

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL SERVICIO DE CÁTERING PARA LA MANUTENCIÓN DEL PERSONAL QUE PRESTA SUS SERVICIOS EN TURNOS DE ATENCIÓN CONTINUADA DE URGENCIAS EN CENTROS SANITARIOS VINCULADOS A LA ATENCIÓN PRIMARIA DE LA PROVINCIA DE CÁDIZ, AGRUPADOS EN LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE CÁDIZ, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS.

EXPEDIENTE SIGLO N.º 692/2026.

ANTECEDENTES

Analizadas las necesidades de los Centros Sanitarios de la Provincia de Cádiz, adscritos a esta Central Provincial de Compras, y a los efectos de que por el Órgano de Contratación competente se dicte, en su caso, la correspondiente Resolución que inicie el expediente procedente, se informa al mismo de la siguiente necesidad de contratación al objeto de dar cumplimiento a lo dispuesto en los arts. 28 y 99 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (en adelante, LCSP).

1. Naturaleza y extensión de las necesidades de los Centros:

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

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

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

Como parte del ejercicio de esas funciones, en el presente procedimiento de contratación se trata de satisfacer la necesidad de contratar un servicio de catering para la manutención del personal que presta sus servicios en turnos de atención continuada de urgencias en centros sanitarios vinculados a la atención primaria de la provincia de Cádiz, agrupados en la provincia de Cádiz, mediante procedimiento abierto y presentación electrónica de ofertas.

2. Idoneidad del objeto para la satisfacción de los citados fines:

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	30/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJA5L42H445ZLNATGHX3C6DKQ93M	PÁG. 1/18	

En cuanto a la necesidad que se pretende satisfacer, es necesario acudir a la contratación de un servicio de catering para la manutención del personal que presta sus servicios en turnos de atención continuada de urgencias en centros sanitarios vinculados a la atención primaria de la provincia de Cádiz, mediante procedimiento abierto y presentación electrónica de ofertas.

En la actualidad no existe ningún contrato en vigor que garantice la prestación de este servicio, por lo que los profesionales que realizan dichos turnos no disponen de manutención en el propio centro sanitario y deben procurarse la comida por sus propios medios durante la jornada de trabajo. La contratación propuesta se basa en la elaboración, transporte y suministro de menús al personal de atención continuada de urgencias en los centros vinculados al presente contrato, que se detallan en el Anexo I al Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante, PPT).

Las necesidades se contemplan en el Anexo II del PPT, donde se determinan para cada uno de los distintos centros detallados en el Anexo I del PPT. Las necesidades se han estimado considerando dos periodos diferenciados: un periodo ordinario, un periodo estival y otros refuerzos.

- El periodo estival comprende aproximadamente desde el mes de junio hasta el mes de septiembre, donde se genera un incremento significativo en las previsiones de consumo, dado que se aumenta el personal en plantilla para dicho periodo.
- El periodo ordinario comprende aquel que no se estima periodo estival.
- Otros refuerzos hace alusión al incremento de necesidades en ciertos periodos, como puede ser, por ejemplo: Carnavales, la Feria, el Mundial de Motociclismo o algunos días festivos establecidos en el calendario anual de cada localidad. En este sentido, cobran importancia los DCCU (Dispositivos de Cuidados Críticos y Urgencia), que se instalarán para satisfacer este tipo de necesidades, cuyo objeto es proporcionar una atención urgente e inmediata fuera de los hospitales.
- El incremento mencionado, que se pueda producir a lo largo de la ejecución del contrato, forma parte de las características del objeto de la presente contratación, por lo que el contratista deberá hacer frente al mismo.

Por otra parte, tanto el periodo ordinario como el estival contemplan de lunes a domingo, incluidos festivos. Los días laborables comprenden de lunes a viernes, debiendo entenderse como días festivos no sólo los festivos, sino también los sábados y domingos. A esto, debe sumarse la previsión establecida para los Médicos Internos residentes (MIR), considerando que su presencia en los centros no resulta constante durante todo el año.

El n.º de almuerzos y cenas en días laborables y en días festivos, más la previsión establecida para los MIR, dará como resultado la totalidad de menús estimados para la presente contratación, en un periodo anual.

3. Plazo previsto:

El período de ejecución inicial del contrato será de tres años, contados desde el día indicado en el

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	30/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJA5L42H445ZLNATGHX3C6DKQ93M	PÁG. 2/18	

contrato para el inicio de la prestación del servicio y tendrá carácter continuado, durante todos los días del año, incluidos los domingos y festivos. El contrato se podrá prorrogar un máximo de dos años, en periodos sucesivos de doce meses.

La ejecución del contrato comenzará a partir del día siguiente al de su formalización.

4. División en lotes:

El objeto del contrato se debe adjudicar por la totalidad. Constituye el objeto del contrato un único lote. No procede para esta contratación la licitación por lotes de conformidad con lo establecido en el art. 99.3 de la LCSP, ya que el objeto del contrato se delimita a una prestación única e integradora.

