poniente, hasta la distribución de la comida en planta (a pie de cama), limpieza y gestión de los residuos producidos, definición de oferta de diferentes dietas, atención, información y adecuación de estas para los pacientes, etc., conforme a las prescripciones del PPT y al Programa del Servicio de Alimentación que proponga el adjudicatario en su oferta.

Forma parte del objeto del contrato y se integra con esta prestación, el mantenimiento y sustitución tras agotamiento de vida útil de las instalaciones y equipamientos actuales y aquellos aportados con la presente contratación (Cocina Central de Producción ubicada en el HP y Cocinas Satélites del resto de hospitales si las

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 2/36	

hubiera, ubicados en los espacios destinados a llevar a cabo el servicio de alimentación en del Hospital Universitario Poniente, y la adquisición del equipamiento necesario o complementario al existente así como de la vajilla, menaje, carros y demás elementos necesarios para llevar a cabo esta prestación)

El conjunto de las instalaciones fijas o móviles, dotaciones en equipos, divisiones interiores permanentes o no, maquinaria principal y auxiliar, carros y bases de regeneración, carros de transporte, electrodomésticos, material para transporte y almacenaje, estanterías y armarios, mobiliario, menaje, ropa, uniformes, paños, manteles, vajilla, cristalería, cubertería, así como cualquier otro elemento, equipo, aparato o producto que se requiera para llevar a la práctica y ejecutar de forma óptima, el modelo de servicio de alimentación ofertado por el adjudicatario, componen, constituyen y representan el equipamiento completo, cuya dotación, instalación, puesta en funcionamiento, mantenimiento y puesta en producción, integra igualmente el objeto de esta prestación a cargo del adjudicatario.

Para hacer efectivas estas prestaciones se pone a disposición de los licitadores la cocina central de producción existente en el centro, que se utiliza principalmente para los servicios incluidos en el contrato, pero también para la producción de comidas para las cafeterías de público y personal que son objeto de la concesión de servicios, ocupa una superficie construida de 1.120,00 m² y superficie útil de 966,00 m². Estos espacios no tienen barreras arquitectónicas y cuenta con accesos alternativos libres en cumplimiento de lo preceptuado en el Decreto 293/2009, de 7 de julio, por el que se aprueba el reglamento que regula las normas para la accesibilidad en las infraestructuras, el urbanismo, la edificación y el transporte en Andalucía.

Asimismo se contemplan los **servicios de alimentación al personal de guardia** (comidas y cenas) que se realiza en las cafeterías del centro, todo ello bajo el modelo de elaboración de los alimentos mediante el sistema de Línea Fría Completa suministrado desde la cocina de producción de HUP.

B) CONCESIÓN DE SERVICIOS:

Prestaciones de **concesión de servicio de cafeterías para personal y público** para proporcionar el servicio de hostelería a los usuarios y profesionales del centro hospitalario y **concesión de servicio de las máquinas expendedoras automáticas** de bebidas y alimentos, atendiendo y completando las necesidades de hostelería y alimentación de pacientes, usuarios y profesionales durante las veinticuatro horas del día.

Así pues, el adjudicatario asumirá la gestión y explotación en exclusiva de las cafeterías, así como el mantenimiento y sustitución tras agotamiento de vida útil de las instalaciones y equipamientos actuales y aquellos aportados con la presente contratación, con obligación de la adquisición del equipamiento necesario o complementario al existente, así como de la vajilla, menaje y demás elementos necesarios para llevar a cabo la concesión de servicios en cafeterías.

Se entenderá, como prestación accesoria de la concesión de servicios, la adecuación, remodelación u acondicionamiento de las instalaciones conforme a la propuesta de distribución de las zonas de trabajo de las cafeterías del Hospital Universitario de Poniente de Almería, así como las pertinentes para la instalación del equipamiento necesario para el desarrollo óptimo de la actividad en las mismas, incluyendo el mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de las instalaciones necesarias para prestación del servicio que se encuentren contenidas dentro del área concesional.

Asimismo, el adjudicatario asume el derecho a la explotación en exclusiva de **máquinas expendedoras automáticas** y el deber de instalar el número de máquinas expendedoras que considere idóneos en determinados espacios, previa autorización de la dirección del centro hospitalario correspondiente, así como aprovisionarlas y reponer los productos que se expendan en las mismas, explotándolas en la forma y con precios máximos por debajo de los de máquinas expendedoras en el mercado.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 3/36	

Para hacer efectivas estas prestaciones se pone a disposición de los licitadores una superficie útil que queda inicialmente establecida en 638,76 m² (incluyendo cafeterías y máquinas expendedoras).

Serán los licitadores que resulten adjudicatarios quienes deberán obtener las cesiones, permisos y autorizaciones necesarias, cualesquiera que sean las Administraciones Públicas competentes en el otorgamiento, incluso si se tratara del propio Ente contratante, corriendo de su cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos, así como de las contribuciones, tasas, licencias e impuestos que se deriven de las obras, instalaciones, usos y actividades a desarrollar.

2.-DIVISIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO EN LOTES

Se adjudicará la presente contratación a un solo operador económico susceptible de realizar la prestación total del presente contrato. La necesidad de que dicha contratación se haga a la totalidad radica en que cada uno de los lotes contemplados en el expediente no son susceptible de utilización o aprovechamiento por separado atendiendo a la funcionalidad que deben cumplir los mismos en el contrato. Existe una total interdependencia de los elementos que conforman la presente contratación, y que, adicionalmente, justifican la necesidad de que la adjudicación se realice por la totalidad de servicios contemplados en el expediente.

El objeto del presente contrato será ofertado **a la totalidad** y de acuerdo con lo establecido en el art. 99.3.b de la LCSP el contrato no se considera susceptible de adjudicación en lotes separados, dada su naturaleza indivisible por las siguientes razones:

- Se trata de un **servicio global de restauración en el HUP**, que conlleva la manutención de pacientes hospitalizados, manutención de personal que realiza jornada complementaria, de guardia y autorizado, cafetería de público y de personal, así como servicio de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos (Vending), prestaciones a contratar, **debido a la estrecha relación de las prestaciones que se incluyen en el servicio**, y que afectan de forma directa a la alimentación que se presta a los pacientes como parte sustancial colaboradora de su proceso asistencial de tratamiento en los centros asistenciales. Aunque la alimentación principal a pacientes hospitalizados en los centros se realiza directamente a estos a pie de cama, estos tienen acceso a las cafeterías y máquinas expendedoras automáticas, circunstancia por lo que la alimentación debe contemplarse de forma completa y coordinada, lo que puede ser garantizado únicamente con la existencia de un único prestador del servicio.
- El objeto principal definido según el presente pliego como la ejecución del **servicio de alimentación de pacientes y profesionales** mediante el sistema de línea fría completa supone para las empresas licitadoras una especialización en el sector de la restauración, y más concretamente en el ámbito hospitalario.
- En lo relativo al **servicio de alimentación de personal autorizados**, no resulta posible la división en un lote independiente del servicio de cafetería, dado que dicho servicio de manutención se va a prestar en las instalaciones puestas a disposición del contratista para el servicio de cocina y cafetería, y con el mismo menú que se ofrece al público en general como parte del objeto del servicio de cafetería, con lo cual resulta necesario que el servicio de manutención sea cubierto por el mismo contratista que el de cafetería.
- Por otro lado, la inclusión en el contrato de la **concesión de servicio para la explotación de las cafeterías** se justifica tanto porque determinados servicios, como los menús para almuerzos y cenas, se elaborarán en la propia Cocina Central de Producción (no existe cocina de producción en las cafeterías del Hospital Universitario Poniente), como porque las instalaciones de las cafeterías se precisan como soporte de la capacidad productiva de la Cocina Central de Producción y para la regeneración de menús para almuerzos y cenas.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	PK2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 4/36	

- Del mismo modo, la unión de un servicio de carácter esencial en los centros hospitalarios como es el de alimentación de los pacientes, con la explotación de cafeterías, a las que tienen acceso los usuarios, permitirá por un lado, contribuir a su recuperación terapéutica considerando las condiciones de prestación de estos servicios que se establecerán en cuanto a productos a dispensar, composiciones, condiciones de la explotación, etc.; y por otro lado, permitirá al adjudicatario una gestión óptima en términos globales de los servicios dado el elevado grado de vinculación que la contratación asigna a los resultados de las encuestas de satisfacción que se realizan a los usuarios sobre su alimentación.

- La inclusión de **máquinas expendedoras automáticas** de productos debe existir principalmente porque estas máquinas atienden y complementan las necesidades de pacientes, usuarios y profesionales durante las 24 horas del día, en todos sus servicios e instalaciones, incluidos aquellos con acceso restringido o de supervisión continuada a pacientes, en un centro hospitalario situado fuera del ámbito urbano, constituyendo en sí una misma prestación, resultandos inseparables a estos efectos, ya que en otro caso podría generar agravios comparativos, cualitativos y cuantitativos en la oferta de productos similares a los de las cafeterías en caso de explotación independiente, de forma que el escenario de competencia entre empresas podría afectar a la buena ejecución de alguno de los servicios de alimentación y a la propia satisfacción de usuarios y profesionales. Adicionalmente, las reclamaciones sobre el vending -máquinas automáticas que pueden fallar- podrán ser atendidas por el personal de cafetería, atención inmediata que no podría hacerse si fueran adjudicatarios distintos. Se añade que los productos ofertados en las máquinas expendedoras guardan similitud en cuanto a marcas, formas de presentación, etc., con los ofertados en las cafeterías.

Además, las máquinas instaladas deberán estar operativas las 24 horas, garantizando la continuidad del servicio sobre todo en horario nocturno, los fines de semana y festivos. Por tanto, debe entenderse que la concesión de servicio de cafetería y concesión de servicios de vending constituyen en sí una misma prestación, resultando inseparables a estos efectos.

- Por otro lado, la **estandarización de los procesos empleados**, desde la adquisición de los suministros hasta la elaboración de los menús, pasando por el control de las dietas y la medición de las cantidades, la distribución de los alimentos en un plazo de tiempo correcto, la calidad de los platos, su aspecto y, que estos conserven su temperatura ideal hasta el momento de ser consumidos, la formación específica del personal empleado y la monitorización de los resultados obtenidos, mediante controles de calidad, hacen que por la complejidad del servicio de alimentación, solo pueda ser encomendado **a un solo adjudicatario y por la totalidad del servicio**, ya que la realización independiente de cada una de las prestaciones dificultarían la correcta ejecución desde el punto de vista técnico, así como la necesidad de coordinar la ejecución de las diferentes actividades a llevar a cabo, aunque se realicen en líneas de servicios distintas, cuestión que podría verse imposibilitada por su división en lotes y ejecución por una pluralidad de contratistas diferentes.

- Por último, la no división del contrato en lotes coadyuva a la **optimización de recursos económicos y la reducción de costes**, aplicando sinergias que permiten aumentar la productividad y eficiencia de los servicios contratados, corriéndose además el riesgo de quedar desiertos algunos de los mismos por no resultar atractivos económicamente manteniendo los niveles de calidad del servicio.

3.- NATURALEZA Y EXTENSIÓN DE LAS NECESIDADES E IDONEIDAD DE SU OBJETO Y CONTENIDO

El Hospital Universitario Poniente atiende las necesidades asistenciales de la población de su área de cobertura, por lo que resulta fundamental proporcionar servicios de alimentación a los pacientes hospitalizados. Adicionalmente, se debe garantizar la alimentación de los profesionales que trabajan en el centro hospitalario realizando jornadas de guardia y al personal autorizado por la Dirección del HUP. La presente contratación tiene como objetivo satisfacer estas necesidades de alimentación, así como las de 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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 5/36	

usuarios de urgencias, consultas, hospital de día y otros servicios asistenciales, familiares y personal del Hospital Universitario Poniente, mediante servicios de cafetería y máquinas expendedoras de bebidas y snacks.

Estos servicios buscan aumentar la comodidad y confort gracias a poder beneficiarse de 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.

La alimentación de los pacientes hospitalizados es un componente esencial dentro de la atención sanitaria, no un servicio accesorio. Una nutrición adecuada influye directamente en la evolución clínica y la seguridad del paciente, ya que numerosas patologías y tratamientos requieren un control dietético estricto (alergias, dietas terapéuticas específicas, necesidades nutricionales aumentadas, entre otros). Por ende, la continuidad en la provisión de alimentos en un entorno hospitalario es tan crucial como la disponibilidad de medicamentos, equipos médicos y personal sanitario especializado, hasta el punto de que la falta de este servicio supondría la paralización o cierre provisional del hospital (o la derivación urgente de pacientes a otros centros).

A su vez, prestar servicios de cafeterías y de vending, tanto para público como para personal, viene dado porque 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 al recinto hospitalario. 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, contribuyendo a la creación de un clima de confort situado en un entorno agradable y de calidad en cuanto a la accesibilidad, estado de las instalaciones y servicios prestados. Esta situación también se ha generado por la demanda de la población, que asume de forma natural, la existencia de estos servicios complementarios, entre los que se encuentran el servicio de cafeterías de personal del centro y público en general.

En este sentido es imprescindible tener en consideración que al realizarse la prestación de los servicios de alimentación por parte de un contratista externo especialista en la prestación de los servicios de alimentación en el ámbito hospitalarios, y con un modelo de producción de línea fría que requiere de una especialización para su ejecución, y dado que el hospital carece de personal propio destinado a la preparación de los menús, elaboración de comidas, así como a su reparto, recogida y limpieza, el corte repentino o la suspensión del contrato de alimentación con un tercero implica la imposibilidad de ofrecer la manutención mínima diaria a los pacientes. Al no contar con instalaciones para cocinar ni con profesionales formados en la preparación de dietas hospitalarias, la organización no dispone de alternativas viables para suplir de manera interna ese servicio esencial. Si no se garantiza la alimentación de todos los pacientes ingresados, no solo se vulneran las exigencias legales y sanitarias, sino que se pone en riesgo su salud de forma inmediata.

Atender a las necesidades de los servicios de alimentación de usuarios y profesionales y de la concesión de servicios de las cafeterías de público y personal, así como de las máquinas vending, resulta indispensable dado que no existen alternativas viables porque el emplazamiento del Hospital Universitario Poniente hace que no se disponga en los alrededores de establecimientos a los que acudir de forma fácil y rápida, debido a la ubicación del centro, fuera del núcleo urbano y con difícil acceso a pie a establecimientos de hostelería o comercios de restauración.

La atención a la alimentación del personal de guardia y del personal que realiza continuidad asistencial en el Hospital deriva de la necesidad de asegurar que estos profesionales no puedan abandonar el centro en ningún

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 6/36	

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 del HUP 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. Asimismo 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.

Por lo que respecta al público en general debe tenerse en cuenta que estamos en un entorno hospitalario, por lo que la mayor parte de las personas que van a hacer uso de este servicio son familiares de personas ingresadas o que asisten a la realización de pruebas o tratamientos médicos, con las especiales condiciones anímicas y físicas que estas situaciones ocasionan y siendo conscientes de que las personas cuidadoras y acompañantes tienen también necesidades que desde la administración deben intentar cubrirse en la medida de lo posible. Disponer de un servicio de cafetería, accesible y con precios asequibles, resulta básico para garantizar que estas personas que acuden al Hospital puedan, en las mejores condiciones posibles, tener cubiertas sus necesidades de manutención.

Efectivamente, la inexistencia en el Hospital de un servicio de cafetería a disposición tanto de los profesionales como del público en general genera numerosos problemas e inconvenientes. Tradicionalmente se ha considerado que la prestación de este servicio redundaba 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.

Por tanto, en aras del mantenimiento de una asistencia sanitaria de calidad y de una prestación de servicios que la complementan, acorde con las peticiones y necesidades tanto de público como personal, se considera justificada la necesidad de proceder a la presente contratación mixta de los servicios de alimentación de pacientes y personal autorizado, y la concesión de explotación de cafeterías y máquinas de vending, dirigidos tanto a los pacientes, acompañantes, visitantes y usuarios como al propio personal del centro y, el servicio de manutención de personal de guardia y autorizados, todo ello en las instalaciones del Hospital Universitario Poniente por un solo adjudicatario.

Esa necesidad obedece sin duda al objetivo del Hospital de seguir cumpliendo con los fines institucionales que tiene encomendados, con pleno sometimiento a los principios de estabilidad presupuestaria y sostenibilidad social y medioambiental.

Por todo lo expuesto, se estima que el buen funcionamiento y organización del Hospital Universitario Poniente y la calidad de la asistencia que se presta, entendida desde una perspectiva integral, constituyen razones de interés público cuya salvaguarda requiere la contratación de estos servicios para dar cumplimiento a los fines institucionales que tienen encomendados.

4.- CENTROS VINCULADOS AL CONTRATO

Hospital Universitario Poniente, sito en Carretera de Almerimar 31, 04700 El Ejido, Almería.

5.- FORMA DE ADJUDICACIÓN: PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN ELEGIDO Y TIPO DE TRAMITACIÓN

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 7/36	

El régimen jurídico del presente contrato es **MIXTO** por cuanto, tal y como se establece el artículo 18 de la LCSP, se recogen prestaciones correspondientes al **CONTRATO DE SERVICIOS**, en lo referido a la prestación del servicio de alimentación de pacientes hospitalizados y/o en tratamiento hospitalario, servicio de alimentación de profesionales que no puedan abandonar la unidad asistencial a la que pertenecen y servicio de alimentación del personal de guardia (comidas y cenas), por un lado, y **CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS** por otro, en lo referido a la prestación de la explotación de las cafeterías de público y personal y de las máquinas expendedoras de alimentos sólidos y líquidos

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

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

A su vez, 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, en los términos definidos en el artículo 34.2 LCSP, por cuanto se trata de la prestación de un servicio global de alimentación a pacientes y profesionales, cafetería y comedor, que conlleva cafetería de público y de personal y manutención de personas autorizadas, debiéndose llevar ambas prestaciones en las mismas instalaciones, ofreciéndose el menú de la manutención con el mismo menú que se ofrece al público, que exige que el servicio de manutención deba ser cubierto por el mismo contratista que el de cafetería. A su vez, el servicio de máquinas expendedoras forma junto con el de cafetería parte de un todo que no puede separarse, al entenderse el mismo como una extensión del propio servicio de cafetería abarcando las veinticuatro horas del día.

Al contemplarse en el contrato mixto prestaciones de contratos de servicios y de concesión de servicios, y siendo las mismas como no separables, en los términos definidos en el punto anterior, 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 de alimentación a pacientes y profesionales**, 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 servicios y concesión de servicios, en los términos establecidos en el art.18.1 y 122.2 de la LCSP.

El procedimiento de adjudicación de este contrato será el **Procedimiento ABIERTO**, se ha optado por este procedimiento, en orden a fomentar la máxima participación y concurrencia al mismo por parte de los licitadores, ya que todo empresario interesado podrá presentar su proposición, quedando excluida toda negociación de los términos del contrato con los licitadores, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 131 y 156 de la LCSP, tramitándose el expediente de forma **ORDINARIA**. El procedimiento abierto, es el procedimiento que la LCSP en su artículo 131, establece como ordinario.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 8/36	

El presente contrato mixto está **SUJETO A REGULACIÓN ARMONIZADA** por razón de su importe y es susceptible de recurso en materia de contratación

6.- PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 29 de la LCSP la duración del contrato se establece en CINCO (5) años, sin posibilidad de prórrogas.

7.- 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 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".

8.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN, VALOR ESTIMADO Y PRECIOS UNITARIOS

8.1.- 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 expediente se configura como un contrato mixto que incluye, por una parte, el servicio de alimentación a pacientes y personal autorizado y, por otra, la concesión de servicios para la explotación de las cafeterías y las máquinas expendedoras en el Hospital Universitario Poniente.

Las cafeterías de público y personal no tienen cocina propia y la producción es suministrada desde la Cocina Central de Producción del servicio de alimentación del centro, explotada por la misma empresa contratista, existiendo en las cafeterías solamente una zona de terminación de platos calientes y zona de emplatado.

Para el cálculo del Presupuesto Base de Licitación del contrato mixto propuesto, se han tenido en cuenta las siguientes premisas:

- **A) SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN: se hace preciso destinar crédito y autorizar gasto** para atender las obligaciones que se deriven para la Administración, determinándose los importes por la previsión estimada a proporcionar según a los históricos de consumos y en base al precio unitario máximo, siendo estos servicios:

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 9/36	

Lote 1.- Servicios de alimentación a pacientes, a pie de cama

Lote 2.- Servicio de extras a pacientes

Lote 3.- Servicio de alimentación al personal, en el lugar destinado por el centro

Lote 4.- Servicio de alimentación al personal, en la cafetería de personal

- **B) CONCESIÓN DE SERVICIOS:** por la Concesión de Servicios de las Cafeterías de Público y Personal y Máquinas Expendedoras en el Hospital Universitario Poniente 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.

Los datos de ventas, así como de consumos se basan en el análisis de los resultados históricos del negocio, así como los precios de mercado.

En el presente contrato mixto, los servicios que generan obligaciones económicas y que hacen preciso destinar crédito y autorizar gasto, determinan el Presupuesto Base de Licitación (PBL) que asciende a 11.213.363,23 € (IVA Incluido), con el siguiente desglose por conceptos:

SERVICIOS ALIMENTACIÓN	PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN		
	IMPORTE (IVA no incl)	IVA 10%	IMPORTE (IVA incl)
1.- SERVICIO ALIMENTACIÓN A PACIENTES	8.105.748,33 €	810.574,83 €	8.916.323,16 €
2.- SERVICIO EXTRA PACIENTES	671.105,50 €	67.110,55 €	738.216,05 €
3.- SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL PLANTA	458.825,26 €	45.882,53 €	504.707,79 €
4.- SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL CAFETERÍA	958.287,48 €	95.828,75 €	1.054.116,23 €
	10.193.966,57 €	1.019.396,66 €	11.213.363,23 €

A) SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN:

A continuación se desglosa cada uno de los Servicios de Alimentación que conforman el PBL:

A) 1.- SERVICIO ALIMENTACIÓN PACIENTES:

Se aplicarán **el precio de la dieta completa a 18,95 €**, desagregando entre desayuno, almuerzo, merienda y cena, conforme a la siguiente distribución que resulta de los datos históricos de la explotación del servicio:

	Desayuno	Comida	Merienda	Cena	TOTAL IVA no incluido
PENSIÓN COMPLETA (%)	11,50 %	43,50 %	9,00 %	36,00 %	100,00 %
PENSIÓN COMPLETA (€)	2,18 €	8,24 €	1,71 €	6,82 €	18,95 €

El precio unitario de la dieta completa se ha obtenido considerando las cantidades estimadas para estos servicios de forma que se cubran los costes previstos de acuerdo con las tipología hospitalaria, frecuencia de entrega, requerimientos nutricionales y condiciones técnicas del servicio, lo que permite considerar dichos importes como representativos del precio de mercado actual para este tipo de prestación.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 10/36	

Además, estos valores se alinean con las conclusiones obtenidas en estudios internos de costes y con las estimaciones realizadas por responsables técnicos del área de hostelería y alimentación hospitalaria, teniendo en cuenta los componentes habituales de la dieta hospitalaria completa (desayuno, comida, merienda y cena), la atención a dietas especiales, el cumplimiento de normativa higiénico-sanitaria y los costes laborales del personal afecto al servicio.

De acuerdo al desglose de costes directos e indirectos que se realiza en el apartado 8.2 de la presente Memoria se justifica el establecimiento de un precio unitario de 18,95 € por dieta completa, como base para el cálculo del presupuesto del presente expediente, entendiendo que se trata de un valor razonable, competitivo y ajustado al mercado conforme a los artículos 100 y 131 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público.

Se hace constar que los precios referenciados de las ingestas se han estimado atendiendo al precio general del mercado, siendo inferiores a los precios de las mencionadas ingestas en los establecimientos de restauración de la zona cercana al Hospital y teniendo en cuenta el desorbitado incremento de precios que han experimentando las materias primas durante los últimos años. Todo ello, en orden a asegurar la viabilidad del proyecto, y teniendo en cuenta que no se prevé la revisión de tarifas en los cinco años de la duración del contrato.

