

CONTRATACIÓN MIXTA DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO, LA CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS, ASÍ COMO EL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DE LAS PERSONAS AUTORIZADAS EN LOS CENTROS DEPENDIENTES DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO REGIONAL DE MÁLAGA, PERTENECIENTE AL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD, MEDIANTE PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS

CUADRO RESUMEN

1. ÓRGANO DE CONTRATACIÓN

La Dirección Gerencia del Hospital Regional Universitario Regional de Málaga, conforme a lo dispuesto en la 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. (BOJA nº 22 de 2 de febrero de 2022).

2. CENTROS PETICIONARIOS VINCULADOS AL CONTRATO:

Hospital de la Axarquía, centro dependiente del Área de Gestión Sanitaria Este de Málaga (AGSE en adelante)

3. REFERENCIA DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN (Nº DE EXPEDIENTE): Expediente SIGLO 0000624/2026

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

4.1. Procedimiento de adjudicación: RESTRINGIDO

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

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 ☐ No

4.5. Contrato sujeto a regulación armonizada: ☐ Si ☒ No



4.6. Contrato susceptible de recurso especial en materia de contratación: ☒ Si ☐ No

5. OBJETO DEL CONTRATO:

5.1. El objeto del presente Contrato Mixto es:

A) Explotación de la concesión del servicio de cafetería de público y de personal en los locales propiedad del AGSE que pone a disposición del adjudicatario, con la adecuación necesaria por parte del adjudicatario de la infraestructura de hostelería y la dotación del equipamiento preciso, incluyendo la instalación, reparación y/o reposición del material de hostelería que fuese necesario para la prestación del servicio, la conservación y reparación del local en donde se ubica, así como el mantenimiento de todo tipo de equipos propios de la actividad.

Las necesidades de equipamiento, instalaciones, mejoras, reformas, adecuaciones, y organización estructurada de los espacios de las cafeterías que el propio licitador determine en su oferta, deben ser adecuadas, idóneas, proporcionadas, congruentes y consecuentes, constituyendo su instalación e implantación, **en los primeros dos meses de prestación**, una obligación de carácter esencial para el adjudicatario.

Todo el equipamiento deberá estar sometido a un programa de mantenimiento adecuado y conforme con las recomendaciones de los respectivos fabricantes.

Como contraprestación de los servicios prestados y productos suministrados, el contratista tendrá derecho a percibir de los usuarios de las cafeterías el importe del precio de estos servicios y productos.

B) Explotación de la concesión del servicio de expendedoras, consistente en la instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas calientes y frías y alimentos sólidos, destinadas tanto al personal del centro como al público en general atendiendo y completando las necesidades de hostelería y alimentación de pacientes, usuarios y profesionales durante las veinticuatro horas del día y cuyas características técnicas se definen en el PPT.

El adjudicatario asume el derecho a la explotación de las máquinas expendedoras automáticas en el centro hospitalario y el deber de instalar el número de estas que se haya establecido.

La conservación, reparación, limpieza y en su caso sustitución de estas máquinas correrán por cuenta del contratista, en las condiciones establecidas en el PPT. En todo caso se entenderán



incluidas toda la infraestructura de instalaciones, equipamiento y obras que fuesen necesarias para el correcto funcionamiento de éstas.

Como contraprestación de los servicios prestados y productos suministrados, el contratista tendrá derecho a percibir de los usuarios de las máquinas expendedoras el importe del precio de estos servicios y productos.

C) Prestación del servicio de mantenimiento de personal autorizado por la Dirección del AGSE.

Se entiende por **personal autorizado**:

- Personal sanitario designado por la Dirección del AGSE, para prestar sus servicios en turno de guardia.
- Personal en zona de alto riesgo que presta servicios en zonas quirúrgicas y similares, que no pueden abandonar la zona de trabajo ni dejar de atender la actividad que están realizando para el desayuno o merienda.
- Otro personal que por necesidades de la Dirección del AGSE tenga que prolongar su jornada por encima de su turno de trabajo.

El servicio consistirá en la manutención del personal mencionado, desayunos, almuerzos, meriendas y cenas, durante todos los días del año sin excepción y bajo las directrices del presente pliego, así como de las indicaciones que emanen del órgano de contratación al objeto de la óptima prestación del servicio.

Siendo el importe a percibir por el contratista, por los servicios de manutención del personal autorizado, cargados al Capítulo II del presupuesto del AGSE.

5.2. CPV

55330000-2: Servicio Cafetería

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

42933300-8: Máquinas automáticas distribuidoras de productos

5.3. El servicio objeto de la presente contratación podrá ser ofertado: Por la totalidad
Justificación de la no división del objeto en lotes:

El objeto del presente contrato será ofertado en la totalidad, y no se considera susceptible de división por lotes, de acuerdo con lo establecido en el art. 99.3.b de la LCSP, por las siguientes razones:



Se trata de la prestación de un servicio global de cafetería y comedor, que conlleva cafetería de público y de personal, manutención de personal autorizado, así como servicio de máquinas expendedoras de alimentos sólidos y líquidos en el AGSE.

- Todas las prestaciones objeto del contrato forman parte de un único sistema alimentario hospitalario, basado en la utilización de infraestructuras comunes puestas a disposición del adjudicatario por el AGSE incluyendo cocinas hospitalarias, zonas de almacenamiento, cámaras frigoríficas, zonas de preparación, local de cafetería y espacios destinados a la instalación de máquinas expendedoras.

En este sentido, la explotación de la cafetería y de las máquinas expendedoras no constituyen servicios autónomos e independientes, sino distintos medios de dispensación alimentaria dentro de un mismo entorno asistencial, cuya prestación requiere coordinación permanente en aspectos comunes como la planificación de la oferta, la reposición de productos, la supervisión higiénico-sanitaria, el mantenimiento técnico, la gestión de incidencias, el control de horarios y la adaptación a las necesidades asistenciales del centro.

Por tanto, la explotación conjunta de ambos servicios por un único adjudicatario resulta necesaria para garantizar la adecuada coordinación operativa del servicio, la homogeneidad de la oferta alimentaria, la unificación de criterios de calidad y seguridad alimentaria, así como una interlocución única con la Administración en relación con el funcionamiento integral del sistema de restauración complementaria del hospital.

Asimismo, la prestación separada por distintos adjudicatarios generaría la coexistencia de operadores distintos en un mismo circuito alimentario hospitalario, con solapamientos en la gestión diaria, duplicidad en las tareas de supervisión por parte de la Administración y mayores dificultades en la coordinación del servicio.

