

**MEMORIA JUSTIFICATIVA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTICIAS Y ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS, ASÍ COMO DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS A DICHO SUMINISTRO, CON DESTINO A DETERMINADOS CENTROS AGRUPADOS EN LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA.**

**EXPEDIENTE NÚM. 1195/2022**

El Servicio Andaluz de Salud, dentro de sus competencias, tiene como objetivo fundamental, la prestación eficaz de la atención sanitaria procurando conseguir un acceso equitativo a los recursos disponibles a toda la población, de tal forma que aumenten los niveles de calidad de vida y bienestar social.

Para ello, ha de utilizar todos aquellos instrumentos a su alcance que resulten eficaces para mejorar la calidad de los servicios y que redunden en un mayor rendimiento de la actividad asistencial, así como en un mayor nivel de satisfacción, tanto de los profesionales como de la población asistida y otros usuarios.

La presente memoria justificativa se emite por esta Dirección Económica y Administrativa y de la Central Provincial de Compras de Córdoba, al objeto de dar cumplimiento a lo dispuesto en los artículos 28 y 99.1 de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE de 26 de febrero de 2014 (en adelante LCSP), y en el artículo 73, apartado 2 del Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

Mediante el presente expediente se trata de contratar el Suministro de dietas alimenticias y alimentos extraordinarios, así como los servicios complementarios al mismo, con destino a determinados centros agrupados en la Central Provincial de Compras de Córdoba (Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba, Hospital Infanta Margarita de Cabra, perteneciente al Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba y Hospital Comarcal Valle de los Pedroches de Pozoblanco, perteneciente al Área de Gestión Sanitaria Norte de Córdoba).

Se considera adecuado que la ejecución se realice por una empresa externa que disponga de cualificación profesional y medios materiales necesarios e idóneos para realizar el objeto del contrato mixto de dietas alimenticias, en aras a cubrir las necesidades alimenticias de los pacientes de los centros sanitarios, ya que todo ello supone una serie de procesos que implican la implantación de aspectos relativos a la seguridad alimentaria, trazabilidad y gestión de dietas, y además, vinculados a unos servicios complementarios necesarios para poder llevar a cabo la prestación principal de una forma integral.

De acuerdo a lo previsto en los artículos 116.1 y 116.4 de la LCSP, se pasan a justificar las diferentes cuestiones recogidas en los mismos:

<b>Código:</b>	6hwMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO	<b>Página</b>	1/26
<b>Url De Verificación</b>	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		



### **1.- EXISTENCIA DE LA NECESIDAD**

La necesidad de llevar a cabo la referida contratación se justifica por la conveniencia de la aplicación de unos medios materiales y personales de los que carecen el Hospital Reina Sofía de Córdoba, y, ante la insuficiencia de medios con que cuenta la Administración, es necesario ejecutarlo con medios externos a la misma, debido a que el Servicio Andaluz de Salud no cuenta con personal cualificado para desarrollar esta labor. En este sentido, las funciones a realizar comprenden el suministro de dietas alimenticias y alimentos extraordinarios, así como los servicios complementarios al mismo, tales como la limpieza e higiene alimentaria, la reposición y mantenimiento de menaje y equipamiento de cocina, el transporte de alimentos y el apoyo dietético, higiénico- alimentario y hostelero, con destino a determinados centros agrupados en la Central Provincial de Compras de Córdoba (Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba, Hospital Infanta Margarita de Cabra, perteneciente al Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba y Hospital Comarcal Valle de los Pedroches de Pozoblanco, perteneciente al Área de Gestión Sanitaria Norte de Córdoba).

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

### **2.-JUSTIFICACIÓN DE LA AUSENCIA DE MEDIOS PROPIOS**

Se hace constar expresamente la inexistencia de medios propios en los centros en la Central Provincial de Compras de Córdoba para prestar el servicio cuya contratación se propone, debiendo acudir, consecuentemente, al mercado para satisfacer la necesidad a cubrir.

Dicha insuficiencia de medios es debida a que, para la ejecución de las prestaciones recogidas en el objeto del contrato, es necesario disponer de personal cualificado, así como de recursos materiales indispensables para el correcto desarrollo de las actuaciones. En este sentido, al tratarse de una gestión integral cuyo finalidad es suministrar a los pacientes los alimentos necesarios y adecuados, durante su estancia en los hospitales a los que se dirige el contrato, se requiere que tal gestión sea llevada a cabo por técnicos con competencias y titulación suficiente para realizar un asesoramiento dietético adecuado a cada paciente. Además, es necesario que el personal de limpieza e higiene sea especializado, así como, el personal que realice el transporte de los mismos, al ser factores cruciales en la seguridad alimentaria y estrechamente vinculados al suministro como prestación principal de este contrato.

### **3.- UTILIZACIÓN DE MEDIOS ELECTRÓNICOS**

Conforme al apartado tres de la disposición adicional decimoquinta de la LCSP, la licitación del presente contrato tendrá carácter exclusivamente electrónico, por lo que la presentación de las ofertas y la práctica de las notificaciones y comunicaciones derivadas del procedimiento de adjudicación se realizarán por medios electrónicos.

<b>Código:</b>	6hwMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	2/26



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

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

#### **4.- JUSTIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN ELEGIDO**

El procedimiento de adjudicación de este Acuerdo marco será el Procedimiento Abierto, en orden a fomentar la máxima participación y concurrencia al mismo por parte de los licitadores, ya que todo empresario interesado podrá presentar su proposición, quedando excluida toda negociación de los términos del contrato con los licitadores, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 131 y 156 de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE de 26 de febrero de 2014, tramitándose el expediente de forma ORDINARIA.

Dicho procedimiento abierto se sustanciará a través de un acuerdo marco, como sistema de racionalización de la contratación previsto en los art. 218 a 222 de la LCSP, que tiene por objeto fijar las condiciones de las obras que son objeto de este expediente, durante un tiempo máximo de cuatro años, en particular por lo que respecta al precio de las unidades de obra, al objeto de que tras el procedimiento de adjudicación el órgano de contratación formalice con la persona adjudicataria del acuerdo marco, en su caso por los lotes en que se haya dividido el objeto, los correspondientes contratos basados en el acuerdo marco.

El contrato, por razón de su cuantía, está sujeto a regulación armonizada.

El Acuerdo Marco, se desarrollará en dos fases: primero, mediante la celebración de un acuerdo marco con un único empresario por lote/s, en el que se fijan los precios y las condiciones de las unidades de obra de los contratos basados que se pretendan adjudicar, y segundo, mediante los contratos basados en el acuerdo marco, que se tramitarán por la Central Provincial de Compras de Córdoba, que tendrán por objeto las obras concretas.

A tal efecto, el presente Acuerdo Marco tiene por objeto el establecimiento de los precios y las condiciones de dietas alimenticias que regirán los posteriores contratos basados en el mismo. Así pues, una vez formalizado el Acuerdo Marco con la persona adjudicataria, los contratos basados se

<b>Código:</b>	6hwMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	3/26



adjudicarán con arreglo a los términos establecidos en el mismo, sin perjuicio de que el órgano de contratación pueda consultar por escrito al empresario, solicitándole, si fuera necesario, que complete la oferta. Se trata de realizar contratos basados para llevar a cabo la ejecución de la prestación de características similares y por precios unitarios que queden sujetos a un presupuesto máximo y que hayan de ejecutarse en función de las necesidades del órgano de contratación.

Dado que el acuerdo marco no es un contrato, la satisfacción de las necesidades previstas en él mediante realización de obras requerirá la formalización de contratos basados en el acuerdo marco de conformidad con lo dispuesto en el pliego de cláusulas administrativas particulares del mismo. Para la celebración de un acuerdo marco no es exigible la existencia de crédito adecuado y suficiente. Los contratos basados en el acuerdo marco deberán tener la cobertura presupuestaria establecida en las normas de hacienda pública y presupuestarias que pudieran ser de aplicación.

