

**PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR EL CONTRATO MIXTO PARA LA CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO, LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS, ASÍ COMO EL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DE LAS PERSONAS AUTORIZADAS DEL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA SUR DE CÓRDOBA, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y CONTRATACIÓN ELECTRÓNICA**

PA 63/23

**I DISPOSICIONES GENERALES**

**1.- REGIMEN GENERAL**

**1.1.- REGIMEN JURÍDICO DEL CONTRATO**

**1.1.1.-** El contrato a que se refiere el presente pliego es de naturaleza administrativa y se registrá por 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), así como por el Real Decreto 817/2009, de 8 de mayo, por el que se desarrolla parcialmente la Ley 30/2007, de Contratos del Sector Público, el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado por el Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre (en adelante RGLCAP) en lo que no haya sido derogado expresamente, ni se oponga al anterior. Asimismo serán de aplicación, Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, la Ley 1/2014, de 24 de junio de Transparencia Pública de Andalucía, el Decreto 39/2011, de 22 de febrero, por el que se establece la organización administrativa para la gestión de la contratación de la Administración de la Junta de Andalucía y sus entidades instrumentales y se regula el régimen de bienes y servicios homologados, y demás normas de desarrollo, la Ley 7/2021, de 20 de mayo, de cambio climático y transición energética y la Ley 8/2018, de 8 de octubre, de medidas frente al cambio climático y para la transición hacia un nuevo modelo energético en Andalucía, Ley 3/2023, de 28 de febrero, de Empleo, Ley 4/2023, de 28 de febrero, para la igualdad real y efectiva de las personas trans y para la garantía de los derechos de las personas LGTBI, Ley 28/2022, de 21 de diciembre, de fomento del ecosistema de las empresas emergentes y el Decreto 39/2011, de 22 de febrero, por el que se establece la organización administrativa para la gestión de la contratación de la Administración de la Junta de Andalucía y sus entidades instrumentales y se regula el régimen de bienes y servicios homologados, y demás disposiciones de desarrollo. Supletoriamente se aplicarán las restantes normas de derecho administrativo y en su defecto, las normas de derecho privado.

Igualmente será de aplicación, en su caso, lo dispuesto en los artículos 40 y 40 bis del Texto Refundido de la Ley General de Hacienda Pública de la Junta de Andalucía aprobado por el Decreto Legislativo 1/2010, de 2 de marzo, relativos a los gastos de carácter plurianual o de anualidades futuras, y gastos de tramitación anticipada, respectivamente.

El régimen jurídico del presente contrato es el de mixto por cuanto, tal y como se establece el artículo 18 de la LCSP, se recogen prestaciones correspondientes a la concesión de servicios, en lo referido a la prestación de la explotación de cafetería y de máquinas expendedoras de alimentos sólidos y líquidos, por un lado, y servicios por otro, en la prestación de manutención de las personas autorizadas. A su vez, dichas prestaciones se encuentran directamente vinculadas entre sí y mantienen relaciones de complementariedad que exigen su consideración

y tratamiento como una unidad funcional dirigida a la satisfacción de una necesidad o fin institucional único, en los términos definidos en el artículo 34.2 LCSP , por cuanto se trata de la prestación de un servicio global de cafetería y comedor, que conlleva cafetería de público y de personal y manutención de personas autorizadas, debiéndose llevar ambas prestaciones en las mismas instalaciones, ofreciéndose el menú de la manutención con el mismo menú que se ofrece al público, que exige que el servicio de manutención deba ser cubierto por el mismo contratista que el de cafetería. A su vez, el servicio de máquinas expendedoras forma junto con el de cafetería parte de un todo que no puede separarse, al entenderse el mismo como una extensión del propio servicio de cafetería.

En relación con las prestaciones referentes a la concesión de servicios, el contrato debe ser calificado de tal forma jurídica, puesto que la explotación del servicio implica la transferencia al concesionario de un riesgo operacional en la explotación, abarcando el riesgo de demanda o el de suministro, o ambos. Se entiende por riesgo de demanda el que se debe a la demanda real de las obras o servicios objeto del contrato y riesgo de suministro el relativo al suministro de las obras o servicios objeto del contrato, en particular el riesgo de que la prestación de los servicios no se ajuste a la demanda.

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

**1.1.2.** Al contemplarse en el contrato mixto prestaciones de contratos de concesión de servicios y servicios, y siendo las mismas como no separables, por cuanto dichas prestaciones se encuentran directamente vinculadas entre sí y mantienen relaciones de complementariedad que exigen su consideración y tratamiento como una unidad funcional dirigida a la satisfacción de una necesidad o fin institucional único, el régimen jurídico del contrato en cuanto preparación y adjudicación viene determinado por la prestación principal, que atendiendo al valor estimado del mismo, corresponde a la prestación de concesión de servicios, tal y como se establece en el artículo 18.1 b), 1º de la LCSP.

**1.1.3.** El régimen jurídico relativo a los efectos, cumplimiento y extinción, viene determinado para cada una de las prestaciones en el presente Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, en función de las diferentes prestaciones de concesión de servicios y servicios, en los términos establecidos en el art.18.1 y 122.2 de la LCSP.

**1.1.4.-** Igualmente será de aplicación, en su caso, lo dispuesto en los artículos 40 y 40 bis del Texto Refundido de la Ley General de Hacienda Pública de la Junta de Andalucía aprobado por el Decreto Legislativo 1/2010, de 2 de marzo, relativos a los gastos de carácter plurianual o de anualidades futuras, y gastos de tramitación anticipada, respectivamente.

**1.1.5.-** Las relaciones electrónicas derivadas de la presente contratación se regirán por las disposiciones contenidas en la LCSP, por la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, Real Decreto 203/2021, de 30 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de actuación y funcionamiento del sector público por medios electrónicos, el Decreto-ley 13/2020, de 18 de mayo, por el que se establecen medidas extraordinarias y urgentes relativas a establecimientos hoteleros, coordinación de alertas, impulso de la telematización, reactivación del sector cultural y flexibilización en diversos ámbitos ante la situación generada por el coronavirus (COVID-19), el Real Decreto 1671/2009, de 6 de noviembre, por el que se desarrolla parcialmente la Ley 11/2007, de 22 de junio, de acceso

electrónico de los ciudadanos a los servicios públicos, el Real Decreto 3/2010, de 8 de enero, por el que se regula el Esquema Nacional de Seguridad en el ámbito de la Administración Electrónica, el Real Decreto 4/2010, de 8 de enero, por el que se regula el Esquema Nacional de Interoperabilidad en el ámbito de la Administración Electrónica y el Decreto 622/2019, de 27 de diciembre, de administración electrónica, simplificación de procedimientos y racionalización organizativa de la Junta de Andalucía.

**1.1.6.-** La presente contratación, de naturaleza administrativa, se regirá por lo dispuesto en este Pliego, en el que se incluyen los pactos y condiciones definidoras de los derechos y obligaciones de las partes del contrato, así como las demás menciones requeridas por la Ley y sus normas de desarrollo.

Asimismo, se regirá por el Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares que atenderá, en la medida de lo posible, a criterios de accesibilidad universal y de diseño para todos. Las prescripciones técnicas deberán tender a la apertura de la competencia, así como a la consecución de objetivos de sostenibilidad redactando las mismas en base a requisitos de rendimiento vinculados al ciclo de vida o de exigencias funcionales a fin de favorecer la innovación en la contratación.

Las Prescripciones Técnicas se definirán en los términos previstos en los artículos 124 a 126 de la LCSP.

**1.1.7.-** En caso de discrepancia entre el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, el Pliego de Prescripciones Técnicas y cualquiera del resto de los documentos contractuales, prevalecerá lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

**1.1.8.-** Los contratos que resulten del procedimiento de adjudicación se ajustarán al contenido de los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares, cuyas cláusulas se considerarán parte integrante de los mismos, no pudiendo incluirse en aquéllos estipulaciones distintas a las de los pliegos, sin perjuicio de que se concreten determinados aspectos conforme a la proposición presentada por el/la adjudicatario/a.

**1.1.9.** En el caso de que la ejecución del contrato implica el tratamiento de datos de carácter personal deberán respetar en su integridad del Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE, la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de protección de datos personales y garantía de los derechos digitales y demás normativa de aplicación en vigor en materia de protección de datos.

**1.1.10.** En cuanto a la prestación material de los trabajos que requiera el servicio, deberá respetarse íntegramente la totalidad de la normativa sectorial y técnica de aplicación vigente en el momento de ejecutarse el contrato, según la naturaleza de las actuaciones definidas en el pliego de prescripciones técnicas, así como las disposiciones en materia social y laboral, incluidas la normativa sobre seguridad y salud en el trabajo y en materia medioambiental que resulten de aplicación, vigentes en España y en la Unión Europea.

**1.1.11.** Se incorporará condiciones especiales de ejecución o criterios de adjudicación dirigidos a la promoción de la igualdad de trato y no discriminación por razón de orientación sexual, identidad sexual, expresión de género y características sexuales, siempre que exista vinculación con el objeto del contrato.

## **1.2.- PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN Y FORMA DE TRAMITACIÓN:**

**1.2.1.** El procedimiento de adjudicación de este contrato será abierto, determinándose la mejor oferta en base a la mejor relación calidad-precio atendiendo a los criterios de adjudicación que se establecen en la **Cláusula 8.4 del Presente Pliego y en el apartado 13 del Cuadro Resumen.**

**1.2.2.** La tramitación será ordinaria, según se establece en el **apartado 4.3 del Cuadro Resumen.**

**1.2.3.** 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.

A estos efectos, las personas licitadoras deberán estar registradas en el Sistema de Información de Relaciones Electrónicas en materia de Contratación, SiREC-Portal de Licitación Electrónica (en adelante SiREC-Portal de Licitación Electrónica), según las especificaciones recogidas en el Manual de servicios de licitación electrónica SiREC-Portal de Licitación Electrónica publicado en el siguiente enlace <https://juntadeandalucia.es/temas/contratacion-publica/perfiles-licitaciones/licitacion-electronica.html>. Asimismo, las personas licitadoras que deseen concurrir agrupadas en unión temporal, deberán estar registradas previamente en el SiREC-Portal de Licitación Electrónica. El registro en el SiREC-Portal de Licitación Electrónica requiere el alta de usuario en la dirección electrónica habilitada de la Junta de Andalucía para la práctica de las notificaciones electrónicas que deriven del presente procedimiento de adjudicación. Las notificaciones electrónicas estarán disponibles en el servicio de notificaciones "Expediente de contratación Junta de Andalucía" de la entidad de emisora "Contratación de la Junta de Andalucía".

## **1.3.- CONTRATOS SUJETOS A REGULACIÓN ARMONIZADA**

El presente contrato no está sujeto a regulación armonizada al no cumplir los requisitos establecidos en el artículo 19, en relación con el artículo 20 de la LCSP.

## **1.4.-RECURSOS**

**1.4.1.-** Serán susceptibles de recurso especial en materia de contratación los actos y decisiones relacionados en el apartado 2 del art 44 de la LCSP, del contrato de concesión de servicios cuyo valor estimado sea superior a tres millones de euros, y no se encuentre excluido expresamente por la LCSP.

Dicho recurso tiene carácter potestativo. Contra la resolución de este recurso sólo cabrá la interposición de recurso contencioso-administrativo

En los procedimientos de adjudicación de los citados contratos, podrán adoptarse medidas cautelares conforme a lo establecido en el artículo 49 de la LCSP.

La resolución del recurso especial en materia de contratación, así como la adopción de las decisiones pertinentes sobre las medidas cautelares solicitadas corresponde al Tribunal Administrativo de Recursos Contractuales de la Junta de Andalucía, creado por el Decreto 332/2011, de 2 de noviembre.

La resolución del recurso especial, sin perjuicio de la posible interposición de recurso contencioso-administrativo contra el mismo, será directamente ejecutiva.

**1.4.2.-** Los actos que se dicten en los procedimientos de adjudicación de contratos de concesión de servicios que no reúnan los requisitos del apartado 1 del artículo 44 de la LCSP podrán ser objeto de recurso de conformidad con lo dispuesto en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas; así como en la Ley 29/1998, de 13 de julio, Reguladora de la Jurisdicción Contencioso-administrativa.

## **1.5.- JURISDICCIÓN**

El orden jurisdiccional contencioso-administrativo será el competente para resolver las controversias que surjan entre las partes en los contratos administrativos.

## **2.- ELEMENTOS DEL CONTRATO**

### **2.1.- OBJETO:**

El objeto del presente contrato mixto es:

- La Concesión de servicios para la explotación de las cafeterías de personal y público, la instalación y explotación de máquinas expendedoras de alimentos sólidos y líquidos,
- El Servicio de mantenimiento de las personas autorizadas en Área Sanitaria Sur de Córdoba.

El mismo viene establecido **en el apartado 5 del Cuadro Resumen**, indicándose la codificación correspondiente al CPV **en el apartado 5.1 del Cuadro Resumen**.

**2.1.1.-** Las especificaciones técnicas y el alcance de las prestaciones exigidas al contratista se detallan en el Pliego de Prescripciones Técnicas. En particular, está incluido en dicho alcance, y se realizará a cargo exclusivo del contratista:

- a) Prestación de la Concesión de servicio de cafetería para personal y público en el Hospital Infanta Margarita de Cabra. Dicha prestación conlleva la obligación accesoria por parte del contratista de la adecuación, remodelación y acondicionamiento de las instalaciones previstas para las cafeterías en los términos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.
- b) Prestación del servicio de mantenimiento de personas autorizadas en el Hospital Infanta Margarita de Cabra, en las condiciones establecidas en el apartado 2.3 del PPT.
- c) La instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas calientes y frías, así como de alimentos sólidos, destinadas tanto al personal del centro como al público, Hospital Infanta Margarita de Cabra, cuyas características técnicas se definen en el apartado 2.5 del PPT.
- d) Se entenderá, como prestación accesoria de la concesión de servicios, por adecuación, remodelación y acondicionamiento de las instalaciones, la propuesta y ejecución de las reformas necesarias, así como la dotación e instalación del equipamiento necesario para el desarrollo óptimo de la actividad en las mismas.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta, memoria justificativa de las reformas e instalaciones a realizar en cada una de las Cafeterías. Dicha propuesta de adecuación deberá contener la decoración, distribución, mobiliario y accesibilidad de las cafeterías (de forma que se cumpla el Decreto de accesibilidad y se consiga un entorno agradable y de calidad que permita la prestación de los servicios de acuerdo a los objetivos propuestos) y la relación del equipamiento que la licitadora propone incorporar al servicio, valorado, con detalle de cada equipo, características técnicas, precio, marca, modelo y prestaciones. Todo el equipamiento aportado deberá ser nuevo y pasará a ser propiedad del centro sanitario tras la finalización del contrato. La propuesta decorativa deberá consistir en un cambio de imagen de las cafeterías, renovando el mobiliario y otros elementos decorativos, de manera que se adapten al modelo de servicio propuesto por la licitadora en su plan funcional e incorporen una imagen de confort y modernidad.

Dicho estudio contemplará, al menos, los siguientes aspectos: Relación completa y valorada de equipos y reformas que propone, características técnicas y calidades de los diversos equipos, mobiliario y decoración, plazo de realización de las actuaciones previstas, así como adecuación a la normativa vigente de las instalaciones y equipamiento.

Se adjuntan en Anexo VIII del PPT a título informativo, la relación de equipamiento mínimo a adquirir por parte de la empresa adjudicataria para el centro sanitario.

Una vez adjudicado el contrato, una copia de la relación valorada de los equipos, maquinaria, mobiliario y decoración que la empresa adjudicataria se obliga a realizar, con las características técnicas y calidades de los mismos, quedará anexa al presente PPT, y servirá como inventario de dicha aportación de materiales, de los que habrá de acreditar su inversión en el plazo de 2 meses y justificado por el concesionario ante la Dirección Económico Administrativa y de Servicios Generales

Finalizado el contrato, las inversiones realizadas por el adjudicatario por estos conceptos pasarán a ser propiedad del Centro Sanitario.

Estas prestaciones deberán ser ofertadas de forma conjunta, a la totalidad, de acuerdo con lo establecido en el art. 99.3.b de la LCSP, tal y como se justifica en el **apartado 5.2 del Cuadro Resumen**.

**2.2.- Necesidad, idoneidad y eficiencia del contrato.** Mediante la presente contratación se satisfacen las necesidades administrativas que se concretan en el **apartado 5.4 del Cuadro Resumen**, las cuales son necesarias para el cumplimiento de los fines institucionales. A tal efecto, el objeto, contenido y procedimiento elegido, mediante el contrato proyectado, han de ser los idóneos para su satisfacción, todo lo cual debe ser determinado con precisión, asimismo se aportará informe de insuficiencia de medios, dejando constancia de todo ello en la documentación preparatoria, antes de iniciar el procedimiento de adjudicación.

**2.3.-** No se admite la presentación de variantes por los licitadores, tal y como se establece en el **apartado 6 del Cuadro Resumen**.

#### **2.4.-PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN.**

**2.4.1.-** El plazo de ejecución del contrato será de **cinco años**, a contar desde la fecha que se establezca a este efecto en el contrato, que deberá ser dentro de los 15 días naturales siguientes a su formalización, tal y como se indica en el **apartado 7 del Cuadro Resumen**

**2.4.2.-** El contrato no será objeto de prórroga, tal y como se establece **en el apartado 8 de Cuadro Resumen**.

No obstante lo establecido en el art. 29 de la LCSP sobre el plazo de duración de los contratos, cuando al vencimiento de un contrato no se hubiera formalizado el nuevo contrato que garantice la continuidad de la prestación a realizar por el contratista como consecuencia de incidencias resultantes de acontecimientos imprevisibles para el órgano de contratación producidas en el procedimiento de adjudicación y existan razones de interés público para no interrumpir la prestación, se podrá prorrogar el contrato originario hasta que comience la ejecución del nuevo contrato y en todo caso por un periodo máximo de nueve meses, sin modificar las restantes condiciones del contrato, siempre que el anuncio de licitación del nuevo contrato se haya publicado con una antelación mínima de tres meses respecto de la fecha de finalización del contrato originario.

### 3.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN, VALOR ESTIMADO, PRECIO DEL CONTRATO, SU REVISIÓN Y CANON.

#### 3.1.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

**3.1.1.- El presupuesto base de licitación** será adecuado a los precios del mercado. A tal efecto, el presupuesto base de licitación aparece desglosado en el apartado siguiente, así como en el **apartado 9.1 del Cuadro Resumen**, donde se han tenido en cuenta los costes directos e indirectos y otros eventuales gastos.

**3.1.2.- El importe del Presupuesto base de licitación Total** es de 1.023.000,00 € (IVA excluido), 1.125.300,00 € (IVA incluido)

*Se desglosa de la siguiente manera*

Servicio de manutención: 204.600,00 €/año (IVA excluido) 225.060,00 €/año (10 % IVA incluido). 1.023.000,00 €/5 años (IVA excluido), 1.125.300,00 €/5 años (10% IVA incluido). El importe del Servicio vendrá determinado por el número de ingestas servidas, en base al siguiente:

Precio máximo unitario por ingesta:

Precio desayuno: 2,20 € (IVA excluido) 2,42 € (10 % IVA incluido)  
 Precio almuerzo: 11,00 € (IVA excluido) 12,10 € (10 % IVA incluido)  
 Precio cena: 11,00 € (IVA excluido) 12,10 € (10 % IVA incluido)

En cuanto al método de cálculo, ha de indicarse que:

| CONTRATO CAFETERÍA HOSPITAL INFANTA MARGARITA DE CABRA |                 |                |                      |                       |
|--|-----------------|----------------|----------------------|-----------------------|
| CONCEPTO   | Total servicios | Precio sin iva | Precio con IVA (10%) | TOTAL IVA INCLUIDO    |
| Desayunos  | 40.000          | 2,20 €         | 2,42 €               | <b>96.800,00 €</b>    |
| Almuerzos  | 45.000          | 11,00 €        | 12,10 €              | <b>544.500,00 €</b>   |
| Cenas  | 40.000          | 11,00 €        | 12,10 €              | <b>484.000,00 €</b>   |
| <b>TOTAL</b>   |                 | <b>24,20 €</b> | <b>26,62 €</b>       | <b>1.125.300,00 €</b> |

El contratista asumirá durante el periodo de duración del contrato la manutención del personal autorizado a los precios de 2.20 € (desayuno), 11,00€ (almuerzo) y 11,00 € (cena), I.V.A. excluido, siendo la cantidad anual estimada en función de consumos históricos de: 8.000 desayunos, 9.000 almuerzos y 8.000 cenas.

El desglose del coste del importe total del servicio de manutención es el siguiente:

| CONCEPTO  | IMPORTE A 5 AÑOS SIN IVA |
|---|--------------------------|
| COSTES DIRECTOS DE LAS MATERIAS PRIMAS  | 250.688,91 €             |
| COSTES DE LA MANO DE OBRA   | 593.340,00 €             |
| SUBTOTAL TOTAL COSTES DIRECTOS  | 844.028,91 €             |
| COSTES INDIRECTOS O GASTOS GENERALES DE ESTRUCTURA (14,31% SOBRE COSTES DIRECTOS) | 120.809,06 €             |
| BENEFICIO INDUSTRIAL (6% SOBRE COSTES DIRECTOS MÁS GASTOS GENERALES)              | 58.162,03 €              |
| TOTAL 5 AÑOS  | 1.023.000,00 €           |

Los mencionados costes se han calculado del modo que se recoge seguidamente:

- Costes directos de las materias primas: se refleja la cifra que para este concepto se recoge en el estudio de viabilidad de este lote, que forma parte del expediente y que ha sido aprobado por el órgano de contratación (concepto "Gastos materia prima para comidas personal autorizado")

- Costes de la mano de obra: dado que es el mismo personal el que ha de realizar las tareas correspondientes a la atención de la cafetería de personal y público, y las relativas al servicio de manutención de las personas autorizadas (categoría profesional de cocineros y camareros), para estimar el coste de personal del servicio de manutención se ha calculado el porcentaje que sobre el total de la facturación de las cafeterías más la del servicio de manutención, suponen los sueldos y salarios de la cafetería (todos los datos obtenidos del estudio de viabilidad de este lote que forma parte del expediente), siendo este el resultado obtenido:

Facturación cafeterías: 1.729.502,57 €

Facturación personal guardia: 1.023.000,00 €

TOTAL, FACTURACIÓN 2.752.502,57 €

Sueldos y salarios cafetería: 1.601.046,83 € (incluyendo p.p Seguridad Social)

% sueldos y salarios/facturación: 58 %

58 % de 1.023.000,00 € = 593.340,00 €

Señalar que la partida de sueldos y salarios de la cafetería que figura en el estudio de viabilidad y que aquí se refleja, por valor de 1.601.046,83 € ha sido calculada 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, publicado mediante Resolución de 10 de noviembre de 2022, de la Dirección General de Trabajo, por la que se registra y publica el Convenio colectivo de restauración colectiva. (BOE núm. 299, de 14 de diciembre de 2022) vigente para los años 2022 al 2024. A esto, se ha sumado en concepto de absentismo el 5.8%, el cual es la media de la comunidad Andaluza tal y como recoge Randstad

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, resultando un 30,77 % de hombres y un 69,23% de mujeres.

- Gastos generales: 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, etc. Se estiman en un 14,31% sobre el total de costes directos anteriormente detallados, 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 en el 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

14,31% adecuado a la naturaleza de la prestación contractual y a las características propias del contrato en cuestión.