- La ejecución de las prestaciones objeto del contrato exige una gestión integrada del aprovisionamiento y control alimentario, debiendo el adjudicatario asumir de forma unitaria la adquisición, suministro, reposición y control de los productos destinados tanto al servicio de cafetería como a las máquinas expendedoras, garantizando en todo momento la disponibilidad, calidad y adecuación de la oferta alimentaria en el centro.

En el caso de las máquinas expendedoras, aunque los productos no sean objeto de elaboración en cocina, su explotación requiere igualmente la integración en el sistema



general de aprovisionamiento y control del servicio, incluyendo selección de productos, recepción, almacenamiento temporal cuando proceda, reposición, retirada, control de caducidades, mantenimiento de condiciones de conservación y gestión sanitaria de los alimentos dispensados.

La existencia de adjudicatarios distintos implicaría la implantación de sistemas separados de suministro, control y supervisión dentro de un mismo ámbito hospitalario, dificultando la trazabilidad, la inspección y la correcta coordinación operativa del conjunto del servicio.

- La totalidad de las prestaciones objeto del contrato exige la implantación de un sistema único e integrado de trazabilidad alimentaria, que permita el seguimiento completo de estos productos, desde su adquisición hasta su consumo final, incluyendo, entre otros, el control de proveedores y materias primas, fechas de caducidad, las condiciones de almacenamiento y conservación, los procesos de elaboración y manipulación, la distribución a personal y la dispensación en las cafeterías y máquinas de vending.
- Las máquinas expendedoras forman parte de este sistema de trazabilidad, al dispensar productos alimenticios cuya procedencia, almacenamiento, reposición, fechas de caducidad y condiciones de conservación deben integrarse en el mismo sistema.
- Desde la cocina del hospital se organiza la producción, el almacenamiento y la gestión del servicio. La explotación de la cafetería y de las máquinas de vending se entienden como un mismo sistema organizativo, ya que comparten sistemas de aprovisionamiento, infraestructuras de almacenamiento, procedimientos de control sanitario, sistemas de mantenimiento y organización logística. Desde el AGSE se entienden estas máquinas como un canal adicional de dispensación de alimentos, cuya correcta gestión supone una coordinación con el sistema de aprovisionamiento, de almacenamiento y de control sanitario.
- El adjudicatario debe realizar una serie de inversiones para la prestación de los servicios objeto del contrato, así como asumir su mantenimiento, reparación y reposición. Estas inversiones son necesarias para que todas las prestaciones contenidas en el expediente puedan desempeñarse correctamente, no siendo técnica ni económicamente eficiente su fragmentación en distintos adjudicatarios, ya que son infraestructuras, equipamientos y sistemas interrelacionados.

5.4. Necesidades administrativas a satisfacer e idoneidad del objeto:



Mediante la presente contratación se satisfará la necesidad de proporcionar a los usuarios y al personal del hospital las prestaciones propias de un servicio de hostelería y restauración sin abandonar las dependencias del mismo, por carecer el centro sanitario de los medios humanos y de los recursos materiales necesarios para desarrollar directamente tales actividades. Igualmente, se proporcionará el servicio de venta al por menor en máquinas expendedoras a los pacientes, familiares, usuarios y personal del hospital.

Prestar servicios de cafeterías, tanto al público como para el 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 ha ido añadiendo otras encaminadas a su confort y al de sus acompañantes. De la misma manera la actividad hospitalaria ha ido evolucionando y han aumentado las actividades de carácter ambulatorio, consultas externas, cirugía sin ingreso, hospitales de día, incrementándose por lo tanto la afluencia diaria de pacientes y acompañantes. Así, paulatinamente, se han ido dando 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. 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-comedor, así como máquinas expendedoras de alimentos sólidos y líquidos para atender a las necesidades de los usuarios y personal del Sistema Sanitario Público de Andalucía en la zona de influencia del Área de Gestión Sanitaria Este de Málaga (AGSE en adelante).

Por ello, de acuerdo con el artículo 116.4.f) de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español de las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (BOE 09/11/2017), se necesita contratar un servicio de cafetería y manutención de personal de guardia y autorizado y servicio de máquinas vending en el AGSE, con una empresa externa que preste el servicio y aporte el personal necesario.

6. VARIANTES: ☐ Sí ☒ No

7. PLAZO DE EJECUCIÓN:

7.1. Plazo de Ejecución: CINCO (5) AÑOS



7.2. Fecha de inicio del contrato: el inicio de la explotación del servicio de cafetería, máquinas expendedoras y manutención se efectuarán en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato. Para el inicio de la explotación del servicio de cafetería y manutención se deberá levantar ACTA entre la Dirección del Centro y el contratista. A partir de la fecha del ACTA se computará el plazo de ejecución del contrato, y la obligación de abonar los cánones de explotación.

Otras consideraciones: Tal y como establece el **apartado 5 del Pliego de Prescripciones Técnicas**, la explotación del servicio de cafetería requiere de la realización de actuaciones de adecuación previas, por lo que el contratista dispondrá de un **plazo máximo de dos meses** para realizar todas las actuaciones de adecuación previas y la dotación de equipamiento que se indique en su oferta, previa recepción por el Servicio Andaluz de Salud de dicha adecuación, desde la fecha de firma del contrato. Para el cómputo de tal plazo, en caso necesario, se descontará el periodo que la Administración destine a la supervisión y aprobación del proyecto que ha de presentar el adjudicatario y el tiempo que destine para recepcionar la obra.

8. PRÓRROGA: [] Si [X] No

8.1. En su caso, duración de la prórroga: no procede

8.2. Plazo de preaviso de la prórroga: no procede

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

9.1. Sistema de determinación del precio: precio unitario.

9.2. Presupuesto base de licitación (PBL):

Presupuesto base de licitación:

De conformidad con el artículo 100 de la LCSP, por presupuesto base de licitación se entenderá el límite máximo de gasto que en virtud del contrato puede comprometer el órgano de contratación, incluido sobre el impuesto de valor añadido, salvo disposición en contrario.

Por el servicio de cafetería y máquinas expendedoras no hay compromiso económico para el órgano de contratación, toda vez que el adjudicatario recibirá como retribución el precio de los servicios abonados por los usuarios.