Así pues, se emplea el acuerdo marco como técnica de racionalización de la contratación, que no es un contrato en sí mismo, con el fin primordial de realizar la gestión más eficiente posible del presupuesto de gastos asignado cada año a esta Central Provincial de Compras, de modo que no se retenga crédito para cubrir unas necesidades que no se van a concretar hasta la fase de formalización de los contratos basados, para los que sí se realizará la oportuna reserva de crédito, al formalizarse los contratos basados en un momento ya muy próximo a realización de la obra, en la cual las necesidades se pueden concretar con mucha mayor precisión. Por tanto, se consigue una mayor eficacia, tanto desde el punto de vista de la gestión, puesto que se agiliza y simplifica la tramitación administrativa en la realización de las obras que son necesidades continuadas para la Central Provincial de Compras, como desde el punto de vista económico, ya que se persigue obtener unas condiciones económicas más ventajosas con la consiguiente reducción del gasto público y un uso más eficiente de los recursos públicos.

Pudiendo así utilizar dicho crédito que no es necesario comprometer para la licitación del acuerdo marco, para dar cobertura a otras necesidades en que sí resulte preceptiva la reserva de crédito previa a la licitación del expediente.

Ello nos permitirá dar un mejor cumplimiento a la normativa sobre período máximo de pago de las facturas, así como al mandado establecido en el art 1 de la LCPS que establece como principio básico en la gestión del gasto público una eficiente utilización de los fondos destinados a la realización de obras, la adquisición de bienes y la contratación de servicios mediante la exigencia de la definición previa de las necesidades a satisfacer (necesidades que en el caso de los acuerdos marco se concretan con la formalización de los contratos basados), la salvaguarda de la libre competencia y la selección de la oferta económicamente más ventajosa.

## **5.- PLAZO DEL CONTRATO**

Se establece un plazo de duración de 24 meses, susceptible de 2 prórrogas anuales hasta 24 meses, plazo máximo establecido en el artículo 219 de la LCSP para los Acuerdos Marco, entendiéndose que se trata de un plazo adecuado para atender las necesidades previstas, así como las peculiaridades y características del sector de actividad a que se refiere la presente contratación.

<b>Código:</b>	6hwMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	4/26



**6.- DIVISIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO EN LOTES**

El objeto de la presente contratación será ofertado por la totalidad.

La justificación de la no división del objeto en lotes se basa en que el contrato de suministro de dietas alimenticias y alimentos extraordinarios, implica la implantación y cumplimiento homogéneos de aspectos relativos a la seguridad alimentaria, trazabilidad, gestión de dietas y código dietético único para todos los centros incluidos en el contrato.

El expediente se licita a la totalidad sin división en lotes, dado que la adjudicación de este contrato en varios lotes presenta una especial dificultad, que puede dar lugar a un perjuicio, tanto en la ejecución del contrato, como en la presentación de ofertas ventajosas para la administración. Los principales inconvenientes son los siguientes:

La división por lotes perjudicaría la gestión integral del contrato y podría provocar retrasos y resultados no deseados en su ejecución, en los aspectos referidos a la trazabilidad, integración de sistemas de PGH (Planes Generales de Higiene) y APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) y la gestión unificada de dietas, aspectos éstos fundamentales para el funcionamiento de los servicios de Alimentación y la seguridad del paciente, recogidos por la normativa horizontal sobre higiene alimentaria, al Código Alimentario Español, al Codex Alimentarius, Reglamentos (CE), Reglamentación Técnico-Sanitaria y normas de Calidad para cada grupo alimentario, así como a la normativa vertical sobre comidas preparadas, al RD 3484/2000, de 29 de Diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Así mismo, el asesoramiento dietético, la unificación del código dietético y la implantación de criterios homogéneos de seguridad e higiene alimentarias establecidos en el SAS para todos los centros integrados en el contrato, que son supervisados por la UNUCA (Unidad de Nutrición y Control Alimentario del HURS), con un único adjudicatario podrían implantarse con la inmediatez, fiabilidad y homogeneidad necesarias para el contrato.

La división por lotes daría lugar a la existencia de varios responsables técnicos del contrato (uno por adjudicatario), lo que obligaría a la repetición de criterios relativos a aspectos básicos como validación de fichas técnicas y de alérgenos de los alimentos y productos alimentarios que ofertara cada uno de los adjudicatarios en cada centro, así como al seguimiento individualizado durante la ejecución del contrato, esta carga de gestión sería soportada en su totalidad por la Administración.

La división en lotes por centros del contrato supondría, en el caso de adjudicación a varios licitadores diferentes, la duplicidad e incluso triplicidad de estructuras, sistemas de trazabilidad, de gestión de dietas y responsables por parte de las adjudicatarias, así como la necesidad de realizar la adquisición fraccionada en dos o incluso tres partes del volumen de producto necesario para abastecer a todos los centros incluidos en el contrato, todo lo cual tendría una repercusión directa en el precio del contrato,

<b>Código:</b>	6hwMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	5/26



contradiendo directamente a los principios de eficiencia y economía que deben regir la actividad económico financiera de la Administración Pública (Art. 26 Principios y reglas de programación presupuestaria y art. 69 Principios de funcionamiento de la gestión económico financiera, ambos de la Ley 47/2003, de 26 de noviembre, General Presupuestaria, así como art. 8 Principios rectores de la actividad económico financiera y art. 9 Principios presupuestarios, ambos del Decreto Legislativo 1/2010, de 2 de marzo, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía)

## **7 -JUSTIFICACIÓN DE LA ELECCIÓN DE LOS CRITERIOS DE SOLVENCIA EXIGIBLES**

Conforme a lo establecido en el articulado de la **Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE de 26 de febrero de 2014**, 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.

### a) Acreditación de la solvencia económica y financiera:

De entre los medios previstos en el **Artículo 87** de la **LCSP**, entiende esta Dirección económica y administrativa que, resultan idóneos, a los efectos de acreditar la viabilidad de las ofertas presentadas al procedimiento de licitación, y en atención al objeto contractual y la cuantía económica del mismo, las siguientes, considerando adecuado solicitar una solvencia que iguale al menos al volumen de gasto , y es por ello que al licitarse el contrato para un plazo de ejecución 24 meses, se solicita una solvencia de al menos la mitad del presupuesto total de licitación. Todo ello con el ánimo de equilibrar la necesidad de que la solvencia exigida sea proporcional al objeto del contrato, y al mismo tiempo se propicie la concurrencia al presente procedimiento de contratación:

- Declaración sobre el volumen anual de negocios en el ámbito a que se refiere esta contratación, por un importe igual o superior al 50 % presupuesto total de licitación, referido al año de mayor volumen de negocio de los tres últimos concluidos. El volumen anual de negocios del licitador o candidato se acreditará por medio de sus cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si el empresario estuviera inscrito en dicho registro, y en caso contrario por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrito. Los empresarios individuales no inscritos en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventarios y cuentas anuales legalizados por el Registro Mercantil.

<b>Código:</b>	6hwMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO	<b>Página</b>	6/26
<b>Url De Verificación</b>	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		



b) Acreditación de la solvencia técnica o profesional:

De entre los medios previstos en el **Artículo 89** de la **LCSP**, entiende esta Dirección económica y administrativa que, resultan idóneos, a los efectos de acreditar la viabilidad de las ofertas presentadas al procedimiento de licitación, y en atención al objeto contractual y la cuantía económica del mismo, las siguientes, y ello porque al tratarse de un contrato mixto de suministro y servicios, se considera que la mejor forma para acreditar la solvencia técnica es haber realizado de conformidad prestaciones similares en el nuestro o en otros centros sanitarios, totalizando al menos tres centros:

- Se presentará una relación de los principales suministros realizados de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, en el curso de los tres últimos años, indicando su importe, fechas y destinatario público o privado de los mismos. Los suministros efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público, y cuando el destinatario sea un sujeto privado mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario. Deberá acreditar un total de destinatarios públicos o privados no inferior a tres, acompañados de sus certificados correspondientes.