Las cantidades del servicio de alimentación a pacientes se obtienen de los datos históricos disponibles de consumo medio en los años 2023 y 2024 para este servicio, resultando los siguientes importes:

	Desayuno	Comida	Merienda	Cena	TOTAL IVA no incluido
PENSIÓN COMPLETA (%)	11,50 %	43,50 %	9,00 %	36,00 %	100,00 %
PENSIÓN COMPLETA (€)	2,18 €	8,24 €	1,71 €	6,82 €	18,95 €

CANTIDADESTIMADA	Desayuno	Comida	Merienda	Cena
N.º Anual	81.246	89.605	80.553	83.271
n.º 5 Años	406.230	448.025	402.765	416.355

TOTAL (IVA no incl.)	Desayuno	Comida	Merienda	Cena	TOTAL
N.º Anual	177.055,35 €	738.636,42 €	137.383,14 €	568.074,76 €	1.621.149,67 €
n.º 5 Años	885.276,73 €	3.693.182,08 €	686.915,71 €	2.840.373,81 €	8.105.748,33 €

A) 2.- SERVICIO EXTRAS PACIENTES:

Se aplicarán precios unitarios, sin que los importes de estas puedan superar los importes máximos señalados a continuación, redondeados a dos decimales, consideradas las cantidades anuales consumidas en el año 2024:

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 11/36	

Descripción Extra	Cantidades 2024	Precio Máximo sin IVA	ESTIMACIÓN
Aceite monodosis	9.335	0,150 €	1.400,25 €
Actimel	839	0,390 €	327,21 €
Agua 1,5 l.	39.424	0,500 €	19.712,00 €
Agua 33 Cl.	18.636	0,380 €	7.081,68 €
Azúcar	17.936	0,040 €	717,44 €
Boc.de aceite + bebida desayuno, co	75	1,970 €	147,75 €
Bollo pan unidad	4.621	0,230 €	1.062,83 €
Coca cola	799	1,400 €	1.118,60 €
Cola-caó	5.345	0,340 €	1.817,30 €
Cucharas	12.213	0,070 €	854,91 €
Cucharillas	15.396	0,050 €	769,80 €
Cuchillos	1.274	0,070 €	89,18 €
Descafeinado dosis	4.414	0,140 €	617,96 €
Fruta pieza	6.893	0,440 €	3.032,92 €
Fruta Triturada	817	0,700 €	571,90 €
Galleta diabético	2.131	0,440 €	937,64 €
Galletas	5.761	0,120 €	691,32 €
Gelatina	1.098	0,420 €	461,16 €
Helado unidad	234	1,220 €	285,48 €
Leche de soja	148	2,080 €	307,84 €
Leche desnatada	1.472	1,140 €	1.678,08 €
Leche entera	1.615	1,140 €	1.841,10 €
Leche sin lactosa 1 Litro	991	1,910 €	1.892,81 €
Líquidos 23 h. ración	95.776	0,490 €	46.930,24 €
Magdalenas paq.	4.469	0,320 €	1.430,08 €
Manzanilla Unidad	3.196	0,120 €	383,52 €
Pan integral	159	0,250 €	39,75 €
Pan normal	78	0,250 €	19,50 €
Pan sin gluten	4	1,840 €	7,36 €
Poleo Caja	152	9,810 €	1.491,12 €
Poleo Unidad	76	0,100 €	7,60 €
Potito 1º infancia	121	1,660 €	200,86 €
Potito de frutas	64	1,550 €	99,20 €
Primer plato	133	3,990 €	530,67 €
Sacarina	5.935	0,150 €	890,25 €
Sal	3.767	0,020 €	75,34 €
Segundo plato	2.732	3,990 €	10.900,68 €
Servilletas	43.335	0,040 €	1.733,40 €
Tenedores	1.062	0,070 €	74,34 €
Tila Unidad	2.135	0,120 €	256,20 €
Tolerancias (manzanilla) ración	28.125	0,380 €	10.687,50 €
Vaso desechable (unidad)	8.054	0,030 €	241,62 €
Yogur desnatado	1.390	0,230 €	319,70 €
Yogur desnatado sabor	5.236	0,230 €	1.204,28 €
Yogur entero	522	0,230 €	120,06 €
Yogur natural azucarado	852	0,230 €	195,96 €
Yogur natural desnatado edulcorad	778	0,230 €	178,94 €
Yogur Sabores	5.288	0,230 €	1.216,24 €
Yogur sabores de coco	502	0,240 €	120,48 €
Yogur sabores de fresa	1.100	0,230 €	253,00 €
Yogur sabores de limon	314	0,230 €	72,22 €
Zumo 20 cl sin azúcar	2.454	0,440 €	1.079,76 €
Zumo de manzana de 20 cl	2.062	0,380 €	783,56 €
Zumo melocoton (20 Cl.)	4.800	0,380 €	1.824,00 €
Zumo naranja (20 Cl.)	3.065	0,380 €	1.164,70 €
Zumo piña (20 Cl.)	5.541	0,410 €	2.271,81 €
		Total ANUAL	134.221,10 €
		TOTAL 5 AÑOS	671.105,50 €

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 12/36	

Se hace constar que los mencionados precios se han estimado atendiendo al precio actualmente aplicado por la empresa prestataria del servicio, actualizados en el 34,9%, conforme a la variación de precios del IPC transcurrido desde enero de 2020, fecha de referencia de los precios del actual contrato, hasta febrero de 2025 para el grupo de alimentos y bebidas no alcohólicas.

Cálculo de variaciones del Índice de Precios de Consumo (sistema IPC base 2021)

Datos disponibles hasta Febrero de 2025

1.- Seleccione periodos: Fecha Inicial: Mes: Enero Año: 2020 Fecha Final: Mes: Febrero Año: 2025	2.- Seleccione el tipo de índice: ☐ General Nacional (desde enero de 1961) ☐ General por Comunidades Autónomas (desde enero de 1978) ☐ General por Provincias (desde enero de 1993) ☒ Nacional por Grupos ECOICOP ☐ Nacional de la Rúbrica Vivienda en Alquiler (*)
---	--

Calcular

Cálculo de variaciones del Índice de Precios de Consumo (sistema IPC base 2021)

Variación del Índice Nacional por Grupos ECOICOP según el sistema IPC base 2021 desde **Enero de 2020** hasta **Febrero de 2025**

Índice	Porcentaje(%)
Alimentos y bebidas no alcohólicas	34,9
Bebidas alcohólicas y tabaco	20,3
Vestido y calzado	9,3
Vivienda	22,9
Menaje	14,4
Medicina	7,2
Transporte	15,8
Comunicaciones	0,5
Ocio y cultura	9,7
Enseñanza	8,1
Hotelería, cafés y restaurantes	23,7
Otros	16,5

<https://www.ine.es/varipc/verVariaciones.do?idmesini=1&anyoini=2020&idmesfin=2&anyofin=2025&ntipo=4&enviar=Calcular>

A) 3.- SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL PLANTA:

Los precios de las ingestas para los servicios de alimentación de profesionales en planta se han considerado iguales a los precios estimados para la alimentación de pacientes, toda vez que son elaboradas en la Cocina Central de Producción del centro, y con una tarifa inferior a mismos conceptos que se realicen tanto en la cafetería de personal para otros profesionales no autorizados para realizar guardias, como para el público en general. Por ello, y considerando que prima el interés público que supone el poder dar un servicio de alimentación a los usuarios y personal de guardia y autorizado en el Hospital Universitario Poniente, los precios de las dietas se han establecido en los máximos anteriormente reseñados lo cual sin duda favorecerá la concurrencia en aras a salvaguardar los principios de la Ley de Contratos del Sector Público.

Las cantidades del servicio de alimentación al personal en planta se obtienen de los datos históricos disponibles de consumo medio en los años 2023 y 2024 para este servicio, resultando los siguientes importes:

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 13/36	

IMPORTE (IVA no incl.)	Desayuno	Comida	Merienda	Cena	TOTAL
PENSIÓN COMPLETA	11,50 %	43,50 %	9,00 %	36,00 %	100,00 %
PENSIÓN COMPLETA	2,18 €	8,24 €	1,71 €	6,82 €	18,95 €

CANTIDAD ESTIMADA	Desayuno	Comida	Merienda	Cena
N.º Anual	28.009	0	18.017	0
n.º 5 Años	140.043	0	90.083	0

TOTAL (IVA no incl.)	Desayuno	Comida	Merienda	Cena	TOTAL
N.º Anual	61.037,74 €	0,00 €	30.727,31 €	0,00 €	91.765,05 €
n.º 5 Años	305.188,71 €	0,00 €	153.636,56 €	0,00 €	458.825,26 €

A) 4.- SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL CAFETERÍA:

Los precios de las ingestas para los servicios de alimentación de profesionales de guardia en la cafetería de personal se han considerado iguales a los precios estimados para la alimentación de pacientes, toda vez que son elaboradas en la Cocina Central de Producción del centro, y con una tarifa inferior a mismos conceptos que se realicen tanto en la cafetería de personal para otros profesionales no autorizados para realizar guardias, como para el público en general. Por ello, y considerando que prima el interés público que supone el poder dar un servicio de alimentación a los usuarios y personal de guardia y autorizado en el Hospital Universitario Poniente, los precios de las dietas se han establecido en los máximos anteriormente reseñados lo cual sin duda favorecerá la concurrencia en aras a salvaguardar los principios de la Ley de Contratos del Sector Público.

Las cantidades del servicio de alimentación al personal en planta se obtienen de los datos históricos disponibles de consumo medio en los años 2023 y 2024 para este servicio, resultando los siguientes importes:

IMPORTE (IVA no incl.)	Desayuno	Comida	Merienda	Cena	TOTAL
PENSIÓN	11,50 %	43,50 %	9,00 %	36,00 %	100,00 %
PENSIÓN	2,18 €	8,24 €	1,71 €	6,82 €	18,95 €

CANTIDAD ESTIMADA	Desayuno	Comida	Merienda	Cena
N.º Anual	0	9.638	0	16.449
n.º 5 Años	0	48.188	0	82.243

TOTAL (IVA no incl.)	Desayuno	Comida	Merienda	Cena	TOTAL
N.º Anual	0,00 €	79.445,15 €	0,00 €	112.212,35 €	191.657,50 €
n.º 5 Años	0,00 €	397.225,73 €	0,00 €	561.061,75 €	958.287,48 €

8.2.- CÁLCULO DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN, COSTES DIRECTOS E INDIRECTOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES Y PERSONAL AUTORIZADO

De conformidad con el artículo 100 de la LCSP, se desglosan los costes directos e indirectos y otros eventuales gastos.

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	
CONCEPTO	2026 (6 meses)	2027	2028	2029	2030	2031 (6 meses)	IMPORTE TOTAL
Costes Salariales	526.652,60 €	1.079.637,83 €	1.102.310,23 €	1.125.458,74 €	1.149.093,37 €	586.612,17 €	5.569.764,94 €
Costes Aprovisionamiento	327.851,89 €	672.096,36 €	686.210,39 €	700.620,81 €	715.333,84 €	365.177,93 €	3.467.291,21 €
COSTES DIRECTOS	854.504,49 €	1.751.734,20 €	1.788.520,61 €	1.826.079,55 €	1.864.427,22 €	951.790,09 €	9.037.056,15 €
Costes Generales de estructura	67.884,86 €	139.163,96 €	142.086,40 €	145.070,22 €	148.116,69 €	75.613,57 €	717.935,70 €
COSTES INDIRECTOS	67.884,86 €	139.163,96 €	142.086,40 €	145.070,22 €	148.116,69 €	75.613,57 €	717.935,70 €
Beneficio Industrial	41.507,52 €	85.090,42 €	86.877,32 €	88.701,74 €	90.564,56 €	46.233,17 €	438.974,72 €
TOTAL (IVA excluido)	963.896,86 €	1.975.988,57 €	2.017.484,33 €	2.059.851,50 €	2.103.108,46 €	1.073.636,84 €	10.193.966,57 €
IVA (10%)	96.389,69 €	197.598,86 €	201.748,43 €	205.985,15 €	210.310,85 €	107.363,68 €	1.019.396,66 €
TOTAL PBL (IVA incluido)	1.060.286,55 €	2.173.587,43 €	2.219.232,76 €	2.265.836,65 €	2.313.419,31 €	1.181.000,52 €	11.213.363,23 €

Se ha tomado como año de inicio del contrato (año 1) el año 2026, considerando el inicio del contrato en el mes de julio de este año, de forma que se consideran las anualidades del 2026 al 2031, al efecto del cálculo de 5 años de duración del contrato. Se han contemplado los incrementos anuales conforme a las proyecciones del Índice armonizado de precios de consumo (IAPC) recogidos en el último informe del Banco de España sobre Proyecciones Económicas para el periodo 2024-2027 (de 10 de junio de 2025).

	Proyecciones de junio de 2025			
	2024	2025	2026	2027
PIB	3,2	2,4	1,8	1,7
Consumo privado	2,9	2,7	1,8	1,5
Consumo público	4,1	2,5	1,8	1,7
FBC	1,9	3,6	2,3	2,1
FBCF	3,0	4,2	2,2	2,2
Exportación de bienes y servicios	3,1	1,9	2,3	2,7
Importación de bienes y servicios	2,4	3,0	2,8	2,7
Demanda nacional (contribución al crecimiento)	2,9	2,7	1,9	1,6
Demanda exterior neta (contribución al crecimiento)	0,3	-0,3	-0,1	0,1
PIB nominal	6,2	4,8	3,6	3,8
Deflactor del PIB	3,0	2,3	1,8	2,0
Índice armonizado de precios de consumo (IAPC)	2,9	2,4	1,7	2,5
Índice armonizado de precios de consumo sin energía ni alimentos	2,8	2,6	2,1	1,9
Empleo (personas)	2,2	2,2	1,0	1,0
Empleo (horas)	1,9	1,0	1,0	1,0
Tasa de paro (% de la población activa). Media anual	11,3	10,5	10,2	9,7
Capacidad (+) / necesidad (-) de financiación de la nación (% del PIB)	4,2	3,7	3,7	3,5
Capacidad (+) / necesidad (-) de financiación de las AAPP (% del PIB)	-3,2	-2,8	-2,6	-2,6
Deuda de las AAPP (% del PIB)	118	114	114	113

Así pues, el incremento estimado para el 2026 es 1,7% y un 2,5% para el 2027. Respecto de las anualidades del 2028- 2031, no disponiendo de estimaciones oficiales para estas anualidades, se ha estimado como incremento

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 15/36	

el promedio del índice armonizado de precios de consumo, (IAPC), de los ejercicios 2026-2027. Lo que supone un 2,1% para cada una de las anualidades comprendidas en el período 2028-2031.

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6
Ejercicio	2026	2027	2028	2029	2030	2031
Meses Contrato	Julio-Dic	Ene-Dic	Ene-Dic	Ene-Dic	Ene-Dic	Ene-Junio
N.º Meses	6	12	12	12	12	6
Actualización IPC	1,70 %	2,50 %	2,10 %	2,10 %	2,10 %	2,10 %

JUSTIFICACIÓN COSTES DIRECTOS DE PERSONAL:

Para la estimación de los Gastos Salariales se ha tenido en cuenta el personal necesario para la realización de los servicios de alimentación previamente detallados. El personal estará distribuido en función de la demanda que normalmente se produzca y estará sujeto a las condiciones laborales ajustándose a lo dispuesto en el Convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva para el período 01.07.22-31.12.24. BOE Núm. 299, miércoles 14 de diciembre de 2022), vigente para el periodo desde el 1 de enero hasta el 31 de diciembre de 2025 y prorrogable hasta que se firme uno nuevo.

La información ha sido facilitada por la empresa contratista actual de acuerdo a la plantilla que presta los servicios objeto del presente expediente en el Hospital Universitario Poniente, en aplicación de las tablas salariales del Convenio Colectivo de aplicación para el ejercicio 2025 y según los distintos grupos profesionales, conformando la estructura en cuanto a profesionales y coste total bruto anual incluyendo seguridad social, que a continuación se detalla:

CATEGORÍA	N.º EMPLEADOS	JORNADAS	COSTE TOTAL AÑO 2025						
			SALARIO BASE	ANTIGÜEDAD	A CTA. CONV	COMPLEMENTOS	BRUTO AÑO	SEG. SOCIAL	COSTE ANUAL
ADMINISTRATIVO	1,00	1,00	17.245,95 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	17.245,95 €	5.530,78 €	22.776,73 €
AUX.SERV.LIMPIEZA	1,00	1,00	15.898,50 €	1.271,85 €	0,00 €	1.695,60 €	18.865,95 €	6.050,31 €	24.916,26 €
AYUDANTE COCINA	20,00	19,75	313.995,45 €	51.789,15 €	4.900,05 €	20.738,64 €	391.423,29 €	126.325,10 €	517.748,39 €
AYUDANTE COCINERO	1,00	0,88	13.911,15 €	5.286,30 €	0,00 €	1.630,32 €	20.827,77 €	6.679,47 €	27.507,24 €
COCINERO	8,00	7,75	128.472,60 €	24.450,90 €	0,00 €	14.765,16 €	167.688,66 €	53.777,75 €	221.466,41 €
DIETISTA	2,00	1,50	28.690,20 €	573,75 €	0,00 €	1.695,60 €	30.959,55 €	10.043,49 €	41.003,04 €
GOBERNANTE-A	1,00	1,00	19.126,80 €	7.268,25 €	0,00 €	1.695,60 €	28.090,65 €	9.008,67 €	37.099,32 €
JEFE DE COCINA	1,00	1,00	19.126,80 €	3.060,30 €	0,00 €	12.166,92 €	34.354,02 €	11.017,33 €	45.371,35 €
LIMPIADOR(A)	1,00	1,00	15.898,50 €	2.543,70 €	0,00 €	1.695,60 €	20.137,80 €	6.458,19 €	26.595,99 €
SUPERVISOR EXPLOTAC.	2,00	2,00	35.835,90 €	9.675,60 €	0,00 €	8.409,60 €	53.921,10 €	17.292,50 €	71.213,60 €
TOTAL	38,0	36,88	608.201,85 €	105.919,80 €	4.900,05 €	64.493,04 €	783.514,74 €	252.183,59 €	1.035.698,33 €

Nota: El convenio se mantiene vigente para el año 2025, al no haberse publicado nuevo Convenio Colectivo de Restauración Colectiva.

El personal considerado, en función de su categoría profesional, presta no solamente el servicio de cocina que se incluye en el servicio de alimentación, sino también el personal realiza las funciones complementarias incluidas en el servicio, entre las cuales se encuentra el abastecimiento de materias primas, elaboración y

conservación, la distribución de la comida en planta a pie de cama, limpieza y gestión de los residuos producidos, definición de oferta de diferentes dietas, atención, información y adecuación de estas para los pacientes y atención e información a profesionales.

Los costes reseñados incluye el absentismo promedio del contratista, y una cobertura de este del 100% en bajas y vacaciones.

El coste de la seguridad social, conforme a la información aportada por el contratista representa el 24,35% del coste bruto. Expresamente se deja constancia que en los costes salariales se ha considerado la aplicación del importe correspondiente a la cotización del Mecanismo de Equidad Intergeneracional que corresponda.

Dado que a la fecha no hay convenio colectivo nuevo aprobado, para los años del contrato principal, se ha contemplado un incremento de acuerdo con las proyecciones del Índice armonizado de precios de consumo (IAPC) recogidos en el último informe del Banco de España sobre Proyecciones Económicas para el periodo 2024-2027 (de 10 de junio de 2025). Así pues, el incremento estimado para el 2026 es 1,7% y un 2,5% para el 2027. Respecto de las anualidades del 2028- 2031, no disponiendo de estimaciones oficiales para estas anualidades, se ha estimado como incremento el promedio del índice armonizado de precios de consumo, (IAPC), de los ejercicios 2026-2027. Lo que supone un 2,1% para cada una de las anualidades comprendidas en el periodo 2028-2031.

La estimación del coste del servicio se ha realizado de manera transparente y objetiva, considerando el número de efectivos necesarios para su prestación y los costes medios del actual contratista para cada categoría profesional, aplicando sobre la base anterior la actualización en base al IPCA indicada anteriormente. De esta forma, se ha obtenido los costes salariales base del nuevo servicio resultan los siguientes importes:

		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	
	Actualización IPC	1,70 %	2,50 %	2,10 %	2,10 %	2,10 %	2,10 %	
Concepto	Estimación Año 2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	TOTAL
Costes Salariales	1.035.698,33 €	526.652,60 €	1.079.637,83 €	1.102.310,23 €	1.125.458,74 €	1.149.093,37 €	586.612,17 €	5.569.764,94 €

El Convenio Colectivo Estatal del Sector Laboral de Restauración Colectiva para el periodo 1 de julio de 2022 a 31 de diciembre de 2024, publicado en el BOE Núm. 299 de fecha 14 de diciembre de 2022, dedica el Capítulo VII a la Igualdad de trato y oportunidades entre mujeres y hombres, garantizando una igualdad real y efectiva en el sector, promoviendo la prevención, la participación sindical y la mejora continua.

JUSTIFICACIÓN OTROS COSTES DIRECTOS APROVISIONAMIENTOS - MATERIAS PRIMAS:

Los costes directos derivados del aprovisionamiento o adquisición de materias primas constituyen una parte esencial del presupuesto del contrato, al estar directamente vinculados a la prestación del servicio de alimentación a pacientes hospitalizados y personal autorizado.

Este componente comprende el conjunto de productos alimenticios necesarios para la elaboración diaria de menús completos, equilibrados y adaptados a las prescripciones médicas y dietéticas de los pacientes, en cumplimiento con los protocolos sanitarios y las recomendaciones nutricionales establecidas por las autoridades competentes (Ministerio de Sanidad, consejerías autonómicas, etc.) y a las prescripciones específicas recogidas en los pliegos que componen la presente contratación.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	PK2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 17/36	

La distribución del coste de los aprovisionamientos actualizados aplicando la actualización en base al IPCA indicada anteriormente, son los siguientes:

Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	TOTAL
Costes Aprovisionamiento	327.851,89 €	672.096,36 €	686.210,39 €	700.620,81 €	715.333,84 €	365.177,93 €	3.467.291,21 €

Para estimar este coste, se ha considerado el coste medio de la materia prima por ración/dieta completa diaria, en función del número estimado de dietas a servir por jornada, el tipo de menú (basal, diabético, triturado, hiposódico, etc.) y la duración del contrato, permitiendo así obtener el coste total del aprovisionamiento, que representa un 34,10% del coste directo total del contrato, según estándares del sector.

JUSTIFICACIÓN COSTES INDIRECTOS:

La distribución de los costes generales se ha obtenido a partir de los costes base que comunica el actual prestatario del servicio, incrementados al efecto de mejorar la calidad y variedad de estos, y actualizados aplicando sobre la base anterior la actualización en base al IPCA indicada anteriormente, son los siguientes:

Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	TOTAL
Costes Indirectos	67.884,86 €	139.163,96 €	142.086,40 €	145.070,22 €	148.116,69 €	75.613,57 €	717.935,70 €

El desglose de costes generales bases considerados son los siguientes:

Concepto	Importes
CONSUMOS OTROS MATERIALES	90.001,48 €
TRIBUTOS Y SEGUROS	37.046,54 €
REPARACION Y CONSERVACION	59.299,72 €
SUMINIST.Y SERVI.EXTERIOR	220.287,49 €
MATERIALES Y REPOSICION	69.974,99 €
TELEFONO Y COMUNICACIONES	21.137,46 €
ASESORIAS	59.408,26 €
DIVERSOS	6.419,18 €
AMORTIZACIONES	154.360,58 €
COSTES INDIRECTOS	717.935,70 €

Se incluyen como costes indirectos los gastos de subcontrataciones y servicios exteriores como limpieza de espacios, control de plagas, gestión de residuos, revisiones, controles de calidad, auditorías, etc.; suministros de agua, electricidad, gas, telecomunicaciones, gas natural, propano o cualquier otro suministro que pueda ser necesario; alquileres de maquinaria o equipamiento directamente ligados a la producción; reparaciones y mantenimiento; seguros por pólizas asociadas a la actividad (RC, multirriesgo, etc.); tributos, tasas, y cánones de cualquier índole, que sean de aplicación, así como todos los gastos que se originen para la persona adjudicataria como consecuencia del cumplimiento de las obligaciones contempladas en el presente pliego y en el de prescripciones técnicas; gastos de administración y gerencia, costes del personal administrativo, costes

de oficina, suministros, servicios públicos, y otros gastos relacionados con la administración general de la empresa adjudicataria, no relacionados directamente con la producción o ejecución del contrato, pero son necesarios para el funcionamiento de la empresa, como los costes financieros, de capacitación y desarrollo del personal, de tecnología y sistemas de información, así como de auditorías de calidad, marketing y ventas, etc.; así como cualesquiera otros que no están relacionados directamente con el servicio que se pretende contratar, pero necesarios para mantener la estructura y funcionamiento de la explotación del negocio tanto de la empresa, como del propio servicio, incluyéndose entre estos últimos los costes correspondientes a la adquisición de equipamiento complementario al existente, así como la sustitución de elementos aportados por los centros al contrato, y su amortización durante el contrato, así como las obras de adecuación que se precisen para realizar la explotación del servicio.