Por el servicio de mantenimiento del personal autorizado se hace preciso destinar crédito y autorizar gasto para atender las obligaciones que se deriven para la Administración hasta su conclusión, determinado por el número de ingestas estimadas y tipo de dietas a proporcionar en base al precio unitario máximo, resultando:

Tipo de ingestas	Núm. Ingestas anuales	Núm. ingestas contrato (5 años)	Precio unitario máximo (IVA excluido) €	Precio unitario máximo (IVA incluido)€	Presupuesto base licitación (IVA excluido) €	Presupuesto base de licitación (IVA incluido) €
Almuerzos/ Cenas	17.525	87.625	6,36 €	7,00 €	557.295,00 €	613.024,50 €
Meriendas/desayunos	36.778	183.890	1,30 €	1,43 €	239.057,00 €	262.962,70 €
Total					796.352,00 €	875.987,20 €

Para el cálculo del presupuesto de licitación se han considerado los siguientes conceptos:

CONCEPTO	IMPORTE
Costes salariales (*)	300.175,09 €
Coste directo materias primas	305.248,72 €
Coste equipamiento (**)	77.955,43 €
Gastos generales de estructura y otros gastos de explotación (**)	78.803,80 €
Beneficio industrial (5%)	34.168,96 €
TOTAL LICITACIÓN (IVA excluido)	796.352,00 €
IVA (10%)	79.635,20 €
TOTAL LICITACIÓN (IVA incluido)	875.987,20 €

(*) Se estima el 21,53% sobre el total de costes de personal de la cuenta de resultados

(**) Se estima el 21,53% sobre el total de aprovisionamientos de la cuenta de resultados

(***) Incluirá parte de los costes de equipamiento, gastos de explotación y parte de los gastos generales de estructura, que correspondan al servicio de mantenimiento

Prestación económica:

Como contraprestación de los servicios prestados y productos suministrados, el contratista tendrá derecho a percibir de los usuarios de la cafetería y máquinas expendedoras el importe del precio de estos servicios y productos.

Asimismo, por el servicio de mantenimiento al personal autorizado por el Centro, tendrán derecho a percibir el importe correspondiente con cargo al Capítulo II del presupuesto del Hospital.

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



- Precio desayuno/merienda: 1,30 € (IVA excluido) 1,43 € (10€ IVA incluido)
- Precio almuerzo/cena: 6,36 € (IVA excluido) 7,00 € (10 % IVA incluido)

El concesionario tendrá expuesto en lugar visible de las cafeterías, las listas de precios autorizados, para el personal propio o visitante, en la que se relacionarán todos los artículos que se sirvan. La incorporación de nuevos productos deberá contar con la autorización expresa del Centro.

La persona adjudicataria del contrato deberá hacer frente a los tributos, tasas y cánones de cualquier índole que sean de aplicación, así como los gastos que se originen como consecuencia de las obligaciones contempladas en los Pliegos.

9.3. Valor estimado del contrato (VE) (Presupuesto base licitación, IVA excluido + Importe modificaciones y prórrogas, en su caso):

El **VALOR ESTIMADO TOTAL** del contrato mixto asciende a: **4.438.027,76 € (IVA excluido)**

Valor estimado del contrato:

El valor estimado total del contrato asciende a lo siguiente:

CONCEPTO	IMPORTE
VALOR ESTIMADO CONCESIÓN	3.482.405,36 €
VALOR ESTIMADO SERVICIO DE MANUTENCIÓN	955.622,40 €
VALOR ESTIMADO TOTAL	4.438.027,76 €

Para calcular el valor estimado del contrato mixto hemos de distinguir dos componentes, uno el valor de la concesión de servicio de cafetería y máquinas expendedoras y otro el importe del presupuesto base de licitación del servicio de manutención incluidas las opciones eventuales, las posibles prórrogas y/o modificaciones, IVA excluido.

El valor estimado del contrato se ha calculado teniendo en cuenta los siguientes parámetros:

POR LA CONCESIÓN DE CAFETERÍA Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS:

Para la determinación del valor estimado en los contratos de concesiones de servicio, ha de tenerse en cuenta lo previsto en el artículo 101 de la LCSP y en los apartados 2 y 3 del artículo 8 de la Directiva 2014/23/UE de concesiones.

Estos últimos disponen que:



“2. El valor de la concesión será el volumen de negocio total de la empresa concesionaria generados durante la duración del contrato, excluido el IVA, estimado por el poder adjudicador o la entidad adjudicadora, en contrapartida de las obras y servicios objeto de la concesión, así como de los suministros relacionados con las obras y los servicios (...).

3. El valor estimado de la concesión se calculará empleando un método especificado en los documentos relativos a la concesión. Para la estimación del valor de la concesión, los poderes adjudicadores y entidades adjudicadoras, en su caso, tendrán en cuenta, en particular: a) el valor de cualquier tipo de opción y las eventuales prórrogas de la duración de la concesión; b) la renta procedente del pago de tasas y multas por los usuarios de las obras o servicios, distintas de las recaudadas en nombre del poder adjudicador o entidad adjudicadora; c) los pagos o ventajas financieras, cualquiera que sea su forma, al concesionario efectuados por el poder o la entidad adjudicadores o por otra autoridad pública, incluida la compensación por el cumplimiento de una obligación de servicio público y subvenciones a la inversión pública; d) el valor de los subsidios o ventajas financieras, cualquiera que sea su forma, procedentes de terceros a cambio de la ejecución de la concesión; e) la renta de la venta de cualquier activo que forme parte de la concesión; f) el valor de todos los suministros y servicios que los poderes o entidades adjudicadores pongan a disposición del concesionario, siempre que sean necesarios para la ejecución de las obras o la prestación de servicios; g) las primas o pagos a los candidatos o licitadores.”

Método de cálculo:

De conformidad con el Informe 5/2019, de 5 de febrero de 2020, de la Comisión Consultiva de Contratación Pública, sobre determinadas consideraciones del valor estimado de un contrato conforme al artículo 101 de la Ley de Contratos del Sector Público, para el cálculo del valor estimado se ha tomado el importe neto de la cifra de negocios, sin incluir el Impuesto sobre el Valor Añadido que, según sus estimaciones, generará la empresa concesionaria durante la ejecución del mismo como contraprestación por los servicios objeto del contrato, así como de los suministros relacionados con estos servicios.

Para encontrar la definición de importe neto de la cifra anual de negocios debemos acudir a la normativa mercantil, en concreto, al Real Decreto 1514/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el Plan General de Contabilidad. La tercera parte del Plan General de Contabilidad se refiere a las cuentas anuales, dentro de ella el Apartado I se refiere a las Normas de elaboración de las mismas, y en su Norma 11ª se define la cifra anual de negocios: “11.ª Cifra anual de negocios. El importe neto de la cifra anual de negocios se determinará deduciendo del importe



de las ventas de los productos y de las prestaciones de servicios u otros ingresos correspondientes a las actividades ordinarias de la empresa, el importe de cualquier descuento (bonificaciones y demás reducciones sobre las ventas) y el del impuesto sobre el valor añadido y otros impuestos directamente relacionados con las mismas, que deban ser objeto de repercusión”.