Para determinar que un suministro es de igual o similar naturaleza al que constituye el objeto del contrato, se atenderá a los tres primeros dígitos de los respectivos códigos de la CPV.

- Los licitadores, además de acreditar la solvencia técnica en los términos previstos en el apartado anterior, deberán acreditar el compromiso de dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios personales necesarios y determinados por la Dirección de cada centro, en turnos de mañana y tarde (técnicos con conocimientos, formación y experiencia en hostelería y dietética y el equipo necesario para el servicio de asesoramiento dietético) y materiales (vehículos exclusivos y autorizados con registro sanitarios, incluidos los destinados al plan de contingencia).

Deberán aportar el **compromiso de dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios personales o materiales suficientes para ello**, en concreto:

Los licitadores deberán acreditar que se va a garantizar como mínimo la cobertura permanente en el Hospital Universitario Reina Sofía de tres Técnicos Especialistas en Nutrición y Dietética por turno, conforme a lo establecido en los apartados 3.2.4.1 y 3.2.4.2 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

Código:	6hwMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	Fecha	27/10/2022
Firmado Por	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO	Página	7/26
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>		



Asimismo, conforme a lo dispuesto en el apartado 6.2 del Pliego de Prescripciones Técnicas, deberán acreditar la designación de *un coordinador-supervisor en cada hospital* para realizar las funciones propias del puesto, así como la designación de *un sustituto del coordinador* como responsable de Proyecto, para cuando éste no se encuentre disponible. Para el Hospital Comarcal Valle de los Pedroches este puesto de trabajo lo desempeñará un profesional con conocimientos en materia de Dietética y Nutrición.

Se trata de una obligación esencial a efectos del artículo 211 f) de la LCSP:

## **8.-JUSTIFICACIÓN DE LA ELECCIÓN DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN**

Establece el **Artículo 145.1** de la **LCSP** que la adjudicación de los contratos por las Administraciones Públicas se llevará a cabo utilizando una pluralidad de criterios en base a la mejor relación calidad-precio. Esa circunstancia fundamenta que se utilicen criterios de adjudicación de carácter cualitativo.

### **A) CRITERIOS SUBJETIVOS O EVALUABLES MEDIANTE JUICIOS DE VALOR**

#### **Criterio núm. 2-. Oferta técnica: presentación y calidad del plan funcional / memoria.**

Se valorará el plan funcional/memoria técnica para la prestación del servicio presentada por el licitador, que cumpla los requerimientos mínimos establecidos en el Apartado 5 del PPT y los complete y mejore, y concretamente se valorarán los apartados que se recogen seguidamente.

La valoración de las ofertas presentadas se realizará tanto por sí misma, como por comparación con las ofertas de los restantes licitadores.

Los aspectos a valorar y la puntuación máxima para cada uno serán los siguientes:

- Propuesta de organización y procedimientos de trabajo:
  - o Planificación del servicio de provisión de víveres y sistema de trabajo en los procedimientos de recepción, almacenamiento y entrega de alimentos. Trazabilidad. Control de stocks. Se valorará que los proveedores del licitador estén certificados mediante norma específica de seguridad alimentaria: UNE EN ISO 22000:2018 o cualquier otra norma avalada por una Sociedad Científica reconocida por la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía. Resulta fundamental para la contratación la planificación del servicio para lograr los objetivos que se pretende de la forma más eficaz y eficiente.

<b>Código:</b>	6hwMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO	<b>Página</b>	8/26
<b>Url De Verificación</b>	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		



- Propuesta de transporte horizontal y vertical, así como número y características de los vehículos y equipamiento (bases rodantes, contenedores isoterms, carros bandejeros, etc.) que aporta. Plan de transporte alternativo. Se valora, en concreto, el transporte ya que éste supone una actividad de importancia dentro los servicios complementarios.

Esta propuesta deberá ser absolutamente compatible y permitir la interacción y coordinación entre el personal de la empresa licitadora y del servicio de alimentación del hospital.

- Aspectos tecnológicos que incorpora el licitador y que pudieran repercutir en la mejora de las condiciones del trabajo, calidad y seguridad alimentaria. Para aquellas actuaciones o medios materiales y/o humanos, que los licitadores incluyan en la Memoria funcional, que supongan una mejora sobre los existentes, deberá incluirse expresamente el plazo de ejecución de las mismas. Se considera de importancia incluir aspectos tecnológicos ya que permiten mejorar los procesos internos de gestión.
- Propuesta de ejecución del Plan de Mantenimiento preventivo y correctivo, conforme al apartado 3.2.2 del PPT, ya que considera el órgano de contratación que debe valorarse el mantenimiento, tanto preventivo como correctivo para evitar riesgos laborales y gastos innecesarios.

Tiempo de respuesta en mantenimiento correctivo y plan de actuación para la resolución de incidencias durante los horarios de funcionamiento de la cocina. Sistema de control de actuaciones, informes de actividad, trazabilidad de los equipos respecto de las averías registradas. Sistema del control del cumplimiento de revisiones previstas en el Plan de Mantenimiento preventivo, informe de incidencias y propuestas de actuación.

- Calidad e idoneidad de las prendas desechables de protección (delantales, gorros, calzas, mascarillas, etc.) y de los cubiertos. En este apartado se valorará la calidad y características mínimas, el grosor, material, funcionalidad, resistencia y tamaño. Los licitadores deberán ofertar: Cubiertos desechables y Cubiertos NO desechables. Se valorará dada la importancia de las prendas de protección para evitar riesgos laborales.
- Calidad y variedad de los productos alimentarios y alimenticios ofertados, con especial atención a la variedad de fruta (envasada o no) servida para las distintas ingestas. Se valora este criterio de adjudicación al considerarse que es necesario ofrecer a los pacientes una dieta variada.

**B) CRITERIOS OBJETIVOS O EVALUABLES MEDIANTE FÓRMULAS**

**Criterio núm. 1.- Oferta económica.** Resulta adecuado, en orden a la determinación de la mejor relación calidad-precio, la valoración del mejor precio ofertado.

La elección de la fórmula económica se justifica en una distribución de la puntuación total, de manera que se asignen 0 puntos a la oferta que iguale el importe de licitación (que es la peor oferta posible,

<b>Código:</b>	6hwMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	9/26



dado que no se admiten ofertas económicas por encima de este importe). La mayor puntuación corresponderá a la menor oferta, puntuándose el resto mediante la fórmula de proporcionalidad inversa que se indica:

Puntuación Oferta Económica= 20\* (Oferta más económica / Oferta empresa valorada)

**Criterio núm. 3.- Mejoras ofertadas**

El licitador deberá aportar compromiso de realización de las mejoras indicadas en el apartado 8 del PPT, cuantificando el importe en euros sin IVA, que se compromete a dedicar a las mismas, importe que actuará como tope máximo de compromiso por parte del licitador en caso de ser aportada cada actuación.

