

CUADRO RESUMEN

1. ÓRGANO DE CONTRATACIÓN:

Central Provincial de Compras de Almería

Dirección Gerencia del Hospital Universitario Torrecárdenas, al que se encuentra adscrita la Central Provincial de Almería, en virtud de las facultades que esta Dirección Gerencia tiene delegadas por Resolución del Director Gerente del Servicio Andaluz de Salud mediante Resolución de 20 de enero de 2022, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, por la que se delegan competencias en diferentes órganos, publicada en BOJA nº 22 de 2 de febrero de 2022.

2. CENTROS PETICIONARIOS VINCULADOS AL CONTRATO:

Hospital Universitario Poniente de Almería

3. REFERENCIA DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN (Nº DE EXPEDIENTE):

Expediente SIGLO 000690/2025

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

4.1. Procedimiento de adjudicación: ABIERTO

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

4.3. Tramitación: ORDINARIA

4.4. Indicación global, de la cumplimentación por parte de las personas licitadoras de la sección A), parte IV relativa a todos los criterios de selección del Documento Europeo Único de Contratación (DEUC): SI

5. OBJETO DEL CONTRATO:

El objeto del presente CONTRATO MIXTO es satisfacer las necesidades de alimentación de pacientes, profesionales y usuarios del Hospital Universitario de Poniente de Almería, mediante la prestación de, por una parte, el **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) y, por otra parte, la **Concesión de Servicios de las Cafeterías de Público y Personal y de las Máquinas Expendedoras**, todo ello en el Hospital Universitario de Poniente de Almería.

5.1. CPV, por lotes en su caso:

55330000-2: Servicio Cafetería

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

42933300-8: Máquinas automáticas distribuidoras de productos

5.2. El objeto de la presente contratación será ofertado: Por la totalidad

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.

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.

5.3. Justificación de la no división del objeto en lotes: no procede

5.4. Necesidades administrativas a satisfacer e idoneidad del objeto:

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 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 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.

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 económica 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.
- 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.

6. VARIANTES: NO se admiten variantes

7. PLAZO DE EJECUCIÓN:

7.1. Plazo de Ejecución:

7.1.1. Fecha de inicio del contrato: la fecha que se establezca a este efecto en el contrato, que deberá ser dentro de los 15 días siguientes a su formalización.

7.1.2. Duración del Contrato: Cinco (5) años

7.1.3. Plazos Parciales: No procede

7.2. Prórroga: No procede

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

8.1. - Sistema de determinación del precio: por precios unitarios

8.2 Presupuesto base de licitación, límite máximo del gasto IVA incluido:

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.

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 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	8.065.397,66 €	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 €

8.2.1.- 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 período contractual de cinco años, teniendo en consideración la previsible evolución de los costes asociados a la prestación del servicio durante dicho período. En consecuencia, la evolución estimada del coste unitario de la dieta a lo largo del contrato se detalla a continuación:

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:

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.

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

	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 %	

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 %

8.2.2.- 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 II CR “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 %, 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: Año:

Fecha Final:

Mes: Año:

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 (**)

Calcular

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 como **Anexo III CR “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.

8.3. Importe total del valor máximo estimado (IVA excluido e incluidas posibles opciones, eventuales, eventuales prórrogas y/o modificaciones):

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.

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.

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 €

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 €

8.4. Resumen los costes directos e indirectos y otros eventuales gastos calculados para la determinación del Presupuesto base de licitación o precio unitario:

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:

	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, previendo 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 %	

8.4.1.- 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 regirá 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.

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		1		1		1		1		1						5	40	2.080	1,16
COCINERO	PRODUCCIÓN	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:

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:

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

8.4.2.- 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:

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 CON 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 CON 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 III CR "Precios Extra"**.

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 %

8.4.3.- 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:

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 %

8.4.4.- 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

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.

8.4.5- 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 los 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.

- 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.

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.

8.5. PRECIO

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 III CR “Precios Extras”**.

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 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.

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.

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.

8.5.1. Cláusula de variación de precios, en su caso: SI

Supuestos y reglas para su determinación:

Se establece en el contrato una cláusula de variación de precios en cumplimiento de un objetivo de rendimiento correspondiente a la medición de la calidad en la prestación del servicio de alimentación a pacientes hospitalizados. Esta cláusula de variación de precios no afectará a la Concesión de Servicios objeto del contrato.

Se define el indicador IES_REAL_HUP como un valor que se vincula con los resultados obtenidos del indicador de satisfacción de pacientes de hospitalización con el servicio de alimentación (ESH_ALIM_HUP), definido en el apartado 13 del PPT, y que determina el importe económico que se abonará como precio variable mensual en el contrato.

El precio variable IES_REAL_HUP se aplicará exclusivamente sobre el 5% del importe económico correspondiente a los conceptos que compongan los servicios a facturar por el Servicio de Alimentación de Pacientes.

Se considera como valor base del indicador ESH_ALIM_HUP se establece en el 60%, que es el valor mínimo de calidad esperado del servicio.

El indicador IES_REAL_HUP se calcula conforme a las siguientes especificaciones:

- Para valores de ESH_REAL_ALIM entre 0% y 60% (< 60%), el valor de IES_REAL_HUP se mantiene en 0%.
- Para valores de ESH_REAL_ALIM entre 60% y 75% (<75%), el valor de IES_REAL_HUP toma valores a partir del 70% incrementándose en 2 puntos porcentuales por cada incremento de 1 punto porcentual de ESH_REAL_ALIM.
- Para valores de ESH_REAL_ALIM entre 75% y 100%, el valor de IES_REAL_HUP toma el valor del 100%.
- A efectos de cálculo el indicador ESH_ALIM_HUP se redondeará el valor inferior más cercano.

Dando como resultado la siguiente tabla de equivalencias:

ESH ALIM HUP	IES_REAL_HUP
0 %	0,0 %
10 %	0,0 %
20 %	0,0 %
30 %	0,0 %
40 %	0,0 %
50 %	0,0 %
60 %	70,0 %
61 %	72,0 %
62 %	74,0 %
63 %	76,0 %
64 %	78,0 %
65 %	80,0 %
66 %	82,0 %
67 %	84,0 %
68 %	86,0 %
69 %	88,0 %
70 %	90,0 %
71 %	92,0 %
72 %	94,0 %
73 %	96,0 %
74 %	98,0 %
75 %	100,0 %
80 %	100,0 %
90 %	100,0 %
100 %	100,0 %

Mensualmente se evaluarán las encuestas de satisfacción a pacientes hospitalizados, obteniéndose el indicador ESH ALIM_HUP, así como el indicador IES_REAL_HUP, que serán comunicados a la empresa adjudicataria, al efecto de su aplicación a la factura del mes inmediato siguiente, y hasta la finalización del contrato, así como de sus prórrogas. En el primer mes de contrato no se aplicará pago variable por aplicación de los resultados de las encuestas de satisfacción.

Se desarrolla a continuación un ejemplo explicativo del cálculo del precio variable IES_REAL_HUP aplicado al Servicio de Alimentación de Pacientes, y del importe del servicio que correspondería facturar en base al mismo:

Mes	Coste Servicio Alimentación	Precio (Parte Fija)	Precio (Parte Variable)	ESH ALIM_HUP	IES_REAL_HUP	Importe (Parte Fija)	Importe (Parte Variable)	Importe Factura Servicio
dic-25	105.000 €	100%	0%	49,30%	0,0%	105.000 €	0 €	105.000 €
ene-26	105.000 €	95%	5%	53,99%	0,0%	99.750 €	0 €	99.750 €
feb-26	101.200 €	95%	5%	59,73%	0,0%	96.140 €	0 €	96.140 €
mar-26	109.000 €	95%	5%	60,50%	70,0%	103.550 €	3.815 €	107.365 €
abr-26	103.000 €	95%	5%	64,29%	78,0%	97.850 €	4.017 €	101.867 €

Mes	Coste Servicio Alimentación	Precio (Parte Fija)	Precio (Parte Variable)	ESH ALIM _HUP	IES_REAL _HUP	Importe (Parte Fija)	Importe (Parte Variable)	Importe Factura Servicio
may-26	102.500 €	95%	5%	69,62%	88,0%	97.375 €	4.510 €	101.885 €
jun-26	112.300 €	95%	5%	72,32%	94,0%	106.685 €	5.278 €	111.963 €
jul-26	104.300 €	95%	5%	73,55%	96,0%	99.085 €	5.006 €	104.091 €
ago-26	106.200 €	95%	5%	75,20%	100,0%	100.890 €	5.310 €	106.200 €
sep-26	107.000 €	95%	5%	80,30%	100,0%	101.650 €	5.350 €	107.000 €