El valor estimado de la concesión de cafetería y máquinas expendedoras se calcula por tanto, según la estimación del importe neto de la cifra de negocios, sin incluir el impuesto de valor añadido, que generará la empresa concesionaria, calculado según estimación por el periodo de duración del contrato (5 años), así como el valor de todos los suministros y servicios que el poder adjudicador ponga a disposición del concesionario, siempre que sean necesarios para la ejecución del servicio, según el siguiente cuadro y realizado según estudio de viabilidad (art 101.1.b, 101.3.e y 285 LCSP).

Así pues, de acuerdo con el estudio económico de viabilidad y/o previsión de comportamiento del negocio el valor estimado de la concesión es el indicado en el apartado “importe neto de la cifra de negocios” al que se deduce los ingresos estimados por manutención, resultando:

Anualidad	Importe neto de negocios cafeterías
AÑO 1	649.403,73 €
AÑO 2	672.132,86 €
AÑO 3	695.657,51 €
AÑO 4	720.005,53 €
AÑO 5	745.205,72 €
TOTAL	3.482.405,36 €

POR EL SERVICIO DE MANUTENCIÓN:

El órgano de contratación tomará el importe total, sin incluir el Impuesto sobre el Valor Añadido, pagadero según sus estimaciones (artículo 101.1.a) LCSP), incluidas las posibles prórrogas del contrato y modificaciones previstas de conformidad con lo previsto en el artículo 204 LCSP, (artículo 101.2 LCSP)

PBL Y VALOR ESTIMADO					
CONCEPTO	PBL (IVA EXCL.)	IVA (10%)	PBL	MODIFICACIÓN (20%)	VALOR ESTIMADO
SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL AUTORIZADO PARA EL HOSPITAL DE LA AXARQUÍA	796.352,00 €	79.635,20 €	875.987,20 €	159.270,40 €	955.622,40 €



De conformidad con el artículo 20.1 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, este contrato **NO está sujeto a regulación armonizada al superar su valor estimado el límite de 5.404.000 euros.**

La persona adjudicataria del contrato deberá hacer frente a los tributos, tasas y cánones de cualquier índole que sean de aplicación, así como los gastos que se originen como consecuencia de las obligaciones contempladas en los Pliegos.

9.4. PRESTACIÓN ECONÓMICA

Por la CONCESIÓN DE SERVICIOS de la 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, tendrá la obligación de abonar el canon.

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. En **los Anexos XV y XVI del PCAP** se recogen los precios máximos a licitar para la, precios que podrán ser mejorados por los licitadores en sus ofertas. Asimismo, en el **Anexo XVII del PCAP** se establecen los precios máximos de los productos de las máquinas expendedoras.

Las tarifas ofertadas para los artículos ofrecidos en la cafetería, no podrán superar las indicadas en cada uno de los artículos detallados en el **Anexo XV y Anexo XVI** respectivamente. Los licitadores podrán incluir en sus ofertas otros artículos distintos de los relacionados en los citados Anexos como mejora de la oferta, que podrá ser aceptada en todo o en parte, teniendo por tanto dichos Anexos carácter de mínimo.

Con posterioridad a la adjudicación, cualquier producto nuevo que se pretenda incluir en la relación de precios deberá contar con la autorización de la Dirección del AGSE.

Durante la ejecución del contrato, el listado de productos podrá modificarse mediante la incorporación o retirada de alguno de ellos, a petición del adjudicatario y previa autorización de la Dirección del AGSE atendiendo a su naturaleza, composición, demanda y mejora de servicio que pueda suponer para los usuarios.

El contratista tendrá expuestas en lugar visible de la cafetería y en las máquinas de vending las listas de precios autorizados. Se valorará positivamente la inclusión de medios de pago ágil y adaptado a las nuevas tecnologías en todo momento.



CANON

Durante el plazo de vigencia de la concesión, el concesionario abonará al AGSE, como precio del contrato un canon concesional fijo.

Por su parte, el concesionario tendrá derecho a percibir por sus servicios y productos suministrados de los usuarios de la cafetería y de los equipos vending, los importes que como tarifas resultantes de aplicar a las tarifas máximas de explotación aparecen en el **Anexo XV y XVI del PCAP** (Lista de precios máximos autorizados para cafetería) y **Anexo XVII del PCAP** (Lista de precios máximos autorizados para vending) con los descuentos ofertados por parte del adjudicatario, siendo los precios los que recoja en el **Anexo X-A del PCAP**.

Los licitadores formularán en su proposición económica, el valor del Canon concesional fijo anual para la Explotación de la Cafetería de Público y Personal y la Explotación de las Máquinas Expendedoras del AGSE consignado en euros siendo el mínimo admisible fijado igual a **2.695,07 €/año**. El importe de este canon concesional fijo se ha fijado como un mínimo que el licitador podrá mejorar en su oferta.

Para el cálculo del valor del dominio público se ha tomado el valor catastral del metro cuadrado de la superficie que ocuparán la cafetería, comedores, cocina, almacén y máquinas expendedoras, obtenido del recibo del Impuesto de Bienes Inmuebles del AGSE.

- Valor catastral del Hospital de la Axarquía (IBI 2024): **21.472.098,66 €**
- Superficie total construida del Hospital de la Axarquía: **23.584,00 m²**
- Precio por m² de superficie construida: **910,45 €/m²** ($21.472.098,66 € \div 23.584,00 \text{ m}^2$)
- Superficie de las instalaciones objeto de la concesión: **382,25 m²** (271,41 m² de planta baja —cafetería, cocina y aseos— + 92,84 m² de planta sótano —almacenes y vestuarios— + 18,00 m² de vending)
- Valor del dominio público a ocupar: **348.020,26 €** ($382,25 \text{ m}^2 \times 910,45 €/\text{m}^2$)

Referencias para la determinación del **canon inicial de la explotación**:

- Tipo de gravamen según recibo del Impuesto sobre Bienes Inmuebles aplicado al Hospital de la Axarquía: **0,64 %**.
- Estimación del canon sobre valor catastral: **2.227,33 €** (valor del dominio público a ocupar por el tipo de gravamen: $348.020,26 € \times 0,64 \%$). IVA no incluido.
- Base imponible: **2.227,33 €** — IVA 21 %: **467,74 €**



- **Canon anual estimado para la explotación de la concesión (IVA incluido): 2.695,07 €**

Canon concesional variable:

Además del canon concesional fijo, el concesionario abonará al Hospital un canon concesional variable.