Lote 1	
Descripción	Alimentación, restauración y catering-Servicio de catering diverso
Código Catálogo SAS	SE.AC
Código GC	E31817
CPV	55320000-9 Servicios de suministro de comidas

5. Justificación del procedimiento de adjudicación elegido:

Según lo dispuesto en el art. 131.2 de la LCSP, el procedimiento de adjudicación de este contrato será abierto, procediendo la valoración de las proposiciones por varios criterios de adjudicación, tramitándose el expediente de forma ordinaria.

6. Utilización de medios electrónicos:

Conforme al apartado 3º de la disposición adicional 15ª de la LCSP, la presentación de ofertas y solicitudes de participación se llevará a cabo utilizando medios electrónicos, de conformidad con los requisitos establecidos en la presente disposición adicional.

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

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

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	30/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJA5L42H445ZLNATGHX3C6DKQ93M	PÁG. 3/18	

7. Modificaciones:

En base a lo establecido en el art. 204 de la LCSP, se permite la modificación del contrato hasta un máximo del 20% del presupuesto base de licitación sin IVA, con las siguientes características:

7.1. Justificación: La previsión de modificación del contrato se justifica por la imposibilidad de determinar con absoluta precisión, en el momento de la licitación, las necesidades reales de manutención que puedan producirse durante toda la vigencia del contrato. La actividad asistencial de atención continuada está sujeta a variaciones organizativas y funcionales que pueden afectar al volumen de almuerzos y cenas inicialmente estimado.

7.2. Supuestos: Cuando las necesidades reales de almuerzos y/o cenas fueran superiores a las estimadas inicialmente debido:

- A un aumento del personal de atención continuada de urgencias.
- A un aumento de las jornadas de atención continuada realizadas por el personal actual.
- A un aumento del número de los servicios de urgencia de atención primaria, tanto de nueva creación como existentes.

Fuera de los supuestos descritos anteriormente, únicamente podrá producirse la modificación en base al art. 205 de la LCSP.

7.3. Condiciones: Aumentar el número de almuerzos y/o cenas a servir a los servicios de urgencia de atención primaria agrupados en la Central Provincial de Compras de Cádiz.

7.4. Alcance y límites: La modificación no podrá alterar la naturaleza global del contrato ni las prescripciones técnicas previstas en el PPT. Asimismo, no podrá suponer el establecimiento de nuevos precios unitarios no previstos en el contrato.

8. Variantes:

De conformidad con lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (en adelante, PCAP), este órgano de contratación no admite variantes en relación a lo dispuesto en el art. 142 LCSP.

9. Revisión de precios:

Se contempla la posibilidad de revisión de precios, de conformidad con lo establecido en el art. 103 de la LCSP, que se detalla en el Anexo C al Cuadro Resumen, en relación a los “Precios Unitarios, Presupuesto Base de Licitación y Valor Estimado” .

10. Presupuesto Base de Licitación y Valor Estimado:

10.1. Presupuesto Base de Licitación.

Para comenzar, se ha de tener en cuenta el número de menús que se han estimado anualmente, multiplicados por el precio unitario del menú, esto es:

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	30/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJA5L42H445ZLNATGHX3C6DKQ93M	PÁG. 4/18	

141.633 menús x 11,00 € precio unitario, sin IVA = 1.557.963,00 €, IVA excluido.

141.633 menús x 12,10 € precio unitario, con IVA = 1.713.759,30 €, IVA incluido.

Ahora bien, siendo la duración inicial del contrato de 3 años:

424.899 menús x 11,00 € precio unitario, sin IVA = 4.673.889,00 €, IVA excluido.

424.899 menús x 12,10 € precio unitario, con IVA = 5.141.277,90 €, IVA incluido.

Como determina el art. 100 de la LCSP, por Presupuesto Base de Licitación, se entenderá el límite máximo de gasto que en virtud del contrato puede comprometer el órgano de contratación, incluido el Impuesto sobre el Valor Añadido (en adelante, IVA), salvo disposición en contrario.

El Presupuesto Base de Licitación, IVA incluido, asciende a 5.141.277,90 €. El IVA aplicado es del 10% y su importe asciende a 514.127,79 €.

Importe de Licitación (IVA excluido)	Importe de IVA y %	Presupuesto Base de Licitación (IVA incluido)
4.673.889,00 €	514.127,79 € - 10 %	5.141.277,90 €

10.2. Estructura de costes del Presupuesto Base de Licitación:

A los efectos de dar cumplimiento a lo establecido en los arts. 100 y 101 de la LCSP, se han consultado los informes 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.

Para determinar la estructura de costes del precio de licitación, vamos a considerar los datos de estructura de costes de las empresas, a partir de los ratios sectoriales de sociedades no financieras que publica la Central de Balances del Banco de España. 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), que incluye implícitamente los gastos de estructura o de explotación y que se pueden deducir.

Al objeto de consultar los ratios sectoriales de las empresas que podrían ser futuras licitadoras del presente expediente, se ha considerado el sector de actividad (CNAE): I562 Provisión de comidas preparadas para eventos y otros servicios de comidas.