8.5.2. Procede Revisión de Precios: No

9. PARTIDAS PRESUPUESTARIAS:

1331061980G/41C/22710/04

10. SERVICIO FINANCIADO CON FONDOS EUROPEOS: NO

11. ANUALIDADES PRESUPUESTARIAS (si proceden):

Se prevé que el contrato comenzará el 01 de julio de 2026, por lo que las facturas serán pagadas desde el siguiente mes de agosto, al ser el abono de la facturación a mes vencido tras realizar las verificaciones previas oportunas a la conformidad de la factura. A continuación se detallan las anualidades de los Servicios de Alimentación:

Anualidades	€ IVA excluido	€ IVA incluido
2026 (5 meses)	800.915,42 €	881.006,96 €
2027 (12 meses)	1.964.942,18 €	2.161.436,40 €
2028 (12 meses)	2.010.287,32 €	2.211.316,05 €
2029 (12 meses)	2.057.383,50 €	2.263.121,85 €
2030 (12 meses)	2.105.413,19 €	2.315.954,51 €
2031 (7 meses)	1.255.024,96 €	1.380.527,46 €
	10.193.966,57	11.213.363,23

12. GARANTÍA PROVISIONAL: NO procede

13. GARANTÍA DEFINITIVA: SI

De acuerdo con el artículo 18 apdo. 1 letra a) de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, al ser la prestación principal el Servicio de alimentación por precios unitarios, el importe de la garantía definitiva asciende al 5% del presupuesto base de licitación, IVA excluido.

13.1. En su caso, garantía definitiva por lotes y/o agrupación de lotes: No procede

13.2. En su caso, garantía complementaria por la cantidad de: No procede

13.3. Constitución de la garantía mediante retención en el precio: SI

De conformidad con lo establecido en el artículo 57 del Decreto 39/2011, de 22 de febrero, el contratista puede optar por la constitución de la garantía definitiva mediante retención en el precio. De optar el contratista por esta posibilidad, se retendrán en el momento del primer pago las cantidades necesarias para la constitución de la garantía y, de no ser posible por ser insuficiente su importe, de los sucesivos hasta completarla. De no optar por esta posibilidad, se estará a los medios de presentar la garantía previstos en el apartado 7.7 del PCAP

14. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

14.1. Un solo criterio: NO procede

14.2. Varios criterios: SI

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 MENÚ ESTIVAL Y CÓDIGO DE MENÚ 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	

Se adjunta **Anexo I al Cuadro Resumen - CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN**

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

- Se acepta oferta integradora: no procede

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

Se considerará que están en baja desproporcionada aquellas ofertas que: - en el caso de que concurren 2 o más licitadores, cuando una oferta económica del Precio del Servicio de alimentación a pacientes y personal sea inferior al 15% de la media aritmética de las ofertas admitidas y obtenga un 80% o más de los puntos en el resto de criterios.

- Si concurre un solo licitador, cuando su oferta económica del Precio del Servicio de alimentación a pacientes y personal sea inferior al presupuesto base de licitación en mas de un 20% y obtenga un 80% o más de los puntos en el resto de criterios.

14.4 Superior ponderación de los criterios evaluables no automáticamente: No

15. MUESTRAS/DEMOSTRACIÓN

15.1. Procede presentar muestras: no procede

15.2. Procede demostración: no procede

16. PLAZO DE GARANTÍA

16.1. Procede definir Plazo de Garantía: SI

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

17. LUGAR DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

18. COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES: SI

19. RÉGIMEN DE PAGO:

19.1. Pago Servicio Alimentación a pacientes y personal:

La presente contratación se facturará por meses naturales vencidos, emitiéndose factura para el Hospital Universitario Poniente incluyendo cada uno de los servicios de:

- SERVICIO ALIMENTACIÓN PACIENTES
- SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL (EN PLANTA O DE GUARDIA)
- SERVICIO EXTRA PACIENTES

Únicamente se podrán facturar los servicios efectivamente servidos según el método de acreditación establecido en el PPT o aquél ofertado por el adjudicatario; es decir componentes de dieta completa (desayunos, almuerzos, meriendas y cenas) para los servicios de alimentación de pacientes y/o profesionales.

Para poder dar conformidad a las facturas, el adjudicatario deberá proporcionar, al menos mensualmente, toda aquella información, detalle y desglose que al efecto se le requiera por parte del Hospital Universitario Poniente, y que al menos será la siguiente:

- Importe del pago variable del Servicio de Alimentación de Pacientes, y unidades de sus componentes.
- Importe de los extras del Servicio de Alimentación de Pacientes, y unidades de cada uno.
- Importe del Servicio de Alimentación del Personal en Planta y unidades de sus componentes.
- Importe del Servicio de Alimentación del Personal de Guardia y unidades de sus componentes.

El desglose por anualidades se establece teniendo en cuenta que el contrato comenzará el 01 de julio de 2026, por lo que las facturas serán pagadas desde el siguiente mes de agosto, al ser el abono de la facturación a mes vencido tras realizar las verificaciones previas oportunas a la conformidad de la factura.

A continuación se detallan las anualidades de los Servicios de Alimentación:

INGRESOS DE EXPLOTACIÓN	AÑO 2026	AÑO 2027	AÑO 2028	AÑO 2029	AÑO 2030	AÑO 2031	IMPORTE (s/IVA)
SERVICIO ALIMENTACIÓN PACIENTES	633.272,49 €	1.553.917,82 €	1.590.193,20 €	1.627.921,41 €	1.666.452,48 €	993.640,26 €	8.065.397,66 €
SERVICIO EXTRAS PACIENTES	55.465,14 €	135.734,65 €	138.404,25 €	141.060,52 €	143.752,39 €	85.358,13 €	699.775,09 €
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL EN PLANTA	36.522,41 €	89.634,55 €	91.700,30 €	93.911,79 €	96.120,76 €	57.313,82 €	465.203,63 €
SERVICIO ALIMENTACIÓN PERSONAL DE GUARDIA	75.655,39 €	185.655,15 €	189.989,56 €	194.489,78 €	199.087,55 €	118.712,75 €	963.590,19 €
INGRESOS TOTALES	800.915,42 €	1.964.942,18 €	2.010.287,32 €	2.057.383,50 €	2.105.413,19 €	1.255.024,96 €	10.193.966,57 €

Al importe total de la suma de los términos anteriores se aplicarán las penalizaciones económicas que resulten según el régimen de penalidades de la presente contratación.

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

En cuanto a la forma de pago, la cuantía a abonar por el contratista se materializará anualmente con carácter anticipado en el primer mes de inicio efectivo del servicio relativo al contrato y ésta será liquidada por el Servicio Andaluz de Salud a través del Sistema Unificado de Recursos de la Junta de Andalucía, utilizando el modelo establecido por la Consejería competente en materia tributaria. La notificación de dicha liquidación se realizará de forma electrónica, a través de la plataforma notific@, de conformidad con el Art. 43 de la Ley 39/2015 de Procedimiento Administrativo Común de la Administración Pública.

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

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).

Asimismo los **gastos derivados de los consumos establecidos en el contrato** (como energía eléctrica, gas, agua u otros) serán liquidados por el Servicio Andaluz de Salud en los mismos términos y condiciones aplicables a la liquidación del canon, con la salvedad de la periodicidad, que será trimestral. La liquidación de dichos consumos se realizará conforme a los siguientes periodos y plazos de consumos:

- Primer trimestre: consumos comprendidos entre el 1 de enero y el 31 de marzo de 202X.

Serán liquidados dentro de los primeros 20 días del mes de abril.

- Segundo trimestre: consumos comprendidos entre el 1 de abril y el 30 de junio de 202X.

Serán liquidados dentro de los primeros 20 días del mes de julio.

- Tercer trimestre: consumos comprendidos entre el 1 de julio y el 30 de septiembre de 202X.

Serán liquidados dentro de los primeros 20 días del mes de octubre.

- Cuarto trimestre: consumos comprendidos entre el 1 de octubre y el 31 de diciembre de 202X. Serán liquidados dentro de los primeros 20 días del mes de enero del año siguiente.

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

El órgano administrativo con competencias en materia de contabilidad pública es la Intervención General de la Junta de Andalucía.