- Beneficio industrial: Se ha estimado en un 6 % sobre la suma de los gastos directos y gastos generales o de estructura, obtenida como diferencia entre el total del importe del servicio por valor de 1.023.000,00 €, y el total del importe de las partidas de costes mencionadas (costes directos y gastos generales, por valor de 964.837,97 €) y ello 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.

Este porcentaje del 6 % es el establecido para el beneficio industrial del contrato de obras en 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),

### **3.1.3.- Tarifas de precios**

**3.1.3.1** - El contratista tiene derecho a percibir de los usuarios de las cafeterías (de público y personal) y de las máquinas expendedoras (de público y personal), como contraprestación a sus servicios, las tarifas de precios que sean autorizadas por el órgano de contratación con ocasión de la adjudicación de la oferta, en los que se entenderán incluidos, necesariamente, el Impuesto sobre el Valor Añadido y cualquier otro gravamen que se deba repercutir.

**3.1.3.2** -El licitador está obligado a ofertar en el **Anexo VIII** del presente Pliego dos listas de

precios (tanto para cafeterías como vending): una para el personal de los centros y otra para el público. En los precios que se oferten, se entenderán incluidos cualquiera de los gravámenes que deban repercutir y expresamente el I.V.A

Las tarifas ofertadas para los artículos ofrecidos en la cafetería de personal, no podrán superar las indicadas en cada uno de los artículos detallados en el **Anexo IV del PPT**.

Las listas de precios de cafeterías deberán contener en forma expresa los precios de los cafés, desayunos, menús, etc.

Las tarifas ofertadas para los artículos ofrecidos en la cafetería de público, no podrán superar las indicadas en cada uno de los artículos detallados en **el Anexo V del PPT**. Asimismo, se adjunta como **Anexo XI** (precios para el personal) y **XII** (precios para usuarios) del PPT, los precios máximos a los que podrán ofertar los artículos en las máquinas de vending.

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 Económico Administrativa y de Servicios Generales.

**3.1.3.3.-** Será obligatorio tener expuestas en lugar visible las listas de precios autorizadas de las respectivas cafeterías y máquinas expendedoras, tanto para el personal de los Centros como para el público en general.

**3.1.3.4.-** El contratista está obligado a mantener, durante el plazo de ejecución del contrato, los precios, cantidades, y calidades de los artículos, entendiéndose que en los mismos se incluyen cualesquiera gravámenes que deban repercutirse en los mismos, y expresamente el I.V.A.

Con posterioridad a la adjudicación, cualquier producto nuevo que se pretenda incluir o eliminar en la relación de precios deberá contar con la autorización de la Dirección Económico Administrativa y de Servicios Generales del Centro Sanitario.

La empresa adjudicataria se organizará y realizará las actuaciones necesarias para que con motivo del inicio del contrato no se interrumpa ningún servicio objeto del mismo, garantizando desde el primer día la manutención del personal de guardia, el servicio de cafetería y la dispensación de productos por maquinaria vending.

### **3.2.-VALOR ESTIMADO**

El valor estimado incluye además del importe del presupuesto base de licitación y precios unitarios, el de las eventuales prórrogas, modificaciones y opción eventual, IVA excluido.

El método utilizado para calcular el valor estimado del contrato, conforme al artículo 101 de la LCSP figurara a continuación y en el **apartado 9.3 del Cuadro Resumen**.

**En el apartado 17 del Cuadro Resumen**, se recogerá la posibilidad de modificar el contrato, formando parte del valor estimado el importe máximo que estas puedan alcanzar, teniendo en cuenta la totalidad de las modificaciones al alza previstas.

En su caso, el importe de esta opción eventual será incluido en el valor estimado del contrato, recogiendo dentro del **apartado 9.3 del Cuadro Resumen**.

**El Valor Estimado Total del contrato mixto asciende a 4.637.516,57. € (IVA excluido), desglosado:**

**Para la Concesión de servicios de cafetería:**

Se calcula según la estimación del importe neto de la cifra de negocios, sin incluir el impuesto sobre el Valor Añadido que generará la empresa concesionaria, calculado según estimación por el periodo de 5 años (duración del contrato), 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 de la prestación de servicios, según el siguiente cuadro y realizado según estudio de viabilidad de la concesión (art. 101.1 b; 101.3 e) y 285 LCSP). En este caso, no aplica al correr todos a cuenta del concesionario.

**Importe neto cifra de negocio**

|       |                |
|-------|----------------|
| 1 año | 661.523,31 €   |
| 2 año | 661.523,31 €   |
| 3 año | 661.523,31 €   |
| 4 año | 661.523,31 €   |
| 5 año | 661.523,31 €   |
| TOTAL | 3.307.616,57 € |

**Para el Servicio de manutención:**

|                                      | IMPORTE SIN IVA |
|--------------------------------------|-----------------|
| PRESUPUESTO<br>BASE DE<br>LICITACIÓN | 1.023.000,00 €  |
| MODIFICACIÓN<br>20%                  | 204.600,00 €    |
| OPCIÓN<br>EVENTUAL 10%               | 102.300,00 €    |
| TOTAL                                | 1.329.900,00 €  |

En el cálculo del valor estimado se ha tenido en cuenta las modificaciones previstas por un máximo del 20% del precio inicial del contrato según art. 204 de la LCSP y opción eventual del 10%, en base a lo establecido art. 309 de la LCSP (modificación y opción eventual referidas al servicio de manutención).

### 3.3.- PRECIO DEL CONTRATO

Los contratos del sector público tendrán siempre un precio cierto.

El precio del contrato será adecuado para el efectivo cumplimiento del contrato mediante la correcta estimación de su importe, atendiendo al precio general de mercado, en el momento de fijar el presupuesto base de licitación y la aplicación, en su caso, de las normas sobre ofertas con valores anormales o desproporcionados.

A todos los efectos se entenderá que las ofertas presentadas comprenden el importe total del contrato, IVA incluido, que se expresará como partida independiente.

El precio del contrato será el que resulte de la adjudicación del mismo, e incluirá como partida independiente, el Impuesto sobre el Valor añadido.

El sistema de determinación del precio, tal y como se establece en **el apartado 9.4 del Cuadro resumen**, consiste en:

Para la concesión de servicios el precio consiste en el derecho a explotar las cafeterías y máquinas de vending.

A su vez, el precio del servicio de mantenimiento viene determinado por el número de unidades de ejecución (ingestas servidas).

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

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Precio desayuno:</b> | <b>2.20 (IVA excluido) 2.42 (10 % IVA incluido)</b>   |
| <b>Precio almuerzo:</b> | <b>11.00 (IVA excluido) 12.10 (10 % IVA incluido)</b> |
| <b>Precio cena:</b>     | <b>11.00 (IVA excluido) 12.10 (10 % IVA incluido)</b> |

### 3.4.- REVISIÓN DE PRECIOS

No se prevé revisión de precios en los términos establecidos en el art. 103 LCSP y **apartado 9.2 del Cuadro Resumen**.

### 3.5- CANON DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS:

3.600,00 €/año (IVA excluido) 4.356,00 €/año (21 % IVA incluido). Se prevé un incremento del IPC del 5% el primer año, de un 2.5 % el segundo, y un 1.5% el resto de cada uno de los restantes ejercicios, lo que da un total incluyendo unos meses de 2029 de 19.291,59 €/5 años (IVA excluido), 23.342,82 €/5 años (21 % IVA incluido). El importe de este canon se ha fijado como un mínimo que el licitador podrá mejorar en su oferta.

## REVISIÓN DEL CANON

El canon que ha de abonar el contratista será revisado anualmente, de manera sucesiva y acumulativa, conforme a las variaciones que sufra el Índice de Precios al Consumo (IPC) del conjunto general nacional total publicado por el Instituto Nacional de Estadística (INE), para el período de doce meses inmediatamente anterior a la fecha en la que corresponda la revisión. Para las segundas y sucesivas anualidades del contrato, el canon se abonará conforme al modelo 047 emitido por el Hospital, realizándose el pago del mismo conforme a los plazos que en este se establezcan. Dicho modelo deberá ser emitido por los Hospitales en el plazo de un mes desde el inicio de la anualidad.

La revisión operará siempre, y en todo caso, respecto de la cuantía del precio que hubiera de abonar en el período de los doce meses inmediatos anteriores a la fecha de su vigencia, de tal modo que el correspondiente a cada período anual, será el resultante de incrementar o disminuir al precio del año anterior, el incremento o decremento calculado conforme a la regla anteriormente descrita, y así de forma sucesiva y acumulativa hasta la extinción del contrato.

## 4- EXISTENCIA DE CREDITO:

**4.1.-** Para las prestaciones de concesión de servicios, explotación de cafetería y máquinas expendedoras no se prevé la existencia de crédito, al ser una contratación de ingresos.

**4.2.-** Para las prestaciones del servicio de manutención del personal autorizado, se hace constar expresamente la existencia de crédito adecuado y suficiente, en las partidas presupuestarias que se indican en el **apartado 9.5 del Cuadro Resumen**, para atender las obligaciones económicas que se deriven de la ejecución del contrato para el Servicio Andaluz de Salud.

**4.3.-** El previsible desglose en anualidades presupuestarias se establece en el **apartado 10 del Cuadro Resumen**, el sistema de determinación del precio conforme a lo establecido en el artículo 309 de la LCSP.

**4.4.-** En el supuesto de que el expediente se tramite anticipadamente, el gasto quedará condicionado a la existencia, en el presupuesto al que se impute el gasto, de crédito adecuado y suficiente en el momento de dictarse la resolución de adjudicación.

**4.5.-** El precio del contrato será el que figure en la oferta seleccionada, que se abonará con cargo al crédito antes citado, conforme a lo que se establece en la cláusula 10.4 de este Pliego.

## II. LICITACION Y ADJUDICACION DEL CONTRATO.

### 5. PERFIL DE CONTRATANTE

El perfil de contratante del órgano de contratación, al que se accederá a través del Portal de la Administración de la Junta de Andalucía, dirección: <https://juntadeandalucia.es/temas/contratacionpublica/perfiles-licitaciones/perfiles-contratante.html>, incluirá

los datos, documentos e información a que se refieren el artículo 63 de la LCSP, el Decreto 39/2011, de 22 de febrero, y artículo 7 de la Orden de 16 de junio de 2008, de la Consejería de Economía y Hacienda, por la que se regula el perfil de contratante de los órganos de contratación de la Administración de la Junta de Andalucía y sus entidades instrumentales.

## 6. CONSIDERACIONES GENERALES

### 6.1. PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS:

Podrán contratar con el Servicio Andaluz de Salud las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar, no estén incurso en alguna de las causas de prohibición de contratar previstas en el artículo 71 de la LCSP, y acrediten su solvencia económica y financiera y técnica, conforme a lo establecido en los artículos 86, 87 y 90 de la LCSP o mediante la clasificación en su caso.

Asimismo, deberán contar con la habilitación empresarial o profesional que, en su caso, sea exigible para la realización de la prestación que constituye el objeto del contrato.

Tratándose de personas jurídicas, las prestaciones del contrato han de estar comprendidas en los fines, objeto o ámbito de actividades propias de aquéllas, conforme a sus estatutos o reglas fundacionales.

Para las empresas no comunitarias, comunitarias y uniones temporales, se estará a lo dispuesto en los artículos 67, 68 y 69 de la LCSP, respectivamente.

### 6.2. UNION TEMPORAL DE EMPRESAS:

Cuando varias empresas acudan a la licitación constituyendo una agrupación temporal, cada una de ellas acreditará su personalidad y capacidad, debiendo indicar los nombres y circunstancias de quienes suscriban la proposición, la participación de cada una de ellas y que asumen el compromiso de constituirse en unión temporal en caso de resultar adjudicatarias, sin que sea necesaria la formalización de la misma en escritura pública hasta que se haya efectuado la adjudicación del contrato a su favor.

Las personas empresarias que estén interesadas en formar las Uniones podrán darse de alta en el Registro de Licitadores de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Asimismo, deberán designar la persona o entidad que, durante la vigencia del contrato, ha de ostentar la plena representación de todos frente al órgano de contratación, debiendo cumplimentarse el correspondiente compromiso de constituirse en unión temporal en caso de resultar adjudicatarias.

Así mismo como medio de prueba preliminar de la capacidad y solvencia y ausencia de prohibiciones para contratar cada uno de los componentes de las uniones temporales deberá presentar de manera individualizada una declaración responsable mediante el Documento Europeo Único de Contratación (DEUC), aportándose adicionalmente el compromiso de constituir la unión temporal, conforme al **Anexo III del Pliego**.

La duración de la unión temporal de empresas será coincidente con la del contrato hasta su extinción.

La persona licitadora no podrá suscribir ninguna propuesta en agrupación temporal con otras empresas si lo ha hecho individualmente, ni figurar en más de una unión temporal. La infracción de esta norma dará lugar a la no admisión de todas las propuestas por ella suscritas.

Cuando en el ejercicio de sus funciones la mesa de contratación o, en su defecto, el órgano de contratación apreciará posibles indicios de colusión entre empresas que concurran agrupadas en una unión temporal, se aplicará el procedimiento establecido en el artículo 150.1 de la LCSP.

### **6.3. CONSULTAS AL MERCADO O PRELIMINARES:**

Cuando el órgano de contratación haya realizado las consultas a que se refiere el artículo 115 de la LCSP, hará constar en un informe las actuaciones realizadas. En el informe se relacionarán los estudios realizados y sus autores, las entidades consultadas, las cuestiones que se les han formulado y las respuestas a las mismas. Este informe estará motivado, formará parte del expediente de contratación, y estará sujeto a las mismas obligaciones de publicidad que los pliegos de condiciones, publicándose en todo caso en el perfil del contratante del órgano de contratación.

En ningún caso durante el proceso de consultas al que se refiere el presente artículo, el órgano de contratación podrá revelar a las personas participantes en la misma las soluciones propuestas por otras personas participantes, siendo las mismas solo conocidas íntegramente por aquel.

Con carácter general, el órgano de contratación al elaborar los pliegos deberá tener en cuenta los resultados de las consultas realizadas; de no ser así deberá dejar constancia de los motivos en el informe a que se refiere el párrafo anterior.

La participación en la consulta no impide la posterior intervención en el procedimiento de contratación que en su caso se tramite.

### **6.4. MEDIDAS CONTRA LA CORRUPCIÓN Y PREVENCIÓN DE LOS CONFLICTOS DE INTERESES**

El órgano de contratación deberá tomar las medidas adecuadas para luchar contra el fraude, el favoritismo y la corrupción, y prevenir, detectar y solucionar de modo efectivo los conflictos de intereses que puedan surgir en los procedimientos de licitación con el fin de evitar cualquier distorsión de la competencia y garantizar la transparencia en el procedimiento y la igualdad de trato a todas las personas licitadoras. A tal efecto el personal al servicio del órgano de contratación que participen en el procedimiento de adjudicación, así como quienes conformen la mesa de contratación y las comisiones técnicas, en su caso, deberán proceder a la firma una declaración de ausencia de conflicto de intereses (DACI) con las personas licitadoras que constará debidamente en el expediente, según modelo **Anexo XIII** del presente pliego.

Asimismo, la persona propuesta adjudicataria deberá presentar una declaración de ausencia de conflicto de interés y al objeto de garantizar la imparcialidad en el procedimiento de contratación pública, según modelo **Anexo XIV** del presente pliego.

### **6.5. CONDICIONES ESPECIALES DE COMPATIBILIDAD.**

El órgano de contratación tomará las medidas adecuadas para garantizar que la participación en la licitación de las empresas que hubieren participado previamente en la elaboración de las especificaciones técnicas o de los documentos preparatorios del contrato o hubieren asesorado al órgano de contratación durante la preparación del procedimiento de contratación no falsee la competencia. En tal caso, se consignará en el expediente en el **apartado 23 del Cuadro Resumen** las medidas que deberán establecerse como medio de garantizar el cumplimiento del principio de igualdad de trato.

### **6.6. GARANTÍA PROVISIONAL:**

En el presente contrato no se exige garantía provisional, como se recoge en el apartado 11 del Cuadro resumen.

## **7. LICITACIÓN**

### **7.1. DOCUMENTACIÓN:**

Las proposiciones se formularán en lengua castellana. En el caso de presentarse alguna documentación en otro idioma o lengua sin la traducción correspondiente, el órgano de contratación se reserva la facultad de no considerar dicha documentación.

### **7.2. MEDIOS, PLAZO Y FORMA DE PRESENTACIÓN**

#### **7.2.1. Medios y plazo de presentación**

Para participar en la contratación, las personas licitadoras deberán presentar sus proposiciones únicamente por medios electrónicos a través del SiREC-Portal de Licitación Electrónica, dentro del plazo y hora fijados en el anuncio de licitación, el cual se publicará en el perfil de contratante del Servicio Andaluz de Salud y en caso de contrato sujeto a regulación armonizada en el Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE). No se admitirán las proposiciones presentadas por medios no electrónicos ni tampoco las presentadas fuera de plazo.

De conformidad con el apartado primero, letra h) de la disposición adicional decimosexta de la LCSP, el envío por medios electrónicos de las ofertas podrá hacerse en dos fases, transmitiendo primero la huella electrónica de la oferta, con cuya recepción se considerará efectuada su presentación a todos los efectos, y después la oferta propiamente dicha en un plazo máximo de 24 horas a contar desde la presentación de la huella electrónica. De no efectuarse esta segunda remisión en el plazo indicado, se considerará que la oferta ha sido retirada.

Se entiende por huella electrónica de la oferta el conjunto de datos cuyo proceso de generación garantiza que se relacionan de manera inequívoca con el contenido de la oferta propiamente dicha, y que permiten detectar posibles alteraciones del contenido de esta garantizando su integridad. Las copias electrónicas de los documentos que deban incorporarse al expediente, deberán cumplir con lo establecido a tal efecto en la legislación vigente en materia de procedimiento administrativo común, surtiendo los efectos establecidos en la misma.

Se deberá ampliar el plazo inicial de presentación de las proposiciones, de forma que todas las posibles personas interesadas en la licitación puedan tener acceso a toda la información necesaria para elaborar estas, cuando por cualquier razón los servicios dependientes del órgano de contratación no hubieran atendido el requerimiento de información que el interesado hubiera formulado con la debida antelación, en los términos señalados en el apartado 3 del artículo 138 de la LCSP.

Esta causa no se aplicará cuando la información adicional solicitada tenga un carácter irrelevante a los efectos de poder formular una oferta que sea válida.

La duración de la ampliación del plazo en todo caso será proporcional a la importancia de la información solicitada por el interesado.

En los casos en que lo solicitado sean aclaraciones a lo establecido en los pliegos o resto de documentación, las respuestas tendrán carácter vinculante y, en este caso, deberán hacerse públicas en el correspondiente perfil de contratante en términos que garanticen la igualdad y concurrencia en el procedimiento de licitación.

Todo ello de conformidad con lo dispuesto en el artículo 136 de la LCSP.

### 7.2.2. Forma de presentación.

Las personas licitadoras deberán confeccionar y presentar los sobres electrónicos, señalados con los números 1, 2 y 3, con la documentación que se especifica más adelante, a través de SiREC-Portal de Licitación Electrónica. Previamente a su presentación, se procederá a la validación de su contenido mediante un proceso de firma electrónica que garantice su integridad y confidencialidad.

Cuando se utilice un único criterio de adjudicación, relacionado con los costes, pudiendo ser el precio o un criterio basado en la rentabilidad, o bien cuando sólo se utilicen criterios de adjudicación evaluables de forma automática, únicamente se presentarán los sobres electrónicos nº 1 y nº 3.

### 7.2.3. Reunión informativa:

Con carácter previo a la finalización del plazo de presentación de las ofertas, y con el objetivo de obtener el máximo grado de información y transparencia en la licitación, se podrá mantener una reunión informativa, si así se especificara en el **apartado 25 del Cuadro Resumen**, a la que podrán asistir todas aquellas personas que estén interesadas, las cuales previamente deberán haber formulado sus consultas por correo electrónico a la dirección de correo electrónico que se identifica en el apartado mencionado.

Dicha reunión será anunciada en el perfil del contratante una vez se produzca la publicación del correspondiente anuncio de licitación, garantizándose la suficiente antelación en la convocatoria de la misma.

En dicha reunión la Administración informará a los asistentes sobre elementos y aspectos relevantes del procedimiento objeto de este pliego, y las personas interesadas podrán solicitar las aclaraciones que estimen pertinentes sobre la licitación.

Del resultado de dicha reunión se levantará acta que se publicará en el perfil de contratante, en el expediente de referencia.

Las respuestas tendrán carácter vinculante y, como en su caso, deberán hacerse públicas en términos que garanticen la igualdad y concurrencia en el procedimiento de licitación.

## 7.3. DOCUMENTACIÓN ACREDITATIVA DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS PREVIOS. (SOBRE ELECTRÓNICO Nº 1)

**7.3.1.** Los documentos a incorporar por las personas licitadoras en el sobre electrónico nº 1 se detallan a continuación y se aportarán ordenados tal como se indica a continuación, conforme a las indicaciones que constan en el Manual de servicios de licitación electrónica SiREC-Portal de Licitación Electrónica.

A.- Los datos básicos de la persona licitadora conforme al **Anexo I** de este pliego.

B.- Una declaración responsable en el formato del Documento Europeo Único de Contrato (en adelante DEUC), aprobado por el Reglamento de la UE 2016/7 de la Comisión de 5 de enero de 2016, conforme **Anexo II** de este pliego y así mismo podrá descargarse del siguiente enlace: <https://visor.registrodelicitadores.gob.es/espd-web/filter?lang=es>, como prueba preliminar de que cumple con las condiciones de aptitud exigidas para participar en el procedimiento de licitación, incluida la de no estar incurso en prohibición de contratar, el cumplir los requisitos de solvencia económica y financiera, y técnica o profesional, y otros que se establecen en el **apartado 12.2 del Cuadro Resumen**.

En el **apartado 4.4 del Cuadro Resumen**, se indicará si la persona licitadora puede limitarse a cumplimentar la sección A: indicación global relativa a todos los criterios de selección de la parte IV del DEUC, o por el contrario debe rellenar todas las secciones de la parte IV del DEUC.

La presentación del DEUC supone la aceptación incondicional del contenido de la totalidad de las cláusulas del pliego o condiciones sin reserva alguna así como la autorización a la mesa y al órgano de contratación para consultar los datos recogidos en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público o en las lista oficiales de operadores económicos de un Estado miembro de la Unión Europea y en concreto en lo que respecta a la autorización para la cesión de información sobre las obligaciones tributarias con el Estado y la Comunidad Autónoma de Andalucía en procedimientos de contratación, caso de resultar adjudicataria y no presentar los certificados acreditativos de hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes. Igualmente, mediante dicha declaración responsable (DEUC) se acreditará, conforme dispone el párrafo 3º del apartado d) del artículo 71 de la LCSP el cumplimiento de las siguientes circunstancias:

-Que la empresa cumple con la cuota de reserva de puestos de trabajo del 2% para personas con discapacidad, que ha optado por el cumplimiento de las medidas alternativas legalmente previstas, o que está exenta de esta obligación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 42 del Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, aprobado por Real Decreto legislativo 1/2013 de 29 de noviembre.