BENEFICIO INDUSTRIAL:

El beneficio industrial que se estima considerando los gastos anteriores, y el importe resultante de detracer el Impuesto sobre el valor añadido del presupuesto base de licitación, es el siguiente:

Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	TOTAL
Beneficio Industrial	41.507,52 €	85.090,42 €	86.877,32 €	88.701,74 €	90.564,56 €	46.233,17 €	438.974,72 €

8.3.- ANÁLISIS ECONÓMICO DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN: COMPARACIÓN CON LOS RATIOS SECTORIALES DE LA CENTRAL DE BALANCES DEL BANCO DE ESPAÑA

Se realiza análisis económico del PBL que establece el artículo 100.2 de la LCSP, considerando los costes directos e indirectos, así como gastos eventuales calculados, al efecto de determinar que el importe del servicio resulta suficiente para cubrir los costes de este. Se toma como importe total del contrato el presupuesto base de licitación, al que se le detrae el importe del Impuesto sobre el valor añadido, así como los costes anteriormente calculados y el beneficio industrial, resultando el siguiente desglose para la duración del contrato:

CONCEPTO	IMPORTE TOTAL	%
Costes Salariales	5.569.764,94 €	54,64 %
Costes Aprovisionamiento	3.467.291,21 €	34,01 %
COSTES DIRECTOS	9.037.056,15 €	88,65 %
Costes Generales de estructura	717.935,70 €	7,04 %
COSTES INDIRECTOS	717.935,70 €	7,04 %
Beneficio Industrial	438.974,72 €	4,31 %
TOTAL (IVA excluido)	10.193.966,57 €	100,00 %

Para realizar el análisis de este cálculo, se comparan estos costes con los que se han consultado de la Central de Balances del Banco de España (CenBal), una base de datos con un conjunto de 29 Ratios Sectoriales de las sociedades no financieras (RSE) donde se facilita información para el análisis comparado de empresas individuales con agregados de sociedades no financieras, permitiendo situar a la empresa en el cruce de sector de actividad y tamaño en el que esta se encuadra. https://app.bde.es/rss_www/

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	PK2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 19/36	

En este caso concreto se ha considerado, en concordancia con el CNE de la actual prestataria del servicio, el sector de actividad (CNAE): I56: “Servicios de comidas y bebidas”, para todos los tamaños para la cifra de negocio para el año 2024 por ser los últimos publicados.

Estos datos referidos a las empresas son objetivos y fiables. Del conjunto de las ratios que se publican (29 en total), se encuentran algunos que son de utilidad para el cálculo objeto del presente informe, como son: la cifra de ventas, los gastos de personal, el margen bruto y el resultado económico neto (beneficio de la explotación o llamado beneficio industrial por la LCSP/2017), que incluye implícitamente los gastos de estructura o de explotación y que se pueden deducir.

En una empresa de servicios de este sector el valor de la producción lo aportan principalmente los trabajos profesionales realizados por el personal y los consumos de materias primas necesarias para la producción que precisan para realizar su actividad profesional. Se realiza el análisis tomando como referencia los datos del cuartil Q3, que determina el valor por encima del cual se encuentra el último 25% de las empresas del agregado, ya que aporta una referencia exigente, objetiva y metodológicamente reconocida para valorar si un servicio se sitúa entre las mejores prácticas financieras de su mercado sin depender de promedios sesgados ni de casos excepcionales, ya que elegir el Q3 aporta las siguientes ventajas:

i **Posiciona frente al desempeño “alto pero realista”.** El 75%-percentil identifica el límite inferior del cuartil de empresas con mejores resultados dentro del segmento analizado. Permite fijar objetivos ambiciosos sin dejarse arrastrar por los valores extremos que distorsionarían la media o los máximos. econtra.ugr.es

i **Es estadísticamente robusto.** Al basarse en la distribución completa, el cuartil es insensible a outliers y mantiene la comparabilidad inter-sectorial, algo crucial cuando se analiza la prestación de un servicio frente a competidores heterogéneos.

i **Está respaldado por la propia metodología oficial.** La documentación de la Central de Balances recomienda el uso de sus cuartiles para “situar a la empresa” dentro de su sector y tamaño, facilitando diagnósticos homogéneos y trazables ante auditores, reguladores o inversores.

El coste del gasto de personal que se incluyen en las ratios base del CenBal es el R02 - Gastos de personal / Cifra neta de negocios, observándose que el valor obtenido en el cálculo de costes del servicio **54,64%**, es significativamente superior significativo, de la que se obtiene del cuartil Q3, que se sitúa en el 42,95%.

El coste de los gastos de personal del servicio obtenido se justifica por las peculiaridades del servicio objeto de análisis, que no se corresponden con un servicio de restauración convencional, como el que reflejan las empresas incluidas en el informe. En concreto, el servicio analizado integra funciones adicionales que suponen un elevado grado de personalización, presencia física continuada y alta cualificación del personal, lo cual no está contemplado en los estándares del sector hostelero convencional que sirve de base para el informe de ratios, y que incrementan el peso relativo de los gastos de personal. En concreto estas funciones adicionales se centran en:

- Definición y actualización de la oferta de dietas terapéuticas y especiales, conforme a prescripciones médicas y criterios nutricionales.
- Atención e información directa a profesionales clínicos y usuarios, con interlocución permanente para adaptar la prestación del servicio.
- Atención, información y adecuación alimentaria al paciente, incluyendo soporte directo en su elección y seguimiento del consumo.
- Distribución personalizada de las comidas en planta y a pie de cama, ajustándose a los horarios y a las necesidades del paciente.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 20/36	

Los **costes no salariales operativos** representan el peso sobre la cifra de negocios de los costes directos e indirectos que no incluyen personal (materias primas), se calculan a partir de las ratios disponibles en el CenBal, restándole al R01 el R03, y resultan para el cuartil Q3 el siguiente:

Ratio - Nombre de Ratio	Q3
R01 - Valor añadido / Cifra neta de negocios	48,5
R03 - Resultado económico bruto / Cifra neta de negocios	11,1
Costes no salariales no operativos	37,4

Los costes no salariales operativos del servicio se sitúan en el **34,01%**, importe que resulta muy similar al que se obtiene a partir de las ratios disponibles en el CenBal para el Q2, al tratarse de un servicio que se bien presenta particularidades en cuanto a las necesidades de personal, es similar a otros propios de los servicios de restauración convencional en establecimientos que sirvan diferentes tipos de ingestas.

Los **costes de estructura** o generales se calculan a partir de las ratios disponibles en el CenBal, restándole a los costes operativos totales (costes totales menos R05 – Resultado económico neto/cifra neta de negocios), el gasto de personal y los costes no salariales operativos, y resultando para el cuartil Q3 el siguiente:

Ratio - Nombre de Ratio	Q3
Costes totales	100
R05 – Resultado económico neto/Cifra neta de negocios	8,86
Costes operativos totales	91,14
R02 – Gastos de personal/Cifra neta de negocios	42,95
Costes no salariales operativos	37,4
Costes de estructura	10,79

Los costes de estructura obtenidos en el cálculo de costes del servicio se sitúan en el **7,04%**, importe que resulta inferior al que se obtiene a partir de las ratios disponibles en el CenBal para el Q3, circunstancia que se justifica principalmente por las peculiaridades del servicio objeto de análisis, que no se corresponden con un servicio de restauración convencional, ya que tanto las instalaciones de la cocina central de producción y su equipamiento se pone por el centro a disposición del adjudicatario para realizar la prestación del servicio.

El **beneficio industrial** obtenido en el cálculo de costes del servicio se sitúa en el **4,31%**, importe que resulta inferior al que aporta la ratio R05 Resultado económico neto/Cifra neta de negocios para el Q3 del CenBal, pero que cualquier caso se encuentran dentro de un rango que resulta normal en el sector, circunstancia que se justifica principalmente por el mayor peso que representan los costes de personal en el servicio considerado.

En síntesis, el presupuesto base de licitación (10.193.966,57 € sin IVA) cubre íntegramente los costes del servicio y se mantiene dentro de la banda de normalidad que refleja la Central de Balances del Banco de España (CenBal) para el sector CNAE 56 («Servicios de comidas y bebidas»), pese a las pequeñas desviaciones existentes, todas razonadas, que se compensan mutuamente y sitúan el coste operativo total (95,69 %) y el beneficio industrial (4,31%) resultantes en niveles plenamente compatibles con los ratios de referencia. Por tanto, el importe

previsto es adecuado y suficiente para financiar el servicio y se encuentra dentro de los parámetros habituales del sector según la CenBal, garantizando la viabilidad económica de la contratación sin incurrir en sobrecostes.

8.4.- PRECIO DEL CONTRATO

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

- Por los **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN** a pacientes y personal autorizado, la empresa adjudicataria tendrá derecho a percibir el importe correspondiente con cargo al presupuesto del hospital.

Los precios unitarios del contrato remunerarán conjuntamente los consumos a demanda de la prestación de un servicio de alimentación integral, en base a protocolos preestablecidos, en horas fijadas y con los profesionales asignados, que engloba tanto el aprovisionamiento de víveres, la producción de los menús, su emplatado y distribución etc., además de la limpieza y calidad higiénica en todo el proceso alimentario, y se forma teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 102.3 de la L.C.S.P.

Los precios de licitación se consideran máximos unitarios, actuando como importe máximo para cada uno de ellos, y los licitadores formularán su proposición económica siendo los precios indicados los máximos admisibles que podrán ser mejorados en sus ofertas.

Aquellas ofertas que superen los precios unitarios máximos establecidos no serán tenidas en cuenta, aunque la oferta a la totalidad fuera igual o inferior al presupuesto de licitación, resultando por tanto la oferta excluida.

El precio del contrato se determinará por la realización de forma sucesiva y por precio unitario de dietas elaboradas y suministradas, alimentos extraordinarios suministrados y servicios adicionales realizados, sin que la cuantía de estos esté definida con exactitud al tiempo de celebrar el contrato, por estar subordinadas las entregas a las necesidades de la Administración.

En las ofertas los licitadores indicarán los porcentajes de bajada de cada uno de los precios de los servicios considerados. La oferta económica se presentará según el modelo del Anexo VI al PCAP Oferta Económica.

- Por la **CONCESIÓN DE SERVICIOS 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 por ofertar para las cafeterías de Personal y Público y máquinas vending se detallan en los siguientes Anexos del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares:

- **Anexo XVI del PCPA**: Importes máximos de licitación Cafetería de Personal.
- **Anexo XVII del PCPA**: Importes máximos de licitación Cafeterías de Público.
- **Anexo XVIII del PCPA**: Importes máximos de licitación de Máquinas de Vending. Aquellas máquinas expendedoras ubicadas en áreas de administración y puntos de uso exclusivo para profesionales deberán reducir el importe ofertado para los mismos productos en el resto de las máquinas en un 30%. Los precios de venta serán siempre múltiplos de 5 céntimos y no serán actualizados hasta que por redondeo de 3 cifras decimales corresponda. Ejemplo, si un producto a la venta cuesta 0,65 euros y la subida por aplicación del índice que corresponda arroja el resultado 0,661 euros, el producto se mantendrá en 0,65 euros; para la siguiente subida según el índice correspondiente se partirá del valor 0,661 de tal modo que, si para la siguiente anualidad el resul-

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 22/36	

tado fuese 0,677 euros, el precio de venta pasará a ser 0,70 euros y la base de cálculo de la siguiente aplicación del índice será 0,677.

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.

Los importes ofertados para la venta en las cafeterías y máquinas de vending de alimentos y bebidas, podrán ser modificados tan solo una vez durante la duración del contrato, a la finalización del tercer año (36 meses), y por el importe correspondiente al IPC medio de los últimos 12 meses al momento de revisión, conforme al valor que se obtenga para los servicios de alimentos y bebidas no alcohólicas publicados por el Instituto Nacional de Estadística. Hasta que el adjudicatario no reciba la oportuna notificación de la Dirección del HUP aceptando la aprobación de la solicitud, no podrá llevar a efecto la actualización de dichos precios.

CANON DE LA EXPLOTACIÓN:

Para hacer efectiva las prestaciones de la **concesión de servicios** del contrato mixto se pone a disposición de los licitadores en el Hospital Universitario Poniente una superficie útil total que queda inicialmente establecida en **638,76 m²** (incluyendo 586,26 m² por cafeterías y 52,50 m² por máquinas expendedoras).

- La superficie ocupada actualmente por las cafeterías de público y profesionales queda establecida en 586,26 m².

- La superficie de las Máquinas Expendedoras queda establecida en 52,50 m². Se ha estimado una superficie de ocupación media por máquina de 1,5m², con un total de 35 máquinas (teniendo en cuenta la instalación completa de encastrados, papeleras, ...)

El importe del canon anual de explotación de cafeterías y máquinas de vending se obtiene como resultado del valor del dominio público a ocupar y el precio estimado de euros/m² para este: Superficie: 638,76 m² x 3,63 - euros/m² = 2.318,70 euros.

La estimación de 3,63 euros/m² se realiza en base a la información existente del canon de explotación de las instalaciones realizada por el Hospital Universitario Torrecárdenas en el expediente para el "CONTRATO MIXTO PARA LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL Y DE LAS MÁQUINAS EXPENDEADORAS, ASÍ COMO EL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIA Y AUTORIZADO EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO TORRECÁRDENAS DE ALMERÍA," por considerarse el marco de referencia más cercano de índole similar para su estimación. El estudio de viabilidad realizado por el Hospital Universitario Torrecárdenas considera un canon de explotación de 3.399,76 € anuales para una superficie total de concesión de 934 m², habiéndose tomado como referencia este precio de 3,64 €/m² para determinar el importe del canon.

El importe del canon se ha fijado como un mínimo para la concesión del servicio de explotación de las cafeterías y de las máquinas expendedoras, que puede ser mejorado por los licitadores en su oferta respecto al precio de euros/m² ocupado. Este canon mínimo se ha establecido en este valor reducido con el fin de favorecer la concurrencia, al considerar que prima el interés público que supone el poder dar un servicio de cafetería y máquinas expendedoras a los profesionales y ciudadanos que acuden al Hospital.

El canon ha sido calculado en base a canon inicial mínimo anual de 2.318,70 € anuales, y se actualizará con el incremento que experimente el IPC con carácter anual por los tres años de duración del contrato. El índice que se tendrá en cuenta para la actualización anual será la variación del *Índice Nacional del Grupo de Hoteles, Cafés y Restaurantes* publicado por el Instituto Nacional de Estadística (INE).

A su vez, se hace constar que la obligación de abono del canon tendrá efecto a partir del día siguiente a la fecha de inicio del contrato. El canon se abonará anualmente por el contratista, mediante la oportuna liquidación que

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 23/36	

expida el hospital, a través del modelo 047, sobre “liquidación de órganos gestores externos” o el que se encuentre en vigor en el momento de realizar dicha liquidación, y mediante notificación expresa al contratista.

Para la primera anualidad del contrato, dicho modelo se expedirá por el Hospital en el plazo de 15 días siguiente al inicio del contrato. El pago efectivo se realizará en los plazos establecidos en dicho modelo 047.

8.5.- VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Para calcular el valor estimado del contrato mixto hemos de distinguir dos componentes, uno el valor estimado del servicio de alimentación y otro, el valor estimado de la concesión de servicios de las cafeterías y máquinas expendedoras, incluidas las posibles prórrogas y/o modificaciones, IVA excluido.

8.5.1.- VALOR ESTIMADO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES Y PROFESIONALES:

El valor estimado de los servicios de alimentación a pacientes y profesionales se calcula tomando el importe total de estos servicios, sin incluir el Impuesto sobre el Valor Añadido, pagadero según sus estimaciones (artículo 101.1.a) LCSP), incluidas las modificaciones previstas de conformidad con lo previsto en el artículo 204 LCSP, (artículo 101.2 LCSP), según el siguiente desglose:

VALOR ESTIMADO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	
SERVICIOS ALIMENTACIÓN	IMPORTE (IVA no incl)
PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN (5 años)	10.193.966,57 €
MODIFICACIONES (20%) art 204 LCSP	2.038.793,31 €
TOTAL SERVICIO ALIMENTACIÓN	12.232.759,88 €

No se considera la posibilidad de prórrogas al haberse establecido la duración del contrato de servicios en 5 años.

8.5.2.- VALOR ESTIMADO DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE LAS CAFETERÍAS Y MÁQUINAS 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 de acuerdo con la previsión de comportamiento del negocio, sin incluir el impuesto de valor añadido, que generara la empresa concesionaria, calculado según estimación por el periodo de duración del contrato establecido en cinco años (art 101.1.b y 285 LCSP).

Para el cálculo del importe neto de la cifra de negocio se ha tenido en cuenta la evolución de las ventas a partir de los ingresos históricos de la anterior concesionaria en los dos años inmediatamente anteriores, tomándolos como representativos de la situación real del volumen de negocio potencial del servicio objeto de concesión.

De esta forma, el valor estimado para la concesión de servicios resulta la siguiente:

VALOR ESTIMADO CONCESIÓN SERVICIOS	
CAFETERÍAS Y VENDING	IMPORTE (IVA no incl)
CIFRA DE NEGOCIO (5 AÑOS)	8.756.425,98 €
MODIFICACIONES (20%) art 204 LCSP	1.751.285,20 €
TOTAL CONCESIÓN DE SERVICIOS	10.507.711,18 €

8.5.3.- VALOR ESTIMADO TOTAL DEL CONTRATO:

El **Valor Estimado Total del contrato mixto** resulta de la suma del valor estimado de los servicios de alimentación a pacientes y profesionales más el valor estimado de la concesión de servicios de las cafeterías y vending.

El **Valor Estimado del contrato asciende a 22.740.471,06 €** (IVA excluido), encontrándose sujeto a regulación armonizada, tal y como resulta del artículo 20.1 de la LCSP:

VALOR ESTIMADO TOTAL	IMPORTE (s/IVA)
SERVICIOS ALIMENTACIÓN	12.232.759,88 €
CONCESIÓN SERVICIOS CAFETERÍAS Y VENDING	10.507.711,18 €
TOTAL VALOR ESTIMADO	22.740.471,06 €

9.- JUSTIFICACIÓN DE AUSENCIA DE MEDIOS PROPIOS

Para la realización efectiva de los servicios que responden al objeto del presente contrato mixto, el Hospital Universitario Poniente, carece de los medios propios adecuados y suficientes, siendo por consiguiente imprescindible, acudir a la contratación de medios ajenos.

La correcta ejecución de los servicios necesita de personal con una determinada cualificación profesional y la disponibilidad de ciertos recursos de los que carece la Administración y, en particular el Hospital Universitario Poniente, adscrito a la Central Provincial de Compras de Almería.

El centro hospitalario de referencia no cuenta con personal propio específico y titulado (cocineros, auxiliares de cocina, pinches, nutricionistas, etc.) para prestar los servicios, al tratarse de funciones especializadas, específicas y concretas no habituales en la actividad propia de los profesionales sanitarios y no sanitarios del centro hospitalario.

Las cafeterías del Hospital Universitario Poniente no disponen de cocinas con los medios materiales necesarios para la elaboración de menús de almuerzos y cenas, que se suministran desde la cocina central de producción.

Asimismo el Hospital Universitario Poniente no dispone de medios materiales propios (utensilios, herramientas, centros de soporte, sistemas de control y supervisión, elementos auxiliares, etc.) suficientes para ejecutar las prestaciones de las concesiones de servicios de cafeterías, así como tampoco para la instalación y explotación de máquinas expendedoras de alimentos sólidos y líquidos.

La imposibilidad de atender con medios propios los servicios licitados, constata que sólo se pueden prestar mediante la contratación de una empresa de servicios especializada externa que pueda atender el volumen del trabajo que este servicio requiere y la frecuencia en su prestación, incluida la coordinación con proveedores especializados.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	PK2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 25/36	

Los servicios por contratar satisfacen una necesidad fundamental para el buen funcionamiento del Hospital Universitario Poniente, ya que se cubren prestaciones dirigidas fundamentalmente a los pacientes y usuarios y que no es posible realizarlas con los medios disponibles de forma más eficiente.

Esa necesidad obedece sin duda al objetivo del hospital de seguir cumpliendo con los fines institucionales que tiene encomendados, con pleno sometimiento a los principios de estabilidad presupuestaria y sostenibilidad social y medioambiental.

10.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

10.1- JUSTIFICACIÓN DE LA ELECCIÓN DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la mejor oferta en relación a la calidad precio deberá atenderse a criterios directamente vinculados al objeto del contrato.

Establece el Artículo 145.1 de la LCSP que la adjudicación de los contratos por las Administraciones Públicas se llevará a cabo utilizando una pluralidad de criterios en base a la mejor relación calidad precio. Esa circunstancia, unida al hecho de que por medio de la presente licitación se pretende contratar la provisión de una serie de servicios que tienen una incidencia capital en la salud de la ciudadanía, fundamentan que se utilicen criterios de adjudicación de carácter cualitativo, según el siguiente cuadro resumen:

CUADRO RESUMEN DE PUNTUACIÓN - CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN		PUNTOS MÁXIMOS	UMBRAL MÍNIMO
CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA NO AUTOMÁTICA (JUICIO DE VALOR)		49	24
SERVICIO ALIMENTACIÓN	PROGRAMA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	20	10
	PROPUESTA DE CÓDIGO DE MENÚS ESTIVAL Y CÓDIGO DE MENÚS INVERNAL	6	3
CONCESIÓN CAFETERÍAS	PROGRAMA DE EXPLOTACIÓN Y ADECUACIÓN DE LAS CAFETERÍAS	23	11
CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA (FÓRMULAS)		51	
OFERTA ECONÓMICA	1.- PRECIO EUROS/M2 CONCESIÓN SERVICIOS	2	
	2.- PRECIO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL	29	
	3.- PRECIO DEL SERVICIO DE EXTRAS DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES	5	
	4.- PRECIO DE TARIFAS EN CAFETERÍA DE PÚBLICO	3	
	5.- PRECIO DE TARIFAS EN CAFETERÍA DE PERSONAL	7	
	6.- PRECIO DE TARIFAS EN MÁQUINAS DE VENDING	2	
EFICIENCIA	7.- CERTIFICACIÓN ENERGÉTICA MÁQUINAS DE VENDING	3	
TOTAL		100	

A) CRITERIOS SUBJETIVOS O EVALUABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR:

PROGRAMA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: (máximo 20 puntos)

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, sobre el programa funcional del servicio de alimentación de pacientes y personal, teniendo en cuenta los aspectos que se relacionan a continuación, ya que son estos los que se consideran van a definir la calidad y características del servicio a prestar.

Se valorarán las ofertas técnicas realizadas por los licitadores correspondientes a la propuesta de programa del servicio de alimentación que propongan **ajustadas a las especificaciones del PPT** en cuanto a organización funcional de cocina central de producción y cocinas satélites; aportaciones al proceso de línea fría; relación y planificación de equipamiento a sustituir y/o incluir; organización operativa y logística del servicio; protocolos

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 26/36	

de atención de pacientes y acompañantes; planta de mantenimiento de equipamiento; programa informático de gestión; protocolo de petición y acreditación del servicio; trazabilidad y garantías de seguridad alimentaria; etc.

Se establece como **condición excluyente la obtención de, al menos, 10 puntos en este apartado, siendo excluidas las ofertas de aquellos licitadores que no alcancen dicha puntuación en la valoración.**

Se justifica considerar puntuación mínima superior al conjunto de los criterios sujetos a juicios de valor, por tratarse del elemento principal que determina la valoración del servicio de alimentación, que es el principal componente del objeto del servicio a contratar, y el que tiene repercusión directa en la asistencia sanitaria prestada a los pacientes en hospitalización y usuarios en general de los centros asistenciales.