Dirección registro de facturas:

Registro Auxiliar de Facturas del órgano de contratación:

Registro Auxiliar de Facturas de la Central Provincial de Compras de Almería

Hospital Universitario Torrecárdenas

Edf. Central Provincial de Compras. Planta Primera

C/ Hermandad de Donantes de Sangre, s/n

04009 Almería

Destinatario de las facturas:

Central Provincial de Compras de Almería

Hospital Universitario Torrecárdenas

Edf. Central Provincial de Compras. Planta Primera

C/ Hermandad de Donantes de Sangre, s/n

04009 Almería

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

SECCIÓN	OG-GIRO	UNIDAD TRAMITADORA	ÓRGANO GESTOR	OFICINA CONTABLE
1331	1033	GE0000259 Central Provincial de Compras de Almería	GE0000259 Central Provincial de Compras de Almería	A01004456 Intervención General de la Junta de Andalucía

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

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

Conforme a lo establecido en el articulado de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 16 de febrero de 2014, se constata la necesidad de establecer unos criterios exigibles de solvencia económica y financiera proporcionales al objeto contractual definido, que permitan la libre concurrencia en el procedimiento de contratación y fomenten la participación en el mismo de las pequeñas y medianas empresas.

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

ACREDITACIÓN DE LA SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA

De entre los medios previstos en el artículo 87 de la LCSP, entiende esta Dirección que resulta idóneo, a los efectos de acreditar la viabilidad de las ofertas presentadas, y en atención al objeto contractual y a su cuantía económica solicitar una solvencia económica anual por un importe que iguale al menos 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.

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.

20.2. En su caso, Clasificación: No procede

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

20.4. Solvencia económica y financiera o técnica y profesional caso de admitir ofertas integradoras: No procede

20.5. Caso de contratos de regulación armonizada, requisitos relativos a garantía de la calidad, o de gestión medioambiental, conforme a lo dispuesto en los artículos 93 y 94 de la LCSP: No procede

20.6. Otros requisitos no incluidos en el DEUC: No procede

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

20.8. OTROS DOCUMENTOS DE CAPACIDAD: referentes a autorizaciones o habilitantes profesionales y otros requisitos que resulten necesarios para actuar en el sector de su actividad: No se requieren

21. SUBROGACIÓN: SI

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

Información sobre los contratos laborales a subrogar de lo conformidad con el artículo 130 de la LCSP: En el Anexo XIX del PCAP consta la relación de trabajadores a los que afecta la subrogación, haciéndose constar que el convenio colectivo de aplicación es el Convenio Colectivo Estatal de Restauración Colectiva, BOE Núm. 299, miércoles 14 de diciembre de 2022.

22. CONDICIONES ESPECIALES DE COMPATIBILIDAD: No

23. OTRAS OBLIGACIONES ESPECIFICAS: No proceden

24. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

24.1. De conformidad con lo establecido en el artículo 202.1 de la LCSP se establecen las siguientes condiciones especiales de ejecución: SI

24.2. De conformidad con lo establecido en el artículo 202.2 de la LCSP se establecen las siguientes condiciones especiales de ejecución de carácter social, ético, medioambiental o de otro orden: (deberá especificarse al menos una)

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.

Penalidades en caso de incumplimiento: NO

Obligación esencial a efectos del artículo 211 f) de la LCSP: SI

25. DESIGNACIÓN DE RESPONSABLE DE DIRECCIÓN DE LOS TRABAJOS POR PARTE DE LA PERSONA CONTRATISTA: SI

26. COMISIÓN DE SEGUIMIENTO: SI

En relación con los servicios objeto de la presente contratación, se podrá crear una Comisión del Servicio de Restauración que estaría constituida por:

A) Por parte del Hospital Universitario Poniente:

- Profesional o profesionales de referencia en materia de dietética y nutrición.
- Dos profesionales designados por la Dirección Económica y Servicios Generales.
- Uno o varios representantes de la Dirección de Enfermería.
- Uno o varios representantes de la Dirección Asistencial.
- Responsable del Contrato

B) Por parte del adjudicatario:

- Profesional o profesionales de referencia en materia de dietética y nutrición adscritos al servicio en el Hospital Universitario Poniente.

- Responsable designado para la ejecución y seguimiento del contrato.
- Director Regional responsable.

Las funciones y tipos de acuerdos de la Comisión serán las previstas en el PPT y en general, plantear, estudiar, analizar, proponer y acordar sobre cuestiones técnicas de funcionamiento de los servicios objeto de la presente contratación, sin que ello suponga una modificación contractual de las prestaciones y en el marco del contrato con el adjudicatario, y de acuerdo con las previsiones contenidas en el Programa del Servicio de Alimentación propuestas por el propio adjudicatario así como en los respectivos protocolos documentados.

La Comisión estará constituida por los miembros detallados con anterioridad; todos ellos estarán dotados con facultades de decisión, en nombre de las partes a las que representan, en el seno de la Comisión. Cada miembro de la Comisión podrá ser asistido y acompañado a las sesiones por hasta dos invitados con formación técnica en la materia y que podrán participar en las reuniones con voz, pero sin voto.

Podrá nombrarse suplentes de los titulares, que asistirán en caso de ausencia de estos. La presidencia de la Comisión la ostentará el Hospital Universitario Poniente en la figura del profesional designado por la Dirección Económica y Servicios Generales, y las funciones de Secretaría estarán a cargo del otro representante designado por la Dirección Económica y Servicios Generales, que tendrá a su cargo la convocatoria a petición de la presidencia, la comunicación del orden del día, la redacción de las actas, la organización práctica de la reunión y el archivo en el lugar designado de las actas, antecedentes y acuerdos.

La Comisión se reunirá de ordinario con carácter anual y con carácter extraordinario siempre que una de las partes la convoque.

27. CONFIDENCIALIDAD:

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

28. PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

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

Respecto a la protección de datos y seguridad de la información, se deberá atender a lo previsto en el apartado 12 del PPT y a lo estipulado en el anexo CR Acuerdo de Encargado del Tratamiento, ANEXOS XV y XV bis, del PCAP.

29. PROGRAMA DE TRABAJO: NO

30. PREVISIÓN DE MODIFICACIÓN DEL CONTRATO: SI

Supuestos:

- Con respecto al **Servicio de Alimentación:**

- El presente contrato tiene la consideración de contrato en función de las necesidades, conforme a lo previsto en la Disposición adicional 33ª de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, al determinarse su precio mediante precios unitarios, sin que la cuantía total de las prestaciones esté definida con exactitud en el momento de su celebración, al estar subordinada a las necesidades reales de la Administración. En consecuencia, podrá producirse la modificación del contrato en el supuesto de que, durante su vigencia, las necesidades reales de la Administración resulten superiores a las inicialmente estimadas, siendo necesario incrementar el número de prestaciones a realizar.

- Podrá producirse la modificación del contrato como consecuencia de la adscripción o apertura de centros hospitalarios o de atención primaria que impliquen la incorporación de éstos al Hospital Universitario Poniente durante el período de contrato.

- Con respecto a la **Concesión de Servicios de las Cafeterías y Máquinas Expendedoras:**

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

Condiciones: Las mismas que las establecidas en el apartado 27 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, tanto en lo referente a las condiciones exigidas al contratista como las relativas a la ejecución del contrato

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

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

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

-Sustitución del contratista principal: SI

-Cesión del contrato: SI

31. PÓLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL:

Se exige formalizar póliza: SI

Importe distinto al mínimo asegurado y señalado en la cláusula 8.3 del PCAP: No. La póliza podrá no ser exclusiva para este contrato siempre que tenga la cobertura indicada en la cláusula 8.3 del PCAP.

32. SUBCONTRATACIÓN: SI

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

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

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

-Penalidades en caso de incumplimiento de la obligación prevista en el artículo 217.1 de la LCSP: NO

-Calificación como obligación esencial a efectos del artículo 211 f) de la LCSP en relación a las obligaciones sobre subcontratación: SI

33. PENALIDADES

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

33.2. Régimen de penalidades por cumplimiento defectuoso:

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

33.2.1. Penalidades por incumplimiento parcial en la ejecución de las prestaciones definidas en el contrato, por causas imputables a la persona contratista: SI

Faltas leves

Tendrán la consideración de faltas leves:

- a) El trato desconsiderado del personal adscrito a la ejecución del contrato hacia sus compañeros o usuarios; así como su falta de aseo personal, de uniformidad o el no ir correctamente identificados.
- b) El incumplimiento del procedimiento relativo a la limpieza de máquinas de vending y locales, equipos o cualquier elemento o la deficiente utilización de los productos, cuando no tenga repercusión en el servicio, los usuarios o la seguridad alimentaria.
- c) El retraso en el envío de información referida a los resultados de las encuestas a usuarios y profesionales cuya frecuencia y cronograma se haya ofertado.
- d) No respetar los circuitos limpio y sucio establecidos en cada Centro.
- e) Consentir la permanencia en las cafeterías de enfermos ingresados.
- f) No poner a disposición de la Administración Sanitaria, cuanta información referente al personal pueda serle requerida.
- g) El incumplimiento leve tanto de la legislación ambiental como de los procedimientos y protocolos medioambientales del centro, que sean de aplicación a los trabajos contratados, apreciado por el órgano competente en materia de control medioambiental.
- h) Cada uno de los retrasos o anticipaciones en la apertura o cierre de las instalaciones de las cafeterías, de los que hubiere constancia y denuncia por la Dirección del centro o por los propios usuarios.
- i) El retraso o tardanza de más de 24 horas en ejecutar órdenes e instrucciones dadas por la Dirección del Hospital.