-Que la empresa licitadora que tenga 50 o más personas trabajadoras cumple con la obligación de contar con un plan de igualdad conforme a lo dispuesto en el artículo 45 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, conforme a la redacción dada por el Real Decreto-Ley 6/2019, de 1 de marzo, de medidas urgentes para la garantía de la igualdad de trato y de oportunidad entre mujeres y hombres en el empleo y la ocupación. Asimismo en el DEUC se hará constar: en la "Parte II- Información sobre el Operador Económico/ Formas de Participación", a los efectos previstos en el artículo 86 del Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, la pertenencia o no a un mismo grupo empresarial, cuando se trate de empresas que se hallen en esta situación —entendiéndose por tales las que se encuentren en alguno de los supuestos del artículo 42 del Código de Comercio- y que presenten distintas proposiciones para concurrir individualmente a la adjudicación o que presentando distintas proposiciones, concurren en alguno de los supuestos alternativos establecidos en el artículo 42 del Código Comercio, respecto de los socios y/o socias que las integran, con indicación, en su caso, de la relación de las empresas de dicho grupo y de las que se presentan a la licitación.

Se incluirá asimismo la designación de una dirección de correo electrónico habilitada de conformidad con lo dispuesto en la disposición adicional decimoquinta de la LCSP, que deberá coincidir con la indicada en SiREC-Portal de Licitación Electrónica.

C.-Si la persona licitadora ha decidido subcontratar parte del contrato y cuenta con la capacidad de la persona subcontratista para llevar a cabo esa parte deberá cumplimentarse un DEUC por separado en relación a dicha persona subcontratista.

D.-Compromiso de constitución de Unión Temporal de Empresarios (en adelante UTE), en su caso. En todos los supuestos en que varias empresas concurren agrupadas en UTE se estará a lo previsto en la **cláusula 6.2** del presente pliego.

E.-En los casos en que el empresario recurra a la solvencia y medios de otras empresas de conformidad con el artículo 75 de la Ley, cada una de ellas también deberá presentar una declaración responsable en la que figure la información pertinente para estos casos con arreglo al DEUC.

La presentación del compromiso a que se refiere el apartado 2 del artículo 75 se realizará de conformidad con lo dispuesto en el apartado tercero del artículo 140 de la LCSP.

F -Otras declaraciones distintas de las recogidas en el DEUC, en caso de que así se exijan en el **apartado 12.2 del Cuadro Resumen**.

G.-Además de la documentación anterior, las empresas extranjeras, en los casos en que el contrato vaya a ejecutarse en España, deberán aportar una declaración de sometimiento a la jurisdicción de los juzgados y tribunales españoles de cualquier orden, para todas las incidencias que de modo directo o indirecto pudieran surgir del contrato, con renuncia, en su caso, al fuero jurisdiccional extranjero que pudiera corresponder a la persona licitadora conforme al **Anexo IV** de este pliego.

**7.3.2.** Las circunstancias relativas a la capacidad, solvencia y ausencia de prohibiciones de contratar a las que se refieren los apartados anteriores, deberán concurrir en la fecha final de presentación de ofertas y subsistir en el momento de perfección del contrato.

En todo caso, el órgano de contratación o la mesa de contratación, en orden a garantizar el buen desarrollo del procedimiento, podrá recabar, en cualquier momento que las personas licitadoras aporten todo o parte de los certificados o documentos justificativos de las condiciones de aptitud exigidas para participar en la licitación y, en todo caso, antes de adjudicar el contrato.

La persona licitadora deberá presentar la documentación requerida en el plazo máximo de 10 días hábiles, 5 días hábiles en el caso de tramitación urgente, a contar desde el siguiente al de recepción del requerimiento. De no cumplirse adecuadamente el requerimiento en el plazo señalado, se entenderá que la persona licitadora ha retirado su oferta y será excluido del procedimiento.

#### **7.4. DOCUMENTACIÓN ECONÓMICA Y TÉCNICA (SOBRES ELECTRÓNICOS Nº 2 y 3):**

Cuando se establezcan criterios de valoración evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas, así como criterios evaluables mediante un juicio de valor, la documentación técnica se presentará de modo que los aspectos de la misma que permitan su valoración conforme a criterios de evaluación automática figuren de modo separado a aquellos otros que deban ser valorados conforme a criterios cuantificables mediante un juicio de valor. En tal caso, se presentarán dos sobres electrónicos, el sobre electrónico nº 2: "Documentación técnica para su valoración conforme a criterios de evaluación no automática." y el sobre electrónico nº 3: "Documentación económica y documentación técnica para su valoración conforme a criterios de evaluación automática".

##### **7.4.1. Documentación técnica para su valoración conforme a criterios de evaluación no automática (sobre electrónico nº 2):**

Contendrá los documentos donde se reflejen las características técnicas de la oferta de la persona licitadora, en relación con la prestación del servicio objeto de licitación y lo previsto en este Pliego, sus Anexos y el PPT.

En concreto, incluirá una memoria donde se reflejen las características técnicas de la oferta de la persona licitadora, y cualquier otra información que la persona licitadora estime oportuna para hacer más comprensiva su oferta en relación con el servicio objeto de la contratación. Dicha documentación deberá permitir la verificación del cumplimiento del PPT.

La **memoria técnica estará dividida en apartados** que darán respuesta a cada uno de los bloques de información que serán valorados de acuerdo a los criterios de adjudicación y que son:

**- Organización del servicio:**

a) Descripción del Servicio, incluyendo la organización funcional y en particular los recursos materiales y humanos dedicados en los procesos de Aprovisionamiento, Almacenamiento y conservación, Limpieza, Gestión de residuos y Mantenimiento.

b) En relación al modelo de servicio a ofertar, los licitadores podrán presentar propuestas que aporten mayor eficacia, calidad y satisfacción a los clientes, mediante sistemas que acorten los tiempos de servicio (Equipos y organización que reduzcan los tiempos de preparación de alimentos. Autoservicio: cafés y bebidas calientes y frías, alimentos preparados y expuestos al alcance de los consumidores. Buffet para comidas, etc.) y a la vez aporten mayor variedad de alimentos, adaptados a las preferencias de los usuarios.

c) Así mismo, en relación al abono de las consumiciones, sistemas que agilicen este proceso, en particular en horas de mayor afluencia: Sistemas de pago automático, ampliación del número de puntos de cajas, etc.

d) Plan de gestión de recursos humanos: También deberá incluirse en esta Memoria Técnica los efectivos de personal que empleará en la ejecución del contrato, especificando la categoría y funciones a realizar, todo ello adaptado al modelo de servicio que se propone y teniendo en cuenta los días y horarios de mayor afluencia, tanto para la atención al público, como para la recogida de servicios y limpieza de mesas y la instalación de carros portabandejas para depositarlas después de su uso.

e) Sistema de autocontrol que desarrollará e implantará en cumplimiento de las especificaciones de la normativa vigente y garantizando, en todo momento, el mantenimiento de la cadena de frío y calor, antes y después de la elaboración de los alimentos para la correcta conservación de los mismos hasta su consumo. (En Anexo a la oferta).

f) Plan de limpieza adaptado a las exigencias legales en materia APPCC e higiene alimentaria y a las características de un centro asistencial. Detallando horarios de limpieza y recursos humanos a emplear en cada local y turno. Dicho Plan, en el caso de resultar el licitador adjudicatario, deberá ser aprobado por la Dirección Económico Administrativa y de SSGG del Centro Sanitario.

g) Sistema de control para comidas de personal autorizado que permita el seguimiento de consumos identificando a los profesionales, servicio o unidad de adscripción, causa de la autorización.

h) Detalle de los menús propuestos, rotación, relación de primeros, segundos platos y postres, etc.

i) Descripción de actuaciones y organización para que, con motivo del inicio del contrato no se interrumpa ningún servicio objeto del mismo, garantizando desde el primer día la manutención del personal de guardia, el servicio de cafetería y la dispensación de productos por maquinaria vending.

**- Memoria de equipamiento, decoración y obras e instalaciones a realizar, que incluirá:**

a) Descripción textual y gráfica (planos, infografía y/o fotografías), cronogramas, etc.

b) Memoria de Calidades de materiales, mobiliario y equipos, con formato de relación detallada (equipo, marca, modelo, prestaciones, ubicación, valoración económica, etc.), donde se detallen sus características y valoración económica y una propuesta de decoración de las distintas zonas.

**- Variedad y calidad de productos y menús ofertados, mediante relación detallada de los mismos:**

Descripción de los productos ofertados, relacionando marcas y calidades de los productos. Las fichas técnicas e información adicional de los productos ofertados se incluirán como documentación adicional a la memoria técnica, para lo que deberán ser referenciadas en este apartado. Descripción de los recursos dedicados y los controles comprometidos para las materias primas, para elaboración de alimentos e higiene en general.

**- Plan de actuación y equipamiento a incorporar en el servicio de vending.**

a) Características del servicio de vending, métodos de recaudación y rellenado, atención al usuario, frecuencias de reposición y retirada de papeleras/contenedores de residuos, capacidad y tiempo de respuesta ante averías, incidencias o reclamaciones, sistema de atención al usuario, sistema de pago, programa de limpieza y conservación, así como cualquier otra característica o condición de la explotación que el licitador considere oportuno incluir para la comprensión de la oferta. Detalle del sistema de pago específico para profesionales del centro, bien mediante tarjeta monedero o cualquier otro sistema que permita acceder a los productos al precio distinto y más económico establecido para profesionales.

b) El tipo de máquinas y las características técnicas de las mismas, productos y marcas, fichas técnicas de los productos, (se incluirán en un anexo a la oferta).

c) Cronograma de actuaciones en la instalación de las máquinas y panelados.

d) Sistema de autocontrol que desarrollará e implantará en cumplimiento de las especificaciones de la normativa vigente y garantizando, en todo momento, el mantenimiento de la cadena de frío y calor para la correcta conservación de los productos hasta su consumo, de acuerdo con sus características específicas, para el servicio de máquinas de vending, que se diseñará de manera expresamente para el servicio ofertado. (En Anexo a la oferta).

Las ofertas técnicas deberán elaborarse de modo que faciliten su valoración, centrándose en los compromisos reales para el servicio objeto de contratación, que sean adquiridos por los ofertantes, independientemente de los contemplados en el Pliego de prescripciones Técnicas que se consideran obligatorios en todo caso. Para facilitar la valoración de los diferentes apartados, la oferta deberá ordenarse siguiendo el orden y los apartados de los criterios de adjudicación.

De forma expresa en las ofertas deberán evitar la documentación proveniente de otros centros o contratos que no suponga un compromiso cuantificable para la presente licitación. En cualquier caso, la memoria estará limitada a un máximo de 30 folios a doble cara, (excluyendo documentación general del licitador y todos los Anexos que ésta considere incluir) pudiendo ser rechazadas aquellas ofertas que excedan ese límite.

Todas las ofertas deberán contener un cronograma de actuaciones a realizar en relación con el plan funcional, las instalaciones y equipamiento a incorporar.

Asimismo, se deberá tener en cuenta lo establecido en la **cláusula 7.4** del presente pliego, en cuanto a la inclusión en sobres separados de la documentación técnica para su valoración conforme a criterios de evaluación automática de aquella documentación técnica susceptible de valoración conforme a criterios de evaluación no automática.

El índice y resumen de la documentación relativa a la oferta técnica se elaborará según el modelo **Anexo VI-A**, para los criterios de valoración no automáticos y se incluirá en el sobre electrónico nº 2.

#### **7.4.2. Documentación Económica y documentación técnica para su valoración conforme a criterios de evaluación automática (sobre electrónico nº 3):**

Contendrá la proposición económica, debidamente firmada y fechada, que se ajustará en sus términos al modelo que figura como **Anexo VII**.

Cada persona licitadora presentará una sola proposición, por precios unitarios, conforme se establece en el Cuadro Resumen y de acuerdo a la modalidad por la totalidad. Deberá indicarse el importe del IVA como partida independiente.

Asimismo, contendrá toda la documentación técnica que deba ser valorada mediante criterios de evaluación automáticos.

El índice y resumen de la documentación relativa a la oferta técnica para los criterios de valoración automáticos se elaborará según el modelo **Anexo VI-B**,

En todo caso, en este sobre electrónico nº 3 se incluirán, debidamente cumplimentados:

- Si la persona licitadora tuviera previsto subcontratar parte de la prestación, o los servidores o los servicios asociados a los mismos, deberá cumplimentar el **Anexo V**, indicando la parte de los contratos que tenga previsto subcontratar, señalando el importe, en su caso, y el nombre o perfil empresarial, definido por referencia a las condiciones de solvencia profesional o técnica de las personas subcontratistas a las que se vaya a encomendar su realización
- Declaración Responsable conforme al **Anexo X**, asumiendo el compromiso, en caso de resultar persona adjudicataria, de cumplir las condiciones especiales de ejecución que se recogen en el presente pliego y de aquellas que se establezcan en el **apartado 21 del Cuadro Resumen**.

#### **7.5. RETIRADA DE LAS PROPOSICIONES UNA VEZ PRESENTADAS:**

De no dictarse la resolución de adjudicación dentro de los plazos legalmente previstos las personas licitadoras tendrán derecho a retirar su proposición.

A las personas licitadoras que retiren injustificadamente sus proposiciones antes de la adjudicación, les será incautada la garantía provisional, en caso de haberse exigido.

#### **7.6. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS**

En el presente contrato no se prevé la presentación de muestras.

### **7.7. ACEPTACIÓN INCONDICIONADA DE LA PERSONA LICITADORA A LAS CLAUSULAS DEL PLIEGO:**

La presentación de las proposiciones presume la aceptación incondicionada por la persona licitadora del contenido de las cláusulas de este pliego y del PPT, sin salvedad o reserva alguna, así como la autorización a la mesa y al órgano de contratación para consultar los datos recogidos en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público o en las listas oficiales de operadores económicos de un Estado miembro de la Unión Europea.

Las personas licitadoras, presentarán, en su caso, una declaración a incluir en cada sobre electrónico, conforme **Anexo XI** designando qué documentos administrativos y técnicos y datos presentados son, a su parecer, constitutivos de ser considerados confidenciales, tal como se indica en el artículo 133 de la LCSP.

Los documentos y datos presentados pueden ser considerados de carácter confidencial cuando su difusión a terceras personas pueda ser contraria a sus intereses comerciales legítimos, perjudicar la leal competencia entre las empresas del sector o bien estén comprendidas en las prohibiciones establecidas en la normativa vigente en materia de protección de datos. De no aportarse esta declaración se considerará que ningún documento o dato posee dicho carácter.

La declaración de confidencialidad de los documentos deberá estar justificada, en función de lo establecido en la Directiva (UE) 2016/943 del Parlamento Europeo y del Consejo de 8 de junio de 2016, relativa a la protección de los conocimientos técnicos y la información empresarial no divulgados (secretos comerciales) contra su obtención, utilización y revelación ilícitas, así como en la Ley 1/2019, de 20 de febrero, de Secretos Empresariales que supone la transposición a nuestro ordenamiento jurídico de la citada Directiva. El artículo 1.1 de esta Ley, considera secreto empresarial cualquier información o conocimiento, incluido el tecnológico, científico, industrial, comercial, organizativo o financiero, que reúna las siguientes condiciones:

- a) ser secreto, en el sentido de que, en su conjunto o en la configuración y reunión precisas de sus componentes, no es generalmente conocido por las personas pertenecientes a los círculos en que normalmente se utilice el tipo de información o conocimiento en cuestión, ni fácilmente accesible para ellas;
- b) tener un valor empresarial, ya sea real o potencial, precisamente por ser secreto, y haber sido objeto de medidas razonables por parte de su titular para mantenerlo en secreto.

## **8. ADJUDICACIÓN**

### **8.1. EXAMEN DE LA DOCUMENTACIÓN PERSONAL Y APERTURA DE LAS PROPOSICIONES SOMETIDAS A JUICIO DE VALOR, SOBRES ELECTRÓNICOS 1 Y 2.**

**8.1.1.** El órgano de contratación estará asistido, para la adjudicación del contrato, por una Mesa de Contratación. la apertura del sobre electrónico n.º 1, la mesa examinará la documentación recibida y comprobará que la persona licitadora ha presentado la misma de conformidad con lo previsto en el pliego. Si la mesa observase defectos u omisiones subsanables, lo comunicará a través del perfil de contratante del órgano de contratación, concediéndose un plazo de tres días naturales para que las personas licitadoras los corrijan o subsanen presentando la documentación que proceda a través del SiREC-Portal de Licitación Electrónica, ante la propia mesa de contratación, bajo apercibimiento de exclusión definitiva de la persona licitadora si en el plazo concedido no procede a la subsanación de dicha documentación. Posteriormente se reunirá la mesa de contratación y procederá a determinar las personas licitadoras que han sido admitidas y rechazadas, con indicación, en su caso, de las causas del rechazo.

Las ofertas que correspondan a proposiciones rechazadas quedarán excluidas del procedimiento y los sobres electrónicos que las contengan no podrán ser abiertos.

**8.1.2.** Tras el examen de la documentación contenida en el sobre electrónico nº 1, se procederá a la apertura de las proposiciones que deberá efectuarse en el plazo máximo de veinte días contado desde la fecha de finalización del plazo para presentar las mismas.

Si la proposición se contuviera en más de un sobre electrónico, de tal forma que estos deban abrirse en varios actos independientes, el plazo anterior se entenderá cumplido cuando se haya abierto, dentro del mismo, el primero de los sobres electrónicos que componen la proposición.

**8.1.3.** En su caso, se procederá a la apertura del sobre de documentación técnica para su valoración conforme a criterios de evaluación no automática (sobre electrónico nº 2), a cuyo efecto la mesa de contratación podrá solicitar los informes técnicos que considere precisos de conformidad con lo previsto en el artículo 150.1 y 157.5 de la LCSP.

En el acta de la sesión se dejará constancia documental de todo lo actuado.

## **8.2. APERTURA DE LA OFERTA ECONÓMICA Y DE LAS PROPOSICIONES EVALUABLES MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE FÓRMULAS, SOBRE ELECTRÓNICO 3.**

**8.2.1.** Una vez efectuada la evaluación de las ofertas conforme a los criterios no automáticos la mesa de contratación procederá en el día y hora señalados en el perfil de contratante del órgano de contratación a poner de manifiesto el resultado de esta evaluación. y a la apertura de la documentación relativa a criterios de evaluación automática (documentación económica y, en su caso, documentación técnica para su valoración conforme a criterios de evaluación automática (sobre electrónico n.º 3)).

La mesa de contratación podrá solicitar a los operadores económicos que “presenten, completen, aclaren o añadan la información o documentación pertinente” cuando la que se presente sea o parezca incompleta o errónea a través del SiREC-Portal de Licitación Electrónica.

No obstante, serán desestimadas aquellas proposiciones económicas que no concuerden con la documentación presentada y admitida, excediesen del presupuesto base de licitación, varieran substancialmente del modelo establecido, comportasen error manifiesto en el importe de la proposición o cuando existiese reconocimiento por parte de la persona licitadora de que la proposición adolece de error o inconsistencia que la hagan inviable.

**8.2.2.** En el supuesto de que sólo se hayan establecido criterios de evaluación automática, la mesa procederá a la apertura del sobre relativo a la documentación económica y, en su caso, documentación técnica (sobre electrónico n.º 3)

**8.2.3.** La valoración de los criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor, así como, en todo caso, la de los criterios evaluables mediante la utilización de fórmulas, se efectuará por la mesa de contratación, a cuyo efecto se podrán solicitar los informes técnicos que considere precisos de conformidad con lo previsto en los artículos 150.1 y 157.5 de la LCSP.

## **8.3. CLASIFICACIÓN DE LAS OFERTAS.**

**8.3.1.** Una vez realizada la valoración de las distintas proposiciones en los términos previstos en el artículo 145 de la LCSP, la mesa de contratación procederá a clasificarlas en orden decreciente de puntuación.

**8.3.2.** Cuando la mesa de contratación entienda que alguna de las proposiciones podría ser

calificada como anormalmente baja, tramitará el procedimiento previsto en el artículo 149.4 de la LCSP y, en vista de su resultado, propondrá al órgano de contratación su aceptación o rechazo de conformidad con lo previsto en el apartado 6 del mismo artículo.

**8.3.3.** Fuera del caso previsto en el apartado anterior, la mesa de contratación propondrá al órgano de contratación la adjudicación a favor de la persona licitadora que hubiese presentado la proposición que contuviese la mejor oferta en relación calidad-precio.

En los casos en que, de conformidad con los criterios de adjudicación no resultase admisible ninguna de las ofertas presentadas, la mesa propondrá que se declare desierta la licitación. De igual modo, si durante su intervención, apreciase que se ha cometido alguna infracción de las normas de preparación o reguladoras del procedimiento de adjudicación del contrato, podrá exponerlo justificadamente al órgano de contratación, proponiéndole que se declare el desistimiento.

**8.3.4.** En el caso de que se trate de un contrato sujeto a regulación armonizada, si se apreciaren indicios fundados de conductas colusorias en el procedimiento de contratación en tramitación, en el sentido definido en el artículo 1 de la Ley 15/2007, de 3 de julio, de defensa de la competencia, se estará al procedimiento establecido en el artículo 150.1 de la LCSP

La propuesta de adjudicación no crea derecho alguno a favor de la persona licitadora propuesta frente a la Administración, no obstante, cuando el órgano de contratación no adjudique el contrato de acuerdo con la propuesta formulada, deberá motivar su decisión.

#### **8.4. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:**

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

Los criterios y ponderación de los mismos se indican a continuación y en el **apartado 13 del Cuadro Resumen**. La elección de los criterios, así como la formulas se encuentran justificados en el expediente de contratación.

Se incorporarán de manera transversal y preceptiva los criterios medioambientales y de sostenibilidad energética siempre que guarden relación con el objeto del contrato, de conformidad con lo establecido en la Ley 7/2021, de 20 de mayo, de cambio climático y transición energética y el artículo 30 de la Ley 8/2018, de 8 de octubre, de medidas frente al cambio climático y para la transición hacia un nuevo modelo energético en Andalucía.

Cuando solo se utilice un criterio de adjudicación, este deberá estar relacionado con los costes, pudiendo ser el precio o un criterio basado en la rentabilidad, como el coste del ciclo de vida calculado de acuerdo con lo indicado en el artículo 148 de la LCSP.

Sólo podrá utilizarse como único criterio de adjudicación el referido al precio, cuando los productos estén perfectamente definidos técnicamente y no sea posible variar los plazos de entrega ni introducir modificaciones de ninguna clase en el contrato.

Cuando el único criterio a considerar sea el precio, se entenderá que la mejor oferta es la que incorpora el precio más bajo.

En los contratos de servicios que tengan por objeto prestaciones de carácter intelectual, como los servicios de ingeniería y arquitectura o de servicios intensivos en mano de obra, el precio no podrá ser el único factor determinante de la adjudicación.

**CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:**

**Criterios de Adjudicación Hospital Infanta Margarita de Córdoba**

| Nº ORDEN/<br>Y TIPO<br>CRITERIO                  | DENOMINACIÓN   | EVALUACIÓN<br>AUTO./NO<br>AUTO.  | PONDERACIÓN                   | FÓRMULA o CRITERIOS DE<br>VALORACIÓN   |
|--|--|--|-------------------------------|--|
| <p><b>1</b></p> <p><b>Criterio Económico</b></p> | <p><b>CANON</b><br/><b>Cláusula 3.5 PCAP</b><br/><b>(Anexo VII del PCAP)</b></p>             | <p><b>Evaluación automática</b></p> <p><b>Sobre nº 3:</b><br/>Documentación económica (oferta económica)</p> | <p><b>HASTA 10 PUNTOS</b></p> | <p>Se valorará la oferta de canon realizada en función de la subida que suponga sobre el importe mínimo de licitación sin IVA de 3.600 €. Se otorgarán 10 puntos a la oferta que presente el canon de mayor importe y con 0 puntos a la oferta que presente un canon de 3.600 €. Se puntuarán las restantes ofertas mediante proporcionalidad directa, según la siguiente fórmula:</p> <p>(10) X Oferta a valorar / oferta de mayor importe</p>  |
| <p><b>2</b></p> <p><b>Criterio Económico</b></p> | <p><b>PRECIOS CAFETERÍAS</b><br/><b>Cláusula 3.1.3 PCAP</b><br/><b>(Anexo VIII PCAP)</b></p> | <p><b>Evaluación automática</b></p> <p><b>Sobre nº 3:</b><br/>Documentación económica (oferta económica)</p> | <p><b>HASTA 10 PUNTOS</b></p> | <p>A) Precios al público: Se otorgarán 6 puntos a la oferta que contenga un mayor porcentaje promedio de descuento de los productos ofertados al público que figuran marcados con un asterisco en el Anexo V del PPT, de tarifas de precios para el público, puntuándose las restantes de forma proporcional decreciente, según la siguiente fórmula:</p> <p>(6) X (PDO) / (PDMA)</p> <p>PDO= Promedio de descuento ofertado.<br/>PDMA= Promedio de descuento más alto de los ofertados.</p> <p>B) Precios al personal: Se otorgarán 4 puntos a la oferta que contenga un mayor porcentaje promedio de descuento de los productos ofertados al personal que figuran marcados con un asterisco en el Anexo IV del PPT, de tarifas de precios para el personal, puntuándose las restantes de forma proporcional decreciente, según la siguiente fórmula:</p> <p>(4) X (PDO) / (PDMA)</p> <p>PDO= Promedio de descuento ofertado.<br/>PDMA= Promedio de descuento más alto de los ofertados</p> |

|                                 |   |   |                               |  |
|---------------------------------|---|---|-------------------------------|--|
| <p>3<br/>Criterio Económico</p> | <p><b>PRECIOS VENDING</b><br/>Cláusula 3.1.3 PCAP (Anexo VIII del PCAP)</p>   | <p><b>Evaluación automática</b></p> <p>Sobre nº 3: Documentación económica (oferta económica)</p> | <p><b>HASTA 5 PUNTOS</b></p>  | <p>A) Precios al público: Se otorgarán 3 puntos a la oferta que contenga un mayor porcentaje promedio de descuento de los productos ofertados al público que figuran marcados con un asterisco en el Anexo XII del PPT de tarifas de precios para el público, puntuándose las restantes de forma proporcional decreciente según la siguiente fórmula:</p> $(3) \times (PDO) / (PDMA)$ <p>PDO= Promedio de descuento ofertado.<br/>PDMA= Promedio de descuento más alto de los ofertados.</p> <p>B) Precios al personal: Se otorgarán 2 puntos a la oferta que contenga un mayor porcentaje promedio de descuento de los productos ofertados al personal que figuran marcados con un asterisco en el Anexo XI del PPT de tarifas de precios para el personal, puntuándose las restantes de forma proporcional decreciente, según la siguiente fórmula:</p> $(2) \times (PDO) / (PDMA)$ <p>PDO= Promedio de descuento ofertado.<br/>PDMA= Promedio de descuento más alto de los ofertados.</p> |
| <p>4<br/>Criterio Económico</p> | <p><b>PRECIOS MANUTENCIÓN DEL PERSONA AUTORIZADO</b><br/>Cláusula 3.3 del PCAP y apartado 9.4 del Cuadro Resumen (Anexo VII del PCAP)</p> | <p><b>Evaluación automática</b></p> <p>Sobre nº 3: Documentación económica (oferta económica)</p> | <p><b>HASTA 25 PUNTOS</b></p> | <p>La puntuación se asignará conforme al porcentaje de reducción que suponga el valor unitario de la dieta ofertada ponderada de cada licitador, sobre el valor unitario de la dieta licitada ponderada, obtenidas del siguiente modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valor unitario de la dieta licitada ponderada= precio licit desayuno*0,08+precio licit almuerzo* 0,60+precio licit cena*0,32=2,0928</li> <li>- Valor unitario de la dieta ofertada ponderada= precio oferta desayuno*0,08+precio oferta almuerzo* 0,60+precio oferta cena*0,32</li> </ul> <p>El valor unitario de la dieta ofertada ponderada se redondeará a 4 decimales<br/>El % de reducción se redondeará a dos decimales.</p>   |

|                                       |   |                          |                        | <p>La puntuación a cada oferta se asignará del siguiente modo:</p> <p>Un tramo lineal de 0 a 15 puntos, para las ofertas que supongan una reducción de hasta un 20%, de acuerdo al siguiente esquema:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Porcentaje de baja</th> <th>Puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Igual a 0%</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Mayor que 0% y menor o igual que 2%</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Mayor que 2% y menor o igual que 4%</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Mayor que 4% y menor o igual que 6%</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td>Mayor que 6% y menor o igual que 8%</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Mayor que 8% y menor o igual que 10%</td> <td>7,5</td> </tr> <tr> <td>Mayor que 10% y menor o igual que 12%</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Mayor que 12% y menor o igual que 14%</td> <td>10,5</td> </tr> <tr> <td>Mayor que 14% y menor o igual que 16%</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Mayor que 16% y menor o igual que 18%</td> <td>13,5</td> </tr> <tr> <td>Mayor que 18% y menor o igual que 20%</td> <td>15</td> </tr> </tbody> </table> <p>A partir de una reducción de 20%, se establece un tramo en el que podrán asignarse 10 puntos adicionales sobre los 15 obtenidos, mediante la siguiente fórmula:</p> <p>Mayor % de bajada= 25 puntos.</p> <p>Resto=15+(% bajada a valorar X 10 / mayor % de bajada).</p> | Porcentaje de baja | Puntos | Igual a 0% | 0 | Mayor que 0% y menor o igual que 2% | 1,5 | Mayor que 2% y menor o igual que 4% | 3 | Mayor que 4% y menor o igual que 6% | 4,5 | Mayor que 6% y menor o igual que 8% | 6 | Mayor que 8% y menor o igual que 10% | 7,5 | Mayor que 10% y menor o igual que 12% | 9 | Mayor que 12% y menor o igual que 14% | 10,5 | Mayor que 14% y menor o igual que 16% | 12 | Mayor que 16% y menor o igual que 18% | 13,5 | Mayor que 18% y menor o igual que 20% | 15 |
|---------------------------------------|---|--------------------------|------------------------|--|--------------------|--------|------------|---|-------------------------------------|-----|-------------------------------------|---|-------------------------------------|-----|-------------------------------------|---|--------------------------------------|-----|---------------------------------------|---|---------------------------------------|------|---------------------------------------|----|---------------------------------------|------|---------------------------------------|----|
| Porcentaje de baja                    | Puntos  |                          |                        |  |                    |        |            |   |                                     |     |                                     |   |                                     |     |                                     |   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |
| Igual a 0%                            | 0   |                          |                        |  |                    |        |            |   |                                     |     |                                     |   |                                     |     |                                     |   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |
| Mayor que 0% y menor o igual que 2%   | 1,5   |                          |                        |  |                    |        |            |   |                                     |     |                                     |   |                                     |     |                                     |   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |
| Mayor que 2% y menor o igual que 4%   | 3   |                          |                        |  |                    |        |            |   |                                     |     |                                     |   |                                     |     |                                     |   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |
| Mayor que 4% y menor o igual que 6%   | 4,5   |                          |                        |  |                    |        |            |   |                                     |     |                                     |   |                                     |     |                                     |   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |
| Mayor que 6% y menor o igual que 8%   | 6   |                          |                        |  |                    |        |            |   |                                     |     |                                     |   |                                     |     |                                     |   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |
| Mayor que 8% y menor o igual que 10%  | 7,5   |                          |                        |  |                    |        |            |   |                                     |     |                                     |   |                                     |     |                                     |   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |
| Mayor que 10% y menor o igual que 12% | 9   |                          |                        |  |                    |        |            |   |                                     |     |                                     |   |                                     |     |                                     |   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |
| Mayor que 12% y menor o igual que 14% | 10,5  |                          |                        |  |                    |        |            |   |                                     |     |                                     |   |                                     |     |                                     |   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |
| Mayor que 14% y menor o igual que 16% | 12  |                          |                        |  |                    |        |            |   |                                     |     |                                     |   |                                     |     |                                     |   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |
| Mayor que 16% y menor o igual que 18% | 13,5  |                          |                        |  |                    |        |            |   |                                     |     |                                     |   |                                     |     |                                     |   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |
| Mayor que 18% y menor o igual que 20% | 15  |                          |                        |  |                    |        |            |   |                                     |     |                                     |   |                                     |     |                                     |   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |
| 5                                     | <b>RECICLADO DE PRODUCTOS Y EL USO DE ENVASES REUTILIZABLES</b> | Automático               | <b>5 PUNTOS</b>        | Se asignarán 5 puntos a las empresas licitadoras que acrediten el reciclado de productos y el uso de envases reutilizables en las prestaciones del contrato, mediante certificado expedido por organismo acreditado. En caso contrario, la puntuación será de 0 puntos en este apartado.   |                    |        |            |   |                                     |     |                                     |   |                                     |     |                                     |   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |
| 6                                     | <b>PLAN FUNCIONAL-MEMORIA</b>                                   | Evaluación No automática | <b>HASTA 45 PUNTOS</b> | Se valorarán cada uno de los subcriterios que se detallan a continuación en los puntos 6.1 a 6.4 conforme a la siguiente   |                    |        |            |   |                                     |     |                                     |   |                                     |     |                                     |   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |

|                      |                               |  |                  |   |
|----------------------|-------------------------------|--|------------------|---|
| <p>No automático</p> | <p>TÉCNICA</p>                | <p>Sobre nº 2:<br/>Documentación Técnica</p> |                  | <p>escala:</p> <p>Escala de puntuación</p> <p><b>NIVEL DE LA VALORACIÓN FUNCIONAL</b></p> <p>- <b>MUY BUENA:</b> la oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y presenta mejor programa y mayor número de actuaciones válidas concretas en cuanto a los aspectos a valorar.</p> <p><b>100% de la ponderación establecida</b></p> <p>- <b>BUENA:</b> la oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y presenta un buen programa y un buen número de actuaciones válidas concretas en cuanto a los aspectos a valorar, si bien su oferta en conjunto es inferior a la valorada como muy buena.</p> <p><b>65% de la ponderación establecida</b></p> <p>- <b>ADECUADA:</b> La oferta se limita a la mayor parte de su contenido a indicar que cumple con lo establecido en el PPT, aportando escasos aspectos destacables.</p> <p><b>35% de la ponderación establecida</b></p> <p>- <b>INSUFICIENTE:</b> La oferta presentada no cumple las características técnicas recogidas en el Cuadro Resumen, las Cláusulas Administrativas Particulares o el Pliego de Prescripciones Técnicas o resultan insuficientes en aspectos técnico-funcionales objeto de valoración, en programas o actuaciones concretas, propuestas organizativas o medios técnicos.</p> <p><b>0% de la ponderación establecida</b></p> <p><b>UMBRAL MÍNIMO: 30 puntos</b></p> <p>Además, para superar el umbral mínimo será necesario que en ningún caso se obtenga en alguno de los apartados del Plan de la Memoria Técnica NO cumple o Insuficiente.</p> |
|                      | <p>Memoria funcional 6.1.</p> | <p>No automático</p>                         | <p>15 PUNTOS</p> | <p><b>6.1. MEMORIA TECNICA: ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO</b></p> <p>Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme a la cláusula 7.5.1 del Pliego de cláusulas Administrativas Particulares, con las características y requisitos establecidos en los apartados 7.1 del Pliego de Prescripciones Técnicas.</p>  |

|  |                               |               |                  |   |
|--|-------------------------------|---------------|------------------|---|
|  | <b>Memoria funcional 6.2.</b> | No automático | <b>15 PUNTOS</b> | <p><b>6.2. PROYECTO DE EQUIPAMIENTO, DECORACIÓN Y OBRAS E INSTALACIONES A REALIZAR.</b></p> <p>Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme a la cláusula 7.5.1 del Pliego de cláusulas Administrativas Particulares, con las características y requisitos establecidos en el apartado 7.2 del Pliego de Prescripciones Técnicas.</p>  |
|  | <b>Memoria funcional 6.3.</b> | No automático | <b>10 PUNTOS</b> | <p><b>6.3. VARIEDAD Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS</b></p> <p>Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme a la cláusula 7.5.1 del Pliego de cláusulas Administrativas Particulares, con las características y requisitos establecidos en el apartado 7.3 del Pliego de Prescripciones Técnicas.</p> <p>Además de los parámetros contenidos en los Pliegos, se valorará la oferta de productos ecológicos, saludables y de comercio justo.</p> |
|  | <b>Memoria funcional 6.4.</b> | No automático | <b>5 PUNTOS</b>  | <p><b>6.4. PLAN DE ACTUACIÓN, EQUIPAMIENTO A INCORPORAR Y PLAN DE TRABAJO PARA EL SERVICIO DE VENDING</b></p> <p>Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme a la cláusula 7.5.1 del Pliego de cláusulas Administrativas Particulares, con las características y requisitos establecidos en el apartado 7.4 del Pliego de Prescripciones Técnicas.</p>  |

#### 8.4.2. Ofertas anormalmente bajas.

En los casos en los que el órgano de contratación presuma que una oferta resulta inviable por haberse formulado en términos que la hacen anormalmente baja solo se la puede excluir del procedimiento de licitación mediante la tramitación del procedimiento previsto en el artículo 149 de la LCSP.

Cuando se utilicen una pluralidad de criterios se establecerán en el **apartado 13.1.2 del Cuadro Resumen**, los parámetros objetivos que permitan a la mesa de contratación identificar los casos en que una oferta se encuentre incurso en presunción de anormalidad, referidos a la oferta considerada en su conjunto.

Cuando la mesa de contratación hubiere identificado una o varias ofertas incursas en presunción de anormalidad deberá requerir por medios electrónicos a la persona o personas licitadoras que las hubieren presentado dándoles un plazo suficiente para que justifiquen y desglosen razonada y detalladamente, el bajo nivel de los precios, o de costes o cualquier otro parámetros en base al cual se haya definido la anormalidad de la oferta, mediante la presentación a través del SiREC-Portal de Licitación Electrónica de aquella información o documentos que resulten pertinentes a estos efectos. Para evaluar toda esa justificación la mesa puede solicitar el asesoramiento

técnico del servicio correspondiente, lo que le permitirá elevar al órgano de contratación una propuesta motivada de aceptación o rechazo. En caso de que la mesa de contratación proponga y el órgano de contratación considere que la oferta resulta inviable por incluir valores anormales se excluirá de la clasificación y se acordará la adjudicación a la mejor oferta, de acuerdo con el orden en el que hayan sido clasificadas de conformidad con lo previsto en el artículo 150 de la LCSP.

En todo caso se rechazarán las ofertas anormalmente bajas que se compruebe que lo sean por vulnerar la normativa de subcontratación o no cumplieren con las obligaciones aplicables en materia medioambiental, social o laboral, nacional o internacional, incluyendo los convenios sectoriales vigentes, en aplicación de lo establecido en el artículo 201 de la LCSP.

Se entenderá en todo caso que la justificación no explica satisfactoriamente el bajo nivel de los precios o costes propuestos por el licitador cuando esta se incompleta o se fundamente en hipótesis o prácticas inadecuadas desde el punto de vista técnico, jurídico o económico.

La falta de contestación a la solicitud de información a que se refiere el artículo 149.4 de la LCSP, o el reconocimiento por parte de la persona licitadora de que su proposición adolece de error o inconsistencia que la hagan invariable, tendrán la consideración de retirada injustificada de la proposición, de conformidad con lo establecido en el artículo 62.2 del RGLCAP.

## **8.5. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO Y NOTIFICACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN:**

**8.5.1.** Una vez aceptada la propuesta de la mesa por el órgano de contratación, éste requerirá por medios electrónicos a la persona licitadora, como a aquellas otras empresas a cuyas capacidades se recurra, que haya presentado la mejor oferta para que dentro del plazo de diez días hábiles, cinco días hábiles en el caso de tramitación urgente, a contar desde el siguiente a aquél en que hubiera recibido el requerimiento, presente a través de SiREC-Portal de Licitación Electrónica la documentación acreditativa: de la capacidad, ausencia de prohibiciones para contratar, solvencia económica-financiera, técnica-profesional, y otras, caso de no haberse aportado con anterioridad, exigidas en el **apartado 12.1 del Cuadro Resumen**, así como de disponer efectivamente de los medios que se hubiese comprometido a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato conforme al artículo 76.2 de la LCSP, y de haber constituido la garantía definitiva que sea procedente.

**8.5.2.** Se presentará copia electrónica, sea auténtica o no, de la documentación requerida, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 28.5 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre. En todo caso la persona licitadora será responsable de la veracidad de los documentos que presente.

### **Documentación justificativa del cumplimiento de los requisitos previos de la persona propuesta adjudicataria, y en su caso de aquellas otras a cuyas capacidades se recurra:**

La mesa de contratación procederá a la apertura y verificación de esta documentación administrativa requerida a la persona propuesta como adjudicataria.

1) Documento acreditativo de la personalidad y capacidad de la persona propuesta adjudicataria, como de aquellas otras empresas a cuyas capacidades se recurra

a) La capacidad de obrar de las personas jurídicas se acreditará mediante la escritura o documento de constitución, los estatutos o el acto fundacional, en los que consten las normas por las que se regula su actividad, debidamente inscritos, en su caso, en el Registro Público que corresponda, según el tipo de persona jurídica de que se trate.

b) La capacidad de obrar de las personas físicas se acreditará mediante la presentación de copia electrónica, sea auténtica o no, del Documento Nacional de Identidad o del documento de identificación equivalente.

Tratándose de unión de empresarios, se estará a lo dispuesto en la **cláusula 6.2.**

2) Poder suficiente para representar a la persona o entidad en cuyo nombre concurra la persona firmante de la proposición, debidamente inscrito en el Registro Mercantil, o en su caso en el correspondiente Registro oficial.

Bastanteo realizado por los servicios jurídicos de cualquier Administración a nivel estatal, autonómico o local, que acredite la comprobación de que las facultades o poderes de una o varias personas físicas son suficientes para actuar en nombre y representación de la persona licitadora.

3) Copia electrónica, sea auténtica o no, del D.N.I. de la persona firmante de la proposición.

4) Certificados acreditativos de hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes.

En caso de no presentar dicha documentación se entenderá autorizada la administración para el acceso a la información sobre las obligaciones tributarias con el Estado y la Comunidad Autónoma de Andalucía en procedimientos de contratación.

- Cuando se ejerzan actividades sujetas al Impuesto sobre Actividades Económicas: copia electrónica, sea auténtica o no del alta, referida al ejercicio corriente, o declaración responsable de no haberse dado de baja en la matrícula del citado Impuesto y último recibo o, en su caso, declaración responsable de encontrarse exento.

5) Documentación indicada en el **apartado 12.1 del Cuadro Resumen**, que acredita estar en posesión de las condiciones mínimas de solvencia que se requieren, de acuerdo con lo previsto en los artículos 86, 87 y 90 de la LCSP.

- En caso de UTE, la solvencia será la resultante de la acumulación de los documentos acreditativos de solvencia de las empresas agrupadas.

Cuando la persona propuesta para la adjudicación haya recurrido a las capacidades otras personas físicas o jurídicas presentará el compromiso, suscrito por ambas en el sentido de que durante toda la duración de la ejecución del contrato dispondrá efectivamente de esa solvencia y medios, y presentará la documentación justificativa del cumplimiento de los requisitos previos que fueron objeto del DEUC presentado.

- En los contratos sujetos a regulación armonizada, se presentarán los certificados expedidos por organismos independientes que acrediten que la persona empresaria cumple determinadas normas de garantía de la calidad, o de gestión medioambiental, conforme a lo dispuesto en los artículos 93 y 94 de la LCSP, si así se establece en el **apartado 12.2 del Cuadro Resumen**.

- En caso de UTE, la solvencia o clasificación será la resultante de la acumulación de los documentos acreditativos de solvencia o clasificaciones de las empresas agrupadas.

- En su caso, la documentación a que se refiere el **apartado 12.6 del Cuadro Resumen** que, en atención al objeto del contrato, resulte necesaria a efectos de acreditar la habilitación empresarial o profesional para contratar de la persona licitadora.

- Cuando se indique en el **apartado 12.3 del Cuadro Resumen** la exigencia a la persona licitadora del compromiso de dedicar o adscribir a la ejecución del contrato medios personales

o materiales, deberá aportar la documentación de disponer efectivamente de los medios que se hubiese comprometido a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato conforme al artículo 76.2 de la LCSP.

- 6) Certificación expedida por el órgano de dirección o persona representante de la persona licitadora, relativa a que no forma parte de los órganos de gobierno o administración, ningún alto cargo incluido en el ámbito de aplicación del artículo 2 de la Ley 3/2005, de 8 de abril, de Incompatibilidades de Altos Cargos de la Administración de la Junta de Andalucía y de Declaración de Actividades Bienes e Intereses de Altos Cargos y otros Cargos Públicos. A tales efectos deberá cumplimentarse el **anexo XII del pliego**.
- 7) Certificado de la empresa en el que conste tanto el número global de personas trabajadoras de plantilla como el número particular de personas trabajadoras con discapacidad en la misma o, en su caso de haberse optado por el cumplimiento de las medidas alternativas legalmente previstas, una copia electrónica sea auténtica o no de la declaración de excepcionalidad y una declaración de la persona licitadora con las concretas medidas a tal efecto aplicadas.

En el supuesto de no tener obligación de contratar personas con discapacidad, las personas licitadoras deberán aportar un certificado de la empresa en el que conste el número global de personas trabajadoras en plantilla y, en su caso de tener contratadas personas trabajadoras discapacitadas, su número y porcentaje respecto a ésta.

- 8) De conformidad con lo establecido en el artículo 71.1.d de la LCSP, las empresas licitadoras que tengan 50 o más personas trabajadoras deberán acreditar que cuentan con un plan de igualdad conforme a lo dispuesto en el artículo 45.2 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.

Para su acreditación se deberá presentar documentación acreditativa de la inscripción del plan de igualdad, registro de convenios y acuerdos colectivo de trabajo (REGCON) al tiempo de finalización del plazo de presentación de ofertas o en su caso, referencia a la publicación del plan de igualdad que permita verificar que la inscripción se ha producido a través del acceso público a la base de datos regulada en el artículo 17 del Real Decreto 713/2010, de 28 de mayo, sobre registro y depósito de convenios y acuerdos colectivos de trabajo. No obstante, se considera suficiente la solicitud de inscripción del plan de igualdad siempre que, a la fecha de finalización del plazo de presentación de ofertas, hayan transcurrido tres meses o más desde que se presentó la solicitud, sin que hubiera recaído resolución expresa sobre la procedencia de la inscripción.

Si la persona propuesta como adjudicataria no acreditara disponer de un plan de igualdad en los términos expuestos, antes de proceder a su exclusión de la licitación se le otorgará un plazo de 3 días naturales para que demuestre que, a la fecha del requerimiento efectuado a tal fin, se encuentra en condiciones de cumplir con cualquiera de las exigencias de los dos párrafos anteriores.

En el caso de que la persona licitadora no se encuentre dentro de los supuestos previstos legalmente y no tenga obligación de contar con un plan de igualdad, y no hay optado voluntariamente por tenerlo, deberá aportar declaración en este sentido.

- 9) Documentación acreditativa de la constitución de la garantía definitiva en el caso de que sea exigida.