De los 29 ratios que muestra el informe, se han utilizado para realizar los cálculos el R01, R02 y R03. Se considera que la distribución de las empresas del sector con el que se hace la comparación es unimodal y simétrica, con lo que estamos suponiendo que la media aritmética y la mediana coinciden en el mismo punto de distribución, dejando el 50% de los sucesos observados a cada lado. Se toma como referencia el

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	30/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJA5L42H445ZLNATGHX3C6DKQ93M	PÁG. 5/18	

cuartil Q2, el valor donde se encuentra la media de toda la serie. Si la distribución fuera asimétrica no obstante la media aritmética estaría bastante cerca de Q2.

Ratios Sectoriales de las Sociedades no Financieras

Datos en %

País: España

Año: 2024

Sector de actividad (CNAE): I562 Provisión de comidas preparadas para eventos y otros servicios de...

Tamaño (cifra neta de negocio): Total tamaños

Tasa de cobertura (% número de empresas): 40,42

Tasa de cobertura (% número de empleados): 54,89

Ratio	Nombre de Ratio	Empresas	Q1	Q2	Q3 ⁽¹⁾
Costes operativos, beneficios y rentabilidades					
R01	Valor añadido / Cifra neta de negocios	2397	29,31	39,93	49,32
R02	Gastos de personal / Cifra neta de negocios	2397	23,11	34,04	43,35
R03	Resultado económico bruto / Cifra neta de negocios	2397	0,46	4,81	11,65
R04	Resultado económico bruto / Total deuda neta	1695	-4,27	13,39	46,92
R05	Resultado económico neto / Cifra neta de negocios	2397	-0,91	3,06	9,48
R16	Cifra neta de negocios / Total activo	2425	117,31	223,16	363,84
R10	Resultado económico neto / Total activo	2425	-1,98	6,36	19,14
R11	Resultado antes de impuestos / Fondos propios	1953	3,37	21	50,01
R12	Resultado después de impuestos / Fondos propios	1953	2,43	16,32	39,6

Partiendo del importe de los ratios anteriores, la propuesta de desglose del importe de licitación, 4.673.889,00 €, IVA excluido, es la siguiente:

A) Valor añadido sobre cifra de ventas (R01: 39,93 %), que desde el punto de vista contable equivale al margen bruto: 1.866.283,87 €.

B) Coste de ventas (100 % - 39,93 % = 60,07 %), que equivale a Costes directos + Gastos Generales de Fabricación: 2.807.605,12 €.

C) Gastos de estructura: Dado que el valor de R03 (resultado de la explotación o beneficio industrial) es igual a 4,81 %, los costes de estructura vienen determinados por la diferencia entre el valor añadido o margen bruto y el beneficio industrial (39,93 % - 4,81 % = 35,12 %): 1.641.469,81 €.

D) Resultado de explotación (R03: 4,81 %), que equivale al beneficio industrial: 224.814,06 €.

Con respecto a las exigencias previstas en los artículos 100.2 y 101.2 de la LCSP, relativas al desglose de los costes salariales y su desagregación por género y categorías profesionales estimados a partir del convenio colectivo de referencia, se considera que no resultan exigibles, en atención a las características y estructura de costes del presente contrato.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	30/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJA5L42H445ZLNATGHX3C6DKQ93M	PÁG. 6/18	

Si bien el servicio de catering presenta un importante componente de mano de obra, al requerir personal para la elaboración, preparación, transporte, distribución y servicio de los menús, la estructura económica del contrato pone de manifiesto que el principal componente del coste corresponde a las materias primas alimentarias, que representan aproximadamente el 54,4 % del coste total del menú, mientras que los costes de personal suponen en torno al 31 %.

Asimismo, el contrato no tiene por objeto la puesta a disposición de trabajadores para la Administración ni la contratación de unidades de trabajo por tiempo de dedicación, sino la prestación integral del servicio, correspondiendo al contratista la organización de los medios personales y materiales necesarios para su ejecución.

En consecuencia, y de conformidad con la doctrina del Tribunal Administrativo Central de Recursos Contractuales, entre otras, la Resolución nº 739/2019, de 4 de julio, no resulta exigible incorporar al expediente el desglose de los costes salariales por género y categoría profesional previsto en los citados artículos.

10.3. Reparto de anualidades.

Teniendo en cuenta que el Presupuesto Base de Licitación, como hemos mencionado con anterioridad, asciende a la cantidad de 5.141.277,90 €, IVA incluido, se procede al siguiente reparto de anualidades:

Anualidades	Partida Presupuestaria	Importes (con IVA)
2027	2.2.7.10 CATERING 1331.06.2980.G/41C/2.2.7.10/ 11 01	1.713.759,30 €
2028		1.713.759,30 €
2029		1.713.759,30 €
	Presupuesto Base de Licitación (IVA incluido)	5.141.277,90 €

10.4. Valor Estimado:

Como determina el art. 101.1 de la LCSP, el valor estimado de los contratos será determinado como sigue:

a) En el caso de los contratos de obras, suministros y servicios, el órgano de contratación tomará el importe total, sin incluir el IVA, pagadero según sus estimaciones.