En este apartado se valorarán las ofertas según las propuestas descritas en el apartado correspondiente de la “Documentación Técnica Requerida” conforme a la siguiente escala:

Muy buena: 20 puntos	Se valorarán todos los aspectos establecidos en la cláusula 7.4 del PCAP y si el servicio ofertado cumple las características técnicas solicitadas en el PPT, aportando propuestas técnicas muy destacables para dar cobertura a las necesidades del Centro, en todos o en una parte muy significativa de los siguientes aspectos: organización funcional de cocina central de producción y cocinas satélites; aportaciones al proceso de línea fría; relación y planificación de equipamiento a sustituir y/o incluir; organización operativa y logística del servicio; protocolos de atención de pacientes y acompañantes; planta de mantenimiento de equipamiento; programa informático de gestión; protocolo de petición y acreditación del servicio; trazabilidad y garantías de seguridad alimentaria, detallando dichas propuestas técnicas con alta calidad y concreción.
Buena: 14 puntos	Se valorarán todos los aspectos establecidos en la cláusula 7.4 del PCAP y si el servicio ofertado cumple las características técnicas solicitadas en el PPT, aportando propuestas técnicas destacables para dar cobertura a las necesidades del Centro, en buen número de los siguientes aspectos: organización funcional de cocina central de producción y cocinas satélites; aportaciones al proceso de línea fría; relación y planificación de equipamiento a sustituir y/o incluir; organización operativa y logística del servicio; protocolos de atención de pacientes y acompañantes; planta de mantenimiento de equipamiento; programa informático de gestión; protocolo de petición y acreditación del servicio; trazabilidad y garantías de seguridad alimentaria, detallando dichas propuestas técnicas con calidad y concreción.
Apta: 7 puntos	Se valorarán todos los aspectos establecidos en la cláusula 7.4 del PCAP y si el servicio ofertado cumple las características técnicas solicitadas en el PPT, aportando propuestas técnicas destacables para dar cobertura a las necesidades del Centro, en alguno de los siguientes aspectos: organización funcional de cocina central de producción y cocinas satélites; aportaciones al proceso de línea fría; relación y

	planificación de equipamiento a sustituir y/o incluir; organización operativa y logística del servicio; protocolos de atención de pacientes y acompañantes; planta de mantenimiento de equipamiento; programa informático de gestión; protocolo de petición y acreditación del servicio; trazabilidad y garantías de seguridad alimentaria.
Inadecuada o Insuficiente: 0 Puntos	El servicio ofertado presenta una Memoria Técnica que se considera que es genérica o incompleta en todos o la mayor parte de los aspectos en cuanto a organización funcional de cocina central de producción y cocinas satélites; aportaciones al proceso de línea fría; relación y planificación de equipamiento a sustituir y/o incluir; organización operativa y logística del servicio; protocolos de atención de pacientes y acompañantes; planta de mantenimiento de equipamiento; programa informático de gestión; protocolo de petición y acreditación del servicio; trazabilidad y garantías de seguridad alimentaria.

PROPUESTA DE CÓDIGO DE MENÚS ESTIVAL Y CÓDIGO DE MENÚS INVERNAL (Máximo 6 puntos)

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, sobre su propuesta de códigos de menús estivales e invernales en el servicio de alimentación de pacientes y personal, teniendo en cuenta los aspectos que se relacionan a continuación, ya que son estos los que se consideran van a definir la calidad y características del servicio a prestar.

Se establece como **condición excluyente la obtención de, al menos, 3 puntos en este apartado, siendo excluidas las ofertas de aquellos licitadores que no alcancen dicha puntuación en la valoración.**

Se valorarán las ofertas técnicas realizadas por los licitadores correspondientes a la propuesta de menús estivales e invernales que propongan **ajustadas a las especificaciones del PPT** en cuanto a productos alimenticios para dietas normales y terapéuticas; posibilidad de elección de dietas normales y terapéuticas; etc.

En este apartado se valorarán las ofertas según las propuestas descritas en el apartado correspondiente de la "Documentación Técnica Requerida" conforme a la siguiente escala:

Muy buena: 20 puntos	Se valorarán todos los aspectos establecidos en la cláusula 7.4 del PCAP y si el servicio ofertado cumple las características técnicas solicitadas en el PPT, aportando propuestas de menús muy destacables para dar cobertura a las necesidades del Centro, en todos o en una parte muy significativa de los siguientes aspectos: productos alimenticios para dietas normales, productos alimenticios para dietas terapéuticas, posibilidad de elección de dietas normales, posibilidad de elección de dietas terapéuticas, detallando dichas propuestas de menús con alta calidad y concreción.
Buena: 14 puntos	Se valorarán todos los aspectos establecidos en la cláusula 7.4 del PCAP y si el servicio ofertado cumple las características técnicas solicitadas en el PPT, aportando propuestas de menús destacables para dar cobertura a las necesidades del Centro, en buen número de los siguientes aspectos: productos alimenticios para dietas normales,

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	PK2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 28/36	

	productos alimenticios para dietas terapéuticas, posibilidad de elección de dietas normales, posibilidad de elección de dietas terapéuticas, detallando dichas propuestas de menús con calidad y concreción.
Apta: 7 puntos	Se valorarán todos los aspectos establecidos en la cláusula 7.4 del PCAP y si el servicio ofertado cumple las características técnicas solicitadas en el PPT, aportando propuestas de menús destacables para dar cobertura a las necesidades del Centro, en alguno de los siguientes aspectos: productos alimenticios para dietas normales, productos alimenticios para dietas terapéuticas, posibilidad de elección de dietas normales, posibilidad de elección de dietas terapéuticas.
Inadecuada o Insuficiente: 0 Puntos	El servicio ofertado presenta una propuesta de menús que se considera que es genérica o incompleta en todos o la mayor parte de los aspectos en cuanto a productos alimenticios para dietas normales, productos alimenticios para dietas terapéuticas, posibilidad de elección de dietas normales, posibilidad de elección de dietas terapéuticas.

PROGRAMA DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS (Máximo 23 puntos)

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, sobre su propuesta del programa de explotación de las cafeterías de público y personal, teniendo en cuenta los aspectos que se relacionan a continuación, ya que son estos los que se consideran van a definir la calidad y características del servicio a prestar.

Se valorarán las ofertas técnicas realizadas por los licitadores correspondientes a la propuesta de explotación y adaptación de las cafeterías que propongan **ajustadas a las especificaciones del PPT** en cuanto a modelo de gestión; planificación de equipamiento a sustituir e incluir; plan de mantenimiento de equipamiento de cafeterías; procedimiento de gestión de la atención a personal de guardia; sistemas de trazabilidad y garantías de seguridad alimentaria; otras propuestas relacionadas con la explotación de las cafeterías; alcance de las obras de adecuación de espacios; propuesta de distribución arquitectónica; detalle del proyecto; propuesta de calidades de materiales y acabados; propuesta de nuevo equipamiento; propuesta de instalaciones técnicas; propuesta de gestión de suministros energéticos.

Se establece como **condición excluyente la obtención de, al menos, 11 puntos en este apartado, siendo excluidas las ofertas de aquellos licitadores que no alcancen dicha puntuación en la valoración.**

Se justifica considerar puntuación mínima superior al conjunto de los criterios sujetos a juicios de valor, por tratarse del elemento principal que determina la valoración del servicio de alimentación, que es el principal componente del objeto del servicio a contratar, y el que tiene repercusión directa en la asistencia sanitaria prestada a los pacientes en hospitalización y usuarios en general de los centros asistenciales.

En este apartado se valorarán las ofertas según las propuestas descritas en el apartado correspondiente de la "Documentación Técnica Requerida" conforme a la siguiente escala:

Muy buena: 20 puntos	Se valorarán todos los aspectos establecidos en la cláusula 7.4 del
----------------------	---

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 29/36	

	PCAP y si el servicio ofertado cumple las características técnicas solicitadas en el PPT, aportando propuestas técnicas muy destacables para dar cobertura a las necesidades del Centro, en todos o en una parte muy significativa de los siguientes aspectos: modelo de gestión, planificación de equipamiento a sustituir e incluir, plan de mantenimiento de equipamiento de cafeterías, procedimiento de gestión de la atención a personal de guardia, sistemas de trazabilidad y garantías de seguridad alimentaria, otras propuestas relacionadas con la explotación de las cafeterías, alcance de las obras de adecuación de espacios, propuesta de distribución arquitectónica, detalle del proyecto, propuesta de calidades de materiales y acabados, propuesta de nuevo equipamiento, propuesta de instalaciones técnicas, propuesta de gestión de suministros energéticos, detallando dichas propuestas técnicas con alta calidad y concreción.
Buena: 14 puntos	Se valorarán todos los aspectos establecidos en la cláusula 7.4 del PCAP y si el servicio ofertado cumple las características técnicas solicitadas en el PPT, aportando propuestas técnicas destacables para dar cobertura a las necesidades del Centro, en buen número de los siguientes aspectos: modelo de gestión, planificación de equipamiento a sustituir e incluir, plan de mantenimiento de equipamiento de cafeterías, procedimiento de gestión de la atención a personal de guardia, sistemas de trazabilidad y garantías de seguridad alimentaria, otras propuestas relacionadas con la explotación de las cafeterías, alcance de las obras de adecuación de espacios, propuesta de distribución arquitectónica, detalle del proyecto, propuesta de calidades de materiales y acabados, propuesta de nuevo equipamiento, propuesta de instalaciones técnicas, propuesta de gestión de suministros energéticos, detallando dichas propuestas técnicas con calidad y concreción.
Apta: 7 puntos	Se valorarán todos los aspectos establecidos en la cláusula 7.4 del PCAP y si el servicio ofertado cumple las características técnicas solicitadas en el PPT, aportando propuestas técnicas destacables para dar cobertura a las necesidades del Centro, en alguno de los siguientes aspectos: modelo de gestión, planificación de equipamiento a sustituir e incluir, plan de mantenimiento de equipamiento de cafeterías, procedimiento de gestión de la atención a personal de guardia, sistemas de trazabilidad y garantías de seguridad alimentaria, otras propuestas relacionadas con la explotación de las cafeterías, alcance de las obras de adecuación de espacios, propuesta de distribución arquitectónica, detalle del proyecto, propuesta de calidades de materiales y acabados, propuesta de nuevo equipamiento, propuesta de instalaciones técnicas, propuesta de gestión de suministros energéticos.
Inadecuada o Insuficiente: 0 Puntos	El servicio ofertado presenta una Memoria Técnica que se considera que es genérica o incompleta en todos o la mayor parte de los aspectos en cuanto al modelo de gestión, planificación de equipamiento a

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 30/36	

	sustituir e incluir, plan de mantenimiento de equipamiento de cafeterías, procedimiento de gestión de la atención a personal de guardia, sistemas de trazabilidad y garantías de seguridad alimentaria, otras propuestas relacionadas con la explotación de las cafeterías, alcance de las obras de adecuación de espacios, propuesta de distribución arquitectónica, detalle del proyecto, propuesta de calidades de materiales y acabados, propuesta de nuevo equipamiento, propuesta de instalaciones técnicas, propuesta de gestión de suministros energéticos.
--	---

B) CRITERIOS OBJETIVOS O EVALUABLES MEDIANTE FÓRMULAS:

1. OFERTA ECONÓMICA: PRECIO EUROS/M2 CONCESIÓN SERVICIOS

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 precio de la ocupación de espacios que se destinen a la concesión de servicios.

El canon por la ocupación de espacios de la concesión de servicios (cafeterías y máquinas de vending) 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 precio mínimo por m2 ocupado (3,63 - euros/m2) garantiza la viabilidad de la ejecución de la concesión del servicio.

Se considera adecuada la fórmula establecida por cuanto se asigna la máxima puntuación a la oferta que presente el precio por m2 ocupado de mayor importe y 0 puntos a la oferta que presente precio por m2 ocupado por m2 igual al de la licitación que es el mínimo exigido. Las restantes puntuaciones se otorgarán mediante la siguiente fórmula de proporción directa entre la oferta de precio por m2 ocupado de mayor importe y cada una de las ofertas, de modo que se establece una puntuación que permite discriminar adecuadamente cada una de las ofertas en función de la oferta de subida del precio por m2 ocupado.

$$P_{OF} = P_{MÁX} * \frac{OF_C_Licitador}{OF_C_MAYOR}$$

Donde:

PMÁX: puntuación máxima para este criterio.

POF: puntuación de la oferta considerada.

OF_C_Licitador: importe ofertado por el licitador para el precio por m2 ocupado.

OF_C_MAYOR: mayor importe ofertado para el precio por m2 ocupado ofertados de entre todos los licitadores.

2.- OFERTA ECONÓMICA: PRECIO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL

Resulta adecuado valorar el descuento ofertado sobre los precios máximos establecidos para los servicios de alimentación a pacientes y personal, por tratarse la principal prestación de los servicios contratados, en orden de que la administración pueda beneficiarse del mejor precio para los mismos, con la calidad y condiciones consideradas.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 31/36	

Se considera adecuada la fórmula establecida, por cuanto permite discriminar adecuadamente las puntuaciones de las distintas ofertas, valorándose las ofertas que realicen los licitadores de bajada en % para el servicio de alimentación de pacientes y personal de planta, sobre el importe máximo establecido para la dieta completa.

Para realizar la valoración de las ofertas se establece un % que se fija como bajada significativa, de forma que si alguna de las ofertas de los licitadores supera en descuento al % establecido como bajada significativa se aplicará la siguiente fórmula, de modo que se establece una puntuación que permite discriminar adecuadamente cada una de las ofertas en función de la oferta de bajada realizada:

$$Si \%BAJ\ OF\ Serv\ Alim_MAYOR > \%BSIG\ POF = P_{M\acute{A}X} * \frac{\%BAJ\ OF\ Serv\ Alim}{\%BAJ\ OF\ Serv\ Alim_MAYOR}$$

Si ninguna de las ofertas de los licitadores supera en supera en descuento al % establecido como bajada significativa se aplicará la siguiente fórmula, de modo que se establece una puntuación que permite discriminar adecuadamente cada una de las ofertas en función de la oferta de bajada realizada:

$$Si \%BAJ\ OF\ Serv\ Alim_MAYOR \leq \%BSIG\ POF = P_{M\acute{A}X} * \frac{\%BAJ\ OF\ Serv\ Alim}{\%BSIG}$$

Donde:

PMÁX: puntuación máxima para este criterio.

POF: puntuación de la oferta considerada.

%BAJ OF Serv Alim: porcentaje de bajada ofertado.

%BAJ OF Serv Alim_MAYOR: mayor de los porcentajes de bajada ofertados de entre todos los licitadores.

%BSIG: porcentaje de bajada significativa (10%).

3.- OFERTA ECONÓMICA: PRECIO DEL SERVICIO DE EXTRAS DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES

Resulta adecuado valorar el descuento ofertado sobre los precios máximos establecidos para los servicios de extras de alimentación a pacientes, por tratarse de un elemento accesorio a la principal prestación de los servicios contratados que incrementan el coste medio de este servicio, en orden de que la administración pueda beneficiarse del mejor precio para los mismos, con la calidad y condiciones consideradas.

Se considera adecuada la fórmula establecida, por cuanto permite discriminar adecuadamente las puntuaciones de las distintas ofertas, valorándose las ofertas que realicen los licitadores de bajada en % para estos suministros, sobre los importes máximos establecidos en el PPT.

Para realizar la valoración de las ofertas se establece un % que se fija como bajada significativa, de forma que si alguna de las ofertas de los licitadores supera en descuento al % establecido como bajada significativa se aplicará la siguiente fórmula, de modo que se establece una puntuación que permite discriminar adecuadamente cada una de las ofertas en función de la oferta de bajada realizada:

$$Si \%BAJ\ OF\ Extras_MAYOR > \%BSIG\ POF = P_{M\acute{A}X} * \frac{\%BAJ\ OF\ Extras}{\%BAJ\ OF\ Extras_MAYOR}$$

Si ninguna de las ofertas de los licitadores supera en supera en descuento al % establecido como bajada significativa se aplicará la siguiente fórmula, de modo que se establece una puntuación que permite discriminar adecuadamente cada una de las ofertas en función de la oferta de bajada realizada:

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 32/36	

$$Si \%BAJ\ OF\ Extras_MAYOR \leq \%BSIG\ P_{OF} = P_{MÁX} * \frac{\%BAJ\ OF\ Extras}{\%BSIG}$$

Donde:

PMÁX: puntuación máxima para este criterio.

POF: puntuación de la oferta considerada.

%BAJ OF Extras: porcentaje de bajada ofertado.

%BAJ OF Extras _MAYOR: mayor de los porcentajes de bajada ofertados de entre todos los licitadores.

%BSIG: porcentaje de bajada significativa (5%).

4.- OFERTA ECONÓMICA: PRECIO DE TARIFAS EN CAFETERÍA DE PÚBLICO

Resulta adecuado valorar el descuento ofertado sobre las tarifas máximas establecidas para las ventas en las cafeterías de Público, en orden a que estos de consumidores puedan beneficiarse de un mejor precio en los consumos a realizar en las cafeterías.

Se considera adecuada la fórmula establecida, por cuanto permite discriminar adecuadamente las puntuaciones de las distintas ofertas, la valoración de las ofertas que realicen los licitadores en función de la bajada en % para las tarifas de la cafetería de público, respecto a los precios que se establecen en el PPT.

$$P_{OF} = P_{MÁX} * \frac{\%BAJ\ OF\ Tarifa\ Público}{\%BAJ\ OF\ Tarifa\ Público_MAYOR}$$

Donde:

PMÁX: puntuación máxima para este criterio.

POF: puntuación de la oferta considerada.

%BAJ OF Tarifa Público: porcentaje de bajada ofertado respecto del importe total anual (IVA no inc) correspondiente a las cafeterías de personal.

%BAJ OF Tarifa Público_MAYOR: mayor de los porcentajes de bajada ofertados de entre todos los licitadores.

5.- OFERTA ECONÓMICA: PRECIO DE TARIFAS EN CAFETERÍA DE PERSONAL

Resulta adecuado valorar el descuento ofertado sobre las tarifas máximas establecidas para las ventas en las cafeterías de Personal, en orden a que estos de consumidores puedan beneficiarse de un mejor precio en los consumos a realizar en las cafeterías.

Se considera adecuada la fórmula establecida, por cuanto permite discriminar adecuadamente las puntuaciones de las distintas ofertas, la valoración de las ofertas que realicen los licitadores en función de la bajada en % para las tarifas de la cafetería de personal, respecto a los precios que se establecen en el PPT.

$$P_{OF} = P_{MÁX} * \frac{\%BAJ\ OF\ Tarifa\ Personal}{\%BAJ\ OF\ Tarifa\ Personal_MAYOR}$$

Donde:

PMÁX: puntuación máxima para este criterio.

POF: puntuación de la oferta considerada.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 33/36	

%BAJ OF Tarifa Personal: porcentaje de bajada ofertado respecto del importe total anual (IVA no inc) correspondiente a las cafeterías de personal.

%BAJ OF Tarifa Personal_MAYOR: mayor de los porcentajes de bajada ofertados de entre todos los licitadores.

6.- OFERTA ECONÓMICA: PRECIO DE TARIFAS EN MÁQUINAS DE VENDING

Resulta adecuado valorar el descuento ofertado sobre las tarifas máximas establecidas para las ventas en máquinas de vending, tanto público en general como al personal del hospital, en orden a que ambos tipos de consumidores puedan beneficiarse de un mejor precio en los consumos a realizar en máquinas expendedoras.

Se considera adecuada la fórmula establecida, por cuanto permite discriminar adecuadamente las puntuaciones de las distintas ofertas, realizándose del siguiente modo.

$$P_{OF} = P_{MÁX} * \frac{\% \text{ BAJ OF Vending}}{\% \text{ BAJ OOF Tarifa Vending_MAYOR}}$$

Donde:

PMÁX: puntuación máxima para este criterio.

POF: puntuación de la oferta considerada.

%BAJ OF Vending: porcentaje de bajada ofertado respecto del importe total anual (IVA no inc) correspondiente a las cafeterías de personal.

%BAJ OF Tarifa Vending_MAYOR: mayor de los porcentajes de bajada ofertados de entre todos los licitadores.

7. EFICIENCIA: CERTIFICACIÓN ENERGÉTICA MÁQUINAS DE VENDING

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 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.

Se valorará 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%:	3 puntos
Si el porcentaje de máquinas ofertadas que poseen eficiencia igual o por encima de C es igual o superior a 50%	1 puntos
Si el porcentaje de máquinas ofertadas que poseen eficiencia igual o por encima de D es igual o superior a 50%	0 puntos

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 exigibles de solvencia económica y financiera proporcionales

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 34/36	

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 la mitad 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, referido al mayor de cualquiera de las últimas tres anualidades, por un importe igual o superior a una anualidad del PBL. La acreditación documental de la suficiencia de la solvencia económica y financiera del empresario se efectuará mediante la aportación de las cuentas anuales, aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si el empresario estuviera inscrito en dicho Registro, y en caso contrario, por las depositadas en el Registro Oficial en que deba estar inscrito, referidas al mejor ejercicio de los tres últimos disponibles. Los empresarios individuales no inscritos en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventarios y cuentas anuales legalizados por el Registro Mercantil.

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:

- 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 el destinatario sea un sujeto privado, mediante certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario, siendo obligatorio al menos acreditación de tres servicios o trabajo por los medios antes indicados. Se exige que el importe anual acumulado sin incluir impuestos sea igual o superior a una anualidad del PBL 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 dos primeros dígitos del CPV, y/o a la descripción del objeto del servicio contenido en el certificado.

12.- CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 35/36	

De conformidad con lo establecido en el artículo 202.1 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, y en cumplimiento de los principios y obligaciones previstos en la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, se impone como condición especial de ejecución del contrato la implementación efectiva de un sistema de prevención, control y aprovechamiento de excedentes alimentarios durante la prestación del servicio de alimentación hospitalaria.

El adjudicatario deberá cumplir, como mínimo, con las siguientes obligaciones:

- Diseño de menús ajustados al consumo real de los pacientes, teniendo en cuenta sus necesidades nutricionales, restricciones médicas y hábitos alimentarios, a fin de minimizar excedentes.
- Registro diario del volumen de alimentos no consumidos y desperdiciados, incluyendo causas identificables (rechazo, sobrantes, errores en el pedido, etc.), con comunicación mensual al órgano de contratación.
- Plan de actuación para la reducción progresiva del desperdicio alimentario, con objetivos cuantificables y medidas correctoras, que incluya formación específica del personal en esta materia.
- Colaboración con entidades sociales legalmente reconocidas para la donación de alimentos no servidos pero aptos para el consumo, conforme al artículo 13 de la Ley 1/2025.
- Medidas de separación y tratamiento de residuos orgánicos, favoreciendo su valorización (compostaje, biogás, etc.), conforme al artículo 11 de la Ley 1/2025 y la normativa medioambiental aplicable.

Estas condiciones especiales 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.

En Almería, a la fecha de la firma electrónica,

EL DIRECTOR DE GESTIÓN DE LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE ALMERÍA

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	17/12/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFFD7JMSJD3MBPA42JXHUMY6Y9	PÁG. 36/36	

MEMORIA COMPLEMENTARIA PARA LA CONTRATACIÓN MIXTA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES Y PERSONAL AUTORIZADO Y LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE CAFETERÍAS Y MÁQUINAS VENDING EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO PONIENTE, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO

Expt. 0000690/2025

Ref.: DJN/ijg

La presente Memoria Complementaria se emite por esta Dirección, al objeto de complementar la Memoria justificativa de necesidad de fecha 17 de diciembre de 2025, para la contratación mixta del Servicio de Alimentación a pacientes y al personal autorizado por la dirección del centro, y la Concesión de Servicios para las cafeterías de personal y de público, así como para las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos en el Hospital Universitario Poniente, modificando los siguientes apartados:

1) Apartado 2.-DIVISIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO EN LOTES

2) Apartado 8.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN, VALOR ESTIMADO Y PRECIOS UNITARIOS

3) Apartado 10.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

1) Apartado 2.-DIVISIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO EN LOTES:

El objeto de la presente contratación, aunque se estructura en distintos lotes a efectos de definición y valoración económica de las prestaciones, será ofertado y adjudicado a la totalidad de los lotes a un único operador económico, al no resultar técnicamente viable ni funcionalmente adecuada su adjudicación mediante lotes independientes.

La contratación proyectada tiene por objeto un servicio integral y unitario de restauración hospitalaria, que comprende de forma conjunta e inseparable el servicio de alimentación a pacientes hospitalizados y profesionales autorizados, así como la concesión de servicios de explotación de cafeterías de público y personal y de máquinas expendedoras, todas ellas prestaciones que se desarrollan en un mismo entorno hospitalario y presentan una estrecha interdependencia, al compartir infraestructuras, procesos productivos, sistemas de control, personal especializado y criterios homogéneos de calidad y seguridad alimentaria.

La configuración en lotes responde a la necesidad de identificar y cuantificar de forma diferenciada las distintas prestaciones que integran el contrato; no obstante, dichas prestaciones no resultan funcional ni técnicamente independientes, por lo que su adjudicación separada comprometería la correcta prestación del servicio en su conjunto.