Cuando se indique en el cuadro resumen que la realización del objeto del contrato requiere la coincidencia de trabajadores de dos o más empresas en un mismo centro de trabajo y que por tanto es necesaria la coordinación de actividades empresariales, deberá aportarse declaración responsable de materia de prevención de riesgos laborales y coordinación de actividades empresariales, según modelos **Anexos IX Y IX BIS**

- 10) Declaración de ausencia de conflicto de interés (DACI) de la persona contratista y de las personas subcontratistas, en su caso, conforme al modelo del **anexo XIV**, como medida de detección de posibles conflictos de interés y al objeto de garantizar la imparcialidad en el procedimiento de contratación pública.
- 11) Empresas Comunitarias o de Estados signatarios del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo.

Tendrán capacidad para contratar aquéllas que, con arreglo a la legislación del Estado en que estén establecidas, se encuentren habilitadas para realizar la prestación de que se trate. Cuando la legislación del Estado en que se encuentren establecidas exija una autorización especial o la pertenencia a una determinada organización para poder prestar en él el servicio de que se trate, deberán acreditar que cumplen este requisito.

La capacidad de las mismas se acreditará por su inscripción en el Registro procedente, de acuerdo con la legislación del Estado donde están establecidas, o mediante la presentación de una declaración jurada o un certificado, de acuerdo con lo establecido en el anexo I del Reglamento general de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

Empresas no Comunitarias, Deberán justificar mediante informe, que el Estado de procedencia de la empresa extranjera admite a su vez la participación de empresas españolas en la contratación con la Administración y con los entes, organismos o entidades del sector público asimilables a los enumerados en el artículo 3 de la LCSP, en forma sustancialmente análoga. Dicho informe será elaborado por la correspondiente Oficina Económica y Comercial de España en el exterior y se acompañará a la documentación que se presente.

La acreditación de su capacidad de obrar se instrumentará a través de informe de la Misión Diplomática Permanente de España en el Estado correspondiente o de la Oficina Consular en cuyo ámbito territorial radique el domicilio de la empresa.

En los contratos sujetos a regulación armonizada se prescindirá del informe sobre reciprocidad en relación con las empresas de Estados signatarios del Acuerdo sobre Contratación Pública de la Organización Mundial de Comercio.

La mesa de contratación o el órgano de contratación podrán recabar de la persona empresaria aclaraciones sobre los certificados y documentos presentados, o requerirle para la presentación de otros complementarios

Quienes estuviesen inscritos en el Registro de Licitadores de la Comunidad Autónoma de Andalucía, regulado por el Decreto 39/2011, de 22 de febrero, dependiente de la consejería competente en materia de hacienda, están exentos de presentar la documentación acreditativa que se exige, siempre que las circunstancias a que se refieren consten acreditadas en el mencionado Registro.

Para ello deberán aportar certificado de estar inscrito en dicho Registro, y declaración expresa responsable emitida por la persona licitadora o cualquiera de las representantes con facultades que figuren en el citado Registro, de que no se han modificado los datos que obran en el mismo, conforme el Anexo VI del citado Decreto 39/2011, de 22 de febrero.

Caso de haberse producido modificación, así se recogerá en el citado anexo y se aportará la documentación acreditativa.

Este certificado se expedirá electrónicamente, incorporándose de oficio al procedimiento, sin perjuicio de que las personas licitadoras presenten en todo caso la declaración responsable indicada en el apartado anterior.

No obstante, lo anterior, cuando el empresario esté inscrito en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público o figure en una base de datos nacional de un Estado miembro de la Unión Europea, como un expediente virtual de la empresa, un sistema de almacenamiento electrónico de documentos o un sistema de precalificación, y estos sean accesibles de modo gratuito para los citados órganos, no estará obligado a presentar los documentos justificativos u otra prueba documental de los datos inscritos en los referidos lugares.

Si la persona licitadora presenta la documentación y la mesa de contratación observase defectos u omisiones subsanables en la misma, lo notificará por medios electrónicos a través de SIREC-Portal de Licitación Electrónica y lo comunicará a través del perfil de contratante del órgano de contratación, a la persona licitadora concediéndole un plazo de tres días naturales para que los corrija o subsane, presentando la documentación que proceda a través de SiREC- Portal de Licitación Electrónica

De no presentar la persona licitadora propuesta como adjudicataria la documentación que se indica en la **cláusula 8.5.1 y 8.5.2**, en el plazo señalado, o tras el plazo de subsanación concedido, se entenderá que ha retirado su oferta, procediéndose a exigirle el importe del 3 por ciento del presupuesto base de licitación, IVA excluido, en concepto de penalidad, que se hará efectivo en primer lugar contra la garantía provisional, si se hubiera constituido, sin perjuicio de lo establecido en la letra a) del apartado 2 del artículo 71 de la LCSP

En el supuesto señalado en el párrafo anterior, se procederá a recabar la misma documentación a la persona licitadora siguiente, por el orden en que hayan quedado clasificadas las ofertas.

Si como consecuencia del contenido de la resolución de un recurso especial del artículo 44 de la LCSP fuera preciso que el órgano de contratación acordase la adjudicación del contrato a otra persona licitadora, se concederá a este un plazo de diez días hábiles, cinco días hábiles en el caso de tramitación urgente, para que cumplimente los trámites que resulten oportunos.

**8.5.3.** El órgano de contratación adjudicará el contrato dentro de los cinco días hábiles, tres días hábiles en el caso de tramitación urgente, siguientes a la recepción de la documentación. No podrá declararse desierta una licitación cuando exista alguna oferta o proposición que sea admisible de acuerdo con los criterios que figuren en el pliego.

**8.5.4.** La adjudicación deberá ser motivada, se notificará a las personas licitadoras por medios electrónicos, debiendo ser publicada en el perfil de contratante en el plazo de quince días. Ocho días en el caso de tramitación urgente.

La notificación deberá contener, en todo caso, la información que se recoge en el artículo 151.2 de la LCSP, que permita a la persona licitadora excluida interponer, recurso especial conforme al artículo 44 de la LCSP o recurso de reposición conforme a la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, suficientemente fundado contra la decisión de adjudicación y en ella se indicará el plazo en que debe procederse a la formalización del contrato.

## **8.6. DEVOLUCIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN.**

**8.6.1.** Si se hubiese constituido garantía provisional, la misma será devuelta a las personas interesadas inmediatamente después de la adjudicación del contrato, reteniéndose a la persona licitadora cuya proposición hubiera sido seleccionada para la adjudicación hasta que proceda a la constitución de la garantía definitiva.

**8.6.2.** Las proposiciones presentadas, tanto las declaradas admitidas como las rechazadas sin abrir o las desestimadas una vez abiertas, serán archivadas en su expediente. Adjudicado el contrato y transcurrido los plazos para la interposición de recursos sin que se hayan interpuesto,

la documentación que acompaña a las proposiciones quedará a disposición de las personas interesadas.

### **8.7. GARANTIA DEFINITIVA.**

**8.7.1.** El importe de la garantía definitiva, que deberá acreditarse en copia electrónica, auténtica o no, la establecida en el apartado **12 del Cuadro Resumen**, calculada en función de la naturaleza, importancia y duración de la concesión.

**8.7.2.** De conformidad con lo establecido en el artículo 116.6 de la Ley 14/2011, de 23 de diciembre, las Sociedades Cooperativas Andaluzas que resulten adjudicatarias vendrán obligadas a constituir una garantía por importe del veinticinco por ciento de la establecida anteriormente, en el supuesto de exigirse su constitución.

**8.7.3.** Esta garantía podrá constituirse bien mediante efectivo o en valores de deuda pública, mediante aval, mediante seguro de caución o mediante retención del precio del contrato. La acreditación de la constitución de la garantía se hará mediante medios electrónicos, informáticos o telemáticos.

**8.7.4.** La garantía se constituirá ante la Caja general de Depósitos de la Comunidad Autónoma, lo que se realizará por medios electrónicos a través de la sede electrónica de la Consejería competente en materia de Hacienda o de la sede electrónica general de la Administración de la Junta de Andalucía a las que se podrá acceder directamente a través de la sede electrónica de la Junta de Andalucía a las que se podrá acceder directamente a través de la dirección <https://www.ceh.juntadeandalucia.es/economíayhacienda/apl/surweb/modelos/modeloteso/asistente.jsp> o, en su defecto a través del portal de la junta de Andalucía.

### **8.8. DECISIÓN DE NO CELEBRACIÓN O ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO Y DESISTIMIENTO DEL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN POR LA ADMINISTRACIÓN.**

La decisión de no celebrar o adjudicar el contrato, o el desistimiento del procedimiento de adjudicación sólo podrá acordarse por el órgano de contratación antes de la formalización, y conforme a lo dispuesto en el artículo 152 de la LCSP.

## **III. FORMALIZACIÓN**

### **9.- FORMALIZACIÓN CONTRATO**

**9.1.-** El contrato se perfecciona con su formalización y en ningún caso podrá iniciarse la ejecución del contrato sin su previa formalización.

El contrato deberá formalizarse en documento administrativo que se ajuste con exactitud a las condiciones de la licitación y respete el contenido mínimo del artículo 35 de la LCSP, constituyendo dicho documento título suficiente para acceder a cualquier registro público. No obstante, la persona contratista podrá solicitar que el contrato se eleve a escritura pública, corriendo de su cargo los correspondientes gastos. En ningún caso se podrán incluir en el documento en que se formalice el contrato cláusulas que impliquen alteración de los términos de la adjudicación.

**9.2.-** Al ser el contrato susceptible de recurso especial en materia de contratación, la formalización no podrá efectuarse antes de que transcurran quince días hábiles desde que se remita notificación de la adjudicación a las personas licitadoras o candidatas en la forma prevista en el art. 153 de la LCSP.

El órgano de contratación requerirá a la persona adjudicataria para que formalice el contrato en plazo no superior a cinco días a contar desde el siguiente a aquel en que hubiera recibido el

requerimiento, una vez transcurrido el plazo previsto en el párrafo anterior sin que se hubiera interpuesto recurso que lleve aparejada la suspensión de la formalización del contrato. De igual forma procederá cuando el órgano competente para la resolución del recurso hubiera levantado la suspensión.

**9.3.-** La persona adjudicataria, con carácter previo a la formalización del contrato, deberá:

Cuando así se haya establecido en el **apartado 18 del Cuadro Resumen**, el/la adjudicatario/a deberá aportar documento acreditativo de haber formalizado una póliza de seguro que cubra las responsabilidades que puedan derivarse de la ejecución del contrato. El importe mínimo asegurado será equivalente a la totalidad del presupuesto de licitación. En el caso de que se exija otro importe, éste se hará constar en el citado apartado.

Caso de que la adjudicataria sea una unión temporal, deberá aportar la escritura ~~pública~~ de formalización de la misma, cuya duración será coincidente con la del contrato hasta su extinción.

**9.4.-** Cuando por causas imputables a la persona adjudicataria no se hubiese formalizado el contrato dentro del plazo indicado, la Administración le exigirá el importe del 3 por ciento del presupuesto base de licitación, IVA excluido, en concepto de penalidad, que se hará efectivo en primer lugar contra la garantía definitiva, si se hubiera constituido, sin perjuicio de lo establecido en la letra b) del apartado 2 del artículo 71 de la LCSP.

En dicho caso el contrato se adjudicará al siguiente licitador por el orden en que hubieran quedado clasificadas las ofertas, previa presentación de la documentación establecida en el apartado 2 del artículo 150 de la LCSP, resultando de aplicación los plazos establecidos en el apartado anterior.

**9.5.-** La formalización de los contratos deberá publicarse, junto con el correspondiente contrato, en un plazo no superior a quince días tras el perfeccionamiento del mismo en el perfil de contratante del órgano de contratación, así como en el «Diario Oficial de la Unión Europea».

## **IV EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

### **10.-EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

#### **10.1.- FORMA DE EJECUCIÓN:**

**10.1.1.-** La ejecución se realizará a riesgo y ventura de la persona contratista.

Con respecto a la concesión de servicios de explotación del servicio de cafetería y máquinas expendedoras:

Las prestaciones objeto del mismo implican la transferencia al concesionario del riesgo operacional, en los términos señalados en el art. 14.4 de la LCSP.

Además, cuando el plan de viabilidad haya sido elaborado por el Órgano de contratación e incluido en el expediente de contratación, los licitadores deberán revisar las previsiones de ingresos y gastos contenidas en el horizonte temporal para la recuperación de la inversión y obtención de los beneficios previstos, durante el tiempo de duración de la concesión de servicios. El órgano de contratación no responderá de las desviaciones que se puedan poner de manifiesto durante la explotación del servicio y, en su caso, ejecución de las obras e inversiones previstas, asociadas a dicho servicio, por lo que en todo caso el contratista asumirá plenamente el riesgo y ventura de la explotación del servicio.

A su vez, se establece que todo lo relativo a efectos, cumplimiento y extinción de los contratos de concesión de servicios se regula por las disposiciones de la LCSP, excluidos los artículos 208 y 210. Tampoco resultarán de aplicación, salvo en la fase de construcción cuando comprenda la ejecución de obras, el apartado 2 del artículo 192, el artículo 193 y el artículo 195.

En base a la misma el concesionario estará sujeto al cumplimiento de las siguientes obligaciones:

- a) Prestar el servicio con la continuidad convenida y garantizar a los particulares el derecho a utilizarlo en las condiciones que hayan sido establecidas y mediante el abono, en su caso, de la contraprestación económica comprendida en las tarifas aprobadas. En caso de extinción del contrato por cumplimiento del mismo, el contratista deberá seguir prestando el servicio hasta que se formalice el nuevo contrato.
- b) Cuidar del buen orden del servicio, pudiendo dictar las oportunas instrucciones, sin perjuicio de los poderes de policía a los que se refiere el artículo anterior.
- c) Indemnizar los daños que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo del servicio, excepto cuando el daño sea producido por causas imputables a la Administración.
- d) Respetar el principio de no discriminación por razón de nacionalidad, respecto de las empresas de Estados miembros de la Comunidad Europea o signatarios del Acuerdo sobre Contratación Pública de la Organización Mundial del Comercio, en los contratos de suministro consecuencia del de concesión de servicios.
- e) Cualesquiera otras previstas en la legislación, en el pliego de cláusulas administrativas particulares y en el resto de la documentación contractual.

Con respecto a las prestaciones del contrato de servicio de mantenimiento de personal autorizado, lo referente a efectos, cumplimiento y extinción se regula por las disposiciones de la LCSP, y en particular artículos 308 a 313, del citado texto legal.

**10.1.2.-** El contrato deberá cumplirse a tenor de sus cláusulas, sin perjuicio de las prerrogativas establecidas por la legislación a favor del órgano de contratación.

**10.1.3.-** La persona contratista está obligada al cumplimiento de todas las disposiciones vigentes en relación con el objeto del contrato, debiendo haber obtenido, en su caso, las cesiones, permisos y autorizaciones necesarias, de los titulares de las patentes, modelos y marcas de fabricación correspondientes, corriendo de su cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos, siendo responsable de toda reclamación relativa a la propiedad industrial y comercial y debiendo indemnizar al Servicio Andaluz de Salud por todos los daños y perjuicios que para el mismo puedan derivarse de la interposición de cualquier tipo de reclamaciones.

Serán de cuenta del/la adjudicatario/a los gastos e impuestos derivados de la formalización del contrato.

La persona contratista será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para la administración o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato, tal y como establece el artículo 311.2 de la LCSP.

A su vez, tal y como establece el artículo 201 de la LCSP, se establece como obligación legal que el órgano de contratación tomará las medidas pertinentes para garantizar que en la ejecución del contrato, el contratista cumpla las obligaciones aplicables en materia medioambiental, social o laboral establecidas en el derecho de la Unión Europea, el derecho nacional, los convenios

colectivos o por las disposiciones de derecho internacional medioambiental, social y laboral que vinculen al Estado y en particular las establecidas en el anexo V de la LCSP.

**10.1.4.-** En particular y 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.

La persona contratista deberá de colaborar activamente con el Área responsable del Sistema de Gestión Ambiental en lo relativo a la vigilancia de los impactos ambientales asociados a sus actividades y/o servicios, y en la obtención de datos relativos al seguimiento de los aspectos ambientales derivados de su actividad en el SAS.

Esta condición se califica como obligación contractual esencial cuyo incumplimiento podrá dar lugar a la resolución del contrato.

El contratista responderá de cualquier incidente por él causado. Cada Centro sanitario se reserva el derecho a repercutir sobre el contratista las acciones y gastos que se originen por el incumplimiento de sus obligaciones de carácter ambiental.

Para evitar tales incidentes, el contratista adoptará las medidas preventivas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuo, con extrema atención a la correcta manipulación de los residuos peligrosos.

El coordinador-supervisor de cada hospital será responsable de la vigilancia del cumplimiento de estas condiciones de carácter ambiental.

Los residuos generados durante los trabajos que sean de titularidad del contratista, deberán ser retirados de las instalaciones, bajo su responsabilidad, de acuerdo a las prescripciones legales vigentes, comunicando dicho trámite a cada Centro sanitario. El contratista se hará cargo de los residuos que se generen en la actividad que preste para cada Centro sanitario.

El contratista se compromete a informar inmediatamente a cada Centro sanitario sobre cualquier incidente que se produzca en el curso de los trabajos. Cada Centro sanitario podrá solicitar un informe escrito referente al hecho y a sus causas.

El contratista adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación ambiental comunitaria, estatal, autonómica y local vigente que sea de aplicación, siguiendo las metodologías recogidas en la serie de normas ISO 14000 de Gestión Ambiental y en el Plan de Gestión del Residuos del SAS, y sus respectivos SIGAS.

El contratista perfeccionará la competencia profesional de su personal que vaya a realizar actividades con incidencia ambiental, mediante los procedimientos preventivos oportunos.

La empresa contratista deberá cumplir los procedimientos y protocolos de cada Centro sanitario que le sean aplicables.

El contratista asegurará la participación en la formación que les corresponda dentro de la implantación del Sistema de Gestión Ambiental de cada Centro sanitario.

El incumplimiento de la citada legislación, será considerada falta y conllevará la imposición de su correspondiente penalidad.

La ejecución del contrato se desarrollará, sin perjuicio de las obligaciones que corresponden a la

persona contratista, bajo la dirección, inspección y control del órgano de contratación, el cual podrá dictar las instrucciones oportunas para el fiel cumplimiento de lo convenido.

#### **10.1.5.- La persona responsable del contrato.**

Con independencia de la unidad encargada del seguimiento y ejecución ordinaria del contrato que figure en los pliegos, el órgano de contratación deberá designar una persona responsable del contrato a la que le corresponderá coordinar, supervisar y controlar su ejecución y adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta realización de la prestación pactada, dentro del ámbito de facultades que aquellos le atribuyan, que será a todos los efectos la responsable de la Administración frente a la persona contratista, que podrá ser una persona física o jurídica, vinculada a la entidad contratante o ajena a él, y que podrá estar auxiliado por una unidad encargada del seguimiento y ejecución o una entidad controlada a tal efecto.

El nombramiento será comunicado por escrito a la persona contratista en el plazo de quince días desde la fecha de formalización del contrato y, en su caso, su sustitución en idéntico plazo, desde la fecha en que se hubiera producido.

La persona responsable y sus colaboradores, acompañados por el delegado de la persona contratista, tendrán libre acceso a los lugares donde se realice el servicio.

**10.1.6.-** Se considerará como obligación esencial incurrir en cualquier causa de prohibición de contratar de las definidas en el artículo 71 de la LCSP, de forma sobrevenida durante la prestación del contrato.

El incumplimiento de dicha condición que tiene carácter esencial podrá ser causa de resolución del contrato.

**10.1.7.-** La persona contratista quedará obligada, con respecto al personal que emplee en la realización del objeto del contrato, al cumplimiento de las siguientes disposiciones en materia Laboral:

El órgano de contratación podrá comprobar el estricto cumplimiento de las obligaciones de pago con respecto a las cotizaciones de Seguridad Social de los trabajadores que participan en la ejecución del contrato:

- El adjudicatario deberá estar al corriente de pago de las cotizaciones de Seguridad Social del personal que participe en la ejecución del contrato. Se considerará que se incumple cuando el empresario deje de pagar durante dos meses consecutivos las cuotas a la Seguridad Social.

A tal efecto, se exigirá, junto a la factura mensual el envío del justificante de las cotizaciones efectuadas (TC1, TC2 y documento de ingreso de las cuotas) de todo el personal.

El órgano de contratación podrá comprobar el estricto cumplimiento de los pagos que la persona contratista ha de hacer a los trabajadores que participan en la ejecución del contrato:

- El adjudicatario deberá estar al corriente de pago de las nóminas del personal que participe en la ejecución del contrato. Se considerará que se incumple la citada condición cuando se produzca un retraso o impago en el abono de las nóminas en más de dos meses.

A tal efecto, se exigirá, junto a la factura mensual el envío de certificación acreditativa de que el contratista se encuentra al corriente en el pago de las nóminas de los trabajadores que ejecuten

el contrato, emitida por el representante legal de la empresa.

Dichas obligaciones tendrán la consideración de obligaciones de carácter esencial, cuyo incumplimiento, podrá ser causa de resolución del contrato.

**10.1.8.-** En el supuesto de que la subrogación de las personas trabajadoras de la empresa contratista viniese establecida en las normas laborales de aplicación, se estará a lo dispuesto en éstas y el órgano de contratación facilitará a los/as licitadores/as la información a que se refiere el artículo 130 de la LCSP, con respeto, en todo caso, a lo dispuesto en la legislación sobre protección de datos de carácter personal, y según se establece en el **apartado 16.1 del Cuadro Resumen**.

Asimismo, con respecto al personal a subrogar, el contratista deberá cumplir con el convenio colectivo aplicable, respetando las condiciones que, se establezcan en dicho convenio y abonando, en todo caso, al menos el salario recogido en el mismo según la categoría profesional que le corresponda a la persona trabajadora. (Según **Anexo XV** del PCAP).

Asimismo, en los términos establecido en el art. 130.6 de la LCSP, y sin perjuicio de la aplicación, en su caso, de lo establecido en el artículo 44 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre, el contratista actual tiene la obligación de responder de los salarios impagados a los trabajadores afectados por subrogación, así como de las cotizaciones a la Seguridad social devengadas, aún en el supuesto de que se resuelva el contrato y aquellos sean subrogados por el nuevo contratista, sin que en ningún caso dicha obligación corresponda a este último. En este caso, la Administración, una vez acreditada la falta de pago de los citados salarios, procederá a la retención de las cantidades debidas al contratista para garantizar el pago de los citados salarios, y a la no devolución de la garantía definitiva en tanto no se acredite el abono de éstos.

El incumplimiento de dicha condición que tiene carácter esencial podrá ser causa de resolución del contrato.

**10.1.9.-** En los contratos de servicios relacionados con menores, las personas contratistas presentarán una certificación negativa del Registro Central de delincuentes sexuales respecto del personal que tenga contacto habitual con menores en la ejecución del contrato.

A tal efecto, 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 algún delito contra la libertad e indemnidad sexual, que incluye la agresión y abuso sexual, acoso sexual, exhibicionismo y provocación sexual, prostitución y explotación sexual y corrupción de menores, así como por trata de seres humanos, etc.

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

**10.1.10.-** La persona contratista quedará obligada, con respecto al personal que emplee en la realización del objeto del contrato, al cumplimiento de las disposiciones en materia de Seguridad y Salud Laboral, que se definen en la cláusula 10.1.17 del presente Pliego.