Se establece este criterio de adjudicación porque se considera que el mismo redundará en la calidad de la prestación. La colaboración en la organización de eventos relacionados con el área de alimentación, tales como Jornadas gastronómicas y de puertas abiertas, así como aportaciones a los menús que contribuyan a mejorar la calidad percibida por parte de los usuarios en fechas especiales, como, por ejemplo:

- Día Nacional de la Nutrición
- Día de la Obesidad
- Día Mundial de la fruta y la verdura
- Día de la diabetes
- Día del Niño Hospitalizado
- Día Mundial sin tabaco
- Otros a consensuar con cada centro

**Criterio núm. 4.- Plazos de garantía para el cumplimiento del mantenimiento correctivo no urgente.**

Se valorará el tiempo máximo de respuesta para la reparación de todo aquel equipamiento cuyo funcionamiento no incida de forma esencial en el buen desarrollo del servicio, considerándose por tanto como NO URGENTE. Este criterio de adjudicación se ha establecido porque se considera importante agilizar los tiempos de respuesta para la reparación, y evitar así demoras en la ejecución de la prestación.

El licitador deberá presentar en su oferta el plazo de garantía que se compromete a cumplir para las reparaciones del menaje y equipamiento considerados como no urgentes, aplicándose las penalidades

<b>Código:</b>	6hwMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO	<b>Página</b>	10/26
<b>Url De Verificación</b>	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		



establecidas en la cláusula IX del PCAP de Penalidades administrativas, en caso de incumplimiento del plazo comprometido.

**Criterio núm. 5.- Sostenibilidad y huella de carbono (Vehículos Eco).**

Dada la necesidad de utilización de vehículos para el transporte de dietas alimenticias y alimentos extraordinarios, y con el fin de dar relevancia a las indicaciones incluidas en la LCSP sobre condiciones que se alineen con una mejor gestión ambiental (art.145.3.h, art.202.2 y art.258.f); se incluye este criterio de calidad automático para que el adjudicatario valore la clasificación según etiquetas de la DGT de los vehículos a aportar.

**9.-CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN**

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, además de la condición especial mencionada en el apartado 21 del Cuadro Resumen, se recogen las siguientes condiciones adicionales de entre el catálogo de Consideraciones de tipo social, laboral y medioambiental definidas en dicho artículo, siendo obligatorio el cumplimiento de al menos una de ellas:

Medioambientales:

- Aportación de uno de estos certificados acreditativos expedido por un organismo autorizado que certifique la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero, o el fomento del uso de la energía renovables, o la promoción del reciclado de productos y el uso de envases reutilizables.

Además, condición especial de ejecución tiene el carácter de obligación esencial a efectos del artículo 211 f) de la LCSP.

Esta condición especial de ejecución de ámbito medioambiental, se encuentra vinculada con el objeto del contrato, en los términos del art. 145.6 LCSP ya que dicha condición se refiere o integra prestaciones las prestaciones que deben realizarse en virtud de dicho contrato, en cualquiera de sus aspectos y en cualquier etapa de su ciclo de vida, incluidos los factores que intervienen en los siguientes procesos:

- a) en el proceso específico de producción, prestación o comercialización de, en su caso, las obras, los suministros o los servicios, con especial referencia a formas de producción, prestación o comercialización medioambiental y socialmente sostenibles y justas.
- b) o en el proceso específico de otra etapa de sus ciclo de vida, incluso cuando dichos factores no formen parte de su sustancia material.

<b>Código:</b>	6hwMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	11/26



Se deberá remitir la acreditación dentro del plazo de ejecución del contrato.

## **10.- VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y MÉTODO DE ESTIMACIÓN DEL MISMO**

Se establece como presupuesto base de licitación, para un periodo de 24 meses, un importe de 9.147.716,73 € IVA excl. (10.062.448,41 € IVA incl.) y el valor máximo estimado, incluyendo las eventuales prórrogas por un periodo de 24 meses y las posibles modificaciones asciende a 20.124.976,806 € IVA excl. (22.137.474,49 € IVA incl.).

Se ha calculado el presupuesto base de licitación del modo que se detalla a continuación, en base al estudio de mercado realizado partiendo del gasto real actual.

### **10.1. El Resumen de los costes directos e indirectos y otros eventuales gastos calculados para la determinación del precio de licitación del suministro de dietas alimenticias y alimentos extraordinarios.**

#### **10.1.1 Costes Directos : Costes Laborales y otros Costes**

El precio de la dieta completa propuesto de 7 € IVA excluido se compone de las siguientes partidas:

- Costes laborales: los correspondientes al personal que se ocupa del control de las cámaras frigoríficas y almacén de víveres, del personal de administración asignado a la gestión de compras de los víveres, y del encargado de cada centro, en total 15 personas para los tres centros, algunas de ellas a tiempo parcial.
- Coste de la materia prima para la elaboración de los menús
- Otros costes directos: vestuario de los trabajadores, costes del teléfono y de la línea ADSL, amortización de equipos informáticos.
- Los gastos generales, cifrados en un 4,5%
- El beneficio industrial, cifrado en el 6% de los costes directos más gastos generales

El desglose del precio unitario de la dieta en los diferentes conceptos es el siguiente:

<b>Código:</b>	6hwMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	12/26



CONCEPTO	IMPORTE SOBRE COSTE UNITARIO DE LA DIETA SIN IVA
COSTES DIRECTOS DE LAS MATERIAS PRIMAS	5,16
COSTES DE LA MANO DE OBRA	1,14
OTROS COSTES DIRECTOS	0,02
<b>SUBTOTAL TOTAL COSTES DIRECTOS</b>	<b>6,32</b>
COSTES INDIRECTOS O GASTOS GENERALES DE ESTRUCTURA (4,5% SOBRE COSTES DIRECTOS)	0,28
PÉRDIDAS (6% SOBRE COSTES DIRECTOS MÁS GASTOS GENERALES)	0,40
<b>TOTAL COSTE UNITARIO</b>	<b>7,00</b>

El desglose de los costes laborales se recoge seguidamente.

<b>Código:</b>	6hwMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO	<b>Página</b>	13/26
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>		