Faltas Graves

Tendrán la consideración de faltas graves:

- a) La comisión de dos faltas leves de la misma naturaleza dentro del plazo de sesenta días naturales.
- b) La acumulación de cuatro faltas leves de distinta naturaleza en el plazo de ciento ochenta días naturales.
- c) El incumplimiento del procedimiento relativo a la limpieza de máquinas de vending, locales, equipos o cualquier otro elemento o la deficiente utilización de los productos, cuando tenga repercusión en el servicio, los usuarios o la seguridad alimentaria.
- d) Registrar más de tres reclamaciones en el plazo de 60 días, en relación a la limpieza de las instalaciones o la calidad del servicio; reclamaciones que deberán ser debidamente contrastadas por la Dirección del Centro, y una vez dada audiencia al contratista por cada reclamación recibida.
- e) Dos retrasos o tardanzas de más de 24 horas en ejecutar órdenes e instrucciones dadas por la Dirección del Hospital.

- f) Las averías en instalaciones estructurales, que se demuestren responsabilidad de la empresa contratista provocadas por el mal o inadecuado uso de las instalaciones o equipos o su deficiente mantenimiento u obsolescencia, cuando estas incidencias se produzcan en más de tres ocasiones al año.
- g) No comunicar a la Dirección las reclamaciones que se pudieran realizar por los usuarios en el libro de quejas y reclamaciones.
- h) La modificación de los horarios del servicio sin la aprobación previa de la Dirección del Hospital.
- i) El incumplimiento de las medidas de seguridad y de evacuación de los locales, tanto por parte del personal a su cargo como por el del propio contratista, exigidas por la normativa vigente y por las instrucciones dadas por la Dirección del Hospital.
- j) El incumplimiento de las normas generales y específicas referidas a la higiene, elaboración, distribución y comercio de productos alimenticios, aplicables a la actividad objeto del servicio que tenga consecuencias para el servicio o los usuarios.
- k) Vender artículos no contemplados en su oferta por el contratista adjudicatario.
- l) Realizar en las cafeterías actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.
- ll) Consentir en las cafeterías la venta ambulante, la mendicidad y asambleas de personal propio o de terceros, así como la práctica de cualquier juego de azar.
- m) No contar con las máquinas registradoras necesarias, expendedoras de ticket o justificante de pago, o no entregar dicho ticket a los usuarios.
- n) Incorporar nuevos productos a la venta, sin la autorización expresa de la Dirección del centro.
- ñ) No presentar mensualmente a la Dirección del Hospital Universitario de Poniente, el justificante de las cotizaciones efectuadas (TC1, TC2 y documento de ingreso de las cuotas) de todo el personal que trabaja en las instalaciones del Hospital.
- o) No presentar cada semestre natural certificación positiva de la Tesorería General de la Seguridad Social de estar al corriente con las obligaciones formales y de ingreso exigidas en el Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre.
- p) No tener perfectamente identificados y expuesto el precio de venta al público de los productos ofertados en las máquinas expendedoras, ni en los locales de las cafeterías las listas de precios legibles debidamente autorizada por el Hospital, en las que figuren los precios de todos los artículos que se sirvan.
- q) No reparar las máquinas expendedoras o reponerlas si fuera necesario, en el plazo máximo de 24 horas, desde que se conoció la avería.
- r) No abonar el importe económico resultante de la imposición de penalidad por comisión de falta leve, en el plazo otorgado de 15 días hábiles desde el siguiente a la notificación de la resolución del órgano de contratación.
- s) El incumplimiento grave tanto de la legislación ambiental como de los procedimientos y protocolos medioambientales del centro que le sean aplicables, apreciado por el órgano competente en materia de control medioambiental.
- t) Incumplimiento de las obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales, si la falta no entraña un riesgo grave para la seguridad de los trabajadores. Dichas obligaciones serán objeto de inspección y comprobación, al menos anualmente.

Faltas muy graves

Tendrán la consideración de faltas muy graves:

- a) La acumulación de dos faltas graves de la misma naturaleza en un periodo de sesenta días naturales.
- b) La acumulación de cuatro faltas graves de distinta naturaleza, en un periodo ciento ochenta días naturales.
- c) Tres retrasos o tardanzas de más de 24 horas en ejecutar órdenes e instrucciones dadas por la Dirección del Hospital
- d) Servir alimentos caducados o en mal estado de conservación.
- e) La falsedad comprobada de informes o de datos, sin perjuicio que se pasare el tanto de culpa a los Tribunales para depuración de eventuales responsabilidades penales.
- f) Las actuaciones negligentes del personal al servicio del adjudicatario que impliquen riesgo de accidente para si, para el resto de personal o usuarios o que impliquen peligro para las instalaciones.
- g) El incumplimiento de las normas generales y específicas referidas a la higiene, elaboración, distribución y comercio de productos alimenticios, aplicables a la actividad objeto del servicio, que tenga consecuencias graves para el servicio o los usuarios.
- h) No tener a disposición de los usuarios, un Libro de quejas y reclamaciones, visado por el Hospital Universitario de Poniente de Almería, o no facilitarlo inmediatamente a cualquiera que lo solicite.
- i) Reparar las máquinas expendedoras o reponerlas si fuera necesario, pasado un plazo de 48 horas, desde que se conoció la avería.
- j) La venta de bebidas alcohólicas con graduación superior a la estipulada en el PPT o tabaco en las cafeterías o mediante las máquinas expendedoras.
- k) No abonar el importe económico resultante de la imposición de penalidad por comisión de falta grave, en el plazo otorgado de 15 días hábiles desde el siguiente a la notificación de la Resolución del órgano de contratación.
- l) El incumplimiento muy grave tanto de la legislación ambiental como de los procedimientos y protocolos medioambientales del centro que le sean aplicables, apreciado por el órgano competente en materia de control medioambiental.
- m) El incumplimiento de las obligaciones establecidas en el art 130 de la LCSP relativas a la información a aportar por el contratista sobre las condiciones de subrogación en contratos de trabajo.
- n) Incumplimiento de las obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales, entrañando un riesgo grave para la seguridad de los trabajadores. Dichas obligaciones serán objeto de inspección y comprobación, al menos semestralmente

Penalidades a aplicar:

Para las **faltas leves** se impondrá una penalidad consistente en el 0,10 % de una anualidad del presupuesto base de licitación; importe que será deducido de las cantidades que en concepto de pago deban abonarse al contratista de las correspondientes facturas.

Para las **faltas graves** se impondrá una penalidad consistente en el 0,50% de una anualidad del presupuesto base de licitación; importe que será deducido de las cantidades que en concepto de pago deban abonarse al contratista de las correspondientes facturas.

Para las **faltas muy graves** se impondrá una penalidad consistente en el 1 % de una anualidad del presupuesto base de licitación; importe que será deducido de las cantidades que en concepto de pago deban abonarse al contratista de las correspondientes facturas.

33.2.2. Penalidades por incumplimiento de las obligaciones en materia social o laboral: No

33.2.3. Penalidades por incumplimiento de las obligaciones en materia medioambiental: No

33.2.4. Penalidades por incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato: No

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

33.2.6. Penalidades por incumplimiento de la obligación de información sobre las condiciones de subrogación en contratos de trabajo en el caso de que exista tal obligación: No procede

33.2.7. Otras penalidades: No

34. REUNIÓN INFORMATIVA. Se convocará reunión informativa: No

35. PERSONA DE CONTACTO PARA CONSULTAS RELACIONADAS CON EL EXPEDIENTE Y CUESTIONES VARIAS:

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

Central Provincial de Compras: Teléfono: **950153301**

Correo electrónico: uca.plsalmeria.hto.sspa@juntadeandalucia.es

ANEXO I - CUADRO RESUMEN

CRITERIOS ADJUDICACIÓN

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

Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la mejor oferta en relación con 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 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 menú 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 menú 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 menú 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 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 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)**.