En este caso, el Importe de Licitación (IVA excluido) es de **4.673.889,00 €**.

Continúa determinando el art. 101 de la LCSP en su apartado 2º que, en el cálculo del valor estimado, deberán tenerse en cuenta, como mínimo, además de los costes derivados de la aplicación de las normativas laborales vigentes, otros costes que se deriven de la ejecución material de los servicios, los gastos generales de estructura y el beneficio industrial. Asimismo deberán tenerse en cuenta:

a) Cualquier forma de opción eventual y las eventuales prórrogas del contrato.

En este caso, el importe de la prórroga asciende a **3.115.926,00 €**, siendo el valor resultante de estimar el Importe de Licitación (IVA excluido) para los 48 meses contemplados.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	30/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJA5L42H445ZLNATGHX3C6DKQ93M	PÁG. 7/18	

b) Cuando se haya previsto abonar primas o efectuar pagos a los candidatos o licitadores, la cuantía de los mismos.

En este caso, no se suma ningún importe por este concepto.

c) En el caso de que, de conformidad con lo dispuesto en el art. 204, se haya previsto en el PCAP o en el anuncio de licitación la posibilidad de que el contrato sea modificado, se considerará valor estimado del contrato el importe máximo que este pueda alcanzar, teniendo en cuenta la totalidad de las modificaciones al alza previstas.

En este caso, el importe de las modificaciones asciende a **1.557.963,00 €**, teniendo en cuenta que es equivalente al 20% del precio inicial del contrato.

Aunando los importes anteriores, el Valor Estimado del contrato asciende a un total de **9.347.778,00 €**. Atendiendo al carácter de la prestación principal de este contrato, que es el suministro, es posible determinar que, por razón de su cuantía, el mismo queda sujeto a regulación armonizada, al ser su valor estimado superior a los umbrales establecidos en el artículo 19 y siguientes de la LCSP.

Presupuesto Base de Licitación (sin IVA)	Presupuesto Base de Licitación (con IVA)	Importe de la prórroga	Importe de la modificación	Valor Estimado
4.673.889,00 €	5.141.277,90 €	3.115.926,00 €	1.557.963,00 €	9.347.778,00 €

11.- Garantías:

11.1. Garantía provisional.

En la presente contratación no se exige garantía provisional, de conformidad con lo establecido en el art. 106.1 de la LCSP.

11.2. Garantía definitiva.

De conformidad con el art. 107.1 de la LCSP, los licitadores que, en las licitaciones de los contratos que celebren las Administraciones Públicas, presenten las mejores ofertas de conformidad con lo dispuesto en el art. 145, deberán constituir a disposición del órgano de contratación una garantía de un 5 por 100 del precio final ofertado por aquellos, excluido el IVA.

En la presente contratación, se exige garantía definitiva, por un importe de **233.694,45 €**.

12. Consultas preliminares al mercado:

Para la planificación del presente expediente de contratación no se han realizado consultas preliminares al mercado en los términos previstos en el art. 115 de la LCSP.

13. Clasificación, criterios de solvencia y de adjudicación:

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	30/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJA5L42H445ZLNATGHX3C6DKQ93M	PÁG. 8/18	

13.1. Clasificación.

De conformidad con lo establecido en el art. 77.1 de la LCSP, para esta contratación no se exige la clasificación.

13.2. Criterios de solvencia.

13.2.1. Solvencia económica y financiera.

A fin de acreditar la solvencia económica y financiera, la empresa licitadora deberá presentar una declaración sobre el volumen anual de negocios, referido como máximo a los tres últimos ejercicios disponibles en función de la fecha de creación o de inicio de las actividades del empresario, en la medida en que se disponga de las referencias de dicho volumen de negocios, siendo la cantidad a acreditar una cifra de negocios anual, igual o superior al 50 % de una anualidad media del contrato, cifra que se considera adecuada y dentro de los límites fijados en el art. 87.1.a de la LCSP.

La cifra de negocios es, dentro de los medios legales disponibles para acreditar la solvencia económica y financiera, una medida adecuada para medir la capacidad de las empresas para ejecutar el contrato.

El volumen anual de negocios del licitador se acreditará por medio de sus cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil si el empresario estuviese inscrito en dicho registro, y en caso contrario por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrito. Los empresarios individuales no inscritos en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventario y cuentas anuales legalizadas por el Registro Mercantil.

13.2.2. Solvencia técnica.

De conformidad con el art. 90.1 de la LCSP, a fin de acreditar la solvencia técnica, en los contratos de servicios, se presentará una relación de los principales servicios o trabajos realizados de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato en el curso de, como máximo los tres últimos años, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado de los mismos.

Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por este o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación; en su caso, estos certificados serán comunicados directamente al órgano de contratación por la autoridad competente.