1. DESGLOSE COSTE DE PERSONAL DEL SUMINISTRO DE DIETAS																							
nº trabajadores	Centro	Contrato	Categoría	Antigüedad	% jornada	Salario base	Antigüedad	Complemento con estatal	Mantenimiento	Otros pactos en vigor	Bruto año	Vacaciones	Festivos	Provisión IT (5%)	Costes sociales	Total coste 2021	Subida 2022 (+3%)	Subida 2023 (+2,5%)	Subida 2024 (+2,5%)	Subida 2025 (+0%)	COSTE PRIMER AÑO DE CONTRATO (ABRIL 2023 A MARZO 2024)	COSTE SEGUNDO AÑO DE CONTRATO (ABRIL 2024 A MARZO 2025)	TOTAL COSTE DE PERSONAL DOS AÑOS DE CONTRATO
1	HIM	100	Encargado	01/05/2005	100	17.835,90	535,08	891,48	397,80	9.077,40	28.737,66	1.668,78	1.077,27	1.574,24	10.380,51	43.489,45	44.742,63	45.861,20	47.007,73	48.182,92	46.147,83	47.301,53	93.449,36
2	HIM	100	Almacenero	03/05/2005	100	15.707,40	471,22	891,48	397,80	2.123,88	19.591,78	1.483,58	957,15	1.101,63	7.264,12	30.388,24	31.310,19	32.092,95	32.885,27	33.717,65	32.293,53	33.100,86	65.394,39
3	HIM	100	Almacenero	05/05/2005	100	15.707,40	471,22	891,48	397,80		17.467,90	1.483,58	957,15	995,43	6.563,87	27.467,93	28.291,96	28.999,26	29.724,25	30.467,35	29.180,51	29.910,02	59.090,53
1	HVP	100	Encargado	01/05/2005	100	17.310,90	519,33	891,48	397,80		19.119,51	1.623,85	1.047,64	1.089,55	7.184,49	30.065,04	30.966,99	31.741,17	32.534,70	33.348,07	31.873,42	32.738,04	64.611,46
2	HVP	200	Almacenero	03/05/2005	70,51	11.075,29	332,26	891,48	397,80		12.696,83	1.078,36	695,72	723,55	4.771,06	19.965,51	20.564,47	21.078,38	21.605,55	22.145,69	21.166,41	21.740,58	42.906,99
3	HVP	200	Almacenero	05/05/2005	50	7.853,70	235,61	891,48	397,80		9.378,59	796,54	513,90	534,45	3.524,17	14.747,65	15.190,08	15.569,83	15.959,07	16.358,05	15.634,70	16.058,82	31.693,52
4	HVP	502	Almacenero	22/04/2022	20,51	3.221,59	-	-	397,80		3.619,39	307,40	198,32	206,26	1.360,05	5.691,41	5.862,16	6.008,71	6.158,99	6.312,90	6.033,75	6.197,42	12.231,17
1	HURS	100	Encargado	17/07/2013	100	17.310,90	519,33	891,48	397,80	11.375,76	30.495,27			1.524,76	10.054,29	42.074,32	43.336,55	44.419,96	45.530,46	46.668,72	44.605,05	45.815,03	90.420,07
2	HURS	189	Adm. contable	01/08/2006	100	16.975,95	509,28	1.289,28	397,80		19.172,31			958,62	6.321,11	26.452,03	27.245,60	27.926,73	28.624,90	29.340,53	28.043,10	28.803,81	56.846,91
3	HURS	200	Aux. admín	13/04/1999	75	11.780,55	353,42	1.289,28	397,80	2.723,28	16.544,33			827,22	5.454,66	22.826,21	23.510,99	24.098,77	24.701,24	25.318,77	24.199,18	24.855,62	49.054,80
4	HURS	189	Mozo	01/04/2019	100	15.707,40	471,22		397,80		16.576,42	1.407,86	908,30	944,63	6.228,88	26.066,09	26.848,07	27.519,28	28.207,26	28.912,44	27.633,94	28.383,55	56.017,49
5	HURS	100	Conductor	03/12/2015	100	15.840,00	475,20	891,48	397,80		17.604,48	1.495,18	964,63	1.003,21	6.615,19	27.682,69	28.513,17	29.226,00	29.956,65	30.705,57	29.347,78	30.143,88	59.491,66
6	HURS	100	Almacenero	01/12/1994	100	15.840,00	475,20	891,48	397,80	1.303,44	18.907,92	1.495,18	964,63	1.068,39	7.044,94	29.481,05	30.365,48	31.124,62	31.902,73	32.700,30	31.254,30	32.102,12	63.356,43
7	HURS	100	Almacenero	17/04/1999	100	15.840,00	475,20	1.289,28	397,80	1.303,44	19.305,72	1.528,96	986,43	1.091,06	7.194,42	30.106,58	31.009,78	31.785,02	32.579,65	33.394,14	31.917,46	32.783,27	64.700,73
8	HURS	100	Almacenero	18/08/1998	100	15.840,00	475,20	891,48	397,80	1.303,44	18.907,92	1.495,18	964,63	1.068,39	7.044,94	29.481,05	30.365,48	31.124,62	31.902,73	32.700,30	31.254,30	32.102,12	63.356,43
<b>TOTAL</b>																	<b>418.123,61</b>	<b>428.576,70</b>	<b>439.291,12</b>	<b>450.273,40</b>	<b>430.585,26</b>	<b>442.036,69</b>	<b>872.621,95</b>

Avda. Menéndez Pidal, s/n  
14004 - Córdoba  
T: 957010000

pls.contratacion.hrs.sspa@juntadeandalucia.es

14

<b>Código:</b>	6hWMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO		
<b>Uri De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	14/26



En cuanto al importe de los alimentos extraordinarios, se ha obtenido de multiplicar las cantidades de consumo previstas durante los dos años de duración del contrato para cada uno de estos alimentos, por el precio unitario de cada uno obtenido del estudio de mercado realizado partiendo del gasto real actual.

**10.1.2. Resumen de los costes directos e indirectos y otros eventuales gastos calculados para la determinación del precio de licitación de las prestaciones de servicios:**

El precio de los servicios retribuye la totalidad de las prestaciones objeto del contrato definidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas, y se compone de todos aquellos costes directos e indirectos que el contratista deba realizar para la normal ejecución del mismo, que son los que se detallarán seguidamente para cada una de las prestaciones de servicios

Se ha calculado el presupuesto base de licitación del modo que se detalla a continuación, en base al estudio de mercado realizado partiendo del gasto real actual:

**1. Coste del servicio de limpieza e Higiene de las dependencias del Servicio de Cocina**

El coste se compone de las siguientes partidas:

**1.1. Costes laborales:**

Los correspondientes al personal que se ocupa de la realización de las tareas de este servicio, en total 7 trabajadores para HURS, uno de ellos a tiempo parcial. En el Hospital Comarcal Valle de los Pedroches (HCVP) no existe gasto de personal asociado a este servicio, dado que la limpieza se hace con personal propio.

En este contrato, en el que el coste de los salarios de las personas empleadas para su ejecución forma parte del precio total del mismo, el presupuesto base de licitación indica de forma desglosada y con desagregación de categoría profesional los costes salariales estimados a partir del convenio laboral de referencia.

Se trata de servicios en los que la ejecución de la prestación se efectuará por trabajadores empleados y puestos a disposición para ello por el adjudicatario, según detalle por categorías y conceptos salariales que se recogerá seguidamente.

Al objeto de contribuir y garantizar la estabilidad en el empleo, el convenio colectivo aplicable establece la obligatoriedad de la subrogación del personal.

Se han calculado, por tanto, los costes laborales del personal afectado por esta subrogación.

El coste de personal se ha calculado pues, considerando dos factores:

<b>Código:</b>	6hWMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022	
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO			
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	15/26	



Por un lado, la dotación de personal y dedicación de jornadas completas o parciales

- Por otro lado, considerando los costes salariales para las distintas categorías de personal, que se han determinado partiendo de los establecidos en el Convenio Colectivo aplicable, que es el Convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva para los años 2020 y 2021, (publicada Resolución de 26 de abril de 2021, de la Dirección General de Trabajo, por la que se registra y publica el mencionado convenio, BOE nº 115 de 14.5.2021) cuya vigencia se extiende de 1.1.2020 a 31.12.2021, prorrogado hasta 30.6.2022 en virtud de Resolución de 7 de marzo de 2022, de la Dirección General de Trabajo, por la que se registra y publica el Acuerdo de prórroga del Convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva, BOE nº 65 de 17.3.2022), fijándose las subidas salariales previstas para el período 2022 a 2024 en el Acta de 29.6.2022 de la reunión final de la Comisión Negociadora del Convenio Colectivo Estatal de Restauración Colectiva

**Se recoge seguidamente el desglose de los costes laborales:**

<b>Código:</b>	6hWMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022	
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO			
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	16/26	