La correcta ejecución del contrato exige una gestión única, coordinada y continua de todas las prestaciones incluidas, de manera que la adjudicación a un solo contratista garantiza la coherencia del modelo de prestación del servicio, la trazabilidad de los procesos, la homogeneidad de los estándares de calidad, la seguridad alimentaria y la adecuada integración del servicio de alimentación dentro del proceso asistencial hospitalario.

Desde el punto de vista económico, la adjudicación conjunta de la totalidad de los lotes permite optimizar recursos y generar economías de escala, evitando el incremento de costes que supondría la contratación separada de cada lote, así como el riesgo de que alguno de ellos resultara económicamente poco atractivo o quedara desierto, con el consiguiente impacto negativo en la prestación global del servicio.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 1/33	

En consecuencia, se considera que la adjudicación a la totalidad resulta la opción más adecuada para satisfacer el interés público perseguido, asegurar la continuidad del servicio y garantizar una ejecución eficiente, segura y de calidad.

Justificación de la agrupación de lotes:

La división en lotes independientes del contrato supondría, en el caso de adjudicación a varios licitadores diferentes, la duplicidad e incluso triplicidad de estructuras, sistemas de trazabilidad, de gestión de dietas y responsables por parte de las adjudicatarias, así como la necesidad de realizar la adquisición fraccionada en dos o incluso tres partes del volumen de producto necesario para abastecer al centro, todo lo cual tendría una repercusión directa en el precio del contrato, contradiciendo directamente a los principios de eficiencia y economía que deben regir la actividad económico financiera de la Administración Pública.

De acuerdo con lo establecido en el art. 99.3.b de la LCSP, aun estando el contrato dividido en lotes, se justifica que la adjudicación deba realizarse a la totalidad de los mismos a un único adjudicatario, dada su naturaleza indivisible por las siguientes razones:

- Se trata de un **servicio global de restauración en el HUP**, que conlleva la manutención de pacientes hospitalizados, manutención de personal que realiza jornada complementaria, de guardia y autorizado, cafetería de público y de personal, así como servicio de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos (Vending), prestaciones a contratar, **debido a la estrecha relación de las prestaciones que se incluyen en el servicio**, y que afectan de forma directa a la alimentación que se presta a los pacientes como parte sustancial colaboradora de su proceso asistencial de tratamiento en los centros asistenciales. Aunque la alimentación principal a pacientes hospitalizados en los centros se realiza directamente a estos a pie de cama, estos tienen acceso a las cafeterías y máquinas expendedoras automáticas, circunstancia por lo que la alimentación debe contemplarse de forma completa y coordinada, lo que puede ser garantizado únicamente con la existencia de un único prestador del servicio.
- El objeto principal definido según el presente pliego como la ejecución del **servicio de alimentación de pacientes y profesionales** mediante el sistema de línea fría completa supone para las empresas licitadoras una especialización en el sector de la restauración, y más concretamente en el ámbito hospitalario.
- En lo relativo al **servicio de alimentación de personal autorizados**, no resulta posible la división en un lote independiente del servicio de cafetería, dado que dicho servicio de manutención se va a prestar en las instalaciones puestas a disposición del contratista para el servicio de cocina y cafetería, y con el mismo menú que se ofrece al público en general como parte del objeto del servicio de cafetería, con lo cual resulta necesario que el servicio de manutención sea cubierto por el mismo contratista que el de cafetería.
- Por otro lado, la inclusión en el contrato de la **concesión de servicio para la explotación de las cafeterías** se justifica tanto porque determinados servicios, como los menús para almuerzos y cenas, se elaborarán en la propia Cocina Central de Producción (no existe cocina de producción en las cafeterías del Hospital Universitario Poniente), como porque las instalaciones de las cafeterías se precisan como soporte de la capacidad productiva de la Cocina Central de Producción y para la regeneración de menús para almuerzos y cenas.
- Del mismo modo, la unión de un servicio de carácter esencial en los centros hospitalarios como es el de alimentación de los pacientes, con la explotación de cafeterías, a las que tienen acceso los usuarios, permitirá por un lado, contribuir a su recuperación terapéutica considerando las condiciones de prestación de estos servicios que se establecerán en cuanto a productos a dispensar, composiciones, condiciones de la explotación, etc.; y por otro lado, permitirá al adjudicatario una gestión óptima en términos globales de los servicios dado el elevado grado de vinculación que la contratación asigna a los resultados de las encuestas de satisfacción que se realizan a los usuarios sobre su alimentación.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 2/33	

- La inclusión de **máquinas expendedoras automáticas** de productos debe existir principalmente porque estas máquinas atienden y complementan las necesidades de pacientes, usuarios y profesionales durante las 24 horas del día, en todos sus servicios e instalaciones, incluidos aquellos con acceso restringido o de supervisión continuada a pacientes, en un centro hospitalario situado fuera del ámbito urbano, constituyendo en sí una misma prestación, resultandos inseparables a estos efectos, ya que en otro caso podría generar agravios comparativos, cualitativos y cuantitativos en la oferta de productos similares a los de las cafeterías en caso de explotación independiente, de forma que el escenario de competencia entre empresas podría afectar a la buena ejecución de alguno de los servicios de alimentación y a la propia satisfacción de usuarios y profesionales. Se añade que los productos ofertados en las máquinas expendedoras guardan similitud en cuanto a marcas, formas de presentación, etc., con los ofertados en las cafeterías.

Además, las máquinas instaladas deberán estar operativas las 24 horas, garantizando la continuidad del servicio sobre todo en horario nocturno, los fines de semana y festivos. Por tanto, debe entenderse que la concesión de servicio de cafetería y concesión de servicios de vending constituyen en sí una misma prestación, resultando inseparables a estos efectos.

- Por otro lado, la **estandarización de los procesos empleados**, desde la adquisición de los suministros hasta la elaboración de los menús, pasando por el control de las dietas y la medición de las cantidades, la distribución de los alimentos en un plazo de tiempo correcto, la calidad de los platos, su aspecto y, que estos conserven su temperatura ideal hasta el momento de ser consumidos, la formación específica del personal empleado y la monitorización de los resultados obtenidos, mediante controles de calidad, hacen que por la complejidad del servicio de alimentación, solo pueda ser encomendado **a un solo adjudicatario y por la totalidad del servicio**, ya que la realización independiente de cada una de las prestaciones dificultarían la correcta ejecución desde el punto de vista técnico, así como la necesidad de coordinar la ejecución de las diferentes actividades a llevar a cabo, aunque se realicen en líneas de servicios distintas, cuestión que podría verse imposibilitada por su división en lotes y ejecución por una pluralidad de contratistas diferentes.
- Por último, la no división del contrato en lotes coadyuva a la optimización de recursos económicos y la reducción de costes, aplicando sinergias que permiten aumentar la productividad y eficiencia de los servicios contratados, corriéndose además el riesgo de quedar desiertos algunos de los mismos por no resultar atractivos económicamente manteniendo los niveles de calidad del servicio.

2) **Apartado 8.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN, VALOR ESTIMADO Y PRECIOS UNITARIOS:**

8.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN, VALOR ESTIMADO Y PRECIOS UNITARIOS

8.1.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 100 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, el presupuesto base de licitación se define como el límite máximo de gasto que, en virtud del contrato, puede comprometer el órgano de contratación, incluyendo el Impuesto sobre el Valor Añadido, salvo que una disposición establezca lo contrario.

El presente expediente se configura como un contrato mixto que comprende, por una parte, la prestación del servicio de alimentación a pacientes y personal autorizado y, por otra, la concesión de servicios para la explotación de las cafeterías y de las máquinas expendedoras ubicadas en el Hospital Universitario Poniente.

Las cafeterías de público y personal no tienen cocina propia y la producción es suministrada desde la Cocina Central de Producción del servicio de alimentación del centro, explotada por la misma empresa contratista, existiendo en las cafeterías solamente una zona de terminación de platos calientes y zona de emplatado.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 3/33	

Para el cálculo del Presupuesto Base de Licitación del contrato mixto propuesto, se han tenido en cuenta las siguientes premisas:

- **A) SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN: se hace preciso destinar crédito y autorizar gasto** para atender las obligaciones que se deriven para la Administración, determinándose los importes por la previsión estimada a proporcionar según a los históricos de consumos y en base al precio unitario máximo, siendo estos servicios:

Lote 1.- Servicios de alimentación a pacientes, a pie de cama

Lote 2.- Servicio de extras a pacientes

Lote 3.- Servicio de alimentación al personal, en el lugar destinado por el centro

Lote 4.- Servicio de alimentación al personal, en la cafetería de personal

- **B) CONCESIÓN DE SERVICIOS:** por la Concesión de Servicios de las Cafeterías de Público y Personal y Máquinas Exendedoras en el Hospital Universitario Poniente 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.

Los datos de ventas, así como de consumos se basan en el análisis de los resultados históricos del negocio, así como los precios de mercado.

En el presente contrato mixto, los servicios que generan obligaciones económicas y que hacen preciso destinar crédito y autorizar gasto, determinan el **Presupuesto Base de Licitación (PBL) que asciende a 11.213.363,23 € (IVA Incluido)**, con el siguiente desglose por conceptos:

SERVICIOS ALIMENTACIÓN	PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN		
	IMPORTE (IVA no incl)	IVA 10%	IMPORTE (IVA incl)
1.- SERVICIO ALIMENTACIÓN A PACIENTES	8.065.397,66 €	806.539,77 €	8.871.937,43 €
2.- SERVICIO EXTRA PACIENTES	699.775,09 €	69.977,51 €	769.752,60 €
3.- SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL PLANTA	465.203,63 €	46.520,36 €	511.723,99 €
4.- SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL CAFETERÍA	963.590,19 €	96.359,02 €	1.059.949,21 €
	10.193.966,57 €	1.019.396,66 €	11.213.363,23 €

8.1.1.- SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES Y PERSONAL:

El cálculo del coste correspondiente a los servicios de alimentación destinados a pacientes y personal autorizado se ha efectuado mediante la determinación del coste unitario de la dieta y su posterior aplicación al número estimado de dietas a suministrar durante el periodo de ejecución del contrato.

A efectos de esta estimación, se entiende por dieta el conjunto de ingestas diarias compuesto por desayuno, comida, merienda y cena, incluyendo asimismo las adaptaciones necesarias derivadas de las distintas prescripciones dietéticas y nutricionales aplicables a pacientes hospitalizados.

Sobre la base de lo anterior, se ha determinado un precio medio estimado de la dieta completa de 18,95 €, calculado como valor medio para el conjunto del periodo contractual de cinco años, teniendo en consideración la previsible evolución de los costes asociados a la prestación del servicio durante dicho periodo. En consecuencia, la evolución estimada del coste unitario de la dieta a lo largo del contrato se detalla a continuación:

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 4/33	

TIPO INGESTA	AÑO 2026	AÑO 2027	AÑO 2028	AÑO 2029	AÑO 2030	AÑO 2031	% REPERCUSIÓN	PRECIO
DESAYUNOS	2,05 €	2,10 €	2,15 €	2,20 €	2,26 €	2,31 €	11,50% D	2,18 €
COMIDAS	7,77 €	7,96 €	8,14 €	8,34 €	8,53 €	8,73 €	43,50% D	8,24 €
MERIENDAS	1,61 €	1,65 €	1,68 €	1,73 €	1,77 €	1,81 €	9,00% D	1,71 €
CENAS	6,43 €	6,59 €	6,74 €	6,90 €	7,06 €	7,23 €	36,00% D	6,82 €
DIETA COMPLETA	17,85 €	18,29 €	18,72 €	19,16 €	19,61 €	20,08 €	100,00% D	18,95 €

El precio unitario de la dieta completa se ha obtenido considerando las cantidades estimadas para estos servicios de forma que se cubran los costes previstos de acuerdo con las tipología hospitalaria, frecuencia de entrega, requerimientos nutricionales y condiciones técnicas del servicio, lo que permite considerar dichos importes como representativos del precio de mercado actual para este tipo de prestación. Dichos valores resultan coherentes con los costes asociados a la prestación del servicio de alimentación hospitalaria, teniendo en consideración los componentes habituales de la dieta hospitalaria completa (desayuno, comida, merienda y cena), la atención a dietas especiales, el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable y los costes laborales del personal adscrito al servicio.

Se hace constar que los precios referenciados de las ingestas se han estimado atendiendo al precio general del mercado, siendo inferiores a los precios de las mencionadas ingestas en los establecimientos de restauración de la zona cercana al Hospital y teniendo en cuenta el desorbitado incremento de precios que han experimentando las materias primas durante los últimos años. Todo ello, en orden a asegurar la viabilidad del proyecto.

Los precios de las ingestas para los servicios de alimentación de profesionales tanto en planta como en la cafetería se han considerado equivalentes a los precios estimados para la alimentación de pacientes, toda vez que son elaboradas en la Cocina Central de Producción del centro, y con una tarifa inferior a mismos conceptos que se realicen tanto en la cafetería de personal para otros profesionales no autorizados para realizar guardias, como para el público en general. Por ello, y considerando que prima el interés público que supone el poder dar un servicio de alimentación a los usuarios y personal de guardia y autorizado en el Hospital Universitario Poniente, los precios de las dietas se han establecido en los máximos anteriormente reseñados lo cual sin duda favorecerá la concurrencia en aras a salvaguardar los principios de la Ley de Contratos del Sector Público. Todo ello en coherencia con los principios de eficiencia, sostenibilidad económica y adecuada prestación del servicio recogidos en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

Para la determinación del **volumen estimado de dietas** destinadas a pacientes, se han utilizado como referencia los datos históricos de consumo medio registrados en los años 2023, 2024 y 2025 en el Hospital Universitario Poniente. A partir de dicha información se ha realizado una estimación promedio de consumo, que sirve de base para la cuantificación económica del servicio durante el periodo total de vigencia del contrato, tal y como se refleja en el siguiente cuadro:

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 5/33	

CONCEPTO SERVICIO	% Dieta	2023	2024	2025	Promedio
		Total Unidades	Total Unidades	Total Unidades	Total Unidades
SERVICIO ALIMENTACIÓN PACIENTES – DESAYUNO	11,5%	82.612	79.168	81.776	81.185
SERVICIO ALIMENTACIÓN PACIENTES – COMIDA	43,5%	90.480	87.944	89.137	89.187
SERVICIO ALIMENTACIÓN PACIENTES – MERIENDA	9,0%	81.673	78.734	79.880	80.096
SERVICIO ALIMENTACIÓN PACIENTES – CENA	36,0%	84.526	81.286	82.369	82.727
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL PLANTA – DESAYUNO	11,5%	26.667	29.350	29.669	28.562
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL PLANTA – MERIENDA	9,0%	17.840	18.193	18.135	18.056
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL GUARDIA – COMIDA	43,5%	9.155	10.120	13.914	11.063
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL GUARDIA – CENA	36,0%	18.064	14.833	11.749	14.882
Suma		411.017	399.628	406.629	405.758
TOTAL DIETAS		101.797	98.464	100.347	100.203

CONCEPTO	Promedio Servicios
Desayuno	109.747
Almuerzo	100.250
Merienda	98.152
Cena	97.609
DIETA COMPLETA	100.203

Una vez establecidos tanto el precio de la dieta como el número estimado de dietas a suministrar durante los cinco años de duración del contrato, se obtiene el importe total previsto para la prestación de los servicios de alimentación, conforme al desglose que se detalla a continuación.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 6/33	

ESTIMACIÓN ANUAL DE SERVICIOS					
HOSPITAL UNIVERSITARIO PONIENTE	DESAYUNOS	COMIDAS	MERIENDAS	CENAS	DIETAS
SERVICIO ALIMENTACIÓN PACIENTES (1)	81.185	89.187	80.096	82.727	85.123
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL	28.562	11.063	18.056	14.882	15.080
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL EN PLANTA (2)	28.562		18.056		
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL DE GUARDIA (3)		11.063		14.882	
CONCEPTOS SERVICIOS	109.747	100.250	98.152	97.609	100.203

(1): SERVICIO A PIE DE CAMA

(2): SERVICIO EN LUGAR DESIGNADO DE LA UNIDAD ASISTENCIAL CORRESPONDIENTE

(3): SERVICIO EN CAFETERÍA DE PERSONAL O EN LUGAR DESIGNADO DE LA UNIDAD ASISTENCIAL CORRESPONDIENTE

Nº meses	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031
ACTUALIZACIÓN IPC:	2,70 %	2,10 %	1,90 %	1,90 %	1,90 %	1,90 %	6

TIPO INGESTA	AÑO 2026	AÑO 2027	AÑO 2028	AÑO 2029	AÑO 2030	AÑO 2031	PRECIO
DESAYUNOS	2,05 €	2,10 €	2,15 €	2,20 €	2,26 €	2,31 €	2,18 €
COMIDAS	7,77 €	7,96 €	8,14 €	8,34 €	8,53 €	8,73 €	8,24 €
MERIENDAS	1,61 €	1,65 €	1,68 €	1,73 €	1,77 €	1,81 €	1,71 €
CENAS	6,43 €	6,59 €	6,74 €	6,90 €	7,06 €	7,23 €	6,82 €
DIETA COMPLETA	17,85 €	18,29 €	18,72 €	19,16 €	19,61 €	20,08 €	18,95 €

INGRESOS DE EXPLOTACIÓN	AÑO 2026	AÑO 2027	AÑO 2028	AÑO 2029	AÑO 2030	AÑO 2031	IMPORTE (s/IVA)
SERVICIO ALIMENTACIÓN PACIENTES (1)	759.926,99 €	1.557.014,54 €	1.593.209,44 €	1.631.077,04 €	1.669.668,43 €	854.501,23 €	8.065.397,66 €
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL EN PLANTA (2)	43.826,89 €	89.814,62 €	91.871,73 €	94.097,25 €	96.304,71 €	49.288,43 €	465.203,63 €
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL DE GUARDIA (3)	90.786,47 €	186.026,26 €	190.349,86 €	194.866,14 €	199.471,32 €	102.090,14 €	963.590,19 €
INGRESOS TOTALES	961.098,51 €	1.968.828,10 €	2.014.056,34 €	2.061.322,34 €	2.109.421,44 €	1.079.239,84 €	10.193.966,57 €

En relación con la evolución prevista del IPC, se han tomado como referencia las Proyecciones macroeconómicas del Banco de España publicadas en el Boletín Económico 2025/T4, que sitúan la inflación media prevista para la economía española en el +2,70% para el año 2025, el +2,1 % para el año 2026 y en el +1,9 % para el año 2027. Para los ejercicios posteriores, y ante la ausencia de estimaciones oficiales publicadas con un horizonte temporal superior, se ha considerado razonable mantener una previsión de estabilización de la inflación en torno al +1,9 %

8.1.2.- SERVICIO EXTRAS PACIENTES:

Para la estimación económica correspondiente al servicio de extras destinados a pacientes, se ha tomado como referencia el histórico de consumos registrados durante los ejercicios 2024 y 2025 en el Hospital Universitario Poniente, relativo a los productos adicionales suministrados fuera del régimen ordinario de dietas hospitalarias.

Sobre la base de dicha información se ha determinado un consumo medio representativo, que se utiliza como referencia para la estimación del volumen de extras y su correspondiente cuantificación económica durante el periodo de ejecución del contrato. El detalle del consumo considerado se recoge en el **Anexo I “Listado extras 2024–2025”**.

En lo que respecta a la determinación de los precios unitarios de los distintos productos incluidos en el servicio de extras, se ha considerado el precio actualmente aplicado por la empresa prestataria del servicio en el marco del contrato vigente, procediéndose a su actualización mediante la aplicación de un incremento del +37,7 %,

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 7/33	

correspondiente a la variación acumulada del Índice de Precios al Consumo (IPC) registrada entre enero de 2020, fecha de referencia de los precios establecidos en el contrato actualmente en vigor, y diciembre de 2025, para el grupo de alimentos y bebidas no alcohólicas.

Cálculo de variaciones del Índice de Precios de Consumo (sistema IPC base 2025)

Datos disponibles hasta Enero de 2026

1.- Seleccione periodos: Fecha Inicial: Mes: Enero Año: 2020 Fecha Final: Mes: Diciembre Año: 2025	2.- Seleccione el tipo de índice: ☐ General Nacional (desde enero de 1961) ☐ General por Comunidades Autónomas (desde enero de 1978) ☐ General por Provincias (desde enero de 1993) ☒ Nacional por Grupos ECOICOP ver.2 (*) ☐ Nacional de la Rúbrica Vivienda en Alquiler (**)
---	---

Cálculo de variaciones del Índice de Precios de Consumo (sistema IPC base 2025)

Variación del Índice Nacional por Grupos ECOICOP ver. 2 según el sistema IPC base 2025 desde Enero de 2020 hasta Diciembre de 2025

Índice	Porcentaje(%)
Alimentos y bebidas no alcohólicas	37,7

La consulta de las variaciones del IPC utilizadas para la estimación puede verificarse en el siguiente enlace oficial del Instituto Nacional de Estadística:

<https://www.ine.es/varipc/verVariaciones.do?idmesini=1&anyoini=2020&idmesfin=12&anyofin=2025&ntipo=4&enviar=Calcular>

Con el fin de facilitar la comprensión y verificación de los cálculos efectuados, se incorpora a la presente Memoria el **Anexo II “Precios Extras”**, relativo a la relación de precios unitarios estimados y coste económico del servicio de extras, incluyendo el desglose por tipo de producto y por anualidades.

8.1.3- CÁLCULO DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN, COSTES DIRECTOS E INDIRECTOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES Y PERSONAL AUTORIZADO

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 100 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP), se procede a la determinación y desglose del presupuesto base de licitación, identificando los costes directos e indirectos, así como otros eventuales gastos necesarios para la correcta ejecución de los servicios de alimentación destinados a pacientes y personal autorizado, de acuerdo al cuadro que se incorpora a continuación, procediéndose seguidamente a la explicación y justificación de las partidas que lo integran:

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 8/33	

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6		
CONCEPTO	2026	2027	2028	2029	2030	2031	IMPORTE TOTAL	%
Costes Salariales	513.435,58 €	1.054.596,68 €	1.083.070,79 €	1.112.313,71 €	1.142.346,18 €	586.594,76 €	5.492.357,70 €	53,88 %
Costes Aprovisionamiento	354.914,14 €	725.184,13 €	738.579,81 €	753.076,56 €	767.608,12 €	391.091,57 €	3.730.454,33 €	36,59 %
Costes materias primas	294.698,97 €	602.169,65 €	613.165,50 €	625.258,82 €	637.352,14 €	324.722,73 €	3.097.367,81 €	30,38 %
Coste extras	60.215,17 €	123.014,48 €	125.414,31 €	127.817,74 €	130.255,98 €	66.368,84 €	633.086,53 €	6,21 %
COSTES DIRECTOS	868.349,72 €	1.779.780,82 €	1.821.650,61 €	1.865.390,27 €	1.909.954,29 €	977.686,33 €	9.222.812,04 €	90,47 %
Costes Generales de estructura	59.297,76 €	120.561,03 €	122.376,69 €	124.226,85 €	126.112,16 €	64.016,65 €	616.591,15 €	6,05 %
COSTES INDIRECTOS	59.297,76 €	120.561,03 €	122.376,69 €	124.226,85 €	126.112,16 €	64.016,65 €	616.591,15 €	6,05 %
Beneficio Industrial	33.427,82 €	68.478,91 €	70.053,12 €	71.695,95 €	73.369,76 €	37.537,82 €	354.563,38 €	3,48 %
TOTAL PBL (IVA excluido)	961.075,31 €	1.968.820,76 €	2.014.080,42 €	2.061.313,07 €	2.109.436,21 €	1.079.240,80 €	10.193.966,57 €	100,00 %
IVA (10%)	96.107,53 €	196.882,08 €	201.408,04 €	206.131,31 €	210.943,62 €	107.924,08 €	1.019.396,66 €	
TOTAL PBL (IVA incluido)	1.057.182,84 €	2.165.702,84 €	2.215.488,46 €	2.267.444,38 €	2.320.379,83 €	1.187.164,87 €	11.213.363,23 €	

A efectos de la estimación económica del contrato, se ha considerado como primer año de ejecución (año 1) el ejercicio 2026, previniendo el inicio de la prestación en el mes de julio de dicho año. En consecuencia, para el cálculo económico del contrato se han contemplado las anualidades comprendidas entre los ejercicios 2026 y 2031, lo que permite estimar el coste total correspondiente a un periodo de cinco años de duración contractual.