13.3. Criterios de adjudicación.

Se establecen **varios criterios de adjudicación**. Como determina el art. 146.2 de la LCSP, cuando se utilicen una pluralidad de criterios de adjudicación, en su determinación, siempre y cuando sea posible, se dará preponderancia a aquellos que hagan referencia a características del objeto del contrato que

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	30/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJA5L42H445ZLNATGHX3C6DKQ93M	PÁG. 9/18	

puedan valorarse mediante cifras o porcentajes obtenidos a través de la mera aplicación de las fórmulas establecidas en los pliegos.

Tipo de criterio	Criterio	Ponderación	De calidad
Automático	Criterio económico	25	No
Automático	Tiempo de respuesta propuesto para facilitar los cambios de menú	5	Sí
Automático	Número de platos ofertados para cambios de menús	5	Sí
Automático	Reparto por centros y por número de días a la semana	15	Sí
Automático	Aportación de certificación de eficiencia energética	5	Sí
Automático	Reducción de emisiones de los vehículos asignados a la ejecución del servicio	5	Sí
No automático	Plan de prestación del servicio	40	Sí

13.3.1. Criterios evaluables de forma automática (máximo 60 puntos).

1. Criterio económico (hasta 25 puntos):

Las adjudicatarias deberán ofertar un precio unitario por menú, entendido el mismo como el conjunto de platos que constituyen una comida y que será único, independientemente de que sea para almuerzo o cena.

Se le asignará 25 puntos a la oferta de precio inferior y 0 puntos a la que coincida con el precio de licitación.

Para el resto de ofertas, la puntuación se determinará de manera proporcional inversa respecto a la mejor oferta.

Puntos oferta a valorar = Mejor oferta/Oferta a valorar * 25.

2. Tiempo de respuesta propuesto para facilitar los cambios de menús (hasta 5 puntos):

Se valora las mejoras sobre el tiempo mínimo recogido en el PPT (5 días naturales) para que los profesionales puedan realizar cambios en los menús propuestos.

La escala de puntuación es:

- No oferta u oferta 5 días: 0 puntos.
- Oferta un plazo mínimo de 4 días: 2,5 puntos.
- Oferta un plazo mínimo de 3 días o inferior: 5 puntos.

3. Número de platos ofertados para variabilidad de menús de menús (hasta 5 puntos):

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	30/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJA5L42H445ZLNATGHX3C6DKQ93M	PÁG. 10/18	

Se valorarán las ofertas que presenten un mayor número de primeros y segundos platos ofertados por menú simultaneo en el día, superando los mínimos exigidos en el PPT, de acuerdo a la siguiente escala:

- Si el nº de primeros platos es igual o superior a 6 y el de segundos platos es igual o superior a 6: 5 puntos.
- Si el nº de primeros platos es igual a 5 y el de segundos platos es igual a 5: 3 puntos.
- Si el nº de primeros platos es igual a 4 y el de segundos platos es igual a 4: 2 puntos.
- Si el nº de primeros platos es igual a 3 y el de segundos platos es igual a 3: 0 puntos.

El número de primeros platos y segundos platos ofertados debe ser el mismo, puntuándose con 0 puntos la oferta que presente un número distinto de primeros y segundos platos.

Los licitadores deberán tener en cuenta que no podrán hacer referencia en el plan de prestación del servicio que deben presentar en el sobre nº 2, según la cláusula 9 del PPT y el criterio de adjudicación 7 de este documento, al número de platos que van a ofertar para cambios de menú a valorar en este criterio, advirtiéndoseles que, de hacerlo, podrán ser excluidos.

4. Reparto por centros y por número de días a la semana (hasta 15 puntos):

Se valorarán las ofertas que presenten un mayor número de días de reparto sobre los indicados en el PPT. Teniendo en cuenta que en el apartado 2.1. del PPT se exige que la entrega se produzca en un plazo de 72 horas, tanto en días hábiles, como en fines de semana, la escala de valoración de este criterio será la siguiente:

- 72 horas (equivalente a 3 días de reparto): 0 puntos.
- 48 horas entre el 65% (inclusive) y el 85% (excluido) de los centros: 5 puntos.
- 48 horas en el 85% o más de los centros: 7,5 puntos.
- 24 horas entre el 65% (inclusive) y el 85% (excluido) de los centros: 12,5 puntos.
- 24 horas en el 85% o más de los centros: 15 puntos.

Los licitadores deberán tener en cuenta que no podrán hacer referencia en el plan de prestación del servicio que deben presentar en el sobre nº 2, según la cláusula 9 del PPT y el criterio de adjudicación 7 de este documento, al número de días de reparto que vayan a ofertar sobre los indicados en el PPT y que se valoran en este criterio, advirtiéndoseles que, de hacerlo, podrán ser excluidos. En el plan se limitarán a indicar el número de días reflejado en el PPT con la indicación que la oferta la harán, en su caso, en el sobre 3.