4. DESGLOSE COSTE DE PERSONAL DEL SERVICIO DE LIMPIEZA																							
n° trabajadores	Centro	Contrato	Categoría	Antigüedad	% jornada	Salario base	Antigüedad	Complemento conv estatal	Manutención	Otros pactos en vigor	Bruto año	Vacaciones	Festivos	Provisión IT (5%)	Costes sociales	Total coste 2021	Subida 2022 (+3%)	Subida 2023 (+2,5%)	Subida 2024 (+2,5%)	Subida 2025 (+2%)	COSTE PRIMER AÑO DE CONTRATO (ABRIL 2023 A MARZO 2024)	COSTE SEGUNDO AÑO DE CONTRATO (ABRIL 2024 A MARZO 2025)	TOTAL COSTE DE PERSONAL DOS AÑOS DE CONTRATO
24	HURS	540	ASL	09/01/1976	15	2.356,11	70,68	891,48	397,80		3.716,07			185,80	1.225,19	5.127,07	5.280,88	5.412,90	5.548,22	5.659,19	5.446,73	5.575,96	11.022,69
25	HURS	100	Auxiliar	13/03/2007	100	15.707,40	471,22	891,48	397,80		17.467,90	1.483,58	957,15	995,43	6.563,87	27.467,93	28.291,96	28.999,26	29.724,25	30.318,73	29.180,51	29.872,87	59.053,38
26	HURS	100	ASL	18/03/2015	100	15.707,40	471,22	891,48	397,80		17.467,90	1.483,58	957,15	995,43	6.563,87	27.467,93	28.291,96	28.999,26	29.724,25	30.318,73	29.180,51	29.872,87	59.053,38
27	HURS	189	ASL	23/01/2020	100	15.707,40	471,22	891,48	397,80		17.467,90	1.483,58	957,15	995,43	6.563,87	27.467,93	28.291,96	28.999,26	29.724,25	30.318,73	29.180,51	29.872,87	59.053,38
28	HURS	100	ASL	14/05/2018	100	15.707,40	471,22	891,48	397,80		17.467,90	1.483,58	957,15	995,43	6.563,87	27.467,93	28.291,96	28.999,26	29.724,25	30.318,73	29.180,51	29.872,87	59.053,38
29	HURS	189	Mozo	03/09/2015	100	15.707,40	471,22	1.289,28	397,80		17.865,70	1.517,36	978,94	1.018,10	6.713,35	28.093,46	28.996,26	29.659,67	30.401,16	31.009,18	29.845,04	30.553,17	60.398,21
30	HURS	100	Encargado mto.	12/09/2016	100	17.310,90	519,33	891,48	397,80		19.119,51	1.623,85	1.047,64	1.089,55	7.184,49	30.065,04	30.966,99	31.741,17	32.534,70	33.185,39	31.939,55	32.697,37	64.636,92
<b>TOTAL ANUAL</b>																	<b>178.351,99</b>	<b>182.810,79</b>	<b>187.381,06</b>	<b>191.128,68</b>	<b>183.953,36</b>	<b>188.317,97</b>	<b>372.271,33</b>

Avda. Menéndez Pidal, s/n  
14004 - Córdoba  
T: 957010000

pls.contratacion.hrs.sspa@juntadeandalucia.es

17

<b>Código:</b>	6hWMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO	<b>Página</b>	17/26
<b>Uri De Verificación</b>	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		





1.2. Otros costes directos

Los correspondientes, por un lado, a la subcontratación de la limpieza de la cocina del Hospital Infanta Margarita (HIM) con tercera empresa, al gasto de los productos de limpieza e higienización de HURS e HIM, por otro lado, al gasto de las prendas desechables de higiene que establezca la normativa vigente para el personal destinado en comedores colectivos (gorros, guantes, mascarillas, delantales, calzas, cubrebarbas, delantales aptos para el tren de lavado, gasto de la vajilla desechable y biodegradable necesaria para el servicio, gasto de los complementos higiénicos y estéticos utilizados en el servicio al cliente (manteles, servilletas, etc.), gasto del material de utillaje destinado a higiene y limpieza de los locales, equipos y utensilios del área de Cocina, así como el coste del material desechable, referido a los kits de cubiertos de un solo uso a entregar para determinados pacientes (fundamentalmente Salud Mental y los necesarios para el consumo de los alimentos extraordinarios)

1.3. Gastos generales o de estructura

Los gastos generales de la empresa o costes indirectos son los que no están relacionados directamente con el servicio que se pretende contratar, pero necesarios para mantener la estructura y funcionamiento tanto de la empresa, como del propio servicio, como gastos de administración y gerencia, gastos de telefonía y comunicaciones, material de oficina y costes de la amortización del inmovilizado.

Se estiman en un 4,5% sobre el total de costes directos anteriormente detallados, esta estimación se ha realizado en base al estudio de mercado realizado partiendo del gasto real actual, dado que como establece la doctrina y jurisprudencia existente al respecto, ninguna norma determina expresamente cómo han de determinarse los gastos generales, quedando sujetos a la discrecionalidad técnica que acompaña a este tipo de valoraciones cualificadas por técnicos y efectuadas por los órganos competentes del ente que licita el contrato.

Este porcentaje se encuentra por debajo del intervalo del 13% al 17% que para los gastos generales del contrato de obras establece el art 131.1.a) del Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento general de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas (porcentajes que serían aplicables al contrato de servicios, según la doctrina establecida por la Junta Consultiva de Contratación el Estado en el expediente 40/2019), por ser el porcentaje del 10% más adecuado a la naturaleza de la prestación contractual y a las características propias del contrato en cuestión.

1.4. Beneficio industrial

Recoge el beneficio empresarial, como rentabilidad exigida a la aportación de fondos propios realizada, acorde al riesgo asumido. Se ha estimado en un 6% sobre la suma de los gastos directos y gastos generales o de estructura.

Esta estimación se ha realizado en base al estudio de mercado realizado partiendo del gasto real actual, dado que como establece la doctrina y jurisprudencia existente al respecto, ninguna norma determina expresamente cómo ha de determinarse el beneficio industrial, quedando sujetos a la discrecionalidad técnica que acompaña a este tipo de valoraciones cualificadas por técnicos y efectuadas por los órganos competentes del ente que licita el contrato.

<b>Código:</b>	6hWMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	18/26





Este porcentaje del 6% es el que para el beneficio industrial del contrato de obras establece el art 131.1.b) del Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento general de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas (porcentajes que serían aplicables al contrato de servicios, según la doctrina establecida por la Junta Consultiva de Contratación el Estado en el expediente 40/2019), por ser el porcentaje del 6% adecuado a la naturaleza de la prestación contractual y a las características propias del contrato en cuestión.

El desglose del coste de este servicio en los diferentes conceptos es el siguiente:

<b>DESGLOSE DE COSTES SERVICIO de Limpieza e Higiene de las dependencias del Servicio de Cocina</b>	
<b>CONCEPTO</b>	<b>IMPORTES SIN IVA</b>
Costes de personal	372.271,33
Costes subcontrata de limpieza HIM	143.272,08
Costes material de limpieza y prendas de higiene desechable	630.824,81
Costes kits de cubiertos desechables	156.102,41
<b>SUBTOTAL COSTES DIRECTOS</b>	<b>1.302.470,63</b>
Gastos generales (4,5%)	58.611,18
beneficio industrial (6%)	81.664,91
<b>TOTAL GENERAL SIN IVA</b>	<b>1.442.746,72</b>
<b>IMPORTE DEL IVA</b>	<b>144.274,67</b>
<b>TOTAL GENERAL CON IVA</b>	<b>1.587.021,39</b>

## 2. Coste del servicio de mantenimiento y reposición de menaje y equipamiento de cocina

El coste se compone de las siguientes partidas:

### 2.1. Costes laborales

En este servicio no existe coste laboral directo, pues no hay trabajadores contratados para desarrollarlo, sino que se presta mediante subcontratación de empresas especializadas

### 2.2. Costes directos

Corresponde a las siguientes partidas:

<b>Código:</b>	6hWMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022	
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO	<b>Página</b>	19/26	
<b>Url De Verificación</b>	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			



- El mantenimiento integral del equipamiento, mobiliario y menaje por empresas especializadas, incluyendo la calibración de equipos de seguimiento y medición, así como la calibración anual de las bases de rethermalización y de las cámaras, abatidores y equipos de frío. Asimismo, será responsable de la renovación de las lámparas de luz UV que contienen los 6 equipos esterilizadores de cuchillos en el HURS.
- La reposición de equipamiento para el funcionamiento del servicio de alimentación (con las excepciones en cuanto a reposición de equipos que se recogen en el anexo de inventario del PPT)
- La reposición de utensilios, así como de todo el menaje destinado a servir las distintas ingestas de los pacientes, como son bandejas, tazas, platos, boles, tapaderas, cubiertos, etc.
- Mantenimiento sustitutivo de equipamiento de cocina: el equipamiento susceptible de ser sometido a esta modalidad de mantenimiento son aquellos carros que, estando al final de su ciclo de vida, están muy próximos a ser declarados como obsoletos y en el normal funcionamiento del Servicio de Alimentación, no es admisible la discontinuidad en la prestación de su servicio. Concretamente se trata de carros de desayunos para HURS y carros portabandejas para el Hospital Infanta Margarita, por ser imprescindibles para poder realizar el proceso de cocinado y resto de tareas relativas al servicio de alimentación, y con incidencia directa en la calidad del servicio prestado

### 2.3. Gastos generales

Cifrados en un 4,5% de los costes directos, como ya se ha detallado en el servicio anterior.