Este canon variable será el 1% del total de la parte de las ventas que supere unas ventas totales (sin IVA) de 500.000 euros, incluyendo para este importe las ventas por cafetería y máquinas expendedoras, tal y como se muestra en la tabla del apartado “Revisión y actualización de importes”.

Periodicidad y devengo:

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

Forma de Liquidación, notificación y plazo de pago:

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.

Revisión y actualización de importes:

El importe del canon a abonar se actualizará en función de la previsión del IPC:

AÑO	CANON FIJO	PREVISIÓN IPC	CANON FIJO ACTUALIZADO IPC	PREVISIÓN VENTAS TOTALES	CANON VARIABLE (1% VENTAS >500.000 €)	CANON TOTAL	% CANON / VOLUMEN VENTAS
AÑO 1	2.695,07	1,70%	2.740,89	649.403,73	1.494,04	4.234,92	0,65 %
AÑO 2	2.740,89	2,40%	2.806,67	672.132,86	1.721,33	4.527,99	0,67 %



AÑO 3	2.806,67	2,05%	2.864,20	695.657,51	1.956,58	4.820,78	0,69 %
AÑO 4	2.864,20	2,05%	2.922,92	720.005,53	2.200,06	5.122,97	0,71 %
AÑO 5	2.922,92	2,05%	2.982,84	745.205,72	2.452,06	5.434,90	0,73 %

SERVICIO DE MANUTENCIÓN DE PERSONAL AUTORIZADO

Por el Servicio de manutención al personal autorizado por la Dirección del AGSE tendrán derecho a percibir el importe correspondiente con cargo al presupuesto del hospital.

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

Servicio de manutención del personal de guardia y autorizado

- Precio desayuno/merienda: 1,30 € (IVA excluido) 1,43 € (10€ IVA incluido)
- Precio almuerzo/cena: 6,36 € (IVA excluido) 7,00 € (10 % IVA incluido)

Se hace constar que los mencionados precios se han estimado atendiendo al precio general del mercado, siendo el importe de las tarifas a aplicar más elevado del que se encuentra vigente en la actualidad, dado lo moderado de las tarifas actuales y los desorbitados incrementos de precios que están experimentando las materias primas en el último año, todo ello en orden a asegurar la viabilidad del proyecto, ante el volumen de inversión a realizar en relación al plazo de duración inicial del contrato de **CINCO (5) AÑOS**.

9.4.1. Cláusula de variación de precios, en su caso: ☐ Si ☒ No

9.4.2. Procede Revisión de Precios: ☐ Si ☒ No

9.5. PARTIDAS PRESUPUESTARIAS:

1331067980 G/41C/22710/29 01

9.5.1. SERVICIO FINANCIADO POR FONDOS EUROPEOS: ☐ Si ☒ No

9.6. ANUALIDADES:

Se prevé que el contrato comenzará el 01 de septiembre de 2026, por lo que las facturas serán pagadas desde el siguiente mes, 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 del Servicio de Manutención de personal de guardia y autorizado:



ANUALIDADES	
PERIODO	IMPORTE
01/10/2026-30/11/2026	29.199,57 €
01/12/2026-30/11/2027	175.197,44 €
01/12/2027-30/11/2028	175.197,44 €
01/12/2028-30/11/2029	175.197,44 €
01/12/2029-30/11/2030	175.197,44 €
01/12/2030-30/09/2031	145.997,87 €
TOTAL	875.987,20 €

10. PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO:

Sí

11. GARANTÍAS

11.1. GARANTÍA PROVISIONAL: ☐ Sí ☒ No

11.2. GARANTÍA DEFINITIVA: ☒ Sí ☐ No

Sí. Al ser la prestación principal de este contrato mixto la de concesión de servicios, atendiendo al valor estimado tal y como se establece en el artículo 18.1 b), 1º de la LCSP, según el artículo 107.3 de dicha ley, cuando el precio del contrato se formule en función de precios unitarios, el importe de la garantía a constituir se fijará atendiendo al 5% del presupuesto base de licitación, IVA excluido.

11.3. GARANTÍA COMPLEMENTARIA: ☐ Sí ☒ No

Garantía mediante retención en el precio: no procede

12. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

12.1. Varios criterios: ☒ Sí ☐ No

Los criterios se recogen en el **Anexo IX-A del PCAP**.

CUADRO RESUMEN DE PUNTUACIÓN	PUNTOS
CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA (aplicación de fórmulas):	48 PUNTOS
1.1. CANON OFERTADO PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA	5 PUNTOS
1.2. PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS EN LA CAFETERÍA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL	4 PUNTOS
1.3. PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS EN EL VENDING PARA EL PÚBLICO EN GENERAL	2 PUNTOS



1.4. PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS EN LA CAFETERÍA PARA EL PERSONAL DEL HOSPITAL	6 PUNTOS
1.5. PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS EN EL VENDING PARA EL PERSONAL DEL HOSPITAL	3 PUNTOS
1.6 PRECIOS MANUTENCIÓN DEL PERSONAL AUTORIZADO (ANEXO X-B). DESAYUNOS/MERIENDAS	6 PUNTOS
1.7 PRECIOS MANUTENCIÓN DEL PERSONAL AUTORIZADO (ANEXO X-B). ALMUERZOS/CENAS	10 PUNTOS
2.1 OFERTA DE PROVEEDORES DE PRODUCTOS PERECEDEROS CUYA PROXIMIDAD SEA DE ÁMBITO REGIONAL	6 PUNTOS
2.2. INSTALACIÓN DE DISPENSADORES DE AGUA POTABLE EN LUGAR DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BOTELLAS DE AGUA	6 PUNTOS
CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA NO AUTOMÁTICA (juicio de valor):	52 PUNTOS
3. MEMORIA TÉCNICA	52 PUNTOS
PUNTUACIÓN TOTAL:	100 PUNTOS

- 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:

[] Si [X] No

En los criterios no automáticos el umbral mínimo de puntuación para continuar en el proceso será del 50% del total de la ponderación de estos.