5. Aportación de Certificación de eficiencia energética (hasta 5 puntos):

Del edificio donde se encuentran las instalaciones destinadas a la preparación de los menús objeto del contrato, realizada según el Real Decreto 390/2021, de 1 de junio, por el que se aprueba el procedimiento básico para la certificación de la eficiencia energética de los edificios.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	30/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJA5L42H445ZLNATGHX3C6DKQ93M	PÁG. 11/18	

Según la calificación recogida en la certificación indicada, se asignará la siguiente puntuación:

- Calificación de A: 5 puntos.
- Calificación de B: 4 puntos.
- Calificación de C: 3 puntos.
- Calificación de D: 2 puntos.
- Calificación de E: 1 punto.
- Calificación de F o G: 0 puntos.

Si no se aporta la Certificación de eficiencia energética, se le asignará 0 puntos.

6. Reducción de emisiones de los vehículos asignados a la ejecución del servicio (hasta 5 puntos):

Se valorará la reducción de emisiones de los vehículos asignados a la ejecución del servicio. En este sentido, se valorará en este criterio la inclusión, en la oferta del licitador, de un compromiso de puesta a disposición de este contrato durante el primer año de vigencia del mismo de, al menos, 2 vehículos, con las siguientes características:

- Vehículos con categoría CERO EMISIONES y/o vehículos con categoría ECO, según la clasificación del Registro de Vehículos de la Dirección General de Tráfico en función de las emisiones.

Se asignará la puntuación según su puesta a disposición o no:

- Se ponen a disposición 3 o más vehículos: 5 puntos.
- Se ponen a disposición 2 vehículo: 3 puntos.
- Se ponen a disposición menos de 2 vehículos: 0 puntos.

Los licitadores deberán tener en cuenta que no podrán hacer referencia en el plan de prestación del servicio que deben presentar en el sobre nº 2, según la cláusula 9 del PPT y el criterio de adjudicación 7 de este documento, al número de vehículos asignados a la ejecución del contrato con categoría cero emisiones o ECO, que se valora en este criterio, advirtiéndoseles que, de hacerlo, podrán ser excluidos. En el plan se limitarán a indicar que las características medioambientales de los vehículos la harán, en su caso, en el sobre 3.

Para presentar su oferta, deberán cumplimentar la declaración responsable que se incluye en el **Anexo D al Cuadro Resumen – “Declaración responsable”**.

13.3.2. Criterios evaluables de forma no automática (máximo 40 puntos).

Las empresas participantes en el procedimiento deberán aportar obligatoriamente la documentación que permita valorar la oferta de acuerdo con los criterios de adjudicación cuya evaluación depende de un juicio de valor establecidos a continuación:

1. Plan de resolución de incidencias y plan de contingencia (16 puntos):

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	30/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJA5L42H445ZLNATGHX3C6DKQ93M	PÁG. 12/18	

1.1. Plan de resolución de incidencias (8 puntos):

Se valorará su viabilidad y si cubre las necesidades del órgano de contratación en cuanto a comidas no previstas en el cuadrante por incidencias de los centros, por necesidad de reforzar un punto de urgencias, averías de los vehículos de reparto e incidencias en las instalaciones de cocina de la licitadora.

En especial, se valorarán los siguientes aspectos:

- Procedimientos establecidos para atender a incrementos puntuales de demanda.
- Capacidad para incrementar temporalmente el número de comidas entregadas en zonas con mayor demanda.
- Procedimientos alternativos para el transporte, en caso de averías en el vehículo utilizado para la entrega.
- Procedimientos alternativos en caso de incidencias en la cocina utilizada para la elaboración de los alimentos, como la producción en otro centro, adelanto en la preparación de los menús o cocinas auxiliares.
- Análisis periódicos de incidencias recurrentes y actualización de los procedimientos mencionados anteriormente para garantizar el servicio o mejorarlo en estos casos.

1.2. Plan de contingencia (8 puntos):

Se valorará su viabilidad y si se adecua a las necesidades del Órgano de Contratación, en cuanto a situaciones extraordinarias o de fuerza mayor que puedan provocar un corte en el suministro de los menús o la necesidad de cubrir una demanda extraordinaria de menús.

En especial, se valorarán los siguientes aspectos:

- Procedimientos y medios alternativos que resulten innovadores y con alto nivel de detalle, que determinen la vía de actuación en estos casos, para garantizar que los usuarios reciban los menús, en las situaciones mencionadas, cuando el servicio físico no pueda realizarse por ningún medio.
- Protocolo para atender a situaciones que supongan un aumento extraordinario o súbito de los menús, como consecuencia de las situaciones mencionadas.
- Procedimientos alternativos para el transporte, como vehículos de respaldo, así como rutas alternativas en caso de emergencia.
- Análisis de las incidencias extraordinarias y actualización de los procedimientos mencionados anteriormente para garantizar el servicio o mejorarlo en estos casos.

2. Cata organoléptica (8 puntos):

Se valorarán los siguientes aspectos de las muestras de los menús presentadas por las licitadoras:

- Características organolépticas de sabor y de textura.
- Presentación de los menús.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	30/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJA5L42H445ZLNATGHX3C6DKQ93M	PÁG. 13/18	

- Etiquetado de los platos.