### 2.4. Beneficio industrial

Cifrado en el 6% de los costes directos más gastos generales, como ya se ha detallado en el servicio anterior.

El desglose del coste de este servicio en los diferentes conceptos es el siguiente:

<b>Código:</b>	6hWMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	20/26





<b>DESGLOSE DE COSTES SERVICIO de Mantenimiento y reposición de menaje y equipamiento de cocina</b>	
<b>CONCEPTO</b>	<b>IMPORTES SIN IVA</b>
Coste subcontratas de mantenimiento integral del equipamiento, mobiliario y menaje, y reposición de pequeño equipamiento y utensilios por empresas especializadas	273.072,30
Reposición de menaje para ingestas de pacientes	257.248,22
Mantenimiento sustitutivo de equipamiento (carros de desayuno y portabandejas)	111.525,00
<b>SUBTOTAL COSTES DIRECTOS</b>	<b>641.845,52</b>
Gastos generales (4,5%)	28.883,05
beneficio industrial (6%)	40.243,71
<b>TOTAL GENERAL SIN IVA</b>	<b>710.972,28</b>
<b>IMPORTE DEL IVA</b>	<b>71.097,23</b>
<b>TOTAL GENERAL CON IVA</b>	<b>782.069,51</b>

### 3. Coste del servicio de transporte de dietas y alimentos extraordinarios

#### 3.1. Costes laborales

Los correspondientes al personal que se ocupa de la realización del transporte de dietas y alimentos extras, en total 6 trabajadores para HURS, algunos de ellos a tiempo parcial. En el Hospital Comarcal Valle de los Pedroches (HCVP) no existe gasto asociado a este servicio, pues sólo existe transporte vertical al ser un hospital monobloque, que se hace con personal propio. Tampoco en el HIM existe personal, pues el único transporte horizontal es para llevar los víveres hasta el Hospital de Día de Salud Mental, y se realiza por la empresa contratista de la alimentación mediante subcontrata al efecto.

**Nos remitimos a las consideraciones ya realizadas sobre el cálculo de los costes laborales para el servicio anterior, y recogemos seguidamente el desglose de dicho coste para el presente servicio:**

<b>Código:</b>	6hWMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022	
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO	<b>Página</b>	21/26	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>			

2. DESGLOSE COSTE DE PERSONAL DEL SERVICIO DE TRANSPORTE DE DIETAS																								
n° trabajadores	Centro	Contrato	Categoría	Antigüedad	% jornada	Salario base	Antigüedad	Complemento conv estatal	Mantenimiento	Otros pactos en vigor	Bruto año	Vacaciones	Festivos	Provisión IT (5%)	Costes sociales	Total coste 2021	Subida 2022 (+3%)	Subida 2023 (+2,5%)	Subida 2024 (+2,5%)	Subida 2025 (+2%)	COSTE PRIMER AÑO DE CONTRATO (ABRIL 2023 A MARZO 2024)	COSTE SEGUNDO AÑO DE CONTRATO (ABRIL 2024 A MARZO 2025)	TOTAL COSTE DE PERSONAL DOS AÑOS DE CONTRATO	
9	HURS	289	Conductor	01.03.2012	96,15	15.230,16	456,90	891,48	397,80		16.976,34	1.441,83	930,21	967,42	6.379,16	26.694,96	27.495,81	28.183,21	28.887,79	29.465,54	28.359,35	29.032,23	57.391,58	
10	HURS	189	Almacenero	01.02.2007	100	16.609,80	498,29	891,48	397,80	2.702,40	21.099,77	1.562,52	1.008,08	1.183,52	7.804,12	32.658,00	33.637,74	34.478,69	35.340,65	36.047,47	34.694,18	35.517,36	70.211,54	
11	HURS	189	Almacenero	19.05.2014	100	15.840,00	475,20		397,80		16.713,00	1.419,46	915,78	952,41	6.280,21	26.280,86	27.069,28	27.746,02	28.439,67	29.008,46	27.919,43	28.581,86	56.501,29	
12	HURS	100	Almacenero	15.12.1997	100	15.840,00	475,20	1.289,28	397,80	1.303,44	19.305,72	1.528,96	986,43	1.091,06	7.194,42	30.106,58	31.009,78	31.785,02	32.579,65	33.231,24	31.983,68	32.742,55	64.726,23	
13	HURS	289	Almacenero	02.03.2007	94,87	15.027,41	450,82	1.289,28	397,80		17.165,31	1.457,88	940,56	978,19	6.450,17	26.992,11	27.801,87	28.496,92	29.209,34	29.793,53	28.675,02	29.355,39	58.030,41	
14	HURS	289	Almacenero	17.08.2019	96,15	15.230,16			397,80		15.627,96	1.327,31	856,33	890,58	5.672,48	24.574,65	25.311,69	25.944,69	26.599,31	27.125,17	26.106,65	26.726,28	52.839,12	
<b>TOTAL</b>																	<b>172.326,38</b>	<b>176.634,54</b>	<b>181.050,41</b>	<b>184.671,41</b>	<b>177.738,51</b>	<b>181.955,66</b>	<b>359.694,17</b>	

Avda. Menéndez Pidal, s/n  
14004 - Córdoba  
T: 957010000

pls.contratacion.hrs.sspa@juntadeandalucia.es

22

<b>Código:</b>	6hWMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO		
<b>Uri De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	22/26



### 3.2. Otros costes directos

Correspondientes, por un lado, a la subcontrata de transporte a Salud Mental ya mencionada para HIM, y al coste del alquiler de los camiones de transporte horizontal a realizar en HURS, así como del combustible para el funcionamiento de los mismos

### 3.3. Gastos generales

Cifrados en un 4,5% de los costes directos, como ya se ha detallado en el servicio anterior.

### 3.4. Beneficio industrial

Cifrado en el 6% de los costes directos más gastos generales, como ya se ha detallado en el servicio anterior.

El desglose del coste de este servicio en los diferentes conceptos es el siguiente:

<b>DESGLOSE DE COSTES SERVICIO de Transporte de dietas y alimentos extraordinarios</b>	
<b>CONCEPTO</b>	<b>IMPORTES SIN IVA</b>
Costes de personal	359.694,17
Otros costes directos	106.919,46
<b>SUBTOTAL COSTES DIRECTOS</b>	<b>466.613,63</b>
Gastos generales (4,5%)	20.997,61
beneficio industrial (6%)	29.256,67
<b>TOTAL GENERAL SIN IVA</b>	<b>516.867,91</b>
<b>IMPORTE DEL IVA</b>	<b>51.686,79</b>
<b>TOTAL GENERAL CON IVA</b>	<b>568.554,70</b>

### 4. Coste del servicio de Apoyo Técnico, Dietético, Higiénico-Alimentario y Hostelero

El coste se compone de las siguientes partidas:

#### 4.1. Costes laborales

Los correspondientes al personal que se ocupa de la realización de las tareas de este servicio, en total 9 dietistas para HURS, algunos de ellos a tiempo parcial.