En base a las mismas, de conformidad con lo dispuesto en el apartado 2 del art. 202 de la LCSP, se establecen las siguientes condiciones especiales de ejecución:

“Es condición especial de ejecución que la empresa adjudicataria designe a una persona de contacto, vinculada a la empresa y con formación específica en la materia, para supervisión y control de la aplicación de las condiciones de seguridad y salud laboral exigibles, así como para la detección de las posibles incidencias que surjan en este ámbito, sin perjuicio de las funciones encomendadas al coordinador de seguridad y salud en aquellos contratos en los que esta figura tenga carácter preceptivo”

Para dar cumplimiento a esta condición, la empresa adjudicataria, al inicio de la ejecución del contrato, deberá comunicar a la persona responsable del contrato, la persona de contacto designada. Con carácter anual deberá aportarse un informe detallado sobre las actuaciones realizadas hasta esa fecha, con determinación de su contenido y alcance, sin perjuicio de la presentación de un informe al respecto a la finalización del contrato.

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

La vinculación de esta Condición Especial de Ejecución al objeto del contrato resulta fuera de toda duda, en la medida que es obligación de todo operador económico el cumplimiento de la legislación medioambiental, laboral de seguridad y de Seguridad social vigentes, y es procedente que se vele por dicho cumplimiento por parte de esta PLS como administración pública que es, estableciendo las mencionadas condiciones especiales de ejecución.

Esta condición habrá de ser, igualmente, exigible a los subcontratistas.

En el supuesto de que la empresa adjudicataria se haya comprometido a dedicar o adscribir medios a la ejecución del contrato se indica en el **apartado 12.4 del Cuadro Resumen** su carácter o no de obligación esencial a los efectos previstos en el artículo 211 f) de la LCSP. Igualmente, en el **apartado 12.5 del Cuadro Resumen** se indica si procede imponer o no penalidades en caso de incumplimiento de aquél, así como la cuantía de las mismas dentro de los límites establecidos en el artículo 192.1 de la LCSP.

**10.1.11.-**La persona contratista deberá indemnizar cuantos daños y perjuicios se causen a terceros derivados de la ejecución del contrato, salvo que fuesen consecuencia inmediata y directa de una orden del Servicio Andaluz de Salud.

Cuando la persona contratista, o personas de ellas dependientes, incurran en actos u omisiones que comprometan o perturben la buena marcha del contrato, el órgano de contratación podrá exigir la adopción de medidas concretas para conseguir o restablecer el buen orden de la ejecución de lo pactado.

**10.1.12.-** En los contratos de tracto sucesivo, salvo que se establezca su improcedencia en el **apartado 19 del Cuadro Resumen**, la persona contratista presentará un programa de trabajo para la ejecución del contrato, que habrá de aprobarse por el Órgano de Contratación.

**10.1.13.-** En los contratos de tracto sucesivo, la persona representante del Órgano de Contratación, a la vista de los trabajos realmente ejecutados y de los precios contratados, redactará las valoraciones correspondientes en los periodos que se fijan en el **apartado 20 del Cuadro Resumen**.

**10.1.14.-** Cuando el contrato tenga por objeto el desarrollo y puesta a disposición de productos protegidos por un derecho de propiedad intelectual o industrial llevará aparejada la cesión de éste a la Administración contratante.

**10.1.15.-** Cláusula de confidencialidad y protección de datos:

La persona contratista vendrá obligada a guardar la más estricta confidencialidad sobre el

contenido del contrato, así como los datos o información a la que pueda tener acceso como consecuencia de la ejecución del mismo, pudiendo únicamente poner en conocimiento de terceros aquellos extremos que el SAS autorice por escrito, y a usar dicha información a los exclusivos fines de la ejecución del contrato.

Será necesario que con la formalización del contrato se anexe al mismo el documento de acuerdo de confidencialidad conforme al **Anexo XVI** del pliego.

La persona contratista, deberá cumplir la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de personas físicas en lo que respecta a tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos). Para ello, y en aplicación de la disposición adicional vigésima quinta de la Ley 9/2017, la persona contratista tendrá la consideración de encargado del tratamiento. Teniendo obligación de guardar sigilo respecto de los datos de carácter personal a los que tenga acceso en el marco del presente contrato, únicamente los tratará conforme a las instrucciones del Servicio Andaluz de Salud y no los aplicará o utilizará con un fin distinto al estipulado, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 28.3 del RGPD, la presente cláusula, así como el contenido recogido en el **Anexo CR (“Acuerdo del Encargado del Tratamiento”)** al presente pliego de “Tratamiento de Datos Personales” y con los efectos allí recogidos, constituyen el contrato de encargo de tratamiento entre el órgano de contratación y la persona adjudicataria.

En caso de subcontratación con terceros la ejecución del contrato, y el subcontratista deba acceder a datos personales, la persona adjudicataria lo pondrá en conocimiento previo del órgano de contratación, quien concederá la autorización previa, en todo caso tras la comprobación del cumplimiento de los requisitos legales previstos.

En el caso de que la empresa, o cualquiera de sus miembros, destinen los datos a otra finalidad, los comunique o los utilice incumpliendo las estipulaciones del contrato, será responsable de las infracciones cometidas. Una vez finalizada la relación contractual, los datos de carácter personal tratados por la adjudicataria, así como el resultado del tratamiento obtenido, deberán ser destruidos o devueltos a la Junta de Andalucía en el momento en que ésta lo solicite.

El presente expediente y del contrato administrativo derivado del mismo quedan plenamente sometidos a los preceptos del Capítulo III “Medidas en materia de contratación pública” del Real Decreto-ley 14/2019, de 31 de octubre, por el que se adoptan medidas urgentes por razones de seguridad pública en materia de administración digital, contratación del sector público y telecomunicaciones.

El contratista debe someterse a la normativa nacional y de la Unión Europea en materia de protección de datos, estableciéndose **como condición especial de ejecución** en los términos establecidos en el artículo 202 de la Ley de Contratos del Sector Público, teniendo la misma el carácter de obligación contractual esencial de conformidad con lo dispuesto en la letra f) del apartado 1 del artículo 211, de la citada norma legal.

**10.1.16.-** La persona adjudicataria tendrá en cuenta las obligaciones de publicidad activa y de suministro de toda la información necesaria para el cumplimiento, por parte del Servicio Andaluz de Salud, en los términos recogidos en la ley 1/2014, de 24 de junio, de Transparencia Pública de Andalucía. Su incumplimiento podrá llevar aparejada las consecuencias previstas en los artículos 52 a 56 del referido texto legal. Su incumplimiento podrá llevar aparejada las consecuencias previstas en los artículos 52 a 56 del referido texto legal. Se hace constar expresamente que de acuerdo con en el artículo 4 de la citada Ley, la persona adjudicataria estará obligada a suministrar a la Administración, previo requerimiento y en un plazo de quince

días, toda la información necesaria para el cumplimiento de las obligaciones previstas en la citada Ley.

#### **10.1.17.- Requisitos de cumplimiento en materia de prevención de riesgos laborales y coordinación de actividades empresariales.**

La empresa adjudicataria deberá contar con un Sistema de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y en el R.D. 39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y con toda la normativa vigente relativa a esta materia, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores.

La empresa adjudicataria se compromete a promover la seguridad y la salud de los trabajadores mediante la aplicación de las medidas y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de los riesgos laborales derivados del trabajo, debiendo cumplir con lo requerido en materia de seguridad y salud laboral, tanto por la legislación vigente como por las normas internas de la propia empresa contratante.

Las empresas propuestas para adjudicación deberán realizar una descripción pormenorizada de las tareas a realizar, haciendo referencia a los materiales, productos químicos y equipos a utilizar, comprometiéndose a aportar la documentación que se le requiera en caso que la oferta resulte adjudicataria, debiendo cumplir con las obligaciones derivadas de la coordinación preventiva de la empresa contratante.

A los efectos de establecer los cauces necesarios para la coordinación de actividades empresariales, y dar así cumplimiento a la normativa de aplicación (artículo 24 de la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales y Real Decreto 171/2004), entre el Servicio Andaluz de Salud y las empresas con las que se mantuviera relación contractual, las empresas propuestas para adjudicación deberán aportar con la oferta:

-El documento DOC02-01: "Registro del cumplimiento en materia de Prevención de Riesgos Laborales por parte de las empresas contratadas por el Servicio Andaluz de Salud", debidamente cumplimentado y firmado.

-El documento DOC02-02 cumplimentando y firmando únicamente la parte destinada a la contrata.

*Toda la documentación a la que hace referencia el Doc02-01 deberá ser entregada por la empresa adjudicataria a la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales del ámbito correspondiente, previo al inicio de la actividad, para su validación. De este modo se iniciará la Coordinación de Actividades Empresariales que se recoge en la normativa de referencia y que se concreta en el Servicio Andaluz de Salud en el Procedimiento 02. Contratas y Coordinación de Actividades Empresariales del Sistema de gestión de Prevención de Riesgos Laborales del SAS. Todo ello con la finalidad de eliminar o controlar los riesgos laborales que puedan generarse en el desarrollo de los servicios prestados*

La persona adjudicataria se compromete a subsanar, actualizar y aportar la documentación que fuera necesaria a la Unidad de Prevención.

En concreto, la persona adjudicataria:

- Aportará la evaluación de riesgos de los trabajos a desarrollar, teniendo en cuenta la naturaleza de la actividad, las condiciones de trabajo existentes y la existencia de trabajadores con especial sensibilidad a determinados riesgos. Esta evaluación y su correspondiente planificación de la actividad preventiva deberán estar actualizadas y a disposición de la Dirección de cada Centro.

- Establecerá controles periódicos de las condiciones de trabajo y de la actividad de los trabajadores, debiéndose modificar las medidas de prevención cuando, como resultado de estos controles, se aprecie por la Dirección del Centro y/o del adjudicatario que son inadecuadas a los fines de protección requeridos.
- Deberá asegurarse que los equipos de trabajo sean adecuados para el trabajo que vaya a realizarse. Si la utilización de un equipo puede presentar un riesgo específico, se reservará su uso a los encargados del mismo, adoptando las medidas que reduzcan los riesgos al mínimo.
- En caso de ser necesario, deberá proporcionar a los trabajadores equipos de protección individual (EPI) adecuados frente a aquellos riesgos que no se hayan podido evitar y adaptados a las características de sus trabajadores. Vigilará que los EPI sean efectivamente utilizados por los trabajadores, asegurará un correcto mantenimiento de los EPI y procederá a su reposición cuando sea necesario.
- Deberá garantizar que cada trabajador reciba una formación adecuada en materia preventiva, tanto en el momento de su contratación, con independencia de la modalidad o duración de ésta, como cuando cambien los equipos de trabajo, o se introduzcan nuevas tecnologías.
- Garantizará la vigilancia periódica de la salud de los trabajadores, en función de los riesgos inherentes al trabajo, en los términos establecidos en el artículo 22 de la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales.
- Colaborará en las medidas de seguridad y planes de emergencia vigentes en el centro de trabajo.
- En caso de utilizar productos químicos para la realización de las tareas propias de la actividad, se responsabilizará de que estos cumplan la legislación vigente de aplicación en materia de seguridad y salud laboral, y que el uso de los productos se realice conforme a lo dispuesto en las fichas de datos de seguridad, debiendo aportar copia de las mismas a la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales. Asimismo, se responsabilizará de que todos los productos químicos utilizados cumplan la legislación vigente de aplicación en materia medioambiental, incluyendo todo lo relacionado con la eliminación de los mismos.

La persona adjudicataria cumplirá las normas de seguridad y de régimen interior establecidas en el centro que le sean de aplicación, en orden a prestar la mejor calidad en la atención al usuario y a alcanzar el mejor nivel de seguridad de los ocupantes del centro, tanto usuarios como trabajadores, visitas, etc.

Se califica de grave los incumplimientos repetidos de las normas de seguridad establecidas en el presente apartado.

#### **10.1.18 Obligaciones específicas del contrato:**

El contratista queda obligado a realizar el objeto del presente contrato en los términos recogidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas que rige la presente contratación. Entre ellas se fijan las siguientes:

### **10.1.18.1.- HORARIOS DE SERVICIO**

En los términos establecidos en el apartado 2.2 del Pliego de Prescripciones Técnicas, los horarios de servicio serán:

**Cafeterías:** El contratista prestará el servicio en cafetería de forma regular y continuada todos los días de la semana, mediante la organización de turnos y aportación de personal necesario para la atención de máxima calidad, en los siguientes horarios

#### **Cafetería Hospital Infanta Margarita:**

| <b>Cafetería AGSSC (HIM)</b> | <b>Horario</b>                     |
|------------------------------|------------------------------------|
| Cafetería de Personal        | De lunes a domingo de 8:00 – 12:00 |
| Cafetería de Público         | De lunes a domingo de 7:30 – 22:00 |

Si por circunstancias especiales y urgentes este horario tuviera que ser modificado con carácter no permanente, el adjudicatario deberá solicitar la autorización de la Dirección Económico Administrativa y de Servicios Generales del Centro Sanitario, exponiendo los motivos, la cual resolverá a su criterio.

**Máquinas de vending.** Todas las máquinas instaladas deberán estar operativas 24 horas o, si la actividad del servicio donde están instaladas es inferior, el número de horas de funcionamiento de dicho servicio. En todo caso deberá garantizarse la continuidad del servicio, sobre todo en horario nocturno, los fines de semana y festivos.

**Servicio de manutención de personal.** En los comedores de cafetería de público o personal, el horario será el siguiente:

- Desayuno: de 08,00 a 10,00 horas.
- Almuerzo: de 13,30 a 15,30 horas.
- Cena: de 20,30 a 22,30 horas.

Estos horarios serán flexibles para el personal que por razones justificadas se vea imposibilitado de acudir al comedor en estos horarios. Los facultativos de guardia de la UCI podrán solicitar el traslado a la propia Unidad de las ingestas que correspondan al tiempo de guardia de presencia física, ello en las condiciones de higiene y conservación necesarias para conservar las temperaturas, en cumplimiento de la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria.

### **10.1.18.2. SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL.**

El personal autorizado tendrá derecho a tres ingestas: desayuno, almuerzo y cena, correspondiendo las ingestas a consumir, según el horario de prestación del servicio y la autorización de la Dirección del Centro Sanitario. Podrán utilizar el servicio gratuito de comedor, aquellos profesionales que deban prestar servicio de manera presencial en el Centro Sanitario fuera de su horario ordinario, en jornada complementaria, en todo caso previa autorización.

El desayuno incluirá tostada completa y café o infusión. El menú de almuerzo y cena constará como mínimo de tres primeros, tres segundos, postre, pan, bebidas (sin alcohol) y café.

El menú del día, como mínimo, deberá estar compuesto de un primer plato caliente (legumbres, cereales, tubérculos y verduras) (potaje, lentejas, alubias, etc.), un segundo plato en el que el componente principal sea carne, pescado o huevos, pan y postre.

Para las cenas, el personal podrá personalizar su menú con otras alternativas como sándwiches, bocadillos o tortillas variadas, siempre y cuando la solicitud se realice junto con el almuerzo según el sistema establecido para ello.

Los almuerzos y las cenas se servirán en comedor o zona exclusiva uso de personal deguardia autorizado.

Las ofertas deberán incluir detalle de los menús propuestos, para las tres ingestas. Deberá atenderse a las recomendaciones básicas de la Dieta Mediterránea, fomentando la utilización de alimentos saludables, sostenibles y de temporada, reduciendo al mínimo las carnes procesadas, alimentos fritos y las grasas de origen animal, siendo obligatoria la inclusión de un menú “saludable”, tanto en almuerzo como cena, compuesto por verduras o ensalada y carne o pescado plancha.

Así mismo, en la programación de menús y otros artículos básicos del servicio de cafeterías, deberán preverse las eventuales peticiones de productos y menús específicos para celíacos o diabéticos y para cualquier tipo de alergia e intolerancia alimentaria.

Los menús, se fijarán con una periodicidad, como mínimo, de ocho días, para evitar en lo posible la rutina y deberán ser revisados por la Unidad de Nutrición y Control Alimentario del Hospital que será la competente para evaluar las eventuales modificaciones al mismo propuestas por el contratista.

El consumo anual de ingestas aproximado para la manutención del personal autorizado, será de:

- 8.000 desayunos
- 9.000 almuerzos
- 8.000 cenas

TOTAL 25.000 ingestas anuales

El Centro Sanitario abonará a la adjudicataria el importe de los consumos efectuados por el personal autorizado cada mes, previa justificación documental de las ingestas servidas.

A estos efectos, se establece el coste máximo por pensión completa desglosado en desayuno, almuerzo y cena, según los siguientes costes individuales (IVA excluido):

- Desayuno: 2,20 €
- Almuerzo: 11,00 €
- Cena: 11,00 €
- Pensión completa: 24,20 €

Los licitadores formularán su proposición económica, siendo los precios indicados los máximos admisibles que el licitador podrá mejorar en su oferta.

La relación de personal autorizado en el comedor del centro se comunicará a la empresa adjudicataria al tiempo del inicio del contrato. Esta relación puede variar a lo largo del contrato para adaptarse a las necesidades asistenciales.

La empresa adjudicataria se organizará y realizará las actuaciones necesarias para que con motivo del inicio del contrato no se interrumpa y se garantice el servicio de manutención.

### **10.1.18.3.- CAFETERIAS DE PERSONAL Y DE PÚBLICO**

El adjudicatario tiene derecho a percibir de los usuarios, como contraprestación a sus servicios, las tarifas de precios autorizadas. Así mismo deberá contar con medios técnicos suficientes que permitan emitir un ticket correspondiente al precio de lo consumido al tiempo de su abono y entregarlo a todos los usuarios.

El desayuno incluirá tostada completa y café o infusión. El menú de almuerzo y cena constará como mínimo de tres primeros, tres segundos, postre, pan, bebidas (sin alcohol) y café.

La oferta de menú del día deberá estar compuesta de un primer plato caliente (legumbres, cereales, tubérculos y verduras) (potaje, lentejas, alubias, etc.), un segundo plato en el que el componente principal sea carne, pescado o huevos, además de pan y postre, con tres opciones en cada plato. Será también obligatoria la opción de, al menos tres platos combinados y un “menú saludable” compuesto por verduras o ensalada y carne o pescado plancha.

Las ofertas deberán incluir detalle de los menús propuestos que atenerse a las recomendaciones básicas de la Dieta Mediterránea, fomentando la utilización de alimentos saludables, sostenibles y de temporada, reduciendo al mínimo las carnes procesadas, alimentos fritos y las grasas de origen animal. Así mismo, en la programación de menús y otros artículos básicos del servicio de cafeterías, deberán preverse las eventuales peticiones de productos y menús específicos para celíacos o diabéticos y para cualquier tipo de alergia e intolerancia alimentaria.

El contratista tendrá expuestas en lugar visible de las respectivas cafeterías las listas de precios autorizados. Las listas de precios de cafeterías deberán contener en forma expresa los precios de los cafés, desayunos, menús, etc

., se adjunta a la presente, PPT en **Anexos IV y V** las tarifas IVA incluido para el servicio de cafetería tanto de personal como público del Centro Sanitario respectivamente, las cuales se estiman ajustadas a precio de mercado a 5 años vista, por lo que sus precios no están sometidos a variación durante la duración del contrato. No obstante, podrán ser ampliadas previa aprobación de la Dirección Económico-Administrativa y de Servicios Generales del AGSSC durante la ejecución del contrato.

Las ofertas deberán incluir detalle de los menús propuestos, para las tres ingestas. Los menús, se fijarán con una periodicidad, como mínimo, de ocho días, para evitar en lo posible la rutina y deberán ser revisados por la Unidad de Nutrición y Control Alimentario del Hospital que será la competente para evaluar las eventuales modificaciones al mismo propuestas por el contratista.

En todo momento el adjudicatario deberá atenerse a las normas generales y específicas referidas a las limitaciones de aforo y distancia de seguridad, así como las medidas de higiene y limpieza. Todo ello sin detrimento de la calidad ni las condiciones que se establecen en este PPT para el servicio.

La empresa adjudicataria del expediente deberá prever en sus inversiones la dotación de todo el mobiliario y equipamiento necesario para el adecuado desarrollo de la prestación, nuevo (no usado o recuperado), el cual será propiedad de los Centros Sanitarios una vez finalizado el contrato.

La empresa adjudicataria se organizará y realizará las actuaciones necesarias para que con motivo del inicio del contrato no se interrumpa y se garantice el servicio de cafetería.

#### **10.1.18.4 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES Y ESPECÍFICAS DE LAS PRESTACIONES, EQUIPAMIENTO, DECORACIÓN OBRAS E INSTALACIONES A REALIZAR**

De acuerdo con lo establecido en el apartado 3 de Pliego de Prescripciones Técnicas, se entenderá, como prestación accesoria de la concesión de servicios, por adecuación, remodelación y acondicionamiento de las instalaciones, la propuesta y ejecución de las reformas necesarias en las cafeterías, así como la instalación del equipamiento necesario para el desarrollo óptimo de la actividad en las mismas, de forma que adapten a las necesidades del proceso, la normativa aplicable en materia de seguridad e higiene alimentaria y el modelo de servicio ofertado por cada licitador

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta, memoria justificativa de las reformas e instalaciones a realizar en cada una de las Cafeterías. Dicha propuesta de adecuación deberá contener la decoración, distribución, mobiliario y accesibilidad de las cafeterías (de forma que se cumpla el Decreto de accesibilidad y se consiga un entorno agradable y de calidad que permita la prestación de los servicios de acuerdo a los objetivos propuestos) y la relación del equipamiento que la licitadora propone incorporar al servicio, valorado, con detalle de cada equipo, características técnicas, precio, marca, modelo y prestaciones. Todo el equipamiento aportado deberá ser nuevo y pasará a ser propiedad de los Centros Sanitarios tras la finalización del contrato.

La propuesta decorativa deberá consistir en un cambio de imagen de las cafeterías, renovando el mobiliario y otros elementos decorativos, de manera que se adapten al modelo de servicio propuesto por la licitadora en su plan funcional e incorporen una imagen de confort y modernidad.

Dicho estudio contemplará, al menos, los siguientes aspectos: Relación completa y valorada de equipos y reformas que propone, características técnicas y calidades de los diversos equipos, mobiliario y decoración, plazo de realización de las actuaciones previstas, así como adecuación a la normativa vigente de las instalaciones y equipamiento.

Se adjunta en **Anexo IX PPT** a título informativo, la relación de equipamiento mínimo a adquirir por parte de la empresa adjudicataria.

Una vez adjudicado el contrato, una copia de la relación valorada de los equipos, maquinaria, mobiliario y decoración que la empresa adjudicataria se obliga a realizar, con las características técnicas y calidades de los mismos, quedará anexa al presente PPT, y servirá como inventario de dicha aportación de materiales, de los que habrá de acreditar su inversión en el plazo de 2 meses y justificado por el concesionario ante la Dirección Económico Administrativa y de Servicios Generales de cada Centro Sanitario.

Finalizado el contrato, las inversiones realizadas por el adjudicatario por estos conceptos pasarán a ser propiedad del Centro Sanitario.

#### **10.1.18.5.- DENOMINACIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS**

De acuerdo con lo dispuesto en el apartado 2.5 del Pliego de Prescripciones Técnicas, denominaremos Concesión del Servicio de vending el conjunto formado por la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos, cuyas características técnicas se definen en el presente PPT.

El adjudicatario tiene derecho a percibir de los usuarios, como contraprestación a sus servicios, las tarifas de precios autorizadas.

Las empresas estarán autorizadas con su correspondiente nº RGSEAA.