3. Medios materiales (10 puntos):

Se valorarán todos aquellos aspectos que las empresas licitadoras incorporen a su oferta y que supongan innovación tecnológica en las distintas fases de prestación del servicio:

- Preelaboración (recepción, almacenamiento y preparación).
- Elaboración (cocción, enfriamiento y refrigeración).
- Postelaboración (envasado, etiquetado, transporte).
- Atención y servicio a los consumidores finales de los menús.
- En la dotación de equipamiento (características, medidas, capacidad, consumo energético).

4. Variabilidad de las dietas especiales (6 puntos):

Para su valoración, deberá aportarse las fichas técnicas de los platos y postres, así como las fichas dietéticas, de los menús propuesto de dietas especiales, valorándose su diversidad, composición y su adecuación nutricional.

Los licitadores deberán tener en cuenta a la hora de elaborar el plan de prestación del servicio, que no deben incluir ningún dato y/o información relativo a los criterios de adjudicación automáticos, que deban incluir en el sobre nº 3, pues, en caso de hacerlo, podrán ser excluidos.

La puntuación se otorgará en cada subcriterio, según la siguiente escala:

- Muy bien: Detalla perfectamente la prestación, está personalizado a las necesidades del Órgano de Contratación, aporta especialidades y peculiaridades diferenciales y relevantes, y es coherente y viable: Se le asignará una puntuación entre el 70% y el 100% de la puntuación total del subcriterio, ambos inclusive.
- Bien: Detalla la propuesta adecuadamente, se ajusta a las necesidades del órgano de contratación, sólo aporta algunas especialidades y peculiaridades diferenciales y relevantes, siendo la mayoría de las aportadas no relevantes, y es coherente y viable: Se le asignará una puntuación entre el 40% y el 69% de la puntuación total del subcriterio, ambos inclusive.
- Regular: El detalle de la propuesta cumple con el PPT, aporta algunas especialidades y peculiaridades diferenciales no relevantes, y es coherente y viable: Se le asignará una puntuación entre el 1% y el 39% de la puntuación total del subcriterio, ambas inclusive.
- Apto: El detalle de la propuesta se limita a cumplir el PPT, sin aportar especialidades y peculiaridades diferenciales ni relevantes: Se le asignará el 0% de la puntuación total del subcriterio.

Se exige un umbral de 20 puntos (50% de la puntuación total de los criterios no automáticos) para que las ofertas sean valoradas en los criterios automáticos.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	30/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJA5L42H445ZLNATGHX3C6DKQ93M	PÁG. 14/18	

14. Condiciones especiales de ejecución:

Es obligatorio establecer, al menos, una de las condiciones especiales de ejecución de las enumeradas en el apartado 2 del artículo 202 de la LCSP, siempre que estén vinculadas al objeto del mismo, en el sentido del artículo 145 de la LCSP, no sean directa o indirectamente discriminatorias y sean compatibles con el derecho comunitario. En esta contratación, será obligatorio el cumplimiento de la siguiente condición especial de ejecución, de carácter medioambiental: La recogida selectiva de los residuos generados durante la ejecución del contrato. La empresa debe emitir Declaración Responsable previa en relación a dicha recogida.

15.- Penalidades por incumplimientos:

Como determina el art. 192.1 de la LCSP, los pliegos o el documento descriptivo podrán prever penalidades para el caso de cumplimiento defectuoso de la prestación objeto del mismo o para el supuesto de incumplimiento de los compromisos o de las condiciones especiales de ejecución del contrato que se hubiesen establecido. Continúa determinando el art. 192.2 del citado cuerpo legal que, cuando el contratista, por causas imputables al mismo, hubiere incumplido parcialmente la ejecución de las prestaciones definidas en el contrato, la Administración podrá optar, atendidas las circunstancias del caso, por su resolución o por la imposición de las penalidades que, para tales supuestos, se determinen en el PCAP o en el documento descriptivo.

Los incumplimientos que pueden dar lugar a penalidades son:

- **Incumplimiento del sistema que garantice la comprobación y mantenimiento de la cadena de temperaturas que no comprometa la seguridad alimentaria.**

El sistema propuesto tiene que garantizar que los menús sean recepcionados a una temperatura máxima de +4°C. Para su control, la temperatura de entrega debe registrarse en el albarán de entrega.

Cada entrega en que la temperatura registrada sea superior a los +4°C, supone un incumplimiento, que dará lugar a un parte de incidencia. Cada tres partes de incidencias darán lugar a una falta, que es lo que se penaliza.

El periodo de cómputo de las incidencias que dan lugar a una falta será cuatrimestral.

Cada falta se penalizará con el 5% del importe de la facturación del último mes del período analizado, deduciéndose de la primera factura que se emita tras la imposición de la penalidad.

- **Incumplimiento de la correspondencia entre el menú solicitado y el suministrado.**

Cada vez que no se respete la selección de menús realizada por los usuarios a través de la herramienta habilitada para ello, se computará un incumplimiento.