En relación con la evolución prevista de los precios, se han tomado como referencia las Proyecciones macroeconómicas del Banco de España publicadas en el Boletín Económico 2025/T4 (<https://doi.org/10.53479/42065>), que sitúan la inflación media prevista para la economía española en el +2,70% para el año 2026, el +2,1 % para el año 2026 y en el +1,9 % para el año 2027.

Para los ejercicios posteriores, y ante la ausencia de estimaciones oficiales publicadas con un horizonte temporal superior, se ha considerado razonable mantener una previsión de estabilización de la inflación en torno al +1,9 %:

	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031
Nº meses		6	12	12	12	12	6
ACTUALIZACIÓN IPC:	2,70 %	2,10 %	1,90 %	1,90 %	1,90 %	1,90 %	

8.1.3.1.- JUSTIFICACIÓN COSTES DIRECTOS DE PERSONAL:

Para la estimación de los gastos salariales se ha tenido en consideración el personal necesario para la correcta prestación de los servicios de alimentación previamente descritos, dimensionado en función de la demanda asistencial prevista y de las necesidades organizativas del servicio.

El personal adscrito a la ejecución del contrato se registrará por las condiciones laborales establecidas en el Convenio Colectivo estatal del sector de restauración colectiva, aprobado mediante Resolución de 30 de noviembre de 2022 de la Dirección General de Trabajo, publicado en el Boletín Oficial del Estado n.º 299, de 14 de diciembre de 2022, para el periodo comprendido entre el 1 de julio de 2022 y el 31 de diciembre de 2024. Asimismo, de conformidad con lo dispuesto en la Resolución publicada en el BOE-A-2025-12598, el citado convenio extiende su vigencia durante el ejercicio 2025, manteniéndose su aplicación en tanto no se acuerde y publique un nuevo convenio colectivo que lo sustituya.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 9/33	

La determinación del número de efectivos por categoría profesional se ha realizado a partir de una estimación propia de las necesidades del servicio, basada en la planificación de turnos y en la distribución funcional de las distintas categorías profesionales, conforme al cuadro de plantilla que se detalla más adelante.

A efectos exclusivamente de valoración económica, se ha tomado como referencia el coste medio por categoría profesional correspondiente al personal actualmente adscrito al servicio, al considerarse representativo de las condiciones retributivas del sector y del convenio colectivo aplicable.

No obstante, dicho coste se utiliza únicamente como referencia para la estimación económica, habiéndose determinado la estructura y dimensionamiento de la plantilla en función de las necesidades del servicio y no en función de la plantilla actualmente existente, conforme a lo previsto en el artículo 100 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público.

El personal considerado, en función de su categoría profesional, presta no solamente el servicio de cocina que se incluye en el servicio de alimentación, sino también el personal realiza las funciones complementarias incluidas en el servicio, entre las cuales se encuentra el abastecimiento de materias primas, elaboración y conservación, la distribución de la comida en planta a pie de cama, limpieza y gestión de los residuos producidos, definición de oferta de diferentes dietas, atención, información y adecuación de estas para los pacientes y atención e información a profesionales.

La estimación de personal por categoría profesional y jornada diaria para la prestación del servicio es la siguiente:

CATEGORÍA	ÁREA	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SÁBADO		DOMINGO		SUMA	TOTAL HORAS SEMANA	TOTAL HORAS ANUAL	EFECTIVOS NECESARIOS
		M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T				
ADMINISTRATIVO	ORGANIZACIÓN	1		1		1		1		1						5	40	2.080	1,16
GOBERNANTE-A		1		1		1		1		1						5	40	2.080	1,16
SUPERVISOR EXPLOTAC.		1		1		1		1		1						5	40	2.080	1,16
DIETISTA		1		1		1		1		1						5	40	2.080	1,16
JEFE DE COCINA	PRODUCCIÓN	1		1		1		1		1						5	40	2.080	1,16
COCINERO		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					40	320	16.640	9,24
AUX.SERV.LIMPIEZA		1		1		1		1		1						5	40	2.080	1,16
AYUDANTE COCINA	REPARTO PLANTA	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	65	520	27.040	15,02
DIETISTA		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					10	80	4.160	2,31
TOTAL																			33,53

En base a lo expuesto anteriormente, a continuación recoge el desglose de los costes de personal correspondientes al ejercicio 2025, calculados para el personal necesario para la prestación del servicio:

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 10/33	

CATEGORÍA	PERSONAL ACTIVO SERVICIO			PERSONAL NECESARIO SERVICIO			
	Nº EFECTIVOS	COSTE MEDIO	COSTE ANUAL	Nº EFECTIVOS	COSTE ANUAL	% ABSENTISMO	COSTE ANUAL + ABSENTISMO
ADMINISTRATIVO	1	22.776,73 €	22.776,73 €	1,16	26.421,00 €	5,30 %	27.821,32 €
AUX.SERV.LIMPIEZA	1	24.916,26 €	24.916,26 €	1,16	28.902,86 €	5,30 %	30.434,71 €
AYUDANTE COCINA	14	27.026,92 €	378.376,90 €	15,02	405.944,37 €	5,30 %	427.459,42 €
COCINERO	7	27.408,60 €	191.860,22 €	9,24	253.255,48 €	5,30 %	266.678,02 €
DIETISTA	1	28.257,90 €	28.257,90 €	3,47	98.054,90 €	5,30 %	103.251,81 €
GOBERNANTE-A	1	37.099,32 €	37.099,32 €	1,16	43.035,21 €	5,30 %	45.316,08 €
JEFE DE COCINA	1	45.371,35 €	45.371,35 €	1,16	52.630,77 €	5,30 %	55.420,20 €
SUPERVISOR EXPLOTAC.	2	35.606,80 €	71.213,60 €	1,16	41.303,89 €	5,30 %	43.492,99 €
TOTAL				33,53	949.548,48 €		999.874,55 €

Se ha considerado una tasa de absentismo del 5,3 %, tomando como referencia los datos publicados en el Informe de Absentismo Laboral de Randstad Research (diciembre de 2025), que sitúa el nivel de absentismo medio en Andalucía en el 5,3 %, según el análisis de absentismo por comunidades autónomas para el conjunto de sectores de actividad.

El coste de la seguridad social, conforme a la información aportada por el contratista representa el 24,35% del coste bruto. Expresamente se deja constancia que en los costes salariales se ha considerado la aplicación del importe correspondiente a la cotización del Mecanismo de Equidad Intergeneracional que corresponda.

A efectos de la estimación económica de las anualidades posteriores del contrato (2026-2031), se ha considerado una actualización anual estimada del +2,7 % sobre los costes salariales, utilizada a efectos de proyectar el coste previsible del servicio durante el periodo de ejecución del contrato.

La utilización de este porcentaje responde a la necesidad de reflejar en el presupuesto base de licitación el coste real previsible de la prestación durante toda la vigencia contractual, en línea con lo establecido en el artículo 100 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, y conforme al criterio interpretativo recogido en el Informe 23/2025 de la Junta Consultiva de Contratación Pública del Estado, que señala que en contratos de duración plurianual resulta adecuado estimar la evolución previsible de los costes laborales cuando ello sea necesario para determinar correctamente el presupuesto base de licitación.

		2026	2027	2028	2029	2030	2031	TOTAL
Nº meses		6	12	12	12	12	6	60
ACTUALIZACIÓN COSTE SALARIAL	2,70 %	2,70 %	2,70 %	2,70 %	2,70 %	2,70 %		
COSTE SALARIAL	999.874,55 €	513.435,58 €	1.054.596,68 €	1.083.070,79 €	1.112.313,71 €	1.142.346,18 €	586.594,76 €	5.492.357,70 €

El Convenio Colectivo Estatal del Sector Laboral de Restauración Colectiva para el periodo 1 de julio de 2022 a 31 de diciembre de 2024, publicado en el BOE Núm. 299 de fecha 14 de diciembre de 2022, dedica el Capítulo VII a la Igualdad de trato y oportunidades entre mujeres y hombres, garantizando una igualdad real y efectiva en el sector, promoviendo la prevención, la participación sindical y la mejora continua. La información facilitada por la empresa contratista actual sobre la plantilla que presta servicios en el Hospital Universitario Poniente presenta la estructura en cuanto a profesionales que a continuación se detalla:

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 11/33	

CATEGORÍA	HOMBRES	MUJERES
ADMINISTRATIVO	0	1
AUX.SERV.LIMPIEZA	1	0
AYUDANTE COCINA	4	10
COCINERO	1	6
DIETISTA	0	1
GOBERNANTE-A	0	1
JEFE DE COCINA	1	0
SUPERVISOR EXPLOTAC.	2	0
TOTAL	9	19

8.1.3.2.- JUSTIFICACIÓN OTROS COSTES DIRECTOS APROVISIONAMIENTOS - MATERIAS PRIMAS:

Los costes directos derivados del aprovisionamiento o adquisición de materias primas constituyen una parte esencial del presupuesto del contrato, al estar directamente vinculados a la prestación del servicio de alimentación a pacientes hospitalizados y personal autorizado.

En el presente apartado se diferencian, por una parte, los aprovisionamientos correspondientes a los servicios de alimentación destinados a pacientes y personal autorizado y, por otra, los aprovisionamientos asociados al servicio de extras para pacientes.

- Aprovisionamientos correspondientes a los Servicios de Alimentación a pacientes y personal autorizado:

Este componente comprende el conjunto de productos alimenticios necesarios para la elaboración diaria de menús completos, equilibrados y adaptados a las prescripciones médicas y dietéticas de los pacientes, en cumplimiento con los protocolos sanitarios y las recomendaciones nutricionales establecidas por las autoridades competentes (Ministerio de Sanidad, consejerías autonómicas, etc.) y a las prescripciones específicas recogidas en los pliegos que componen la presente contratación.

Para la estimación del coste de aprovisionamiento de materias primas, se han tomado como referencia los datos reales de consumo y coste registrados en el Hospital Universitario Poniente, considerando la planificación semanal de las distintas ingestas y la composición de los menús, con identificación de los productos alimenticios que integran cada servicio y su coste unitario estimado por ración.

Para estimar este coste, se ha considerado el coste medio de la materia prima por ración/dieta completa diaria, en función del número estimado de dietas a servir por jornada. Como resultado de dicho análisis se obtiene un coste medio estimado de materias primas por dieta completa de 5,87 €, conforme al desglose que se recoge en las tablas que se incorporan a continuación:

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 12/33	

DESAYUNO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	
	DESCAFEINADO CON LECHE Y AZÚCAR 0,32 €	DESCAFEINADO CON LECHE Y AZÚCAR 0,32 €	DESCAFEINADO CON LECHE Y AZÚCAR 0,32 €	DESCAFEINADO CON LECHE Y AZÚCAR 0,32 €	DESCAFEINADO CON LECHE Y AZÚCAR 0,32 €	DESCAFEINADO CON LECHE Y AZÚCAR 0,32 €	DESCAFEINADO CON LECHE Y AZÚCAR 0,32 €	2,24 €
	BOLLO DE PAN CON MANTEQUILLA Y MERMEZAD 0,40 €	BOLLO DE PAN ACEITE, TOMATE Y SAL 0,55 €	BOLLO DE PAN CON MANTEQUILLA Y MERMEZAD 0,40 €	BOLLO DE PAN CON MANTEQUILLA Y MERMEZAD 0,40 €	BOLLO DE PAN CON MANTEQUILLA Y MERMEZAD 0,40 €	BOLLO DE PAN CON MANTEQUILLA Y MERMEZAD 0,40 €	BOLLO DE PAN ACEITE, TOMATE Y SAL 0,55 €	3,10 €
								0,76 €
MERIENDA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	
	DESCAFEINADO CON LECHE Y AZÚCAR 0,32 €	DESCAFEINADO CON LECHE Y AZÚCAR 0,32 €	DESCAFEINADO CON LECHE Y AZÚCAR 0,32 €	DESCAFEINADO CON LECHE Y AZÚCAR 0,32 €	DESCAFEINADO CON LECHE Y AZÚCAR 0,32 €	DESCAFEINADO CON LECHE Y AZÚCAR 0,32 €	DESCAFEINADO CON LECHE Y AZÚCAR 0,32 €	2,24 €
	GALLETAS 0,11 €	PASTAS DE TÉ 0,20 €	GALLETAS 0,11 €	PALMERITAS 0,20 €	GALLETAS 0,11 €	PASTAS DE TÉ 0,20 €	GALLETAS 0,11 €	1,04 €
								0,47 €
ALMUERZO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	
	LENTEJAS ESTOFADAS 0,85 €	ALUBIAS CON VERDURAS 0,95 €	ARROZ CON MARISCO 1,00 €	COCIDO 0,90 €	ENSALADA DE PASTA 0,85 €	ENSALADA MEDITERRÁNEA 0,89 €	TRIGO 0,80 €	6,24 €
	POLLO AL HORNO 1,12 €	LIMANDA PLANCHA EN SALSA DE GAMBAS, ACEITE Y PEREJIL 1,05 €	LOMO A LA PLANCHA 1,05 €	POLLO AL CHILINDRÓN 1,25 €	FRITURA DE PESCADO 1,65 €	MAGRA AL AJILLO 1,00 €	ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA 1,10 €	8,22 €
	PATATAS ASADAS CON ROMERO 0,32 €		SALTEADO DE CHAMPIÑONES, CEBOLLA Y CALABACÍN 0,40 €		PISTO BRASEADO 0,35 €	PATATAS DADO 0,22 €	MENESTRA 0,45 €	1,74 €
	BOLLO DE PAN 0,20 €	BOLLO DE PAN 0,20 €	BOLLO DE PAN 0,20 €	BOLLO DE PAN 0,20 €	BOLLO DE PAN 0,20 €	BOLLO DE PAN 0,20 €	BOLLO DE PAN 0,20 €	1,40 €
								2,51 €
CENA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	
	SOPA DE FIDEOS 0,50 €	CREMA DE HORTALIZAS 0,65 €	SOPA DE PICADILLO 0,60 €	MENESTRA 0,80 €	SOPA DE POLLO 0,52 €	CREMA DE VERDURA 0,65 €	JUDÍAS CON PATATAS 0,45 €	4,17 €
	TORTILLA FRANCESA 0,75 €	HAMBURGUESA A LA PLANCHA 0,95 €	MEDALLÓN DE SALMÓN 1,40 €	SALCHICHAS AL HORNO 0,90 €	TORTILLA DE PATATAS 0,95 €	MERLUZA A LA PLANCHA 1,10 €	LOMO A LA PLANCHA 1,05 €	7,10 €
	TOMATE PROVENZAL 0,35 €	MENESTRA DE VERDURAS 0,40 €	JUDÍAS VERDES SALTEADAS 0,40 €	PATATAS PANADERAS 0,25 €		BRÓCOLI AL VAPOR 0,40 €	CHAMPIÑONES SALTEADOS 0,42 €	2,22 €
	BOLLO DE PAN 0,20 €	BOLLO DE PAN 0,20 €	BOLLO DE PAN 0,20 €	BOLLO DE PAN 0,20 €	BOLLO DE PAN 0,20 €	BOLLO DE PAN 0,20 €	BOLLO DE PAN 0,20 €	1,40 €
								2,13 €
TOTAL DÍA	5,44 €	5,79 €	6,40 €	5,74 €	5,87 €	5,90 €	5,97 €	
COSTE MEDIO:								5,87 €

Asimismo, a efectos de verificar la coherencia y razonabilidad del coste estimado de materias primas, se ha realizado un análisis comparativo con expedientes recientes de contratación relativos al suministro de víveres destinados a la elaboración de dietas hospitalarias tramitados por distintas centrales provinciales de compras del Servicio Andaluz de Salud. En particular, se han tomado como referencia los siguientes expedientes:

- Central Provincial de Compras de Almería - Expediente 826/2024
- Central Provincial de Compras de Sevilla - Expediente PA 61/2024
- Central Provincial de Compras de Jaén - Expediente 1131/2025

El análisis de dichos expedientes, así como de los precios unitarios actualizados incluidos en los mismos, ha permitido realizar una estimación contrastada con los valores de mercado aplicables a este tipo de suministros.

A efectos de garantizar la comparabilidad de los datos, los precios considerados en los expedientes de referencia han sido ajustados eliminando los costes indirectos y el margen de beneficio empresarial, de forma que la comparación se realice exclusivamente sobre el coste de materias primas por dieta.

Como resultado de este análisis comparativo, se observa que el coste medio de materias primas por dieta completa estimado en el presente estudio (5,87 €) se sitúa por debajo de los valores resultantes en los expedientes analizados, que presentan los siguientes costes medios por dieta lo que permite concluir que el



coste estimado de materias primas considerado en el presente estudio se sitúa dentro de parámetros razonables de mercado, resultando incluso inferior al observado en otros expedientes recientes del ámbito sanitario andaluz:

Nº Expediente	0000826/2024	PA 61/2024	1131/2025	Promedio	Precio Base Licitación
Provincia	Almería	Sevilla_HUVR	Jaén		Almería
Importe Licitación S/IVA	7,50 €	7,86 €	7,70 €	7,69 €	
Importe Adjudicación S/IVA	7,50 €	7,86 €	7,70 €	7,69 €	
% Costes Indirectos y Beneficio	10,77 %	10,94 %	12,00 %	11,24 %	
Total Coste Pensión Alimenticia Neta	6,77 €	7,08 €	6,88 €	6,91 €	5,87 €
Desayuno	0,86 €	0,79 €	0,89 €	0,85 €	0,76 €
Almuerzo	2,84 €	3,03 €	2,96 €	2,94 €	2,51 €
Merienda	0,81 €	0,52 €	0,62 €	0,65 €	0,47 €
Cena	2,27 €	2,74 €	2,41 €	2,47 €	2,13 €

En consecuencia, para la determinación del coste total de aprovisionamientos se ha aplicado el coste estimado de materias primas por dieta al número estimado de dietas a servir diariamente, incluyendo las distintas ingestas que componen la dieta hospitalaria (desayuno, comida, merienda y cena). El resultado de este cálculo se desglosa por anualidades del contrato:

CONCEPTO	Precio 2026	Precio 2027	Precio 2028	Precio 2029	Precio 2030	Precio 2031	Promedio Servicios
Desayuno	0,76 €	0,78 €	0,79 €	0,81 €	0,83 €	0,85 €	109.747
Almuerzo	2,51 €	2,57 €	2,62 €	2,67 €	2,72 €	2,77 €	100.250
Merienda	0,47 €	0,48 €	0,49 €	0,50 €	0,51 €	0,52 €	98.152
Cena	2,13 €	2,17 €	2,21 €	2,25 €	2,29 €	2,33 €	97.609
DIETA COMPLETA	5,87 €	6,00 €	6,11 €	6,23 €	6,35 €	6,47 €	100.203

AÑO	2026	2027	2028	2029	2030
ACTUALIZACIÓN IPC:	2,10 %	1,90 %	1,90 %	1,90 %	1,90 %

CONCEPTO	IMPORTE 2026	IMPORTE 2027	IMPORTE 2028	IMPORTE 2029	IMPORTE 2030	IMPORTE 2031	TOTAL
Desayuno	41.860,64 €	85.602,66 €	86.700,13 €	88.895,07 €	91.090,01 €	46.642,48 €	440.790,99 €
Almuerzo	126.028,57 €	257.642,50 €	262.655,00 €	267.667,50 €	272.680,00 €	138.846,25 €	1.325.519,82 €
Merienda	22.995,61 €	47.112,96 €	48.094,48 €	49.076,00 €	50.057,52 €	25.519,52 €	242.856,09 €
Cena	103.814,14 €	211.811,53 €	215.715,89 €	219.620,25 €	223.524,61 €	113.714,49 €	1.088.200,91 €
MATERIAS PRIMAS	294.698,97 €	602.169,65 €	613.165,50 €	625.258,82 €	637.352,14 €	324.722,73 €	3.097.367,81 €

- Aprovisionamientos asociados al Servicio de Extras para pacientes:

Para la determinación del coste de aprovisionamientos correspondiente al servicio de extras destinados a pacientes, se ha tomado como referencia el desglose de precios incluido en el Anexo II "Precios y Costes Extra" de la presente memoria.

A efectos de calcular exclusivamente el coste de las materias primas asociadas a dichos productos, los precios indicados en el citado anexo han sido ajustados mediante la detracción de los porcentajes correspondientes a

costes generales (6,05 %) y beneficio industrial (3,48 %), de forma que el cálculo se limite al coste directo de aprovisionamiento.

Como resultado de dicho ajuste, el desglose de costes de aprovisionamientos para el servicio de extras a pacientes queda establecido como sigue:

	AÑO 2026	AÑO 2027	AÑO 2028	AÑO 2029	AÑO 2030	AÑO 2031	TOTAL	%
IMPORTE EXTRAS	66.558,17 €	135.972,68 €	138.625,31 €	141.281,91 €	143.976,98 €	73.360,05 €	699.775,09 €	100,00 %
COSTE EXTRAS	60.215,17 €	123.014,48 €	125.414,31 €	127.817,74 €	130.255,98 €	66.368,84 €	633.086,53 €	90,47 %

8.1.3.3.- JUSTIFICACIÓN COSTES INDIRECTOS:

Se incluyen como costes indirectos aquellos gastos necesarios para la correcta ejecución del contrato que, sin estar directamente vinculados a la elaboración de las dietas, resultan imprescindibles para el funcionamiento del servicio. Entre ellos se encuentran los gastos de subcontrataciones y servicios exteriores como limpieza de espacios, control de plagas, gestión de residuos, revisiones, controles de calidad, auditorías, etc.; suministros de agua, electricidad, gas, telecomunicaciones, gas natural, propano o cualquier otro suministro que pueda ser necesario; alquileres de maquinaria o equipamiento directamente ligados a la producción; reparaciones y mantenimiento; seguros por pólizas asociadas a la actividad (RC, multirriesgo, etc.); tributos, tasas, y cánones de cualquier índole, que sean de aplicación, así como todos los gastos que se originen para la persona adjudicataria como consecuencia del cumplimiento de las obligaciones contempladas en el presente pliego y en el de prescripciones técnicas; gastos de administración y gerencia, costes del personal administrativo, costes de oficina, suministros, servicios públicos, y otros gastos relacionados con la administración general de la empresa adjudicataria, no relacionados directamente con la producción o ejecución del contrato, pero son necesarios para el funcionamiento de la empresa, como los costes financieros, de capacitación y desarrollo del personal, de tecnología y sistemas de información, así como de auditorías de calidad, marketing y ventas, etc.; así como cualesquiera otros que no están relacionados directamente con el servicio que se pretende contratar, pero necesarios para mantener la estructura y funcionamiento de la explotación del negocio tanto de la empresa, como del propio servicio, incluyéndose entre estos últimos los costes correspondientes a la adquisición de equipamiento complementario al existente, así como la sustitución de elementos aportados por los centros al contrato, y su amortización durante el contrato, así como las obras de adecuación que se precisen para realizar la explotación del servicio.

Con el fin de verificar la razonabilidad y adecuación de dichos costes a los valores de mercado, se ha realizado un análisis comparativo con expedientes similares de contratación de servicios de restauración hospitalaria del sistema sanitario andaluz, en los que se observa que los porcentajes de costes indirectos aplicados se sitúan en rangos similares a los considerados en el presente estudio.

En este sentido, se han tomado como referencia los expedientes referenciados anteriormente de distintas centrales provinciales de compras del Sistema Andaluz de Salud. Estos valores resultan muy similares a los considerados en el presente expediente, lo que permite concluir que los porcentajes de costes indirectos utilizados se encuentran alineados con los aplicados en otros expedientes de contratación pública de naturaleza y características similares, reforzando así la adecuación de la estimación realizada a los parámetros habituales del mercado de restauración hospitalaria:

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 15/33	

Nº Expediente	0000826/2024	PA 61/2024	1131/2025	Promedio	Precio Base Licitación
Provincia	Almería	Sevilla_HUVR	Jaén		Almería
% Costes indirectos	4,50 %	9,12 %	6,00 %	6,54 %	6,05 %
% Beneficio industrial	6,27 %	1,82 %	6,00 %	4,70 %	3,48 %

Adicionalmente, en el siguiente apartado y, a los efectos de verificar la razonabilidad de los costes indirectos considerados en el presente estudio económico, se ha contrastado la estructura de costes utilizada con la información disponible sobre la estructura de costes y márgenes empresariales publicada por el Banco de España a través de la Central de Balances, relativa a empresas del sector servicios.