Se adjunta en el PPT en **Anexos XI y XII** las tarifas IVA incluido para vending tanto de personal como de público respectivamente, las cuales se estiman ajustadas a precio de mercado a 5 años vista, por lo que sus precios no están sometidos a variación durante la duración del contrato. No obstante, podrán ser ampliadas previa aprobación de la Dirección Económico-Administrativa y de Servicios Generales del AGSSC durante la ejecución del contrato.

El contratista tendrá expuestas en lugar visible en las máquinas de vending las listas de precios autorizados.

Se adjunta en **Anexos II y III** del PPT la ubicación y relación de maquinaria vending actual de cada uno de los Centros Sanitarios. Las empresas licitadoras incluirán en su oferta la relación de máquinas que proponen instalar, nuevas, especificando el tipo y las características, productos y marcas, fichas técnicas de los productos, métodos de recaudación y rellenado, atención al usuario y cualquier otra característica o condición de la explotación que el licitador considere oportuno para la comprensión de la oferta. El número y tipo de máquinas expresado en dichos anexos podrán ser modificado y/o ampliado en la propuesta de los licitadores, la cual podrá ser aceptada en todo o en parte por la Dirección Económico Administrativa y de Servicios Generales del centro.

Las máquinas expendedoras seguirán siendo propiedad de la empresa adjudicataria una vez finalice el contrato.

Para el servicio de vending, deberán detallar el plan funcional del servicio en el que necesariamente se especificarán las frecuencias de reposición y retirada de papeleras/contenedores de residuos (vending), tiempo de respuesta ante averías, incidencias o reclamaciones, sistema de atención al usuario, sistema de pago, programa de limpieza y conservación propuesta los diferentes tipos de máquinas y su ubicación así como cualquier otro equipamiento que se considere más idóneo para la prestación del servicio. Esta propuesta podrá ser aceptada en todo o en parte por la Dirección Económico Administrativa y de Servicios Generales del Centro Sanitario.

Cualquier modificación de carácter técnico, incluyendo la sustitución de productos o ampliación de las máquinas instaladas, deberá tener igualmente previamente la autorización de la Dirección.

Los productos ofertados deberán atenerse al concepto Alimentación saludable cumpliendo el Reglamento (CE) n o 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos en la oferta de máquinas de vending. Entre otros las máquinas expendedoras de líquidos y alimentos sólidos que contendrán los siguientes productos característicos de la alimentación mediterránea:

Líquidos: agua mineral, zumos de frutas 100% sin azúcares añadidos ni edulcorantes artificiales (naturales sin edulcorantes, ni azúcares añadidos), bebidas a base de frutas y zumos), zumos frescos conservados con tecnología HPP y gazpachos conservados con tecnología HPP, batidos de frutas y verduras (smoothie) conservados con tecnología HPP, leche desnatada y leche semidesnatada

Alimentos sólidos: fruta fresca, fruta presentada en formato de cuarta gama, snacks de frutas (sin aditivos y con conservantes naturales), conservas de frutas (sin azúcar), ensaladas, platos a base de vegetales frescos, sopas vegetales frías, frutos secos (no fritos, sin coberturas de sal, sin coberturas de cacao, azúcares u otros ingredientes que los convierta en golosinas), yogures y preparados lácteos (sin azúcar añadido y bajos en grasa), barritas de cereales, tortitas de cereales y bocadillos y sándwiches, panificados con harina integral, a base de componentes de origen vegetal, jamón curado y embutidos cocidos con más de un 80% de carne, conservas de pescado al natural, o aceites vegetales (girasol y/o oliva), sin salsas y sin aditivos.

La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas se efectuará en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato. Las máquinas que se instalen deberán de ser de última generación tecnológica y de nuevo uso.

La instalación correrá a cargo de la empresa adjudicataria. Asimismo, corresponderá a dicha empresa el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas expendedoras para conseguir su correcto funcionamiento, de acuerdo con la legislación vigente de aplicación en cada momento y su funcionamiento permanente. En caso de avería cuya resolución se demore más de 72 horas, la adjudicataria deberá tener prevista la reposición de la máquina. Así mismo, detectada la avería se avisará, mediante cartelería de que la máquina está fuera de servicio, en la que se indique la situación de la máquina más cercada de las mismas características, de modo que facilite su localización a los usuarios.

Todas las máquinas que se oferten constarán de un mobiliario protector uniforme integral (encastrados) acorde con el entorno del Hospital o los Centros de Salud, que agrupará todas las máquinas que se instalen en una misma ubicación siempre que esta lo permita, contarán además con luminaria propia y papeleras. El modelaje y las características de los mobiliarios integrales deberán ser detallados en la oferta técnica. El centro decidirá el tipo y los motivos de la decoración de los panelados que se instalen, de entre los propuestos por el adjudicatario, debiendo contar, en todo caso, con el visto bueno de la Dirección, antes de proceder a su instalación.

Las máquinas no llevarán ningún tipo de publicidad comercial.

La empresa adjudicataria instalará al lado de cada máquina o grupo de máquinas el equipamiento necesario para la recogida de residuos, donde los usuarios podrán depositar los botes, vasos, cucharillas, envoltorios, latas, etc., segregados de forma que permita gestión de dichos residuos de acuerdo a los procedimientos establecidos en los Centros.

Las máquinas deberán mantenerse continuamente en perfecto estado de limpieza y conservación. El incumplimiento de esta condición podrá ser motivo de imposición de penalidades.

Los productos se renovarán con la frecuencia necesaria, teniendo en cuenta su fecha de caducidad o fecha de consumo preferente y se mantendrán a las temperaturas indicadas en el artículo 7 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, sobre normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

El adjudicatario deberá elaborar y aplicar un programa de autocontrol para este tipo de máquinas basado en la metodología APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos).

La reposición de los productos será diaria, poniendo especial cuidado en las fechas de caducidad. Este aspecto será recogido como registro de entrada, de cada máquina, que formará parte del Sistema de Autocontrol.

La empresa adjudicataria realizará la explotación de las máquinas a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo por su cuenta las operaciones de instalación, puesta en marcha, reparaciones, limpieza (interior, exterior y suelo bajo las máquinas) y conservación, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir.

La empresa adjudicataria se organizará y realizará las actuaciones necesarias para que con motivo del inicio del contrato no se interrumpa y se garantice el servicio de vending.

Asimismo, de conformidad con lo establecido en el apartado 2.5.1 del Pliego de Prescripciones Técnicas, el contratista tendrá las siguientes obligaciones:

1.- En ninguna de las máquinas podrán ser expedidas bebidas alcohólicas ni tabaco, quedando rigurosamente prohibida la instalación y explotación de máquinas recreativas y de apuesta y premio.

2.- En cada máquina estará señalizado claramente, el nombre de la empresa, domicilio social, número de teléfono de atención al cliente, correo electrónico o lugar donde el usuario pueda realizar las reclamaciones que estime pertinentes.

Dichas reclamaciones deberán ponerse en conocimiento de la Dirección del centro en el plazo máximo de 24 horas desde su recepción, así como la respuesta a las mismas, que, en el plazo máximo de 7 días, también deberá ponerse en conocimiento de la dirección del centro.

En el caso de reclamaciones que impliquen devolución de importes a los usuarios, deberá establecerse un procedimiento inmediato a través del responsable del contrato en cada centro.

3.- Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio. Además, deberá llevarse un registro de las temperaturas, de conservación en frío y de servicio en caliente, incluido en el Sistema de Autocontrol.

4.- La adjudicataria deberá aportar un sistema de pago específico para profesionales del centro, bien mediante tarjeta monedero o cualquier otro sistema que permita acceder a los productos al precio distinto y más económico establecido para profesionales. Este sistema deberá ponerse en funcionamiento simultáneamente al inicio del servicio o como máximo, en el plazo de un mes desde el inicio del contrato.

5.- Todas las máquinas instaladas serán de primer uso y las instrucciones, tanto en el exterior de las máquinas como en el display deberán estar al menos, en idioma español. Las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, té y leche), así como la marca comercial, se precisarán en la oferta.

6.- Igualmente, el contratista deberá tener en cuenta lo establecido en los apartados 2.5.1.1, 2.5.1.2, 2.5.1.3 y 2.5.1.4 y siguientes del Pliego de Prescripciones Técnicas, respecto a las especificaciones establecidas de los distribuidores automáticos de café expreso y bebidas calientes, de bebidas frías, de botellas de agua y de alimentos sólidos.

#### **10.1.18.6.- LIMPIEZA, HIGIENE Y CONTROL ALIMENTARIO**

El adjudicatario cumplirá la normativa sanitaria de aplicación en todos los aspectos relacionados con el servicio y en especial las normas referidas a la higiene, elaboración, distribución y comercio de productos alimenticios.

El adjudicatario deberá garantizar, en todo momento, el cumplimiento de las cadenas de frío y calor, antes y después de la elaboración de los alimentos para la correcta conservación de los mismos hasta su consumo.

Para ello, la empresa adjudicataria desarrollará e implantará un sistema de autocontrol, en cumplimiento de las especificaciones de la normativa vigente y garantizando, en todo momento, el mantenimiento de la cadena de frío y calor, antes y después de la elaboración de los alimentos para la correcta conservación de los mismos hasta su consumo. Asimismo, la empresa adjudicataria se inscribirá en el Registro General Sanitario en Empresas Alimentarias y Alimentos, en cumplimiento del Decreto 61/2012, de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía, para las actividades de desarrollo.

El adjudicatario cumplirá la normativa sanitaria de aplicación y en especial el RD 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, el RD 1254/91 relativo a mayonesas y otros alimentos con huevo, y el RD 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Si por motivos de producción fuese necesario abastecer a cualquiera de las cafeterías con comidas preparadas, esto se hará desde una cocina central con RGSEAA (Registro General Sanitario en Empresas Alimentarias y Alimentos).

Los centros, a través de la Unidad de Nutrición y Control Alimentario y el Servicio de Medicina Preventiva, establecerán los sistemas de control de calidades periódicos que considere oportunos, mediante los cuales se comprobarán la calidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados en las cafeterías y en las máquinas expendedoras, las condiciones de consumo (cantidades, presentación, temperatura), precios, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados, así como el aseo de los trabajadores.

La limpieza de los locales, equipos, utensilios y menaje, así como las actuaciones correspondientes a desinsectación y control de plagas (DDD), de locales y equipos, estará a cargo de la empresa adjudicataria.

Los locales estarán permanentemente limpios y presentables, en particular en los horarios de mayor afluencia de público. A estos efectos se deberá dedicar el personal y medios necesarios en cada uno de los turnos de las respectivas cafeterías y comedores personal, para facilitar la disponibilidad de espacio a los usuarios y mantener el adecuado nivel de orden y limpieza.

La limpieza de mantenimiento se realizará en el horario nocturno, una vez que las cafeterías se encuentren cerradas al público. No obstante, existirá un servicio permanente de limpieza que actuará a lo largo de las jornadas de mañana y tarde para mantener la limpieza de las instalaciones permanentemente.

Para conseguir un nivel de limpieza e higiene adecuadas a este tipo de instalaciones, se podrán establecer, de acuerdo con la Dirección Económico Administrativa y de Servicios Generales del Centro Sanitario, horarios de cierre de las cafeterías.

Los residuos serán evacuados por la puerta y circuito que se señale por el Centro Sanitario, dentro de los contenedores apropiados, depositándolos en el lugar que igualmente se indique hasta su retirada por los servicios municipales. Se realizará recogida selectiva de residuos, adaptándose, en todo momento, al Plan de Gestión de Residuos del Centro Sanitario.

El adjudicatario estará obligado a dotar en determinados espacios de la cocina, cafeterías y comedores de personal, con el asesoramiento del Servicio de Medicina Preventiva del Centro, de lavamanos de pedal con dispositivos de jabón y toallas de papel, igualmente suministrados por la empresa adjudicataria.

El adjudicatario será responsable de la limpieza de las máquinas expendedoras. Este tipo de equipos, por la frecuencia de uso, los derrames, etc. necesitan de una limpieza exterior con una frecuencia mínima diaria y limpiezas a fondo de carácter semanal. Por tratarse de un centro hospitalario es imprescindible mantener el máximo de limpieza en todos los equipos.

El contratista deberá cumplir toda la normativa higiénico sanitaria aplicable en la actualidad y la que en el futuro venga impuesta por la vía legal o reglamentaria, respecto de la actividad que desempeñe en la explotación del servicio contratado con el Centro Sanitario.

La empresa adjudicataria presentará el modelo detallado de sistema de autocontrol según el correspondiente al de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos previsto en el RD 3484/2000. Incluirá, en todo caso, los tipos y frecuencias de los autocontroles analíticos que realizará el adjudicatario, sistemas de limpieza, renovación de los productos almacenados, prácticas de manipulación correctas, control de calidad e higiene, etc.

El Centro Sanitario podrá establecer controles independientes del adjudicatario sobre los productos, en todas las fases del proceso y en el servicio.

#### **10.1.18.7.- LOCALES, INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO**

**El Hospital Infanta Margarita de Cabra**, (AGSSC) aportará el edificio destinado a las cafeterías y comedor de personal cuyos planos se detallan en el **Anexo I del PPT**, así como el equipamiento recogido en el **Anexo VIII del PPT**.

Todo el equipamiento aportado por el adjudicatario en las cafeterías y comedores de personal, en orden a prestar el servicio objeto del contrato, excluido el material auxiliar necesario de vajilla, cristalería, lencería, cubertería, etc., pasarán a ser propiedad del Hospital Infanta Margarita AGSSC, una vez finalizado el mismo. A tal efecto, el contratista realizará y pondrá a disposición de la Dirección del Centro Sanitario un inventario detallado y valorado del equipamiento, maquinaria y mobiliario que aporta al contrato.

Dicho material habrá de ser suficiente, mantenerse en perfecto estado de uso y deberán ser de primera calidad.

El número, así como la distribución y ubicación actual de las máquinas expendedoras instaladas en los Centros Sanitarios se reseña en los **Anexos III y II del PPT respectivamente**.

Se pondrán a disposición del adjudicatario los espacios físicos necesarios para la instalación de las máquinas expendedoras, así como los puntos de luz y agua ya existentes necesarios para la ejecución del servicio.

A la finalización del contrato la empresa adjudicataria retirará las máquinas expendedoras, en el tiempo que se establezca por la Dirección del Centro Sanitario. Los gastos que se ocasionen por la retirada, así como el saneamiento de los posibles desperfectos imputables serán cubiertos por la citada empresa.

El Servicio de Mantenimiento supervisará las actuaciones de la empresa adjudicataria en cuanto a la preinstalación, así como las que posteriormente fuera necesario realizar a lo largo del contrato.

El adjudicatario se obliga a aportar, para llevar a cabo el servicio de cafetería y comedores de personal, el material auxiliar necesario de vajilla, cristalería, lencería, cubertería, etc., bien entendido que ésta aportación lo será sin pérdida del derecho de propiedad.

El adjudicatario se compromete a realizar con sus propios medios, bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del Centro Sanitario, la instalación de las máquinas expendedoras y demás equipos para la recogida y gestión de los residuos.

El licitador deberá detallar en su oferta las características técnicas de los equipos, mobiliario, menaje y enseres para el servicio de cafetería, así como el número, ubicación y las características de las máquinas expendedoras que propone instalar, reservándose la Administración el derecho de solicitar el cambio por otra marca o modelo, si alguno de ellos no fuese aceptable en cuanto a calidad e idoneidad.

El contratista no podrá realizar reformas en los locales de las cafeterías ni añadir elementos a la estructura sin la autorización expresa de la Dirección Económico Administrativa y Servicios Generales del Centro Sanitario y serán a cuenta y riesgo del contratista. Las obras que se autoricen serán supervisadas en su diseño y realización por los servicios técnicos del Centro Sanitario y pasarán a ser propiedad del Servicio Andaluz de Salud, sin que el contratista tenga derecho alguno a indemnización, ni compensación del canon.

La empresa adjudicataria estará obligada a mantener en buen estado, corregir averías y ejecutar el mantenimiento técnico legal, preventivo y correctivo de todas las instalaciones industriales cedidas para la actividad. Asimismo, realizará a su coste todas las revisiones periódicas de dichas instalaciones que dictela legislación vigente, así como las actualizaciones que se puedan producir como consecuencia de la normativa vigente en cada momento: electricidad, fontanería, gas propano, cámaras frigoríficas, equipos de climatización, extracción de gases, centro de transformación, ascensor, etc.

la empresa adjudicataria realizará durante el primer mes de contrato una revisión Técnico Legal inicial por OCA del Centro de Transformación, de la instalación eléctrica de Baja Tensión y del Ascensor, las cuales se facilitarán al Centro Sanitario durante el primer mes de contrato. Mensualmente, antes del fin de cada mes, la empresa adjudicataria deberá facilitar a los servicios técnicos del AGSSC la documentación del mantenimiento técnico legal, preventivo y correctivo realizado en el mes anterior. El incumplimiento de esta condición podrá ser motivo de imposición de penalidades

Igualmente, el adjudicatario será el responsable del mantenimiento de las máquinas expendedoras instaladas, incluidas mano de obra y piezas de recambio.

Este mantenimiento se entiende en sus dos vertientes, por un lado, un servicio preventivo, que se hará de forma periódica, de las máquinas instaladas, que mantenga las instalaciones y máquinas en perfecto estado de funcionamiento, evitando posibles averías, y por otro lado un mantenimiento rápido y eficaz que responda en caso de averías imprevistas.

será por cuenta del adjudicatario el gasto por consumo de agua, gas propano y electricidad debiendo realizar a su nombre el cambio de titularidad de los suministros independientes, no así los consumos de las máquinas expendedoras, que serán a cargo del Centro Sanitario. Mensualmente, antes del fin de cada mes, la empresa adjudicataria deberá facilitar a los servicios técnicos del AGSSC las facturas de consumo de dichos suministros correspondientes al mes anterior. El incumplimiento de esta condición podrá ser motivo de imposición de penalidades

Las averías en instalaciones estructurales de cada centro, que se demuestren provocadas por el mal o inadecuado uso de las instalaciones o equipos o su deficiente mantenimiento u obsolescencia, serán responsabilidad de la empresa adjudicataria, que correrá con los gastos ocasionados en la subsanación de la avería, así como los desperfectos o perjuicios causados al Centro Sanitario o los usuarios. En caso de que estas incidencias de produzcan en más de tres ocasiones al año, se aplicará la responsabilidad contractual regulada en el apartado de penalidades.

Antes de que el contratista inicie su actividad en las cafeterías y comedores de personal, la Dirección Económico Administrativa y de Servicios Generales del Centro Sanitario llevará a cabo una inspección, a través de su Servicio Técnico, con el fin de garantizar que las instalaciones reúnan las condiciones necesarias para su buen funcionamiento, manteniendo esta facultad durante la vigencia del contrato y sus prórrogas, durante los cuales realizará las inspecciones que estime convenientes.

Los licitadores deberán presentar en su oferta técnica una propuesta de cronograma (actuaciones/tiempo de ejecución) de todas las modificaciones, adaptaciones o mejoras propuestas para adaptar las instalaciones a la propuesta de funcionamiento.

#### **10.1.18.8.- CALIDAD DEL SERVICIO**

La empresa contratista, previo al inicio de la prestación, entregará una relación completa de los productos alimentarios y alimenticios y las marcas que suministrará, acompañada de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), en el que se especifique claramente Clave, Categoría y Actividad autorizados del Proveedor para su homologación por los Centros hospitalarios, y las fichas técnicas individuales para cada una de ellas, en las que obligatoriamente se incluirá la información correspondiente a la presencia de alérgenos y Organismos Genéticamente Modificados (OGM). El contratista deberá tener al menos dos proveedores por cada uno de los productos antes citados.

Todos los artículos expedidos en las cafeterías, comedores y máquinas expendedoras, deberán ser de primera calidad y reunir las preceptivas condiciones higiénicas y organolépticas, así como adecuadas cualidades nutricionales y de presentación. Los menús y alimentos ofertados fomentarán:

- Las recomendaciones básicas de la Dieta Mediterránea para la elaboración del menú de ocho días y la oferta de productos en las máquinas expendedoras, evitándose alimentos procesados, alimentos cuya base de cocinado sea rebozados o fritos, embutidos grasos y harinas refinadas.
- La utilización y oferta de productos sin azúcar añadido, bajos en sal, bajos en grasa, sin ácidos grasos trans añadidos.
- Consumo moderado de sal (menos de 5 gr. al día)
- La utilización de alimentos saludables, sostenibles y de proximidad.
- El consumo de: legumbres, cereales integrales, frutas, verduras y hortalizas frescas de temporada.
- El consumo de aceite de oliva virgen extra.
- Frutos secos, no fritos y sin sal añadida.
- Leche y productos lácteos desnatados o semidesnatados.
- El consumo de huevo
- El consumo de pescado, incluyendo pescado azul.
- El consumo de carnes de ave y carnes magras.
- Utilización de técnicas culinarias seguras y saludables.
- El cumplimiento del Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos

El adjudicatario deberá tener disponibles, tanto en las cafeterías, como en las máquinas expendedoras, productos específicos para clientes con alergias o intolerancias alimentarias más comunes (gluten, etc.).

La Dirección se reserva el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las condiciones higiénico — sanitarias, así como los que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten no saludables, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

La contratación y adquisición de artículos que se consuman en las cafeterías, comedores de personal y máquinas expendedoras serán por cuenta exclusiva del contratista, no pudiendo utilizar el nombre del Hospital en sus relaciones con terceros, tanto en lo que afecte a clientes, proveedores, o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de la obligación que contraiga.

#### **10.1.18.9.- CONTROLES DE CALIDAD**

Se realizará como mínimo el control de calidad que a continuación se detalla:

Encuestas de satisfacción: con periodicidad semestral el adjudicatario realizará las pertinentes encuestas dirigidas a los usuarios de las cafeterías, tanto público como profesionales de las cafeterías, en las que se valorarán los siguientes aspectos:

- Atención del personal.
- Rapidez en la prestación del servicio.
- Variedad de la oferta.
- Calidad de los alimentos servidos.

La empresa adjudicataria aportará en el plazo máximo de un mes desde el inicio del contrato, un cronograma de realización de encuestas, así como, contenido, número de encuestas a realizar y procedimiento a seguir en análisis de resultados, que deberán ser autorizados por la Dirección Económico Administrativa y de Servicios Generales del Centro Sanitario a la que informará los resultados obtenidos y propondrá las propuestas de mejora, si procede. Con independencia de los controles y comprobaciones de la Dirección del Centro Sanitario a través de las personas que se designe, se podrán establecer comisiones de control de calidad del servicio y sistemas de control de quejas y reclamaciones con posibilidad de penalizaciones por incumplimiento.

Si a iniciativa del propio Centro Sanitario o por reclamaciones o denuncias de los usuarios se comprueba que el servicio prestado no se ajusta a lo indicado en las condiciones del contrato, la Dirección del Centro Sanitario podrá exigir a la empresa la corrección de los defectos, a su costa. En este sentido, la empresa será responsable, en todo momento, del mal funcionamiento del servicio.

#### **10.1.18.10.- CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES**

Todo el personal contratado por el adjudicatario dependerá única y exclusivamente del mismo, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de patrono respecto al citado personal con arreglo a la legislación laboral y social actualmente vigente, o que en lo sucesivo pueda promulgarse, sin que en ningún caso resulte responsable el Centro Sanitario de las obligaciones existentes entre ellos, aun cuando las medidas que adopten sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento, rescisión o interpretación del contrato suscrito por ambas partes.