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

Se considera que las proposiciones advierten de valores anormales o desproporcionados para aquellas ofertas con tarifas ofertadas para los productos del **Anexo X-A (Precios de cafetería y vending (profesionales y de público en general))**, supongan un promedio de descuento ofertado **superior al 20% de la media de las proposiciones presentadas en cuanto a los precios de cafeterías y vending para profesionales y público en general por otros licitadores.**

Cuando los precios ofertados para el desayuno/meriendas multiplicados por el número de dichas ingestas establecidos supongan un descuento **superior al 20% de la media de los precios ofertados por otros licitadores por el número de ingestas.**



Cuando los precios ofertados para el almuerzo/cena multiplicados por el número de dichas ingestas establecidos supongan un descuento **superior al 20% de la media de los precios ofertados por otros licitadores por el número de ingestas.**

12.3. Superior ponderación de los criterios evaluables no automáticamente: ☒ Si ☐ No

Miembros del comité de expertos u organismo técnico especializado: No procede.

Plazo en que debe efectuarse la valoración: No procede.

12.4. Otras preferencias en la adjudicación, en caso de empate: Clausula 10.5 del PCAP

13. MUESTRAS

Procede presentar muestras: ☐ Si ☒ No

14. PLAZO DE GARANTÍA

14.1. Procede definir Plazo de Garantía: ☒ Si ☐ No

14.2. 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

15. RÉGIMEN DE PAGO:

15.1. Pago Servicio de manutención del personal de guardia y autorizado: Los servicios realizados se pagarán mensualmente en función de la actividad facturada por el adjudicatario suministradas en el mes anterior y una vez conformadas el número de ingestas correspondientes a dicha facturación.

Para el cálculo de la facturación mensual de los servicios, también habrá que tener en cuenta el nivel de cumplimiento de los servicios, de forma que las facturaciones mensuales deberán contemplar las deducciones correspondientes, en su caso, como consecuencia de penalidades impuestas. Una vez comprobado su cumplimiento, se emitirá documento acreditativo por el órgano de contratación, comenzando a partir de su fecha de emisión el plazo de pago establecido en el artículo 198.4 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

CANON DE EXPLOTACIÓN

Periodicidad y devengo:



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

Forma de Liquidación, notificación y plazo de pago:

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.

Revisión y actualización de importes:

El importe del canon a abonar será el resultante de la aplicación de la fórmula de cálculo y actualización establecidas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP).

Incumplimiento de las obligaciones esenciales del contrato:

En caso de incumplimiento de las obligaciones esenciales del contrato, o de los plazos previstos para la ejecución de los servicios o entrega de documentación, la Administración podrá imponer penalizaciones, conforme a lo dispuesto en los artículos 192 y 193 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público.

Las penalizaciones se calcularán en función del tipo de incumplimiento, conforme a lo establecido en los pliegos y se liquidarán conforme a lo dispuesto en los párrafos anteriores.

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

La Intervención General de la Junta de Andalucía

Dirección registro de facturas:

Registro Auxiliar de Facturas.



Central Provincial de Compras de Málaga del Servicio Andaluz de Salud.

Hospital Universitario Virgen de la Victoria

Campus de Teatinos, s/n

29010 Málaga

Destinatario de las facturas:

Central Provincial de Compras de Málaga del Servicio Andaluz de Salud.

Hospital Universitario Virgen de la Victoria

Campus de Teatinos, s/n

29010 Málaga

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

Sección	OG-GIRO	UNIDAD TRAMITADORA	ORGANO GESTOR	OFICINA CONTABLE
1331	7033	GE0000265- Central Provincial de Compras de Málaga	GE0000265- Central Provincial de Compras de Málaga	A01004456- Intervención General de la Junta de Andalucía

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

16.1. 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 un tercio del presupuesto de licitación. Todo ello con el ánimo de equilibrar la necesidad de que la solvencia exigida sea proporcional al objeto del contrato y a la vez propiciar la concurrencia al presente procedimiento de contratación.

La solvencia económica y financiera se acreditará mediante:

- Declaración sobre el volumen anual de negocios en el ámbito al que se refiera el contrato, referido al mayor de cualquiera de las últimas tres anualidades, por un importe igual o superior a un tercio del presupuesto de licitación. La acreditación documental de la suficiencia de la solvencia económica y financiera del empresario se efectuará mediante una declaración del empresario en que se justifique lo señalado anteriormente. Cuando por una razón válida, el operador económico no esté en condiciones de presentar las referencias solicitadas por el Órgano de Contratación, se le autorizará a acreditar su solvencia económica y financiera por medio de cualquier otro documento que el poder adjudicador considere apropiado.

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, considerándose 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 los



servicios ejecutados lo hayan sido para sujetos privados, estos se acreditarán mediante certificados expedidos por éstos o, a falta de estos certificados, mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación, de conformidad con lo previsto en el artículo 90.1.a) de la LCSP. Se exige que el importe anual acumulado sin incluir impuestos sea igual o superior a un tercio del presupuesto de licitación en servicios de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato.

Para determinar que un servicio es de igual o similar naturaleza al objeto del contrato se atenderá a los tres primeros dígitos del CPV relacionado con la prestación del servicio de cafetería, de restaurantes y de suministro de comidas (553).

16.2. En su caso, Clasificación: no procede

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

16.4. Solvencia económica y financiera o técnica y profesional caso de admitir ofertas integradoras: no procede

16.5. Otros requisitos no incluidos en el DEUC: no procede

16.6. Compromiso de dedicación de los medios personales o materiales suficientes para la ejecución: ☐ Si ☒ No

16.7. OTROS DOCUMENTOS DE CAPACIDAD: no se requieren

17. PENALIDADES

17.1. 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

17.2. Régimen de penalidades por incumplimiento de la obligación del artículo 217.2 de la LCSP:

Penalidad: (cuantía con el límite del 5% precio del contrato IVA excluido por cada una de ellas, ni el total de las mismas superar el 50 % del precio del contrato a efectos de su aplicación)

17.3. 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 % del precio del contrato a efectos de su aplicación)

17.3.1. Penalidades por incumplimiento parcial en la ejecución de las prestaciones definidas en el contrato, por causas imputables a la persona contratista: [X] Si [] No

A estos efectos se clasifica el cumplimiento defectuoso de la prestación objeto del contrato en las siguientes faltas

Faltas Leves:

Tendrán la consideración de faltas leves:

- 1) 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.
- 2) El incumplimiento del procedimiento relativo a la limpieza de 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.
- 3) El incumplimiento en las condiciones de implantación de un sistema de registro y gestión de propuestas de mejora, reclamaciones, sugerencias y encuestas de satisfacción que se solicita en el punto 9 del PPT.
- 4) No respetar los circuitos limpio y sucio establecidos.
- 5) Consentir la permanencia en las cafeterías de enfermos ingresados.
- 6) No poner a disposición de la Administración Sanitaria, cuanta información referente al personal pueda serle requerida.
- 7) 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.
- 8) El retraso o tardanza de más de 24 horas en ejecutar órdenes e instrucciones dadas por la Dirección del AGSE.
- 9) Incumplimiento del plan de mantenimiento. Se penalizará cada incumplimiento y se exigirá fecha de reparación, si ésta se prolonga en el tiempo, el AGSE podrá, además de aplicar la sanción, corregir el incumplimiento y descontar la cuantía de la factura mensual.