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:

$$Si \%BAJ\ OF\ Serv\ Alim_MAYOR > \%B_{SIG} \quad P_{OF} = P_{MÁX} * \frac{\%BAJ\ OF\ Serv\ Alim}{\%BAJ\ OF\ Serv\ Alim_MAYOR}$$

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:

$$Si \%BAJ\ OF\ Serv\ Alim_MAYOR \leq \%B_{SIG} \quad P_{OF} = P_{MÁX} * \frac{\%BAJ\ OF\ Serv\ Alim}{\%B_{SIG}}$$

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.

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.

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

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.

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.

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

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.

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.

LISTADO EXTRAS 2024-2025

Descripción Extra	Cantidades 2024	Cantidades 2025	Cantidad Promedio
Aceite monodosis	9.335	8.589	8.962
Actimel	839	691	765
Agua 1,5 l.	39.424	41.219	40.322
Agua 33 Cl.	18.636	22.270	20.453
Azucar	17.936	5.879	11.907
Boc.de aceite + bebida desayuno, comida	75	13	44
Bollo pan unidad	4.621	2.789	3.705
Coca cola	799	784	791
Cola-cao	5.345	6.547	5.946
Cucharas	12.213	13.658	12.936
Cucharillas	15.396	10.409	12.902
Cuchillos	1.274	904	1.089
Descafeinado dosis	4.414	4.663	4.538
Fruta pieza	6.893	6.524	6.708
Fruta Triturada	817	572	695
Galleta diabetico	2.131	1.681	1.906
Galletas	5.761	5.321	5.541
Gelatina	1.098	1.421	1.259
Helado unidad	234	294	264
Leche de soja	148	45	96
Leche desnatada	1.472	1.297	1.384
Leche entera	1.615	1.558	1.586
Leche sin lactosa 1 Litro	991	1.208	1.099
Liquidos 23 h. ración	95.776	89.813	92.795
Magdalenas paq.	4.469	3.939	4.204
Manzanilla Unidad	3.196	2.665	2.931
Pan integral	159	106	133
Pan normal	78	29	54
Pan sin gluten	4	7	6
Poleo Caja	152	120	136
Poleo Unidad	76	201	139
Potito 1ª infancia	121	139	130
Potito de frutas	64	38	51
Primer plato	133	2	67
Sacarina	5.935	7.158	6.547
Sal	3.767	3.393	3.580
Segundo plato	2.732	1.502	2.117
Servilletas	43.335	47.352	45.343
Tenedores	1.062	1.037	1.050
Tila Unidad	2.135	2.677	2.406
Tolerancias (manzanilla) ración	28.125	27.039	27.582
Vaso desechable (unidad)	8.054	11.130	9.592
Yogur desnatado	1.390	1.367	1.378
Yogur desnatado sabor	5.236	5.566	5.401
Yogur entero	522	527	524
Yogur natural azucarado	852	718	785
Yogur natural desnatado edulcorado	778	786	782
Yogur Sabores	5.288	5.474	5.381
Yogur sabores de coco	502	394	448
Yogur sabores de fresa	1.100	945	1.022
Yogur sabores de limon	314	260	287
Zumo 20 cl sin azucar	2.454	2.289	2.371
Zumo de manzana de 20 cl	2.062	1.712	1.887
Zumo melocoton (20 Cl.)	4.800	4.504	4.652
Zumo naranja (20 Cl.)	3.065	2.906	2.985
Zumo piña (20 Cl.)	5.541	7.002	6.272
Agua 0,5 l.		780	780

PRECIOS Y COSTE EXTRAS

PRECIOS PROPUESTOS NUEVO EXPEDIENTE

Descripción Extra	Precio 2026	Precio 2027	Precio 2028	Precio 2029	Precio 2030	Precio 2031
Aceite monodosis	0,150 €	0,153 €	0,156 €	0,159 €	0,162 €	0,165 €
Actimel	0,626 €	0,639 €	0,651 €	0,663 €	0,676 €	0,689 €
Agua 1,5 l.	0,513 €	0,524 €	0,534 €	0,544 €	0,554 €	0,565 €
Agua 33 Cl.	0,388 €	0,396 €	0,404 €	0,412 €	0,420 €	0,428 €
Azucar	0,038 €	0,039 €	0,040 €	0,041 €	0,042 €	0,043 €
Boc.de aceite + bebida desayuno, comida	2,015 €	2,057 €	2,096 €	2,136 €	2,177 €	2,218 €
Bollo pan unidad	0,238 €	0,243 €	0,248 €	0,253 €	0,258 €	0,263 €
Coca cola	1,427 €	1,457 €	1,485 €	1,513 €	1,542 €	1,571 €
Cola-caio	0,351 €	0,358 €	0,365 €	0,372 €	0,379 €	0,386 €
Cucharas	0,075 €	0,077 €	0,078 €	0,079 €	0,081 €	0,083 €
Cucharillas	0,050 €	0,051 €	0,052 €	0,053 €	0,054 €	0,055 €
Cuchillos	0,075 €	0,077 €	0,078 €	0,079 €	0,081 €	0,083 €
Descafeinado dosis	0,138 €	0,141 €	0,144 €	0,147 €	0,150 €	0,153 €
Fruta pieza	0,451 €	0,460 €	0,469 €	0,478 €	0,487 €	0,496 €
Fruta Triturada	0,714 €	0,729 €	0,743 €	0,757 €	0,771 €	0,786 €
Galleta diabetico	0,451 €	0,460 €	0,469 €	0,478 €	0,487 €	0,496 €
Galletas	0,125 €	0,128 €	0,130 €	0,132 €	0,135 €	0,138 €
Gelatina	0,426 €	0,435 €	0,443 €	0,451 €	0,460 €	0,469 €
Helado unidad	1,239 €	1,265 €	1,289 €	1,313 €	1,338 €	1,363 €
Leche de soja	2,128 €	2,173 €	2,214 €	2,256 €	2,299 €	2,343 €
Leche desnatada	1,164 €	1,188 €	1,211 €	1,234 €	1,257 €	1,281 €
Leche entera	1,164 €	1,188 €	1,211 €	1,234 €	1,257 €	1,281 €
Leche sin lactosa 1 Litro	1,953 €	1,994 €	2,032 €	2,071 €	2,110 €	2,150 €
Liquidos 23 h. ración	0,501 €	0,512 €	0,522 €	0,532 €	0,542 €	0,552 €
Magdalenas paq.	0,325 €	0,332 €	0,338 €	0,344 €	0,351 €	0,358 €
Manzanilla Unidad	0,125 €	0,128 €	0,130 €	0,132 €	0,135 €	0,138 €
Pan integral	0,250 €	0,255 €	0,260 €	0,265 €	0,270 €	0,275 €
Pan normal	0,250 €	0,255 €	0,260 €	0,265 €	0,270 €	0,275 €
Pan sin gluten	1,878 €	1,917 €	1,953 €	1,990 €	2,028 €	2,067 €
Poleo Caja	10,015 €	10,225 €	10,419 €	10,617 €	10,819 €	11,025 €
Poleo Unidad	0,100 €	0,102 €	0,104 €	0,106 €	0,108 €	0,110 €
Potito 1ª infancia	1,690 €	1,725 €	1,758 €	1,791 €	1,825 €	1,860 €
Potito de frutas	1,577 €	1,610 €	1,641 €	1,672 €	1,704 €	1,736 €
Primer plato	4,068 €	4,153 €	4,232 €	4,312 €	4,394 €	4,477 €
Sacarina	0,150 €	0,153 €	0,156 €	0,159 €	0,162 €	0,165 €
Sal	0,025 €	0,026 €	0,026 €	0,026 €	0,026 €	0,026 €
Segundo plato	4,068 €	4,153 €	4,232 €	4,312 €	4,394 €	4,477 €
Servilletas	0,038 €	0,039 €	0,040 €	0,041 €	0,042 €	0,043 €
Tenedores	0,075 €	0,077 €	0,078 €	0,079 €	0,081 €	0,083 €
Tila Unidad	0,125 €	0,128 €	0,130 €	0,132 €	0,135 €	0,138 €
Tolerancias (manzanilla) ración	0,388 €	0,396 €	0,404 €	0,412 €	0,420 €	0,428 €
Vaso desechable (unidad)	0,025 €	0,026 €	0,026 €	0,026 €	0,026 €	0,026 €
Yogur desnatado	0,238 €	0,243 €	0,248 €	0,253 €	0,258 €	0,263 €
Yogur desnatado sabor	0,238 €	0,243 €	0,248 €	0,253 €	0,258 €	0,263 €
Yogur entero	0,238 €	0,243 €	0,248 €	0,253 €	0,258 €	0,263 €
Yogur natural azucarado	0,238 €	0,243 €	0,248 €	0,253 €	0,258 €	0,263 €
Yogur natural desnatado edulcorado	0,238 €	0,243 €	0,248 €	0,253 €	0,258 €	0,263 €
Yogur Sabores	0,238 €	0,243 €	0,248 €	0,253 €	0,258 €	0,263 €
Yogur sabores de coco	0,238 €	0,243 €	0,248 €	0,253 €	0,258 €	0,263 €
Yogur sabores de fresa	0,238 €	0,243 €	0,248 €	0,253 €	0,258 €	0,263 €
Yogur sabores de limon	0,238 €	0,243 €	0,248 €	0,253 €	0,258 €	0,263 €
Zumo 20 cl sin azucar	0,451 €	0,460 €	0,469 €	0,478 €	0,487 €	0,496 €
Zumo de manzana de 20 cl	0,388 €	0,396 €	0,404 €	0,412 €	0,420 €	0,428 €
Zumo melocoton (20 Cl.)	0,388 €	0,396 €	0,404 €	0,412 €	0,420 €	0,428 €
Zumo naranja (20 Cl.)	0,388 €	0,396 €	0,404 €	0,412 €	0,420 €	0,428 €
Zumo piña (20 Cl.)	0,388 €	0,396 €	0,404 €	0,412 €	0,420 €	0,428 €
Agua 0,5 l.	1,064 €	1,086 €	1,107 €	1,128 €	1,149 €	1,171 €