En consecuencia, se considera que los costes indirectos estimados en el presente estudio económico se ajustan a parámetros razonables de mercado y permiten reflejar de forma adecuada los costes reales necesarios para la correcta prestación del servicio, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 100 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público.

En el siguiente cuadro se muestra el desglose de estos gastos, anualizado durante la vigencia del contrato:

CONCEPTO	2026	2027	2028	2029	2030	2031
CONSUMOS OTROS MATERIALES	15.997,07 €	16.333,00 €	16.643,33 €	16.959,55 €	17.281,79 €	17.610,14 €
TRIBUTOS Y SEGUROS	6.162,00 €	6.291,40 €	6.410,94 €	6.532,75 €	6.656,87 €	6.783,35 €
REPARACION Y CONSERVACION	27.529,11 €	28.107,22 €	28.641,26 €	29.185,44 €	29.739,97 €	30.305,03 €
SUMINIST.Y SERVI.EXTERIOR	3.823,92 €	3.904,22 €	3.978,40 €	4.053,99 €	4.131,02 €	4.209,51 €
MATERIALES Y REPOSICION	12.152,53 €	12.407,74 €	12.643,48 €	12.883,71 €	13.128,50 €	13.377,94 €
TELEFONO Y COMUNICACIONES	3.515,82 €	3.589,65 €	3.657,86 €	3.727,36 €	3.798,18 €	3.870,34 €
PUBLICIDAD Y REL.PUBLICAS	875,97 €	894,36 €	911,36 €	928,67 €	946,32 €	964,30 €
ASESORIAS	9.881,46 €	10.088,97 €	10.280,66 €	10.475,99 €	10.675,03 €	10.877,86 €
DESPLAZAMIENTOS	5.260,59 €	5.371,06 €	5.473,11 €	5.577,10 €	5.683,07 €	5.791,05 €
DIVERSOS	8.243,01 €	8.416,11 €	8.576,02 €	8.738,96 €	8.905,00 €	9.074,20 €
ARRENDAMIENTOS EQUIPOS	154,05 €	157,29 €	160,27 €	163,32 €	166,42 €	169,58 €
AMORTIZACIONES	25.000,00 €	25.000,00 €	25.000,00 €	25.000,00 €	25.000,00 €	25.000,00 €
COSTES GENERALES	59.297,76 €	120.561,03 €	122.376,69 €	124.226,85 €	126.112,16 €	64.016,65 €
TOTAL CONTRATO						616.591,15 €

AÑO	2026	2027	2028	2029	2030
ACTUALIZACIÓN IPC:	2,10 %	1,90 %	1,90 %	1,90 %	1,90 %

8.1.3.4.- BENEFICIO INDUSTRIAL:

A efectos de la determinación del Presupuesto Base de Licitación, el beneficio industrial se ha estimado mediante la aplicación de un porcentaje sobre el conjunto de costes asociados a la prestación del servicio, siguiendo los criterios habitualmente utilizados en contratos de naturaleza similar en el ámbito de la restauración colectiva y de los servicios de alimentación hospitalaria.

En concreto, el porcentaje de beneficio industrial considerado en el presente estudio económico se fija en el 3,48 %.

Con el fin de verificar la razonabilidad y adecuación de dichos costes a los valores de mercado, se ha realizado un análisis comparativo con expedientes similares de contratación de servicios de restauración hospitalaria del Sistema Andaluz de Salud, en los que se observa que los porcentajes de beneficio industrial se sitúan en rangos similares a los considerados en el presente estudio, lo que permite concluir que los porcentajes utilizados se

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 16/33	

encuentran alineados con los aplicados en otros expedientes de contratación pública de naturaleza y características similares, reforzando así la adecuación de la estimación realizada a los parámetros habituales del mercado de restauración hospitalaria:

Nº Expediente	0000826/2024	PA 61/2024	1131/2025	Promedio	Precio Base Licitación
Provincia	Almería	Sevilla_HUVR	Jaén		Almería
% Costes indirectos	4,50 %	9,12 %	6,00 %	6,54 %	6,05 %
% Beneficio industrial	6,27 %	1,82 %	6,00 %	4,70 %	3,48 %

Asimismo, en el siguiente apartado se ha contrastado la estimación realizada con la información relativa a estructuras de costes y márgenes empresariales publicada por el Banco de España a través de la Central de Balances, correspondiente a empresas del sector servicios.

De todo ello se concluye que el beneficio industrial incorporado al Presupuesto Base de Licitación resulta coherente con los parámetros habituales del mercado y adecuado para reflejar el margen empresarial necesario para la correcta ejecución del contrato, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 100 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

8.1.4- ANÁLISIS ECONÓMICO DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN: COMPARACIÓN CON LOS RATIOS SECTORIALES DE LA CENTRAL DE BALANCES DEL BANCO DE ESPAÑA

Se realiza análisis económico del PBL que establece el artículo 100.2 de la LCSP, considerando los costes directos e indirectos, así como gastos eventuales calculados, al efecto de determinar que el importe del servicio resulta suficiente para cubrir los costes de este. Se toma como importe total del contrato el presupuesto base de licitación, al que se le detrae el importe del Impuesto sobre el valor añadido, así como los costes anteriormente calculados y el beneficio industrial, resultando el siguiente desglose para la duración del contrato:

CONCEPTO	IMPORTE TOTAL	%
Costes Salariales	5.492.357,70 €	53,88 %
Costes Aprovisionamiento	3.730.454,33 €	36,59 %
COSTES DIRECTOS	9.222.812,04 €	90,47 %
Costes Generales de estructura	616.591,15 €	6,05 %
COSTES INDIRECTOS	616.591,15 €	6,05 %
Beneficio Industrial	354.563,38 €	3,48 %
TOTAL PBL (IVA excluido)	10.193.966,57 €	100,00 %

Para realizar el análisis de este cálculo, se comparan estos costes con los que se han consultado de la Central de Balances del Banco de España (CenBal), una base de datos con un conjunto de 29 Ratios Sectoriales de las sociedades no financieras (RSE) donde se facilita información para el análisis comparado de empresas individuales con agregados de sociedades no financieras, permitiendo situar a la empresa en el cruce de sector de actividad y tamaño en el que esta se encuadra. https://app.bde.es/rss_www/

En este caso concreto se ha considerado, en concordancia con el CNE de la actual prestataria del servicio, el sector de actividad (CNAE): I56: “Servicios de comidas y bebidas”, para todos los tamaños para la cifra de negocio para el año 2024 por ser los últimos publicados.

Estos datos referidos a las empresas son objetivos y fiables. Del conjunto de las ratios que se publican (29 en total), se encuentran algunos que son de utilidad para el cálculo objeto del presente informe, como son: la cifra de ventas, los gastos de personal, el margen bruto y el resultado económico neto (beneficio de la explotación o llamado beneficio industrial por la LCSP/2017), que incluye implícitamente los gastos de estructura o de explotación y que se pueden deducir.

En una empresa de servicios de este sector el valor de la producción lo aportan principalmente los trabajos profesionales realizados por el personal y los consumos de materias primas necesarias para la producción que precisan para realizar su actividad profesional. Se realiza el análisis tomando como referencia los datos del cuartil Q2, que determina el valor central de la distribución de las empresas del agregado (mediana), al representar una referencia equilibrada, objetiva y metodológicamente reconocida para valorar si un servicio se sitúa dentro de los parámetros habituales de funcionamiento del mercado, evitando distorsiones derivadas de valores extremos o de comportamientos atípicos.

La elección del cuartil Q2 aporta las siguientes ventajas:

- **Posiciona el análisis en el comportamiento medio del sector.** El valor mediano refleja la situación típica de las empresas del agregado, permitiendo evaluar el servicio en relación con condiciones reales de mercado, sin sesgos derivados de empresas con rendimientos excepcionalmente altos o bajos.
- **Es estadísticamente robusto.** Al basarse en la mediana de la distribución, el cuartil Q2 es menos sensible a valores atípicos (outliers), lo que garantiza una mayor estabilidad y fiabilidad en la comparación intersectorial.
- **Permite una comparación homogénea y representativa.** La metodología de la Central de Balances del Banco de España recomienda el uso de cuartiles para situar a las unidades analizadas dentro de su sector de actividad y tamaño, siendo el cuartil Q2 especialmente adecuado para realizar diagnósticos alineados con el comportamiento medio del mercado.

En el presente caso, la utilización del cuartil Q2 resulta particularmente adecuada, dado que el servicio analizado presenta características específicas que lo diferencian parcialmente de la restauración convencional, por lo que la referencia a valores medios del sector permite una mejor aproximación a su estructura real de costes y a su posicionamiento dentro del mercado.

El **coste del gasto de personal** que se incluyen en las ratios base del CenBal es el R02 - Gastos de personal / Cifra neta de negocios, observándose que el valor obtenido en el cálculo de costes del servicio **53,88%**, es significativamente superior al obtenido, de la que se obtiene del cuartil Q2, que se sitúa en el 35,69%.

El coste de los gastos de personal del servicio obtenido se justifica por las peculiaridades del servicio objeto de análisis, que no se corresponden con un servicio de restauración convencional, como el que reflejan las empresas incluidas en el informe. En concreto, el servicio analizado integra funciones adicionales que suponen un elevado grado de personalización, presencia física continuada y alta cualificación del personal, lo cual no está contemplado en los estándares del sector hostelero convencional que sirve de base para el informe de ratios, y que incrementan el peso relativo de los gastos de personal. En concreto estas funciones adicionales se centran en:

- Definición y actualización de la oferta de dietas terapéuticas y especiales, conforme a prescripciones médicas y criterios nutricionales.
- Atención e información directa a profesionales clínicos y usuarios, con interlocución permanente para adaptar la prestación del servicio.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 18/33	

- Atención, información y adecuación alimentaria al paciente, incluyendo soporte directo en su elección y seguimiento del consumo.
- Distribución personalizada de las comidas en planta y a pie de cama, ajustándose a los horarios y a las necesidades del paciente.

Estas funciones implican un mayor grado de personalización y presencia continuada del personal, lo que incrementa el peso relativo de los gastos de personal respecto a los estándares del sector hostelero convencional.

Los **costes no salariales operativos** representan el peso sobre la cifra de negocios de los costes directos e indirectos que no incluyen personal (materias primas), se calculan a partir de las ratios disponibles en el CenBal, restándole al R01 el R03, y resultan para el cuartil Q2 el siguiente:

Ratio – Nombre de Ratio	Q2
R01 - Valor añadido / Cifra neta de negocios	41,61
R03 - Resultado económico bruto / Cifra neta de negocios	4,94
Costes no salariales no operativos	36,67

Los costes no salariales operativos del servicio se sitúan en el **36,59%**, importe que resulta muy similar al que se obtiene a partir de las ratios disponibles en el CenBal para el Q2 (36,67%), al tratarse de un servicio que se bien presenta particularidades en cuanto a las necesidades de personal, es similar a otros propios de los servicios de restauración convencional en establecimientos que sirvan diferentes tipos de ingestas.

Los **costes de estructura** o generales se calculan a partir de las ratios disponibles en el CenBal, restándole a los costes operativos totales (costes totales menos R05 – Resultado económico neto/cifra neta de negocios), el gasto de personal y los costes no salariales operativos, y resultando para el cuartil Q2 el siguiente:

Ratio – Nombre de Ratio	Q2
Costes totales	100
R05 – Resultado económico neto/Cifra neta de negocio:	3,13
Costes operativos totales	96,87
R02 – Gastos de personal/Cifra neta de negocios	35,69
Costes no salariales operativos	36,67
Costes de estructura	24,51

Los costes de estructura obtenidos en el cálculo de costes del servicio se sitúan en el **6,05%**, importe que resulta inferior al que se obtiene a partir de las ratios disponibles en el CenBal para el Q2, circunstancia que se justifica principalmente por las peculiaridades del servicio objeto de análisis, que no se corresponden con un servicio de restauración convencional, ya que tanto las instalaciones de la cocina central de producción y su equipamiento se pone por el centro a disposición del adjudicatario para realizar la prestación del servicio, lo que reduce significativamente las necesidades de estructura empresarial asociadas al contrato.

El **beneficio industrial** obtenido en el cálculo de costes del servicio se sitúa en el **3,48%**, importe que resulta muy similar al que aporta la ratio R05 Resultado económico neto/Cifra neta de negocios para el Q2 del CenBal (3,13%), y que se encuentran dentro de un rango que resulta normal en el sector, circunstancia que se justifica principalmente por el mayor peso que representan los costes de personal en el servicio considerado.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 19/33	

En síntesis, el presupuesto base de licitación (10.193.966,57 € sin IVA) cubre íntegramente los costes del servicio y se mantiene dentro de la banda de normalidad que refleja la Central de Balances del Banco de España (CenBal) para el sector CNAE 56 («Servicios de comidas y bebidas»), pese a las pequeñas desviaciones existentes, todas razonadas, que se compensan mutuamente y sitúan el coste operativo total (96,52 %) y el beneficio industrial (3,48%) resultantes en niveles plenamente compatibles con los ratios de referencia. Por tanto, el importe previsto es adecuado y suficiente para financiar el servicio y se encuentra dentro de los parámetros habituales del sector según la CenBal, garantizando la viabilidad económica de la contratación sin incurrir en sobrecostes.

8.2.- PRECIO DEL CONTRATO

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

- Por los **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN** a pacientes y personal autorizado, la empresa adjudicataria tendrá derecho a percibir el importe correspondiente con cargo al presupuesto del hospital.

Los precios unitarios del contrato remuneran conjuntamente los consumos a demanda de la prestación de un servicio de alimentación integral, en base a protocolos preestablecidos, en horas fijadas y con los profesionales asignados, que engloba tanto el aprovisionamiento de víveres, la producción de los menús, su emplatado y distribución etc., además de la limpieza y calidad higiénica en todo el proceso alimentario, y se forma teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 102.3 de la L.C.S.P.

Los precios de licitación se consideran máximos unitarios y los licitadores formularán su proposición económica siendo los precios indicados los máximos admisibles que podrán ser mejorados en sus ofertas.

Los precios máximos unitarios de las dietas correspondientes a cada una de las anualidades del contrato son los siguientes:

TIPO INGESTA	AÑO 2026	AÑO 2027	AÑO 2028	AÑO 2029	AÑO 2030	AÑO 2031	PRECIO MEDIO
DESAYUNOS	2,05 €	2,10 €	2,15 €	2,20 €	2,26 €	2,31 €	2,18 €
COMIDAS	7,77 €	7,96 €	8,14 €	8,34 €	8,53 €	8,73 €	8,24 €
MERIENDAS	1,61 €	1,65 €	1,68 €	1,73 €	1,77 €	1,81 €	1,71 €
CENAS	6,43 €	6,59 €	6,74 €	6,90 €	7,06 €	7,23 €	6,82 €
DIETA COMPLETA	17,85 €	18,29 €	18,72 €	19,16 €	19,61 €	20,08 €	18,95 €

Los precios máximos de las distintas anualidades correspondientes a los Extras a pacientes se desglosan en el **Anexo II “Precios Extras”** de la presente Memoria.

El precio del contrato se determinará por la realización de forma sucesiva y por precio unitario de dietas elaboradas y suministradas, alimentos extraordinarios suministrados y servicios adicionales realizados, sin que la cuantía de estos esté definida con exactitud al tiempo de celebrar el contrato, por estar subordinadas las entregas a las necesidades de la Administración.

En las ofertas los licitadores indicarán los porcentajes de bajada de cada uno de los precios de los servicios considerados. La oferta económica se presentará según el modelo del Anexo VI al PCAP Oferta Económica.

- Por la **CONCESIÓN DE SERVICIOS 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.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 20/33	

Los precios máximos por ofertar para las cafeterías de Personal y Público y máquinas vending se detallan en los siguientes Anexos del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares:

- **Anexo XVI del PCAP:** Importes máximos de licitación Cafetería de Personal.
- **Anexo XVII del PCAP:** Importes máximos de licitación Cafeterías de Público.
- **Anexo XVIII del PCAP:** Importes máximos de licitación de Máquinas de Vending. Aquellas máquinas expendedoras ubicadas en áreas de administración y puntos de uso exclusivo para profesionales deberán reducir el importe ofertado para los mismos productos en el resto de las máquinas en un 30%. Los precios de venta serán siempre múltiplos de 5 céntimos y no serán actualizados hasta que por redondeo de 3 cifras decimales corresponda. Ejemplo, si un producto a la venta cuesta 0,65 euros y la subida por aplicación del índice que corresponda arroja el resultado 0,661 euros, el producto se mantendrá en 0,65 euros; para la siguiente subida según el índice correspondiente se partirá del valor 0,661 de tal modo que, si para la siguiente anualidad el resultado fuese 0,677 euros, el precio de venta pasará a ser 0,70 euros y la base de cálculo de la siguiente aplicación del índice será 0,677.

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.

Los importes ofertados para la venta en las cafeterías y máquinas de vending de alimentos y bebidas, podrán ser modificados tan solo una vez durante la duración del contrato, a la finalización del tercer año (36 meses), y por el importe correspondiente al IPC medio de los últimos 12 meses al momento de revisión, conforme al valor que se obtenga para los servicios de alimentos y bebidas no alcohólicas publicados por el Instituto Nacional de Estadística. Hasta que el adjudicatario no reciba la oportuna notificación de la Dirección del HUP aceptando la aprobación de la solicitud, no podrá llevar a efecto la actualización de dichos precios.

8.2.1.- CANON DE LA EXPLOTACIÓN:

Para hacer efectiva las prestaciones de la **concesión de servicios** del contrato mixto se pone a disposición de los licitadores en el Hospital Universitario Poniente una superficie útil total que queda inicialmente establecida en **638,76 m²** (incluyendo 586,26 m² por cafeterías y 52,50 m² por máquinas expendedoras).

- La superficie ocupada actualmente por las cafeterías de público y profesionales queda establecida en 586,26 m².
- La superficie de las Máquinas Expendedoras queda establecida en 52,50 m². Se ha estimado una superficie de ocupación media por máquina de 1,5m², con un total de 35 máquinas (teniendo en cuenta la instalación completa de encastrados, papeleras, ...)

El importe del canon anual de explotación de cafeterías y máquinas de vending se obtiene como resultado del valor del dominio público a ocupar y el precio estimado de euros/m² para este: Superficie: 638,76 m² x 3,63 - euros/m² = 2.318,70 euros.

La estimación de 3,63 euros/m² se realiza en base a la información existente del canon de explotación de las instalaciones realizada por el Hospital Universitario Torrecárdenas en el expediente para el "CONTRATO MIXTO PARA LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL Y DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS, ASÍ COMO EL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIA Y AUTORIZADO EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO TORRECÁRDENAS DE ALMERÍA," por considerarse el marco de referencia más cercano de índole similar para su estimación. El estudio de viabilidad realizado por el Hospital Universitario Torrecárdenas considera un canon de explotación de 3.399,76 € anuales para una superficie total de concesión de 934 m², habiéndose tomado como referencia este precio de 3,64 €/m² para determinar el importe del canon.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 21/33	

El importe del canon se ha fijado como un mínimo para la concesión del servicio de explotación de las cafeterías y de las máquinas expendedoras, que puede ser mejorado por los licitadores en su oferta respecto al precio de euros/m2 ocupado. Este canon mínimo se ha establecido en este valor reducido con el fin de favorecer la concurrencia, al considerar que prima el interés público que supone el poder dar un servicio de cafetería y máquinas expendedoras a los profesionales y ciudadanos que acuden al Hospital.

El canon ha sido calculado en base a canon inicial mínimo anual de 2.318,70 € anuales, y se actualizará con el incremento que experimente el IPC con carácter anual por los tres años de duración del contrato. El índice que se tendrá en cuenta para la actualización anual será la variación del *Índice Nacional del Grupo de Hoteles, Cafés y Restaurantes* publicado por el Instituto Nacional de Estadística (INE).

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

Para la primera anualidad del contrato, dicho modelo se expedirá por el Hospital en el plazo de 15 días siguiente al inicio del contrato. El pago efectivo se realizará en los plazos establecidos en dicho modelo 047.

8.3.- VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Para calcular el valor estimado del contrato mixto hemos de distinguir dos componentes, uno el valor estimado del servicio de alimentación y otro, el valor estimado de la concesión de servicios de las cafeterías y máquinas expendedoras, incluidas las posibles prórrogas y/o modificaciones, IVA excluido.

8.3.1.- VALOR ESTIMADO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES Y PROFESIONALES:

El valor estimado de los servicios de alimentación a pacientes y profesionales se calcula tomando el importe total de estos servicios, sin incluir el Impuesto sobre el Valor Añadido, pagadero según sus estimaciones (artículo 101.1.a) LCSP), incluidas las modificaciones previstas de conformidad con lo previsto en el artículo 204 LCSP, (artículo 101.2 LCSP), según el siguiente desglose:

VALOR ESTIMADO – SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	
SERVICIOS ALIMENTACIÓN	IMPORTE (IVA no incl)
PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN (5 años)	10.193.966,57 €
MODIFICACIONES (20%) art 204 LCSP	2.038.793,31 €
TOTAL SERVICIO ALIMENTACIÓN	12.232.759,88 €

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 22/33	

No se considera la posibilidad de prórrogas al haberse establecido la duración del contrato de servicios en 5 años.

8.3.2.- VALOR ESTIMADO DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE LAS CAFETERÍAS Y MÁQUINAS 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 de acuerdo con la previsión de comportamiento del negocio, sin incluir el impuesto de valor añadido, que generara la empresa concesionaria, calculado según estimación por el periodo de duración del contrato establecido en cinco años (art 101.1.b y 285 LCSP).

Para el cálculo del importe neto de la cifra de negocio se ha tenido en cuenta la evolución de las ventas a partir de los ingresos históricos de la anterior concesionaria en los dos años inmediatamente anteriores, tomándolos como representativos de la situación real del volumen de negocio potencial del servicio objeto de concesión.

De esta forma, el valor estimado para la concesión de servicios resulta la siguiente:

VALOR ESTIMADO - CONCESIÓN SERVICIOS	
CAFETERÍAS Y VENDING	IMPORTE (IVA no incl)
CIFRA DE NEGOCIO (5 AÑOS)	8.756.425,98 €
MODIFICACIONES (20%) art 204 LCSP	1.751.285,20 €
TOTAL CONCESIÓN DE SERVICIOS	10.507.711,18 €

8.3.3.- VALOR ESTIMADO TOTAL DEL CONTRATO:

El **Valor Estimado Total del contrato mixto** resulta de la suma del valor estimado de los servicios de alimentación a pacientes y profesionales más el valor estimado de la concesión de servicios de las cafeterías y vending.

El **Valor Estimado del contrato asciende a 22.740.471,06 €** (IVA excluido), encontrándose sujeto a regulación armonizada, tal y como resulta del artículo 20.1 de la LCSP:

VALOR ESTIMADO TOTAL	IMPORTE (s/IVA)
SERVICIOS ALIMENTACIÓN	12.232.759,88 €
CONCESIÓN SERVICIOS CAFETERÍAS Y VENDING	10.507.711,18 €
TOTAL VALOR ESTIMADO	22.740.471,06 €

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 23/33	

3) Apartado 10.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO:

Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la mejor oferta en relación a la calidad precio deberá atenderse a criterios directamente vinculados al objeto del contrato.

Establece el Artículo 145.1 de la LCSP que la adjudicación de los contratos por las Administraciones Públicas se llevará a cabo utilizando una pluralidad de criterios en base a la mejor relación calidad precio. Esa circunstancia, unida al hecho de que por medio de la presente licitación se pretende contratar la provisión de una serie de servicios que tienen una incidencia capital en la salud de la ciudadanía, fundamentan que se utilicen criterios de adjudicación de carácter cualitativo, según el siguiente cuadro resumen:

CUADRO RESUMEN DE PUNTUACIÓN - CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN		PUNTOS MÁXIMOS	UMBRAL MÍNIMO
CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA NO AUTOMÁTICA (JUICIO DE VALOR)		49	24
SERVICIO ALIMENTACIÓN	PROGRAMA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	20	10
	PROPUESTA DE CÓDIGO DE MENÚS ESTIVAL Y CÓDIGO DE MENÚS INVERNAL	6	3
CONCESIÓN CAFETERÍAS	PROGRAMA DE EXPLOTACIÓN Y ADECUACIÓN DE LAS CAFETERÍAS	23	11
CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA (FÓRMULAS)		51	
OFERTA ECONÓMICA	1.- PRECIO EUROS/M2 CONCESIÓN SERVICIOS	2	
	2.- PRECIO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL	29	
	3.- PRECIO DEL SERVICIO DE EXTRAS DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES	5	
	4.- PRECIO DE TARIFAS EN CAFETERÍA DE PÚBLICO	3	
	5.- PRECIO DE TARIFAS EN CAFETERÍA DE PERSONAL	7	
	6.- PRECIO DE TARIFAS EN MÁQUINAS DE VENDING	2	
EFICIENCIA	7.- CERTIFICACIÓN ENERGÉTICA MÁQUINAS DE VENDING	3	
TOTAL		100	

A) CRITERIOS SUBJETIVOS O EVALUABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR:

PROGRAMA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: (máximo 20 puntos)

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, sobre el programa funcional del servicio de alimentación de pacientes y personal, teniendo en cuenta los aspectos que se relacionan a continuación, ya que son estos los que se consideran van a definir la calidad y características del servicio a prestar.