**Nos remitimos a las consideraciones ya realizadas sobre el cálculo de los costes laborales para el servicio anterior, y recogemos seguidamente el desglose de dicho coste para el presente servicio:**

<b>Código:</b>	6hWMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022	
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO	<b>Página</b>	23/26	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>			

3. DESGLOSE COSTE DE PERSONAL DEL SERVICIO DE APOYO TÉCNICO DIETÉTICO																							
nº trabajadores	Centro	Contrato	Categoría	Antigüedad	% jornada	Salario base	Antigüedad	Complemento conv estatal	Manutención	Otros pactos en vigor	Bruto año	Vacaciones	Festivos	Provision IT (5%)	Costes sociales	Total coste 2021	Subida 2022 (+3%)	Subida 2023 (+2,5%)	Subida 2024 (+2,5%)	Subida 2025 (+2%)	COSTE PRIMER AÑO DE CONTRATO (ABRIL 2023 A MARZO 2024)	COSTE SEGUNDO AÑO DE CONTRATO (ABRIL 2024 A MARZO 2025)	TOTAL COSTE DE PERSONAL DOS AÑOS DE CONTRATO
15	HURS	100	Dietista	01/12/1997	100	17.310,90	519,33	1.289,28	397,80	2.562,00	22.079,31	1.657,63	1.069,44	1.240,32	8.178,66	34.225,37	35.252,13	36.133,43	37.036,77	37.777,50	36.283,99	37.221,95	73.505,94
16	HURS	189	Dietista	28/02/2007	100	17.310,90	519,33	1.289,28	397,80	36,24	19.553,55	1.657,63	1.069,44	1.114,03	7.345,92	30.740,58	31.662,79	32.454,36	33.265,72	33.931,04	32.589,59	33.432,05	66.021,64
17	HURS	189	Dietista	20/04/2004	100	17.310,90	519,33	1.289,28	397,80	2.448,00	21.965,31	1.657,63	1.069,44	1.234,62	8.141,08	34.068,08	35.090,12	35.967,38	36.866,56	37.603,89	36.117,24	37.050,89	73.168,13
18	HURS	100	Dietista	01/12/2000	100	17.310,90	519,33	1.289,28	397,80	2.448,00	21.965,31	1.657,63	1.069,44	1.234,62	8.141,08	34.068,08	35.090,12	35.967,38	36.866,56	37.603,89	36.117,24	37.050,89	73.168,13
19	HURS	189	Dietista	01/08/2006	100	17.310,90	519,33	1.289,28	397,80		19.517,31	1.657,63	1.069,44	1.112,22	7.333,97	30.690,57	31.611,29	32.401,57	33.211,61	33.875,85	32.536,58	33.377,67	65.914,25
20	HURS	289	Dietista	22/05/2007	76,92	13.315,54	399,47	1.289,28	397,80		15.402,09	1.308,12	843,95	877,71	5.787,61	24.219,48	24.946,06	25.569,72	26.208,96	26.733,14	25.676,26	26.340,00	52.016,26
21	HURS	100	Dietista	01/01/2009	72,67	12.579,83	377,39	1.289,28	397,80		14.644,31	1.243,76	802,43	834,52	5.502,86	23.027,88	23.718,71	24.311,68	24.919,47	25.417,86	24.412,98	25.044,07	49.457,05
22	HURS	289	Dietista	01/05/2021	92,31	15.979,69	479,39		397,80		16.856,88	1.431,68	923,66	960,61	6.334,27	26.507,11	27.302,32	27.984,88	28.684,50	29.258,19	28.101,49	28.827,93	56.929,41
23	HURS	289	Dietista	23/09/2019	92,31	15.979,69	479,39		397,80		16.856,88	1.431,68	923,66	960,61	6.334,27	26.507,11	27.302,32	27.984,88	28.684,50	29.258,19	28.101,49	28.827,93	56.929,41
																TOTAL ANUAL	271.975,88	278.775,28	285.744,66	291.459,56	279.936,84	287.173,39	567.110,23

Avda. Menéndez Pidal, s/n  
14004 - Córdoba  
T: 957010000

pls.contratacion.hrs.sspa@juntadeandalucia.es

24

<b>Código:</b>	6hWMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO	<b>Página</b>	24/26
<b>Uri De Verificación</b>	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		





4.1. Otros costes directos

Recoge el resto de partidas que suponen un coste directo en la prestación del servicio, obtenido del correspondiente estudio realizado partiendo de los costes del contrato actualmente en vigor, y de las nuevas necesidades previstas para el nuevo contrato, que corresponden, por un lado, al coste del mantenimiento del programa informático de gestión de dietas de los tres hospitales, por otro lado al de las etiquetas identificativas que se incorporan a las bandejas de dietas, y resto de listados necesarios para la elaboración diaria de los menús (todo ello obtenido del programa de gestión de dietas), y finalmente el coste de las auditorías internas y externas necesarias para mantener la certificación de calidad en el Servicio de Alimentación de los centros

4.2. Gastos generales o de estructura

Cifrados en un 4,5% de los costes directos, como ya se ha detallado en el servicio anterior.

4.4. Beneficio industrial

Cifrado en el 6% de los costes directos más gastos generales, como ya se ha detallado en el servicio anterior.

El desglose del coste de este servicio en los diferentes conceptos es el siguiente:

<b>DESGLOSE DE COSTES SERVICIO de Apoyo Técnico, Dietético, Higiénico-Alimentario y Hostelero</b>	
<b>CONCEPTO</b>	<b>IMPORTES SIN IVA</b>
Costes de personal	567.110,23
Otros costes directos	85.535,57
<b>SUBTOTAL COSTES DIRECTOS</b>	<b>652.645,80</b>
Gastos generales (4,5%)	29.369,06
beneficio industrial (6%)	40.920,89
<b>TOTAL GENERAL SIN IVA</b>	<b>722.935,75</b>
<b>IMPORTE DEL IVA</b>	<b>72.293,58</b>
<b>TOTAL GENERAL CON IVA</b>	<b>795.229,33</b>

<b>Código:</b>	6hWMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022	
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO	<b>Página</b>	25/26	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>			

Se ha desglosado el porcentaje que constituye el género, sobre la relación de personal existente y que figura en los listados que se recogen en orden a llevar a efecto la obligación de subrogación, reuniéndose seguidamente:

DESCRIPCIÓN	HOM-BRES	MUJE-RES
Suministro de dietas alimenticias y alimentos extraordinarios	12	3
Limpieza e higiene alimentarias	5	2
Transporte de alimentos	6	0
Apoyo técnico, dietético, higiénico-alimentario y hostelero	8	1
<b>TOTAL</b>	<b>31</b>	<b>6</b>

## 10.2. Método utilizado para calcular el valor estimado del contrato:

Una vez calculado el presupuesto base de licitación, para el cálculo del valor estimado, se ha considerado, además:

- El valor de las posibles prórrogas por tres años previstas, por el mismo importe anual del establecido como precio de licitación anual
- El valor de las posibles modificaciones previstas de un 20% sobre el presupuesto de licitación.

Córdoba, a fecha de firma digital

**LA DIRECTORA ECONÓMICO ADMINISTRATIVA Y CPCC**

<b>Código:</b>	6hWMS821PFIRMAo5nDo3c+i+WhkZHx	<b>Fecha</b>	27/10/2022	
<b>Firmado Por</b>	MARIA DESAMPARADOS SIMON VALERO			
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	26/26	