IMPORTE 2026	IMPORTE 2027	IMPORTE 2028	IMPORTE 2029	IMPORTE 2030	IMPORTE 2031
1.344,30 €	1.371,19 €	1.398,07 €	1.424,96 €	1.451,84 €	1.478,73 €
478,89 €	488,84 €	498,02 €	507,20 €	517,14 €	527,09 €
20.685,19 €	21.128,73 €	21.531,95 €	21.935,17 €	22.338,39 €	22.781,93 €
7.935,76 €	8.099,39 €	8.263,01 €	8.426,64 €	8.590,26 €	8.753,88 €
452,47 €	464,37 €	476,28 €	488,19 €	500,09 €	512,00 €
88,66 €	90,51 €	92,22 €	93,98 €	95,79 €	97,59 €
881,79 €	900,32 €	918,84 €	937,37 €	955,89 €	974,42 €
1.128,76 €	1.152,49 €	1.174,64 €	1.196,78 €	1.219,72 €	1.242,66 €
2.087,05 €	2.128,67 €	2.170,29 €	2.211,91 €	2.253,53 €	2.295,16 €
970,20 €	996,07 €	1.009,01 €	1.021,94 €	1.047,82 €	1.073,69 €
645,10 €	658,00 €	670,90 €	683,81 €	696,71 €	709,61 €
81,68 €	83,85 €	84,94 €	86,03 €	88,21 €	90,39 €
626,24 €	639,86 €	653,47 €	667,09 €	680,70 €	694,31 €
3.025,31 €	3.085,68 €	3.146,05 €	3.206,42 €	3.266,80 €	3.327,17 €
496,23 €	506,66 €	516,39 €	526,12 €	535,85 €	546,27 €
859,61 €	876,76 €	893,91 €	911,07 €	928,22 €	945,38 €
692,63 €	709,25 €	720,33 €	731,41 €	748,04 €	764,66 €
536,33 €	547,67 €	557,74 €	567,81 €	579,14 €	590,47 €
327,10 €	333,96 €	340,30 €	346,63 €	353,23 €	359,83 €
204,29 €	208,61 €	212,54 €	216,58 €	220,70 €	224,93 €
1.610,98 €	1.644,19 €	1.676,02 €	1.707,86 €	1.739,69 €	1.772,90 €
1.846,10 €	1.884,17 €	1.920,65 €	1.957,12 €	1.993,60 €	2.031,67 €
2.146,35 €	2.191,41 €	2.233,17 €	2.276,03 €	2.318,89 €	2.362,85 €
46.490,30 €	47.511,04 €	48.438,99 €	49.366,94 €	50.294,89 €	51.222,84 €
1.366,30 €	1.395,73 €	1.420,95 €	1.446,18 €	1.475,60 €	1.505,03 €
366,38 €	375,17 €	381,03 €	386,89 €	395,69 €	404,48 €
33,25 €	33,92 €	34,58 €	35,25 €	35,91 €	36,58 €
13,50 €	13,77 €	14,04 €	14,31 €	14,58 €	14,85 €
11,27 €	11,50 €	11,72 €	11,94 €	12,17 €	12,40 €
1.362,04 €	1.390,60 €	1.416,98 €	1.443,91 €	1.471,38 €	1.499,40 €
13,90 €	14,18 €	14,46 €	14,73 €	15,01 €	15,29 €
219,70 €	224,25 €	228,54 €	232,83 €	237,25 €	241,80 €
80,43 €	82,11 €	83,69 €	85,27 €	86,90 €	88,54 €
272,56 €	278,25 €	283,54 €	288,90 €	294,40 €	299,96 €
982,05 €	1.001,69 €	1.021,33 €	1.040,97 €	1.060,61 €	1.080,26 €
89,50 €	93,08 €	93,08 €	93,08 €	93,08 €	93,08 €
8.611,96 €	8.791,90 €	8.959,14 €	9.128,50 €	9.302,10 €	9.477,81 €
1.723,03 €	1.768,38 €	1.813,72 €	1.859,06 €	1.904,41 €	1.949,75 €
78,75 €	80,85 €	81,90 €	82,95 €	85,05 €	87,15 €
300,75 €	307,97 €	312,78 €	317,59 €	324,81 €	332,03 €
10.701,82 €	10.922,47 €	11.143,13 €	11.363,78 €	11.584,44 €	11.805,10 €
239,80 €	249,39 €	249,39 €	249,39 €	249,39 €	249,39 €
327,96 €	334,85 €	341,74 €	348,63 €	355,52 €	362,41 €
1.285,44 €	1.312,44 €	1.339,45 €	1.366,45 €	1.393,46 €	1.420,46 €
124,71 €	127,33 €	129,95 €	132,57 €	135,19 €	137,81 €
186,83 €	190,76 €	194,68 €	198,61 €	202,53 €	206,46 €
186,12 €	190,03 €	193,94 €	197,85 €	201,76 €	205,67 €
1.280,68 €	1.307,58 €	1.334,49 €	1.361,39 €	1.388,30 €	1.415,20 €
106,62 €	108,86 €	111,10 €	113,34 €	115,58 €	117,82 €
243,24 €	248,35 €	253,46 €	258,57 €	263,68 €	268,79 €
68,31 €	69,74 €	71,18 €	72,61 €	74,05 €	75,48 €
1.069,32 €	1.090,66 €	1.112,00 €	1.133,34 €	1.154,68 €	1.176,02 €
732,16 €	747,25 €	762,35 €	777,44 €	792,54 €	807,64 €
1.804,98 €	1.842,19 €	1.879,41 €	1.916,62 €	1.953,84 €	1.991,06 €
1.158,18 €	1.182,06 €	1.205,94 €	1.229,82 €	1.253,70 €	1.277,58 €
2.433,54 €	2.483,71 €	2.533,89 €	2.584,06 €	2.634,24 €	2.684,42 €
829,92 €	847,08 €	863,46 €	879,84 €	896,22 €	913,38 €
133.116,33 €	135.972,68 €	138.625,31 €	141.281,91 €	143.976,98 €	146.720,11 €

ANEXO AL CUADRO RESUMEN

ACUERDO DE ENCARGADO DE TRATAMIENTO (PERSONA ADJUDICATARIA)

1. OBLIGACIONES GENERALES

Estas obligaciones generales y las establecidas en el apartado 2 de este acuerdo relativo al Tratamiento de Datos Personales constituyen el contrato de encargo de tratamiento entre el SAS y la persona adjudicataria a que hace referencia el artículo 28.3 RGPD.

De conformidad con lo previsto en el artículo 28 del RGPD, la persona adjudicataria se obliga a y garantiza el cumplimiento de las siguientes obligaciones, complementadas y concretadas con lo detallado en el apartado 2. “Tratamiento de Datos Personales

a) Tratar los Datos Personales conforme a las instrucciones documentadas en el presente Pliego o demás documentos contractuales aplicables a la ejecución del contrato y aquellas que, en su caso, reciba del SAS por escrito en cada momento; salvo que esté obligado a ello en virtud del Derecho de la Unión o nacional que se aplique al encargado; en tal caso, el encargado informará al responsable de esa exigencia legal previa al tratamiento, salvo que tal Derecho lo prohíba por razones importantes de interés público.

b) No utilizar ni aplicar los Datos Personales con una finalidad distinta a la ejecución del objeto del Contrato.

c) Tratar los Datos Personales de conformidad con los criterios de seguridad y el contenido previsto en el artículo 32 del RGPD, así como observar y adoptar las medidas técnicas y organizativas de seguridad necesaria o conveniente para asegurar la confidencialidad, secreto e integridad de los Datos Personales a los que tenga acceso.