Cada incumplimiento equivaldrá a un parte de incidencia y cada veinte partes de incidencias darán lugar a una falta, que es lo que se penaliza.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	30/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJA5L42H445ZLNATGHX3C6DKQ93M	PÁG. 15/18	

El periodo de cómputo de las incidencias que dan lugar a una falta será cuatrimestral.

Cada falta se penalizará con el 3% del importe de la facturación del último mes del período analizado, deduciéndose de la primera factura que se emita tras la imposición de la penalidad.

- **Incumplimiento del plan de resolución de incidencias.**

Se entenderá por incumplimiento la no realización de las medidas recogidas en el plan de resolución de incidencias presentado por la adjudicataria.

Cada incumplimiento equivaldrá a un parte de incidencia y cada tres partes de incidencias darán lugar a una falta, que es lo que se penaliza.

El periodo de cómputo de las incidencias que dan lugar a una falta será cuatrimestral.

Cada falta se penalizará con el 5% del importe de la facturación del último mes del período analizado, deduciéndose de la primera factura que se emita tras la imposición de la penalidad.

- **Incumplimiento en el horario de entrega de menús.**

Se producirá un Incumplimiento cuando se entregue los menús 20 minutos después de las 13:00 horas, si se trata de almuerzos, y de las 20:00 horas, si se trata de cenas, en los días previstos para el suministro.

Cada incumplimiento equivaldrá a un parte de incidencia y cada diez partes de incidencias darán lugar a una falta, que es lo que se penaliza.

El periodo de cómputo de las incidencias que dan lugar a una falta será cuatrimestral.

Cada falta se penalizará con el 3% del importe de la facturación del último mes del período analizado, deduciéndose de la primera factura que se emita tras la imposición de la penalidad.

- **Incumplimiento en la entrega del número de menús solicitados.**

Se producirá un incumplimiento cada vez que se detecte que el número de menús entregados no se corresponde con el solicitado o programado.

Cada incumplimiento equivaldrá a un parte de incidencia y cada tres partes de incidencias darán lugar a una falta, que es lo que se penaliza.

El periodo de cómputo de las incidencias que dan lugar a una falta será cuatrimestral.

Cada falta se penalizará con el 5% del importe de la facturación del último mes del período analizado, deduciéndose de la primera factura que se emita tras la imposición de la penalidad.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	30/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJA5L42H445ZLNATGHX3C6DKQ93M	PÁG. 16/18	

- **Incumplimiento en el suministro de dietas especiales.**

Cada vez que se entrega al usuario que haya solicitado una dieta especial una distinta a la pedida, se produce un incumplimiento.

Cada incumplimiento equivaldrá a un parte de incidencia y cada tres partes de incidencias darán lugar a una falta, que es lo que se penaliza.

El periodo de cómputo de las incidencias que dan lugar a una falta será cuatrimestral.

Cada falta se penalizará con el 5% del importe de la facturación del último mes del período analizado, deduciéndose de la primera factura que se emita tras la imposición de la penalidad.

- **Insatisfacción de los usuarios manifestada en la encuesta descrita en el apartado 3.11 del PPT.**

Se penalizará si en la encuesta no se alcanza un grado de satisfacción medio superior a 80 puntos porcentuales.

La penalización que se aplicará se recoge en la siguiente tabla, dependiendo del grado de satisfacción medio:

Puntos	% de penalización
>80 y ≤ 100	0,00 %
>75 y ≤ 80	1,00 %
>70 y ≤ 75	1,50 %
>65 y ≤ 70	2,00 %
>60 y ≤ 65	2,50 %
>55 y ≤ 60	3,00 %
>50 y ≤ 55	3,50 %
>45 y ≤ 50	4,00 %
>40 y ≤ 45	4,50 %
>35 y ≤ 40	5,00 %
>30 y ≤ 35	6,00 %
>25 y ≤ 30	7,00 %
>20 y ≤ 25	8,00 %
>15 y ≤ 20	9,00 %
≤ 15	10,00 %

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	30/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJA5L42H445ZLNATGHX3C6DKQ93M	PÁG. 17/18	

La encuesta se establece con carácter semestral, por lo que esta penalización solo se puede aplicar semestralmente.

Los porcentajes a aplicar (indicados en la tabla según grado de satisfacción) se calcularán sobre la facturación del último mes del período analizado, deduciéndose de la primera factura que se emita tras la imposición de la penalidad.

Si bien se podrá acumular más de un incumplimiento para un determinado periodo, la acumulación total de penalidades por cumplimiento defectuoso del contrato no podrá superar el 10% del precio del del contrato, IVA excluido, sin que el total de las mismas puedan superar el 50% del precio del contrato, tal como se recoge en el artículo 192.1 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

16. Causas de resolución del contrato:

Son causas de resolución del contrato las recogidas en los artículos 211 y 313 de la LCSP, con los efectos que se recogen en los artículos 213 y 313 de la LCSP.

En Cádiz, a la fecha de la firma

EL DIRECTOR ECONÓMICO-ADMINISTRATIVO
DE LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE CÁDIZ

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	30/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJA5L42H445ZLNATGHX3C6DKQ93M	PÁG. 18/18	