- 10) Incumplimiento del plan de limpieza. Se penalizará cada incumplimiento detectado y se exigirá fecha de reparación, si ésta se prolonga en el tiempo, el AGSE podrá, además de aplicar la sanción, corregir el incumplimiento y descontar la cuantía de la factura mensual.
- 11) Incumplimiento del menú ofertado y fijado con el AGSE. Se penalizará cualquier desviación sin justificación previa.
- 12) Incumplimiento de la receta y consensuada con el AGSE. Se penalizará cualquier desviación sin justificación previa.
- 13) Omisión de respuesta escrita ante incidencias notificadas al servicio por parte de los Representantes de la Dirección o demora en su respuesta superior a dos días en las mismas.
- 14) No emisión del ticket de facturación en cafeterías.
- 15) Detección de despilfarros de agua o consumos energéticos, como son, apertura de grifos sin necesidad, luces o fuegos encendidos sin utilidad o puertas de cámaras abiertas.
- 16) Aumentos significativos injustificados en el consumo de agua o electricidad superiores al 25% de la media mensual de los 3 meses inmediatamente anteriores, según los registros de los contadores correspondientes, salvo causa debidamente acreditada.

Faltas Graves:

Tendrán la consideración de faltas graves:

- 1) La comisión de dos faltas leves de la misma naturaleza dentro del plazo de sesenta días naturales.
- 2) La acumulación de cuatro faltas leves de distinta naturaleza en el plazo de ciento ochenta días naturales.
- 3) El incumplimiento del procedimiento relativo a la limpieza de 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.
- 4) Registrar más de tres reclamaciones en el plazo de 60 días, en relación a la limpieza del menaje, bandejas, 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.



- 5) Dos retrasos o tardanzas de más de 24 horas en ejecutar órdenes e instrucciones dadas por la Dirección del AGSE.
- 6) 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.
- 7) No comunicar a la Dirección las reclamaciones que se pudieran realizar por los usuarios en el libro de quejas y reclamaciones.
- 8) La modificación de los horarios del servicio sin la aprobación previa de la Dirección del AGSE.
- 9) 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 AGSE.
- 10) 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.
- 11) Vender artículos no contemplados en su oferta por el contratista adjudicatario o incorporar nuevos productos sin la autorización de la dirección del centro.
- 12) Realizar en las instalaciones actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.
- 13) 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.
- 14) No contar con las máquinas registradoras necesarias, expendedoras de ticket o justificante de pago, o no entregar dicho ticket a los usuarios.
- 15) No presentar mensualmente a la Dirección del AGSE, 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 AGSE.
- 16) 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.



- 17) No tener perfectamente identificados y expuesto el precio de venta al público de los productos ofertados en los locales de las cafeterías las listas de precios legibles debidamente autorizada por la Dirección del AGSE, en las que figuren los precios de todos los artículos que se sirvan.
- 18) 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.
- 19) No entrega de la evaluación de requisitos legales, fichas de seguridad, fichas de productos, solicitadas por parte del AGSE.
- 20) Utilización de productos no autorizados para uso alimentario en las instalaciones objeto del contrato, como, por ejemplo, pinturas, siliconas, ...
- 21) Incumplimiento de plantilla ofertada o categoría profesional requerida para el desempeño de ciertos puestos críticos de trabajo.
- 22) Exclusividad de los responsables de centro. El responsable de cada centro no podrá ausentarse sin comunicación previa mínima con una semana de antelación al responsable del AGSE. (Deberá quedar un Coordinador a cargo del servicio con responsabilidad para la toma de decisiones).
- 23) Conservación debida de muestras de todos los platos de los menús durante el periodo marcado por la legislación con registro de control diario, tanto en cantidad, como en tiempos.
- 24) Correcta cumplimentación de registros solicitados para verificación del desempeño del servicio y manual APPCC: tomas de temperatura, elaboración de los informes de respuesta a las no conformidades de los informes de calidad, etc. en el plazo de 30 días contados desde el día siguiente del contrato.
- 25) Sustitución de algún producto sin aprobación previa.
- 26) No realización o no aportación del informe mensual de los controles higiénicos de los distintos centros por parte de la empresa externa contratada por parte del adjudicatario.

Faltas muy graves:

Tendrán la consideración de faltas muy graves:



- 1) La acumulación de dos faltas graves de la misma naturaleza en un periodo de sesenta días naturales.
- 2) La acumulación de cuatro faltas graves de distinta naturaleza, en un periodo ciento ochenta días naturales.
- 3) Tres retrasos o tardanzas de más de 24 horas en ejecutar órdenes e instrucciones dadas por la Dirección del AGSE.
- 4) Servir alimentos caducados o en mal estado de conservación.
- 5) 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.
- 6) Las actuaciones negligentes del personal al servicio del adjudicatario que impliquen riesgo de accidente para sí, para el resto de personal o usuarios o que impliquen peligro para las instalaciones.
- 7) 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.
- 8) No tener a disposición de los usuarios, un Libro de quejas y reclamaciones, según requisitos legales de aplicación, o no facilitarlo inmediatamente a cualquiera que lo solicite.
- 9) 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.
- 10) 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.
- 11) No realización de la limpieza anual de campanas y conductos de las cocinas y cafeterías.

Penalidades a aplicar:

- Para las faltas Leves se impondrá una penalidad consistente en el 2% del presupuesto base de licitación.



- Para las faltas Graves se impondrá una penalidad consistente en el 5% del presupuesto base de licitación.
- Para las faltas Muy Graves se impondrá una penalidad consistente en el 10% del presupuesto base de licitación.

17.3.2. Penalidades por incumplimiento de las obligaciones en materia medioambiental: ☐

Si ☒ No

17.3.3. Penalidades por incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato: Solo en la condición especial de ejecución número 2.