Se valorarán las ofertas técnicas realizadas por los licitadores correspondientes a la propuesta de programa del servicio de alimentación que propongan **ajustadas a las especificaciones del PPT** en cuanto a organización funcional de cocina central de producción y cocinas satélites; aportaciones al proceso de línea fría; relación y planificación de equipamiento a sustituir y/o incluir; organización operativa y logística del servicio; protocolos de atención de pacientes y acompañantes; planta de mantenimiento de equipamiento; programa informático de gestión; protocolo de petición y acreditación del servicio; trazabilidad y garantías de seguridad alimentaria; etc.

Se establece como **condición excluyente la obtención de, al menos, 10 puntos en este apartado, siendo excluidas las ofertas de aquellos licitadores que no alcancen dicha puntuación en la valoración.**

Se justifica considerar puntuación mínima superior al conjunto de los criterios sujetos a juicios de valor, por tratarse del elemento principal que determina la valoración del servicio de alimentación, que es el principal componente del objeto del servicio a contratar, y el que tiene repercusión directa en la asistencia sanitaria prestada a los pacientes en hospitalización y usuarios en general de los centros asistenciales.

En este apartado se valorarán las ofertas según las propuestas descritas en el apartado correspondiente de la “Documentación Técnica Requerida” conforme a la siguiente escala:

Muy buena: 20 puntos	Se valorarán todos los aspectos establecidos en la cláusula 7.4 del PCAP y si el servicio ofertado cumple las características técnicas solicitadas en el PPT, aportando propuestas técnicas muy destacables para dar cobertura a las necesidades del Centro, en todos o en una parte muy significativa de los siguientes aspectos: organización funcional de cocina central de producción y cocinas satélites; aportaciones al proceso de línea fría; relación y planificación de equipamiento a sustituir y/o incluir; organización operativa y logística del servicio; protocolos de atención de pacientes y acompañantes; planta de mantenimiento de equipamiento; programa informático de gestión; protocolo de petición y acreditación del servicio; trazabilidad y garantías de seguridad alimentaria, detallando dichas propuestas técnicas con alta calidad y concreción.
Buena: 14 puntos	Se valorarán todos los aspectos establecidos en la cláusula 7.4 del PCAP y si el servicio ofertado cumple las características técnicas solicitadas en el PPT, aportando propuestas técnicas destacables para dar cobertura a las necesidades del Centro, en buen número de los siguientes aspectos: organización funcional de cocina central de producción y cocinas satélites; aportaciones al proceso de línea fría; relación y planificación de equipamiento a sustituir y/o incluir; organización operativa y logística del servicio; protocolos de atención de pacientes y acompañantes; planta de mantenimiento de equipamiento; programa informático de gestión; protocolo de petición y acreditación del servicio; trazabilidad y garantías de seguridad alimentaria, detallando dichas propuestas técnicas con calidad y concreción.
Apta: 7 puntos	Se valorarán todos los aspectos establecidos en la cláusula 7.4 del PCAP y si el servicio ofertado cumple las características técnicas solicitadas en el PPT, aportando propuestas técnicas destacables para dar cobertura a las necesidades del Centro, en alguno de los siguientes aspectos: organización funcional de cocina central de producción y cocinas satélites; aportaciones al proceso de línea fría; relación y planificación de equipamiento a sustituir y/o incluir; organización operativa y logística del servicio; protocolos de atención de pacientes y acompañantes; planta de mantenimiento de equipamiento; programa informático de gestión; protocolo de petición y acreditación del servicio; trazabilidad y garantías de seguridad alimentaria.
Inadecuada o Insuficiente: 0 Puntos	Se valorarán todos los aspectos establecidos en la cláusula 7.4 del

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 25/33	

	PCAP y si el servicio ofertado cumple las características técnicas solicitadas en el PPT, el servicio ofertado presenta una Memoria Técnica que se considera que es genérica o incompleta en todos o la mayor parte de los aspectos en cuanto a organización funcional de cocina central de producción y cocinas satélites; aportaciones al proceso de línea fría; relación y planificación de equipamiento a sustituir y/o incluir; organización operativa y logística del servicio; protocolos de atención de pacientes y acompañantes; planta de mantenimiento de equipamiento; programa informático de gestión; protocolo de petición y acreditación del servicio; trazabilidad y garantías de seguridad alimentaria.
--	---

PROPUESTA DE CÓDIGO DE MENÚS ESTIVAL Y CÓDIGO DE MENÚS INVERNAL (Máximo 6 puntos)

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, sobre su propuesta de códigos de menús estivales e invernales en el servicio de alimentación de pacientes y personal, teniendo en cuenta los aspectos que se relacionan a continuación, ya que son estos los que se consideran van a definir la calidad y características del servicio a prestar.

Se establece como **condición excluyente la obtención de, al menos, 3 puntos en este apartado, siendo excluidas las ofertas de aquellos licitadores que no alcancen dicha puntuación en la valoración.**

Se valorarán las ofertas técnicas realizadas por los licitadores correspondientes a la propuesta de menús estivales e invernales que propongan **ajustadas a las especificaciones del PPT** en cuanto a productos alimenticios para dietas normales y terapéuticas; posibilidad de elección de dietas normales y terapéuticas; etc.

En este apartado se valorarán las ofertas según las propuestas descritas en el apartado correspondiente de la "Documentación Técnica Requerida" conforme a la siguiente escala:

Muy buena: 20 puntos	Se valorarán todos los aspectos establecidos en la cláusula 7.4 del PCAP y si el servicio ofertado cumple las características técnicas solicitadas en el PPT, aportando propuestas de menús muy destacables para dar cobertura a las necesidades del Centro, en todos o en una parte muy significativa de los siguientes aspectos: productos alimenticios para dietas normales, productos alimenticios para dietas terapéuticas, posibilidad de elección de dietas normales, posibilidad de elección de dietas terapéuticas, detallando dichas propuestas de menús con alta calidad y concreción.
Buena: 14 puntos	Se valorarán todos los aspectos establecidos en la cláusula 7.4 del PCAP y si el servicio ofertado cumple las características técnicas solicitadas en el PPT, aportando propuestas de menús destacables para dar cobertura a las necesidades del Centro, en buen número de los siguientes aspectos: productos alimenticios para dietas normales, productos alimenticios para dietas terapéuticas, posibilidad de elección de dietas normales, posibilidad de elección de dietas terapéuticas, detallando dichas propuestas de menús con calidad y

	concreción.
Apta: 7 puntos	Se valorarán todos los aspectos establecidos en la cláusula 7.4 del PCAP y si el servicio ofertado cumple las características técnicas solicitadas en el PPT, aportando propuestas de menús destacables para dar cobertura a las necesidades del Centro, en alguno de los siguientes aspectos: productos alimenticios para dietas normales, productos alimenticios para dietas terapéuticas, posibilidad de elección de dietas normales, posibilidad de elección de dietas terapéuticas.
Inadecuada o Insuficiente: 0 Puntos	Se valorarán todos los aspectos establecidos en la cláusula 7.4 del PCAP y si el servicio ofertado cumple las características técnicas solicitadas en el PPT, el servicio ofertado presenta una propuesta de menús que se considera que es genérica o incompleta en todos o la mayor parte de los aspectos en cuanto a productos alimenticios para dietas normales, productos alimenticios para dietas terapéuticas, posibilidad de elección de dietas normales, posibilidad de elección de dietas terapéuticas.

PROGRAMA DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS (Máximo 23 puntos)

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, sobre su propuesta del programa de explotación de las cafeterías de público y personal, teniendo en cuenta los aspectos que se relacionan a continuación, ya que son estos los que se consideran van a definir la calidad y características del servicio a prestar.

Se valorarán las ofertas técnicas realizadas por los licitadores correspondientes a la propuesta de explotación y adaptación de las cafeterías que propongan **ajustadas a las especificaciones del PPT** en cuanto a modelo de gestión; planificación de equipamiento a sustituir e incluir; plan de mantenimiento de equipamiento de cafeterías; procedimiento de gestión de la atención a personal de guardia; sistemas de trazabilidad y garantías de seguridad alimentaria; otras propuestas relacionadas con la explotación de las cafeterías; alcance de las obras de adecuación de espacios; propuesta de distribución arquitectónica; detalle del proyecto; propuesta de calidades de materiales y acabados; propuesta de nuevo equipamiento; propuesta de instalaciones técnicas; propuesta de gestión de suministros energéticos.

Se establece como **condición excluyente la obtención de, al menos, 11 puntos en este apartado, siendo excluidas las ofertas de aquellos licitadores que no alcancen dicha puntuación en la valoración.**

Se justifica considerar puntuación mínima superior al conjunto de los criterios sujetos a juicios de valor, por tratarse del elemento principal que determina la valoración del servicio de alimentación, que es el principal componente del objeto del servicio a contratar, y el que tiene repercusión directa en la asistencia sanitaria prestada a los pacientes en hospitalización y usuarios en general de los centros asistenciales.

En este apartado se valorarán las ofertas según las propuestas descritas en el apartado correspondiente de la "Documentación Técnica Requerida" conforme a la siguiente escala:

Muy buena: 20 puntos	Se valorarán todos los aspectos establecidos en la cláusula 7.4 del
----------------------	---

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 27/33	

	PCAP y si el servicio ofertado cumple las características técnicas solicitadas en el PPT, aportando propuestas técnicas muy destacables para dar cobertura a las necesidades del Centro, en todos o en una parte muy significativa de los siguientes aspectos: modelo de gestión, planificación de equipamiento a sustituir e incluir, plan de mantenimiento de equipamiento de cafeterías, procedimiento de gestión de la atención a personal de guardia, sistemas de trazabilidad y garantías de seguridad alimentaria, otras propuestas relacionadas con la explotación de las cafeterías, alcance de las obras de adecuación de espacios, propuesta de distribución arquitectónica, detalle del proyecto, propuesta de calidades de materiales y acabados, propuesta de nuevo equipamiento, propuesta de instalaciones técnicas, propuesta de gestión de suministros energéticos, detallando dichas propuestas técnicas con alta calidad y concreción.
Buena: 14 puntos	Se valorarán todos los aspectos establecidos en la cláusula 7.4 del PCAP y si el servicio ofertado cumple las características técnicas solicitadas en el PPT, aportando propuestas técnicas destacables para dar cobertura a las necesidades del Centro, en buen número de los siguientes aspectos: modelo de gestión, planificación de equipamiento a sustituir e incluir, plan de mantenimiento de equipamiento de cafeterías, procedimiento de gestión de la atención a personal de guardia, sistemas de trazabilidad y garantías de seguridad alimentaria, otras propuestas relacionadas con la explotación de las cafeterías, alcance de las obras de adecuación de espacios, propuesta de distribución arquitectónica, detalle del proyecto, propuesta de calidades de materiales y acabados, propuesta de nuevo equipamiento, propuesta de instalaciones técnicas, propuesta de gestión de suministros energéticos, detallando dichas propuestas técnicas con calidad y concreción.
Apta: 7 puntos	Se valorarán todos los aspectos establecidos en la cláusula 7.4 del PCAP y si el servicio ofertado cumple las características técnicas solicitadas en el PPT, aportando propuestas técnicas destacables para dar cobertura a las necesidades del Centro, en alguno de los siguientes aspectos: modelo de gestión, planificación de equipamiento a sustituir e incluir, plan de mantenimiento de equipamiento de cafeterías, procedimiento de gestión de la atención a personal de guardia, sistemas de trazabilidad y garantías de seguridad alimentaria, otras propuestas relacionadas con la explotación de las cafeterías, alcance de las obras de adecuación de espacios, propuesta de distribución arquitectónica, detalle del proyecto, propuesta de calidades de materiales y acabados, propuesta de nuevo equipamiento, propuesta de instalaciones técnicas, propuesta de gestión de suministros energéticos.
Inadecuada o Insuficiente: 0 Puntos	Se valorarán todos los aspectos establecidos en la cláusula 7.4 del PCAP y si el servicio ofertado cumple las características técnicas solicitadas en el PPT, el servicio ofertado presenta una Memoria

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 28/33	

	Técnica que se considera que es genérica o incompleta en todos o la mayor parte de los aspectos en cuanto al modelo de gestión, planificación de equipamiento a sustituir e incluir, plan de mantenimiento de equipamiento de cafeterías, procedimiento de gestión de la atención a personal de guardia, sistemas de trazabilidad y garantías de seguridad alimentaria, otras propuestas relacionadas con la explotación de las cafeterías, alcance de las obras de adecuación de espacios, propuesta de distribución arquitectónica, detalle del proyecto, propuesta de calidades de materiales y acabados, propuesta de nuevo equipamiento, propuesta de instalaciones técnicas, propuesta de gestión de suministros energéticos.
--	---

B) CRITERIOS OBJETIVOS O EVALUABLES MEDIANTE FÓRMULAS:

1. OFERTA ECONÓMICA: PRECIO EUROS/M2 CONCESIÓN SERVICIOS

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 precio de la ocupación de espacios que se destinen a la concesión de servicios.

El canon por la ocupación de espacios de la concesión de servicios (cafeterías y máquinas de vending) 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 precio mínimo por m2 ocupado (3,63 - euros/m2) garantiza la viabilidad de la ejecución de la concesión del servicio.

Se considera adecuada la fórmula establecida por cuanto se asigna la máxima puntuación a la oferta que presente el precio por m2 ocupado de mayor importe y 0 puntos a la oferta que presente precio por m2 ocupado por m2 igual al de la licitación que es el mínimo exigido. Las restantes puntuaciones se otorgarán mediante la siguiente fórmula de proporción directa entre la oferta de precio por m2 ocupado de mayor importe y cada una de las ofertas, de modo que se establece una puntuación que permite discriminar adecuadamente cada una de las ofertas en función de la oferta de subida del precio por m2 ocupado.

$$P_{OF} = P_{MÁX} * \frac{OF_C_Licitador}{OF_C_MAYOR}$$

Donde:

PMÁX: puntuación máxima para este criterio.

POF: puntuación de la oferta considerada.

OF_C_Licitador: importe ofertado por el licitador para el precio por m2 ocupado.

OF_C_MAYOR: mayor importe ofertado para el precio por m2 ocupado ofertados de entre todos los licitadores.

La oferta económica se presentará conforme al modelo establecido en el **Anexo VI del PCAP (Oferta Económica)**.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 29/33	

2.- OFERTA ECONÓMICA: PRECIO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL

Resulta adecuado valorar el descuento ofertado sobre los precios máximos establecidos para los servicios de alimentación a pacientes y personal, por tratarse la principal prestación de los servicios contratados, en orden de que la administración pueda beneficiarse del mejor precio para los mismos, con la calidad y condiciones consideradas.

Se considera adecuada la fórmula establecida, por cuanto permite discriminar adecuadamente las puntuaciones de las distintas ofertas, valorándose las ofertas que realicen los licitadores de bajada en % para el servicio de alimentación de pacientes y personal de planta, sobre el importe máximo establecido para la dieta completa.

Para realizar la valoración de las ofertas se establece un % que se fija como bajada significativa, de forma que si alguna de las ofertas de los licitadores supera en descuento al % establecido como bajada significativa se aplicará la siguiente fórmula, de modo que se establece una puntuación que permite discriminar adecuadamente cada una de las ofertas en función de la oferta de bajada realizada:

$$\text{Si } \%BAJ \text{ OF Serv Alim_MAYOR} > \%BSIG \text{ } P_{OF} = P_{MÁX} * \frac{\%BAJ \text{ OF Serv Alim}}{\%BAJ \text{ OF Serv Alim_MAYOR}}$$

Si ninguna de las ofertas de los licitadores supera en supera en descuento al % establecido como bajada significativa se aplicará la siguiente fórmula, de modo que se establece una puntuación que permite discriminar adecuadamente cada una de las ofertas en función de la oferta de bajada realizada:

$$\text{Si } \%BAJ \text{ OF Serv Alim_MAYOR} \leq \%BSIG \text{ } P_{OF} = P_{MÁX} * \frac{\%BAJ \text{ OF Serv Alim}}{\%BSIG}$$

Donde:

PMÁX: puntuación máxima para este criterio.

POF: puntuación de la oferta considerada.

%BAJ OF Serv Alim: porcentaje de bajada ofertado.

%BAJ OF Serv Alim_MAYOR: mayor de los porcentajes de bajada ofertados de entre todos los licitadores.

%BSIG: porcentaje de bajada significativa (10%).

La oferta económica se presentará conforme al modelo establecido en el **Anexo VI del PCAP (Oferta Económica)**.

Asimismo, deberá cumplimentarse el Anexo XX del PCAP (Modelo de Oferta Económica), consignando los precios resultantes tras la aplicación del porcentaje de baja ofertado a cada una de las anualidades.

3.- OFERTA ECONÓMICA: PRECIO DEL SERVICIO DE EXTRAS DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES

Resulta adecuado valorar el descuento ofertado sobre los precios máximos establecidos para los servicios de extras de alimentación a pacientes, por tratarse de un elemento accesorio a la principal prestación de los servicios contratados que incrementan el coste medio de este servicio, en orden de que la administración pueda beneficiarse del mejor precio para los mismos, con la calidad y condiciones consideradas.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 30/33	

Se considera adecuada la fórmula establecida, por cuanto permite discriminar adecuadamente las puntuaciones de las distintas ofertas, valorándose las ofertas que realicen los licitadores de bajada en % para estos suministros, sobre los importes máximos establecidos en el PPT.

Para realizar la valoración de las ofertas se establece un % que se fija como bajada significativa, de forma que si alguna de las ofertas de los licitadores supera en descuento al % establecido como bajada significativa se aplicará la siguiente fórmula, de modo que se establece una puntuación que permite discriminar adecuadamente cada una de las ofertas en función de la oferta de bajada realizada:

$$\text{Si } \%BAJ \text{ OF Extras_MAYOR} > \%BSIG \text{ } P_{OF} = P_{MÁX} * \frac{\%BAJ \text{ OF Extras}}{\%BAJ \text{ OF Extras_MAYOR}}$$

Si ninguna de las ofertas de los licitadores supera en supera en descuento al % establecido como bajada significativa se aplicará la siguiente fórmula, de modo que se establece una puntuación que permite discriminar adecuadamente cada una de las ofertas en función de la oferta de bajada realizada:

$$\text{Si } \%BAJ \text{ OF Extras_MAYOR} \leq \%BSIG \text{ } P_{OF} = P_{MÁX} * \frac{\%BAJ \text{ OF Extras}}{\%BSIG}$$

Donde:

PMÁX: puntuación máxima para este criterio.

POF: puntuación de la oferta considerada.

%BAJ OF Extras: porcentaje de bajada ofertado.

%BAJ OF Extras _MAYOR: mayor de los porcentajes de bajada ofertados de entre todos los licitadores.

%BSIG: porcentaje de bajada significativa (5%).

La oferta económica se presentará conforme al modelo establecido en el **Anexo VI del PCAP (Oferta Económica)**.

Asimismo, deberá cumplimentarse el Anexo XX del PCAP (Modelo de Oferta Económica), consignando los precios resultantes tras la aplicación del porcentaje de baja ofertado a cada una de las anualidades.

4.- OFERTA ECONÓMICA: PRECIO DE TARIFAS EN CAFETERÍA DE PÚBLICO

Resulta adecuado valorar el descuento ofertado sobre las tarifas máximas establecidas para las ventas en las cafeterías de Público, en orden a que estos de consumidores puedan beneficiarse de un mejor precio en los consumos a realizar en las cafeterías.

Se considera adecuada la fórmula establecida, por cuanto permite discriminar adecuadamente las puntuaciones de las distintas ofertas, la valoración de las ofertas que realicen los licitadores en función de la bajada en % para las tarifas de la cafetería de público, respecto a los precios que se establecen en el PPT.

$$P_{OF} = P_{MÁX} * \frac{\%BAJ \text{ OF Tarifa Público}}{\%BAJ \text{ OF Tarifa Público_MAYOR}}$$

Donde:

PMÁX: puntuación máxima para este criterio.

POF: puntuación de la oferta considerada.

%BAJ OF Tarifa Público: porcentaje de bajada ofertado respecto del importe total anual (IVA no inc) correspondiente a las cafeterías de personal.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 31/33	

%BAJ OF Tarifa Público_MAYOR: mayor de los porcentajes de bajada ofertados de entre todos los licitadores.

La oferta económica se presentará conforme al modelo establecido en el **Anexo VI del PCAP (Oferta Económica)**.

5.- OFERTA ECONÓMICA: PRECIO DE TARIFAS EN CAFETERÍA DE PERSONAL

Resulta adecuado valorar el descuento ofertado sobre las tarifas máximas establecidas para las ventas en las cafeterías de Personal, en orden a que estos de consumidores puedan beneficiarse de un mejor precio en los consumos a realizar en las cafeterías.

Se considera adecuada la fórmula establecida, por cuanto permite discriminar adecuadamente las puntuaciones de las distintas ofertas, la valoración de las ofertas que realicen los licitadores en función de la bajada en % para las tarifas de la cafetería de personal, respecto a los precios que se establecen en el PPT.

$$P_{OF} = P_{MÁX} * \frac{\% \text{ BAJ OF Tarifa Personal}}{\% \text{ BAJ OOF Tarifa Personal_MAYOR}}$$

Donde:

PMÁX: puntuación máxima para este criterio.

POF: puntuación de la oferta considerada.

%BAJ OF Tarifa Personal: porcentaje de bajada ofertado respecto del importe total anual (IVA no inc) correspondiente a las cafeterías de personal.

%BAJ OF Tarifa Personal_MAYOR: mayor de los porcentajes de bajada ofertados de entre todos los licitadores.

La oferta económica se presentará conforme al modelo establecido en el **Anexo VI del PCAP (Oferta Económica)**.

6.- OFERTA ECONÓMICA: PRECIO DE TARIFAS EN MÁQUINAS DE VENDING

Resulta adecuado valorar el descuento ofertado sobre las tarifas máximas establecidas para las ventas en máquinas de vending, tanto público en general como al personal del hospital, en orden a que ambos tipos de consumidores puedan beneficiarse de un mejor precio en los consumos a realizar en máquinas expendedoras.

Se considera adecuada la fórmula establecida, por cuanto permite discriminar adecuadamente las puntuaciones de las distintas ofertas, realizándose del siguiente modo.

$$P_{OF} = P_{MÁX} * \frac{\% \text{ BAJ OF Vending}}{\% \text{ BAJ OOF Tarifa Vending_MAYOR}}$$

Donde:

PMÁX: puntuación máxima para este criterio.

POF: puntuación de la oferta considerada.

%BAJ OF Vending: porcentaje de bajada ofertado respecto del importe total anual (IVA no inc) correspondiente a las cafeterías de personal.

%BAJ OF Tarifa Vending_MAYOR: mayor de los porcentajes de bajada ofertados de entre todos los licitadores.

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 32/33	

La oferta económica se presentará conforme al modelo establecido en el **Anexo VI del PCAP (Oferta Económica)**.

7. EFICIENCIA: CERTIFICACIÓN ENERGÉTICA MÁQUINAS DE VENDING

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 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.

Se valorará la certificación de eficiencia energética de las máquinas vending de la siguiente forma:

- **3 puntos:** cuando al menos el 50 % de las máquinas ofertadas dispongan de certificación de eficiencia energética A o B.
- **1 punto:** cuando al menos el 50 % de las máquinas ofertadas dispongan de certificación de eficiencia energética C, sin que se alcance el porcentaje exigido para las clases A o B.
- **0 puntos:** cuando no se alcance el 50 % de máquinas con certificación energética A, B o C, o cuando la mayoría de las máquinas ofertadas presenten certificación energética D o inferior.

En Almería, a la fecha de su firma,

EL DIRECTOR DE GESTIÓN DE LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE ALMERÍA

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	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	24/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ6ECDGEQVUC283799YYWK2JJG	PÁG. 33/33	