En particular, y sin carácter limitativo, se obliga a aplicar las medidas de protección del nivel de riesgo y seguridad detallados en el apartado 2 de este documento.

d) Mantener la más absoluta confidencialidad sobre los Datos Personales a los que tenga acceso para la ejecución del contrato así como sobre los que resulten de su tratamiento, cualquiera que sea el soporte en el que se hubieren obtenido. Esta obligación se extiende a toda persona que pudiera intervenir en cualquier fase del tratamiento por cuenta de la persona adjudicataria, siendo deber de la persona adjudicataria instruir a las personas que de él dependan, de este deber de secreto, y del mantenimiento de dicho deber aún después de la terminación del contrato o de su desvinculación.



e) Llevar un listado de personas autorizadas para tratar los Datos Personales objeto de este pliego y garantizar que las mismas se comprometen, de forma expresa y por escrito, a respetar la confidencialidad, y a cumplir con las medidas de seguridad correspondientes, de las que les debe informar convenientemente. Y mantener a disposición del SAS dicha documentación acreditativa.

f) Garantizar la formación necesaria en materia de protección de Datos Personales de las personas autorizadas a su tratamiento.

g) Salvo que cuente en cada caso con la autorización expresa del Responsable del Tratamiento, no comunicar (ceder) ni difundir los Datos Personales a terceros, ni siquiera para su conservación.

h) Nombrar Delegado de Protección de Datos, en caso de que sea necesario según el RGPD, y comunicarlo al SAS, también cuando la designación sea voluntaria, así como la identidad y datos de contacto de la(s) persona(s) física(s) designada(s) por la persona adjudicataria como sus representante(s) a efectos de protección de los Datos Personales (representantes del Encargado de Tratamiento), responsable(s) del cumplimiento de la regulación del tratamiento de Datos Personales, en las vertientes legales/formales y en las de seguridad.

i) Una vez finalizada la prestación contractual objeto del presente Pliego, se compromete, según corresponda y se instruya en el apartado 2 de este documento, a devolver o destruir (i) los Datos Personales a los que haya tenido acceso; (ii) los Datos Personales generados por la persona adjudicataria por causa del tratamiento; y (iii) los soportes y documentos en que cualquiera de estos datos consten, sin conservar copia alguna; salvo que se permita o requiera por ley o por norma de derecho comunitario su conservación, en cuyo caso no procederá la destrucción. El Encargado del Tratamiento podrá, no obstante, conservar los datos durante el tiempo que puedan derivarse responsabilidades de su relación con el Responsable del Tratamiento. En este último caso, los Datos Personales se conservarán bloqueados y por el tiempo mínimo, destruyéndose de forma segura y definitiva al final de dicho plazo.

j) Según corresponda y se indique el apartado 2 de este documento, a llevar a cabo el tratamiento de los Datos Personales en los sistemas/dispositivos de tratamiento, manuales y automatizados, y en las ubicaciones que en el citado apartado 2 se especifican, equipamiento que podrá estar bajo el control del SAS o bajo el control directo o indirecto de la persona adjudicataria, u otros que hayan sido expresamente autorizados por escrito por el SAS, según se establezca en dicho apartado 2 en su caso, y únicamente por los usuarios o perfiles de usuarios asignados a la ejecución del objeto de este Pliego.

k) No podrán realizarse transferencias a un tercer país o una organización internacional fuera de la Unión Europea, salvo en los supuestos específicamente autorizados por el Reglamento (UE) 2016/679 General de Protección de Datos (RGPD) y la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales (LOPDGDD), siendo la única excepción contemplada, la transferencia a países, organizaciones o territorios que hayan sido declarados con un nivel adecuado de protección por parte de las autoridades de control en materia



de protección de datos, o cuando sea precisa la transferencia en cumplimiento de una obligación legal, convenio internacional o requerimiento judicial.

En cualquiera de estos supuestos o excepciones, la persona adjudicataria deberá aportar las evidencias que lo soportan con antelación suficiente a efectuar el tratamiento. Igualmente, la entidad adjudicataria deberá comunicar sin dilación indebida, cualquier cambio en relación a las condiciones para la transferencia de datos personales, especialmente la pérdida de la condición de “nivel adecuado de protección” para transferencia internacional, conforme al RGPD. Se considera expresamente incluidos los supuestos en los que la Comisión determine la pérdida de la adecuación de un país, organización, entidad o empresa, incluidas aquellas que dejen de estar adheridas a eventuales acuerdos internacionales que permitan transferencias internacionales de datos.

En todo caso, en el marco de las transferencias internacionales de Datos Personales, la persona adjudicataria deberá adecuar sus operaciones de tratamiento a los preceptos legales de cualesquiera normativa nacional especial aplicable al órgano de contratación en relación con el objeto del contrato, como pueda ser la relativa a su régimen jurídico, procedimiento administrativo o sector sanitario.

l) Para que el SAS como responsable del tratamiento pueda dar cumplimiento al artículo 33 del RGPD, se obliga al encargado de tratamiento a comunicar al SAS, de forma inmediata y a más tardar en el plazo de 24 horas, cualquier violación de la seguridad de los datos personales a su cargo de la que tenga conocimiento, juntamente con toda la información relevante para la documentación y comunicación de la incidencia o cualquier fallo en su sistema de tratamiento y gestión de la información que haya tenido o pueda tener que ponga en peligro la seguridad de los Datos Personales, su integridad o su disponibilidad, así como cualquier posible vulneración de la confidencialidad como consecuencia de la puesta en conocimiento de terceros de los datos e informaciones obtenidos durante la ejecución del contrato. Comunicará con diligencia información detallada al respecto, incluso concretando qué interesados sufrieron una pérdida de confidencialidad.

m) Cuando una persona ejerza un derecho de acceso, rectificación, supresión y oposición, limitación del tratamiento, portabilidad de datos y a no ser objeto de decisiones individualizadas automatizadas, u otros reconocidos por la normativa aplicable (conjuntamente, los “Derechos”), ante el Encargado del Tratamiento, éste debe comunicarlo al SAS con la mayor prontitud. La comunicación debe hacerse de forma inmediata y en ningún caso más allá del día laborable siguiente al de la recepción del ejercicio de derecho, juntamente, en su caso, con la documentación y otras informaciones que puedan ser relevantes para resolver la solicitud que obre en su poder, e incluyendo la identificación fehaciente de quien ejerce el derecho.

La persona adjudicataria asistirá al SAS, siempre que sea posible, para que ésta pueda cumplir y dar respuesta a los ejercicios de Derechos.

n) Colaborar con el SAS en el cumplimiento de sus obligaciones en materia de (i) medidas de seguridad, (ii) comunicación y/o notificación de brechas (logradas e intentadas) de medidas de



seguridad a las autoridades competentes o los interesados, y (iii) colaborar en la realización de evaluaciones de impacto relativas a la protección de datos personales y consultas previas al respecto a las autoridades competentes; teniendo en cuenta la naturaleza del tratamiento y la información de la que disponga.

Asimismo, pondrá a disposición del SAS, a requerimiento de éste, toda la información necesaria para demostrar el cumplimiento de las obligaciones previstas en este Pliego y demás documentos contractuales y colaborará en la realización de auditorías e inspecciones llevadas a cabo, en su caso, por el SAS.

ñ) En los casos en que la normativa así lo exija (ver art. 30.5 RGPD), llevar, por escrito, incluso en formato electrónico, y de conformidad con lo previsto en el artículo 30.2 del RGPD un registro de todas las categorías de actividades de tratamiento efectuadas por cuenta del SAS, que contenga, al menos, las circunstancias a que se refiere dicho artículo.

o) Disponer de evidencias que demuestren su cumplimiento de la normativa de protección de Datos Personales y del deber de responsabilidad activa, como, a título de ejemplo, certificados previos sobre el grado de cumplimiento o resultados de auditorías, que habrá de poner a disposición del SAS a requerimiento de este. Asimismo, durante la vigencia del contrato, pondrá a disposición del SAS toda información, certificaciones y auditorías realizadas en cada momento.

p) Derecho de información: El encargado del tratamiento, en el momento de la recogida de los datos, debe facilitar la información relativa a los tratamientos de datos que se van a realizar. La redacción y el formato en que se facilitará la información se debe consensuar con el responsable antes del inicio de la recogida de los datos.

2. TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES

A) Descripción general del tratamiento de Datos Personales a efectuar

El tratamiento consistirá en: _____ (*descripción detallada del tratamiento*).
Especificar de acuerdo con el artículo 28.3 RGPD naturaleza, finalidad, objeto del tratamiento:

El personal adscrito por la persona adjudicataria, para proporcionar las prestaciones establecidos en el presente pliego puede tratar Datos Personales. Los Datos Personales se tratarán únicamente por el personal adscrito y al único fin de efectuar el alcance contratado.

En caso de que como consecuencia de la ejecución del contrato resultara necesario en algún momento la modificación de lo estipulado en este Anexo, la persona adjudicataria lo requerirá razonadamente y señalará los cambios que solicita. En caso de que el órgano de contratación estuviese de acuerdo con lo solicitado, se emitiría un Anexo actualizado, de modo que el mismo siempre recoja fielmente el detalle del tratamiento.



B) Colectivos y Datos Tratados

Los colectivos de interesados y Datos Personales tratados a las que puede tener acceso la persona adjudicataria son:

Actividades de Tratamiento	Principales colectivos de interesados	Datos Personales del tratamiento a los que se puede acceder	Ubicación y control
Tratamiento 1: Explicitar	Categorías de interesados tratamiento 1 (por ejemplo, ciudadanía, personal, etc...)	(Por ejemplo: D.N.I., nombre y apellidos, dirección, teléfono, correo electrónico, firma, nacionalidad, fecha nacimiento, características personales, económicos, financieros etc...)	Sistemas/dispositivos de tratamiento, manuales y automatizados. Ubicación de los mismos. Entidad encargada de su control (directo por el SAS, directo o indirecto por la persona adjudicataria).
Tratamiento 2: Explicitar	Categorías de interesados tratamiento 2 (por ejemplo, ciudadanía, personal, etc...)	(Idem)	(Idem)
(... hasta completar todos los tratamientos)	(Etc, hasta completar todos los tratamientos)	(Idem)	(Idem)

En aplicación de lo establecido en el artículo 122.2, párrafo cuarto, apartado c) de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP), el ENCARGADO DEL TRATAMIENTO deberá aportar, antes de la formalización del contrato principal, una declaración responsable firmada en la que ponga de manifiesto dónde van a estar ubicados los servidores y desde dónde se van a prestar los servicios asociados a los mismos. Está deberá satisfacer la condición impuesta en la columna “ubicación y control” de la tabla anterior.



C) Elementos del tratamiento

El tratamiento de los Datos Personales comprenderá: (márquese lo que proceda):

☐ Recogida (captura de datos)	☐ Registro (grabación)	☐ Estructuración
☐ Modificación	☐ Conservación (almacenamiento)	☐ Extracción (retrieval)
☐ Consulta	☐ Cesión	☐ Difusión
☐ Interconexión (cruce)	☐ Cotejo	☐ Limitación
☐ Supresión	☐ Destrucción (copias temporales)	☐ Conservación (en sus sist. de inf.)
☐ Duplicado	☐ Copia (copias temporales)	☐ Copia de seguridad
☐ Recuperación	☐ Otros (especificar):	

Una vez finalice el encargo, la persona adjudicataria debe:

a) Devolver al responsable del tratamiento los datos de carácter personal y, si procede, los soportes donde consten, una vez cumplida la prestación. La devolución debe comportar el borrado total de los datos existentes en los equipos informáticos utilizados por el encargado.

No obstante, el Responsable del Tratamiento podrá requerir al encargado para que en vez de la opción a), cumpla con la b) o con la c) siguientes:

b) Entregar al encargado que designe por escrito el responsable del tratamiento, los datos de carácter personal y, si procede, los soportes donde consten, una vez cumplida prestación. La entrega debe comportar el borrado total de los datos existentes en los equipos informáticos utilizados por el encargado.

c) Destruir los datos, una vez cumplida la prestación. Una vez destruidos, el encargado debe certificar su destrucción por escrito y debe entregar el certificado al responsable del tratamiento.

Sea cual sea la opción elegida, el encargado puede conservar una copia, con los datos debidamente bloqueados, mientras puedan derivarse responsabilidades de la ejecución de la prestación.



La devolución de los Datos Personales prevista en el punto a) y/o la entrega de estos a un nuevo encargado prevista en el punto b), se hará en un formato estructurado, de uso común y lectura mecánica, pactado entre ambas partes.

E) Medidas de seguridad

El responsable del tratamiento, en su condición de Administración Pública y conforme a la disposición adicional primera de la LOPDGDD 3/2018, debe aplicar a los tratamientos de datos personales las medidas de seguridad que correspondan de las previstas en el Esquema Nacional de Seguridad, así como impulsar un grado de implementación de medidas equivalentes en las empresas o fundaciones vinculadas a los mismos sujetas al Derecho privado.

El RESPONSABLE DEL TRATAMIENTO ha valorado el sistema de información encargado de llevar a cabo el tratamiento de los datos personales derivado de la ejecución del contrato como de categoría [BÁSICA|MEDIA|ALTA]. En este caso donde la persona adjudicataria presta un servicio regulado por contrato, las medidas de seguridad que deberá aplicar y/o implementar se corresponderán con las de la Administración pública de origen y se ajustarán al Esquema Nacional de Seguridad (ENS) conforme a la categoría del sistema y la declaración de aplicabilidad recogida en el pliego de prescripciones técnicas.

En todo caso, las medidas deben reflejar los mecanismos concretos para:

- a. Garantizar la confidencialidad, integridad, disponibilidad, trazabilidad y resiliencia permanentes de los sistemas y servicios de tratamiento.
- b. Restaurar la disponibilidad y el acceso a los datos personales de forma rápida, en caso de incidente físico o técnico.
- c. Verificar, evaluar y valorar, de forma regular, la eficacia de las medidas técnicas y organizativas implantadas para garantizar la seguridad del tratamiento.
- d. Seudonimizar y cifrar los datos personales, en su caso.

Si fuera necesaria la adopción de medidas de seguridad específicas y/o adicionales, serán añadidas mediante modificación acordada de la referida declaración de aplicabilidad recogida en el pliego de prescripciones técnicas.

La persona adjudicataria no podrá no implementar o suprimir dichas medidas mediante el empleo de un análisis de riesgo o evaluación de impacto salvo aprobación expresa del órgano de contratación.

A estos efectos, el personal de la persona adjudicataria debe seguir las medidas de seguridad establecidas en el pliego de prescripciones técnicas y en su caso cualesquiera otras indicadas por el órgano de contratación, no pudiendo efectuar tratamientos distintos de los definidos.

F) Notificación de violaciones de la seguridad de los datos personales (brechas)



La notificación de una violación o brecha de la seguridad de los datos personales se realizará obligatoriamente a través del Centro de Gestión de Servicios TIC del SAS, empleando la aplicación Ayuda Digital* o el teléfono 955017000, y enviando copia del comunicado por correo electrónico al Delegado de Protección de Datos (DPD), dpd.ssipa@juntadeandalucia.es.

(*) <https://www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdesalud/profesionales/servicios-de-soporte-tic/ayudadigital>

G) Subcontratación con acceso a datos personales

Cuando se produzca una subcontratación con terceros de la ejecución del contrato y el subcontratista deba acceder a Datos Personales, la persona adjudicataria lo pondrá en conocimiento previo del SAS, identificando qué tratamiento de Datos Personales conlleva, para que este decida, en su caso, si otorgar o no su autorización a dicha subcontratación. El silencio del SAS es en todo caso negativo.

El subcontratista o el cesionario del presente contrato, en su caso, estará sujeto asimismo a las obligaciones impuestas para al contratista principal en el Acuerdo de Encargado del Tratamiento.

H) Alcance de las operaciones de tratamiento y deber de secreto

Para el cumplimiento del objeto de este contrato no se requiere que la persona adjudicataria acceda a ningún otro Dato Personal responsabilidad del SAS, y por tanto no está autorizado en caso alguno al acceso o tratamiento de otro dato, que no sean los especificados en el apartado 2 de este documento. Si se produjera una incidencia durante la ejecución del contrato que conllevara un acceso accidental o incidental a Datos Personales responsabilidad del SAS no contemplados en el citado documento, la persona adjudicataria deberá ponerlo en conocimiento del SAS conforme al mecanismo de notificación de violaciones de la seguridad de los datos personales. Lo anterior sin olvidar que a la finalización del contrato, el deber de secreto continuará vigente, sin límite de tiempo, para todas las personas involucradas en la ejecución del contrato.

POR EL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD

LA PERSONA CONTRATISTA