17.3.4. 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

17.3.5. Otras penalidades: ☐ Si ☒ No

18. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Toda vez que el Artículo 202 de la LCSP establece el mandato de que los órganos de contratación habrán de establecer al menos una Condición Especial de Ejecución en los contratos que adjudiquen, y tomando en consideración el objeto contractual definido, resulta idóneo tomar en consideración las siguientes de entre el catálogo de Consideraciones de tipo social, laboral y medioambiental definidas en dicho artículo:

1) La persona contratista estará obligada a recabar de sus trabajadores para el acceso y ejercicio a las profesiones, oficios y actividades que impliquen contacto habitual con menores, una certificación negativa del Registro Central de Delincuentes Sexuales que garantice el no haber sido condenado por sentencia firme por cualquier delito contra la libertad e indemnidad sexuales tipificados en el título VIII de la Ley Orgánica 10/1995, de 23 de noviembre, del Código Penal, así como cualquier delito de trata de seres humanos tipificado en el título VII bis del Código Penal

Si, una vez adjudicado el contrato, se produce una inclusión sobrevenida en el citado Registro Central de alguna de las personas que ejecuten el contrato, deberá ser



comunicada al responsable del contrato y, de forma inmediata, se procederá a la sustitución de la persona afectada por esta circunstancia.

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

2) Las personas contratistas remitirán al Servicio Andaluz de Salud, cuando éste lo solicite, relación detallada de aquellas personas subcontratistas que participen en el contrato cuando se perfeccione su participación, junto con aquellas condiciones de subcontratación que guarden una relación directa con el plazo de pago.

Asimismo, deberán aportar a solicitud del Servicio Andaluz de Salud, justificante de cumplimiento de los pagos a aquellos una vez terminada la prestación dentro de los plazos de pago legalmente establecidos en el artículo 216 de la LCPS y en la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, por la que se establecen medidas de lucha contra la morosidad en las operaciones comerciales, en lo que le sea de aplicación.

3) En materia medioambiental, la persona contratista deberá de cumplir los procedimientos y protocolos del SGA (Sistema de Gestión Ambiental) que le sean aplicables, en particular a los procedimientos de competencia, concienciación y formación ambiental del personal de la empresa.

Se establece como condición especial de ejecución del contrato, el mantenimiento o mejora de los valores medioambientales que puedan verse afectados por la ejecución del contrato. La empresa adjudicataria promoverá la eliminación responsable de productos no utilizados y sus residuos, con el objetivo de proteger el medio ambiente. A estos efectos las personas licitadoras deberán aportar un compromiso del cumplimiento de dicha condición.

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

4) En materia de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario, la persona contratista deberá observar prácticas adecuadas en todas las fases de ejecución del contrato, orientadas a minimizar el desperdicio de alimentos y optimizar el aprovechamiento de los recursos alimentarios. En particular, deberá cumplir con lo dispuesto en la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, así como con cualesquiera otras disposiciones normativas que resulten de aplicación.



A estos efectos, la empresa adjudicataria deberá implantar medidas de planificación, almacenamiento, manipulación y distribución que reduzcan las pérdidas de alimentos, fomentar la reutilización y donación de excedentes cuando sea posible, y garantizar una correcta gestión de los residuos alimentarios conforme a la normativa vigente. Asimismo, a requerimiento del órgano de contratación, la persona contratista deberá acreditar documentalmente el cumplimiento de dichas obligaciones, incluyendo, en su caso, protocolos internos, registros de control o acuerdos con entidades receptoras de excedentes.

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

La vinculación de estas Condiciones Especiales de Ejecución al objeto del contrato resulta fuera de toda duda, en la medida que es obligación de todo operador económico el cumplimiento de la legislación Medioambiental y Laboral vigente, y es procedente que se vele por dicho cumplimiento estableciendo las mencionadas condiciones especiales de ejecución.

Estas condiciones habrán de ser, igualmente, exigible a los subcontratistas.

Penalidades en caso de incumplimiento: sí, en la condición especial 2)

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 % del precio del contrato a efectos de su aplicación)

Obligación esencial a efectos del artículo 211 f) de la LCSP: sí, las condiciones especiales 1), 3) y 4).

19. PREVISIÓN DE MODIFICACIÓN DEL CONTRATO: [X] Si [] No

-En caso afirmativo, indicar supuestos, condiciones en qué podrá hacerse uso de la modificación, alcance, límites y porcentaje máximo del precio del contrato al que afecta:

Supuestos:

- Con respecto a la **prestación del Servicio de manutención de personal autorizado:**
 - Modificación referida al incremento o disminución de necesidades reales en el número de ingestas (incremento o disminución de personal autorizado)
 - La inclusión de nuevos centros a lo largo de la vida del expediente
 - La exclusión de centros a lo largo de la vida del expediente



- Con respecto a la Concesión de Servicios de explotación de cafetería 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 18 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 adecuen 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

19.1. 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 ☐ No

-Cesión del contrato: ☒ Si ☐ No

20. PROGRAMA DE TRABAJO:

Procede su presentación por la persona contratista: ☐ Si ☒ No

21. 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 ☐ Si ☒ No

22. PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

-En el presente contrato la persona contratista tratará datos de carácter personal: ☐ Si ☒ No

23. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL:



Obligación de tener suscrito seguro que cubra las responsabilidades que se deriven de la ejecución del contrato:

☒ Si ☐ No

En su caso, términos del seguro: El importe mínimo asegurado será equivalente a la totalidad del presupuesto de licitación.

24. SUBROGACIÓN: ☐ Si ☒ No

No procede la subrogación al ser un servicio nuevo que actualmente no se presta en el centro.

25. SUBCONTRATACIÓN: ☒ Si ☐ No

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

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

☒ Si ☐ No

25.2. 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 ☐ No

-Penalidades en caso de incumplimiento de la obligación prevista en el artículo 217.2 de la LCSP:

☐ Si ☒ No

-Calificación como obligación esencial a efectos del artículo 211 f) de la LCSP en relación a las obligaciones sobre subcontratación: ☐ Si ☒ No

26. CONDICIONES ESPECIALES DE COMPATIBILIDAD: ☐ Si ☒ No

27. OTRAS OBLIGACIONES ESPECIFICAS: ☐ Si ☒ No

28. DESIGNACIÓN DE RESPONSABLE DE DIRECCIÓN DE LOS TRABAJOS POR PARTE DE LA PERSONA CONTRATISTA

☒ Si ☐ No

29. COMISIÓN DE SEGUIMIENTO: ☐ Si ☒ No

30. REUNIÓN INFORMATIVA. Se convocará reunión informativa: ☐ Si ☒ No



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

Para consultas administrativas:

Central Provincial de Compras:

Correo electrónico: jose.romero.ranea.ssipa@juntadeandalucia.es

Para consultas relacionadas con aspectos técnicos:

Nombre: D. Jose Antonio Garrido Martínez

Correo electrónico: josea.garrido.ssipa@juntadeandalucia.es