El adjudicatario deberá cumplir durante todo el periodo de ejecución del contrato las normas y condiciones fijadas en el convenio colectivo que le sea de aplicación.

El adjudicatario será responsable de que los trabajadores a su cargo cumplan las reglas generales de disciplina, buen comportamiento, aseo y horario. Dichos trabajadores deberán ir debidamente uniformados e identificados.

El contratista deberá cumplir con respecto al personal a su cargo lo previsto en la normativa en vigor relativa a los manipuladores de alimentos.

Los daños que el personal del contratista pudiese ocasionar a los bienes propiedad de los Centros Sanitarios y sea por negligencia o conducta dolosa, serán indemnizados por el contratista.

El contratista se compromete a contratar al personal necesario para atender los servicios, a cuyos efectos presentará con la oferta, relación de personal mínimo que dispondrá para la prestación del servicio.

Todo el personal, tanto el de las cafeterías y comedores de personal, como los reponedores, personal de limpieza, etc. al servicio de la empresa adjudicataria, deberán mantener unaimagen acorde con el servicio y el centro, estando permanentemente aseados y correctamente uniformados e identificados. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario al igual que la limpieza y reposición de las mismas.

El personal que preste servicios en la cafetería-restaurante no podrá utilizar más enseres, locales y servicios que los señalados especialmente para ello.

La Dirección del Centro Sanitario, a través de la Unidad de Vigilancia de la Salud, se reserva el derecho de someter a reconocimiento médico a cualquier trabajador aportado por el adjudicatario, así como de exigir del mismo la prueba de los reconocimientos médicos a que le obligue como empresa la legislación vigente

El Centro Sanitario se reserva el derecho de exigir al adjudicatario que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del Centro Sanitario.

El personal llevará sobre el uniforme una tarjeta distintiva con fotografía y datos personales, que será aportada por el adjudicatario en el modelo que el Centro Sanitario establezca al efectoy deberá ir refrendada con la firma y sello de la correspondiente Dirección del Centro Sanitario. A estos efectos el adjudicatario dará cuenta de las altas y bajas que se produzcan, que deberá acompañar de la placa de identificación para su control.

Caso de que la plantilla ofertada por el adjudicatario se demuestre insuficiente para el cumplimiento de las prestaciones objeto de contrato, con los criterios de calidad y tiempo exigido, deberá incrementarla a su costa en número suficiente para cumplir correctamente los criterios exigidos.

El adjudicatario en todo caso presentará semestralmente certificación general de la Tesorería de la Seguridad Social, y de la Agencia Estatal de la Administración Tributaria, justificativas del cumplimiento de sus obligaciones para con el Sistema de Seguridad social y tributarias; y mensualmente, hasta el vencimiento del siguiente semestre los TC-1 y TC-2 cuyo devengo por cotizaciones se hayan producido en cada mes, así como copia fehaciente de los documentos acreditativos del cumplimiento de las obligaciones formales y de ingreso vencidas en dicho periodo.

El contratista estará obligado al cumplimiento de toda la normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales y coordinación de actividades empresariales, en todas las fases del contrato, tanto en la ejecución de las obras e instalaciones, como durante la prestación del servicio. En concreto, será la encargada de estudiar, documentar, organizar, gestionar cumplir y hacer cumplir toda la normativa de seguridad y salud en el trabajo.

#### **10.1.18.11.- OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA**

Además de las obligaciones recogidas en las cláusulas precedentes del presente Pliego, de acuerdo con lo establecido en el apartado 9 del Pliego de Prescripciones Técnicas, el contratista tendrá las siguientes obligaciones:

Si por causa de necesarias reestructuraciones internas del centro, hubiese necesidad de cambiar de lugar las cafeterías o máquinas expendedoras dentro del inmueble en el que se ubica o cualesquiera otros del Centro Sanitario, el adjudicatario vendrá obligado a soportar la resolución administrativa en que así lo acuerde el órgano de contratación, viniendo asimismo obligado a prestar el servicio en el lugar en que se encuentra hasta que la Administración le facilite otro de igual o superior superficie en el que desarrollar la actividad.

El adjudicatario, se compromete a conservar el inmueble ocupado, en perfectas condiciones de utilización, procediendo a las periódicas labores de mantenimiento, reparación o sustitución de aquellos elementos que se deterioraren por el continuo uso. Igualmente, realizará el mantenimiento tanto técnico legal como preventivo y correctivo del equipamiento e instalaciones afectos a las cafeterías y máquinas vending durante el período de vigencia del contrato, con la finalidad de que se encuentren en todo caso y momento en perfecto estado en orden a su finalidad y entrega al finalizar el contrato, en buen estado de conservación y funcionamiento adecuados.

Las obras de conservación se realizarán normalmente en los períodos temporales de menor utilización de las cafeterías debiendo el contratista, como consecuencia de los trabajos necesarios, comunicarlo a la Dirección Económico Administrativa y de Servicios Generales del Centro Sanitario, al menos con diez días de antelación, salvo que la actuación fuere imprevista y de carácter urgente e inaplazable, en cuyo supuesto bastará la mera comunicación previa. En todo caso, se cuidará que las interferencias a la libre y normal utilización de las cafeterías sean mínimas para los usuarios y la debida seguridad de los mismos. A tal fin, la Administración podrá exigir del adjudicatario la adopción de medidas concretas en tal sentido, tales como señalamiento de horarios, señalización mínima, precauciones de seguridad y plazo máximo de ejecución, que habrá de ser ponderado en atención a la naturaleza de la actuación a realizar, y todo ello, sin perjuicio de las responsabilidades que pudieren en su caso, derivarse para el contratista frente a terceros.

Sin perjuicio de los sistemas de seguridad, contra incendios y de cualquiera otra naturaleza que vinieren impuestos por normas legales, reglamentarias, municipales, de la edificación y buena construcción, el contratista, está obligado a instalar y mantener en perfecto estado de uso, un sistema propio de seguridad.

Será por cuenta del contratista la vigilancia y seguridad, limpieza, desinsectación y desinfección de todos los locales e instalaciones, tanto de carácter periódico, como cada vez que el estado del inmueble lo requiera. Estos tratamientos se ajustarán a la metodología y periodicidad recogida en la legislación vigente en la materia, entregando copia al Centro Sanitario del informe emitido tras su realización por Empresa autorizada al efecto con el fin de mantener un nivel de higiene óptimo de las instalaciones a su cargo así como de las instalaciones, utensilios y maquinaria que contenga, de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente en esta materia y las instrucciones, protocolos y manuales que la Dirección del Centro establezca, en atención al ámbito hospitalario en que se desenvolverá la actividad. Asimismo, se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario, sus accesos o zonas comunes o peatonales o colocar en los expendedores automáticos bebidas alcohólicas o tabaco.

Las reparaciones y mantenimiento técnico legal, preventivo y correctivo de instalaciones, mobiliario, equipos, y su adecuación a las distintas normativas y demás disposiciones legales vigentes durante la duración del contrato serán por cuenta exclusiva del adjudicatario. Será asimismo por cuenta exclusiva del adjudicatario, la reposición de cualquier instalación, equipamiento o mobiliario, que por deterioro o daño haga precisa su sustitución.

Para la correcta coordinación y comunicación entre la Dirección del Centro Sanitario y la empresa adjudicataria, ésta designará un representante que tendrá capacidad suficiente para actuar como portavoz de la empresa.

El contratista no podrá realizar venta alguna de artículos propios de la misma fuera de los locales destinados a cafeterías u en las máquinas expendedoras objeto del contrato, salvo en aquellos casos especiales debidamente autorizados o incluidos en el presente contrato.

En las cafeterías no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias. Expresamente se evitará la venta ambulante, la mendicidad, las asambleas de personal propio o tercero, así como la práctica de cualquier juego de azar. Igualmente, en orden a la normativa de aplicación en materia de consumo de tabaco, estará totalmente prohibido fumar en las cafeterías.

El derecho de admisión queda reservado a la Administración, pero será ejercido por la empresa adjudicataria, según las instrucciones que reciba de la Dirección del Centro Sanitario. Los pacientes ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en la cafetería. En caso de producirse tal situación, el contratista deberá hacerlo notar, instándole a volver a su habitación o lugar de reposo.

Tanto el servicio de manutención y cafetería como el de vending, se prestarán bajo la supervisión de la Dirección Económico Administrativa y de Servicios Generales del Centro Sanitario o persona en quien delegue, con expresa sumisión a las obligaciones que devenguen de las instrucciones que haga por escrito con respecto al mismo, dimanantes del servicio gestionado.

La adjudicataria será responsable del adecuado comportamiento de su personal, tanto en lo referido a la corrección en la atención al público, como a la profesionalidad y calidad en el desempeño de su trabajo. Las incidencias producidas por el incumplimiento de este compromiso, ya sea por reclamaciones u otros medios, podrá conllevar penalidades para la adjudicataria.

Se valorará especialmente en la oferta, el tiempo de formación a su personal en aspectos como la atención al usuario en el ámbito sanitario, comunicación y otras materias relacionadas con el adecuado trato al cliente.

La adjudicataria se compromete a contar con una persona con las funciones de interlocutor con el Hospital y persona responsable de mantener el adecuado funcionamiento, lo cual, en ningún caso ni circunstancia, podrá suponer relación contractual con el Servicio Andaluz de Salud, toda vez que dependerá, como el resto del personal empleado en la ejecución del servicio, única y exclusivamente de la empresa adjudicataria, la cual tendrá todos los derechos y obligaciones respecto del mismo.

En el caso de huelga legal, la empresa adjudicataria se compromete a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine el Centro Sanitario.

Los artículos objeto de consumo en la Cafetería–restaurante y máquinas vending serán adquiridos por cuenta de la empresa. Estos productos reunirán los requisitos higiénico- sanitarios que se establecen en la legislación vigente en cada momento y podrán ser sometidos a los controles que estime la Dirección del Centro Sanitario (Unidad de Nutrición y Control Alimentario y Servicio de Medicina Preventiva).

Se establecerá, previamente al inicio del servicio, el horario de carga y descarga, así como la entrada y circuito de suministros que será de obligado cumplimiento para el adjudicatario.

#### **10.1.18.12.- OBLIGACIONES DERIVADAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL (S.G.A.) Y ENERGÉTICO.**

De acuerdo con lo establecido en el apartado 10 del Pliego de Prescripciones Técnicas, el contratista tendrá las siguientes obligaciones derivadas del Sistema de Gestión Medio Ambiental (S.G.A.) y Energético:

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación ambiental comunitaria, estatal, autonómica y local vigente que sea de aplicación a los trabajos contratados.

El adjudicatario deberá cumplir los procedimientos y protocolos del Sistema Integrado de Gestión Ambiental implantado en el Centro Sanitario, en relación con los procedimientos y protocolos de éste que le son de aplicación y que a continuación se detallan:

- Política Ambiental
- PGA 8.1\_2 – Relación con Proveedores y Contratistas
- PO 01 – Gestión de los Residuos
- PEA – Plan de Emergencias Ambientales

El adjudicatario responderá de cualquier incidente por él causado. El Órgano Gestor se reserva el derecho a repercutir sobre el adjudicatario las acciones y gastos que se originen por el incumplimiento de sus obligaciones de carácter ambiental.

Para evitar tales incidentes, el adjudicatario adoptará las medidas preventivas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuo, con extrema atención a lo referido a los residuos peligrosos.

El Jefe de Obra o responsable del Servicio o Suministro designado por el adjudicatario será responsable de la vigilancia del cumplimiento de estas condiciones de carácter ambiental. Esta figura podrá ser requerida por el Órgano Gestor.

Los residuos generados durante los trabajos que sean de titularidad del adjudicatario deberán ser retirados de las instalaciones, bajo su responsabilidad, de acuerdo a las prescripciones legales vigentes, comunicando dicho trámite al Órgano Gestor. En particular, el adjudicatario se hará cargo de los siguientes residuos:

- Residuos asimilables a urbano, segregados adecuadamente.
- Residuos Peligrosos, que gestionarán a través de gestor autorizado y entregarán copia del Documento de Control al Responsable de Gestión Ambiental del Órgano Gestor.

El adjudicatario se compromete a informar inmediatamente al Responsable de Gestión Ambiental del Órgano Gestor sobre cualquier incidente que se produzca en el curso de los trabajos. El Responsable de Gestión Ambiental del Órgano Gestor podrá solicitar un informe escrito referente al hecho y a sus causas

#### **10.1.18.13.- RED ANDALUZA DE SERVICIOS SANITARIOS LIBRES DE HUMO (RASSLH).**

Los centros del Servicio Andaluz de Salud de la provincia de Córdoba se encuentran adheridos a la RASSLH, y a la ENSH (Global Network for Tobacco Free Health Service).

Conforme a lo dispuesto en la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, suministro, consumo y la publicidad de los productos del tabaco, está prohibido el consumo de tabaco tanto en el interior de los edificios como en todo el recinto exterior de todos los centros sanitarios del Servicio Andaluz de Salud de la provincia. La misma prohibición rige respecto al uso de cigarrillos electrónicos en todas sus modalidades.

#### **10.1.18.14.- SISTEMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES**

En la ejecución del presente contrato, el contratista está especialmente obligado a velar por el cumplimiento de la Ley 31/1995 de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales, y si la naturaleza de las tareas a realizar lo exige, el Real Decreto 773/1997, de 30 de mayo, sobre Disposiciones Mínimas de Seguridad y Salud relativas a la Utilización por los Trabajadores de Equipos de Protección Individual, Real Decreto 1215/1997, de 18 de julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo, y el RD 171/2004 en materia de coordinación de actividades empresariales, así como los procedimientos contenidos en el sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales del Servicio Andaluz de Salud.

En el sobre de documentación del cumplimiento de los requisitos previos, se incluirá: Descripción pormenorizada de las tareas a realizar debiendo hacer referencia a los materiales, productos químicos que en su caso utilicen (ficha de seguridad en castellano y etiquetado reglamentado de los envases), equipos a utilizar (marcados CE, declaración de conformidad en castellano o puesta en conformidad conforme al RD 215/97 y manual de instrucciones en castellano), y EPI (marcado CE y folleto informativo en castellano).

Asimismo, deberán aportar el documento DOC02-01 con las evidencias de cumplimiento de las exigencias que indica dicho documento y, al mismo tiempo, el documento DOC02-02: "Comunicación de empresa externa previa al inicio del trabajo", diligenciado en el apartado de "Contrata" (pg.2). En caso de resultar adjudicatarias deberán mantener una reunión de coordinación con la Unidad de PRL y cumplimentación completa del DOC02-02.

En caso de incumplimiento por parte de la empresa contratista de las normas en materia de prevención de riesgos laborales y coordinación de actividades empresariales, y que ello entrañe aquél un riesgo grave para la seguridad de los trabajadores, el Órgano de Contratación pondrá los hechos en conocimiento de la Inspección de Trabajo, pudiendo ordenar la paralización de los trabajos, y sin que ello interrumpa el cómputo de los plazos de ejecución del contrato.

#### **10.1.18.15.- RECLAMACIONES Y RESPONSABILIDAD**

El adjudicatario deberá tener a disposición de los usuarios, un libro de quejas y reclamaciones, sellado y autorizado por la autoridad competente, que será presentado mensualmente a la Dirección del Centro Sanitario, salvo que se produzca cualquier reclamación de los usuarios, en cuyo caso, el contratista está obligado a presentarlo en el plazo de 24 horas contadas a partir de la consignación de la reclamación en dicho libro. Sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos e instituciones, la Dirección del Centro es competente para conocer y, en su caso, para resolver de las reclamaciones que formulen los usuarios.

El adjudicatario responderá de cualquier daño o perjuicio que pudiera ocasionarse a los usuarios por motivos imputables a los servicios prestados, uso, consumo, etc., a cuyos efectos deberá suscribir y presentar el correspondiente Seguro de Responsabilidad Civil.

#### **10.1.18.16.- FACULTAD DE INSPECCIÓN**

El personal de los servicios técnicos del Centro Sanitario ejercerá las funciones de control e inspección que considere convenientes para la vigilancia del correcto cumplimiento de las obligaciones del contratista.

#### **10.2.- CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

**10.2.1.-** El contrato se entenderá cumplido por la persona contratista cuando éste haya realizado la totalidad de su objeto de acuerdo con los términos del mismo y a satisfacción del Servicio Andaluz de Salud.

**10.2.2.-** Su constatación exigirá un acto formal y positivo de recepción por parte del Servicio Andaluz de Salud, que deberá realizarse dentro del mes siguiente a haberse producido la realización del objeto del contrato, en los términos establecidos en los artículos 210 y 311 de la LCSP.

**10.2.3.-** En la recepción del servicio prestado se comprobará que el mismo se realizó en los términos previstos en este Pliego, el de Prescripciones Técnicas y sus respectivos Anexos.

**10.2.4.-** Dentro del plazo de un mes, a contar desde la fecha del Acta de recepción o conformidad, deberá acordarse y ser notificada a la persona contratista la liquidación correspondiente del contrato y abonarle, en su caso, el saldo resultante.

**10.2.5.-** Con respecto a las prestaciones objeto de concesión de servicios, explotación de cafetería y máquinas expendedoras, además:

**10.2.5.1.** Finalizado el plazo de la concesión, el servicio revertirá a la Administración, debiendo el contratista entregar las obras e instalaciones a que esté obligado con arreglo al contrato y en el estado de conservación y funcionamiento adecuados.

**10.2.5.2.** Dos meses anteriores a la reversión, que deberá fijarse en el pliego, el órgano competente de la Administración adoptará las disposiciones encaminadas a que la entrega de los bienes se verifique en las condiciones convenidas.

**10.2.5.3.** Los bienes afectos a la concesión que vayan a revertir a la Administración en virtud de lo establecido en el presente artículo, no podrán ser objeto de embargo.

#### **10.3.- GARANTIA DEL SERVICIO PRESTADO:**

**10.3.1.-** El plazo de garantía será de **un año**, según se ha indicado en el **apartado 14 del Cuadro Resumen** y empezará a contar, a partir de la fecha de recepción o conformidad.

**10.3.2.-** Si durante el plazo de garantía se acreditase la existencia de vicios o defectos en los trabajos efectuados, el Órgano de Contratación tendrá derecho a reclamar a la persona contratista la subsanación de los mismos.

**10.3.3.-** La persona contratista tendrá derecho a conocer y ser oída sobre las observaciones que se formulen en relación con el cumplimiento de la prestación contratada.

**10.3.4.-** Terminado el plazo de garantía sin que la Administración haya formalizado reparo o denuncia, la persona contratista quedará exenta de responsabilidad por razón de la prestación efectuada, sin perjuicio de lo establecido para los contratos que tengan por objeto la elaboración de proyectos de obras.

#### **10.4.- FORMA DE PAGO:**

**10.4.1.-** Con respecto a las prestaciones del servicio de manutención de personal autorizado, la persona contratista tendrá derecho al abono del servicio prestado y recibido de conformidad según lo previsto en la Cláusula 10.2 de este pliego, en los términos establecidos en las normas que rigen el contrato y con arreglo al precio convenido.

El régimen de pago será el previsto en el **apartado 13.2 del Cuadro Resumen**.

**10.4.2.-** El Servicio Andaluz de Salud tendrá la obligación de abonar el precio en el plazo previsto en el artículo 198.4 de la LCSP.

El plazo comenzará a contar a partir de la aprobación de los documentos que acrediten la conformidad con lo dispuesto en el contrato de los servicios prestados, aprobación que la Administración llevará a cabo dentro de los treinta días siguientes a la prestación del servicio. La expedición de los documentos que acreditan la realización total o parcial de los servicios de la presente contratación requerirá, con carácter previo, que en ningún caso la suma de las facturaciones parciales podrá superar el importe total del contrato.

Las facturas deberán contener los requisitos exigidos en el artículo 6 del Reglamento regulador de las obligaciones de facturación, aprobado por el Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre, y la Ley 37/1992, de 28 de diciembre, del Impuesto sobre el Valor Añadido, y se ajustarán a lo dispuesto en la Orden de 29 de enero de 2015, por la que se regula el punto general de entrada de facturas electrónicas de la Comunidad Autónoma de Andalucía, así como el uso de la factura electrónica en la Administración de la Junta de Andalucía y en las entidades del sector público andaluz.

Será obligatoria la presentación de la factura electrónica para aquellas entidades recogidas en el artículo 3 de la Orden mencionada.

En caso de no existir la obligación de presentar factura electrónica, la persona contratista deberá presentar en el Registro General del Órgano de Contratación la facturación correspondiente, conforme a lo previsto en el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación, aprobado por el citado Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre.

La identificación del órgano competente en materia de contabilidad pública, la dirección del registro de factura y destinatario de las mismas, se recogen en el **apartado 13.3 del Cuadro Resumen**.

La codificación DIR 3 del órgano administrativo implicado en la gestión de las facturas, es la que se recoge en el **apartado 13.4 del Cuadro Resumen**

En cualquier caso, el importe de la factura se ajustará al contra-albarán generados por la aplicación corporativa SIGLO, debiendo hacerse constar en la misma la referencia al número del presente expediente.

En su caso, se deberá acompañar la factura con una relación de los servicios realizados, ordenados por el contra albarán generado por el aplicativo SIGLO al que corresponden.

## 10.5.- PRERROGATIVAS DE LA ADMINISTRACIÓN:

**10.5.1.-** El órgano de contratación ostenta la prerrogativa de interpretar el contrato, resolver las dudas que ofrezca su cumplimiento, modificarlo por razones de interés público, acordar su resolución y determinar los efectos de ésta.

Con respecto a la prestación del Servicio de manutención de personas autorizadas, el contrato podrá ser modificado durante su vigencia hasta un máximo del veinte por ciento del precio inicial cuando en los pliegos de cláusulas administrativas particulares se hubiere advertido expresamente de esta posibilidad, conforme a lo dispuesto en el artículo 204 de la LCSP sin que en ningún caso pueda alterarse la naturaleza global del contrato. En este caso, los supuestos, condiciones y alcance de la modificación serán las siguientes, tal y como se establece en el apartado **17 del Cuadro Resumen**:

### - Supuestos:

- a) Modificación referida al incremento de necesidades reales en el número de ingestas (incremento personal de guardia o del resto del personal autorizado)
- b) La inclusión de nuevos centros a lo largo de la vida del expediente

Asimismo, salvo que se especifique lo contrario en el **apartado 17.1 del Cuadro Resumen** se considerará una modificación conforme a este artículo la sustitución del contratista principal, así como la cesión del contrato.

En el caso previsto en el artículo 204 de la LCSP las modificaciones contractuales se acordarán por el órgano de contratación siendo obligatoria para el contratista, debiéndose realizar un preaviso al menos con un mes de antelación a la fecha de efectividad de la misma.

Fuera de los supuestos del párrafo anterior, el contrato sólo podrá ser modificado cuando se justifique suficientemente la concurrencia de alguna de las circunstancias previstas en el artículo 205 de la LCSP y con los límites señalados en el citado precepto.

Las modificaciones acordadas por el órgano de contratación, en los supuestos recogidos en el artículo 205 citado, serán obligatorias para los contratistas cuando impliquen, aislada o conjuntamente, una alteración en su cuantía que no exceda del 20 por ciento del precio inicial del contrato, IVA excluido.

Cuando de acuerdo con lo dispuesto en el apartado anterior la modificación no resulte obligatoria para el contratista, la misma solo será acordada por el órgano de contratación previa conformidad por escrito del mismo, resolviéndose el contrato, en caso contrario, de conformidad con lo establecido en la letra g) del apartado 1 del artículo 211 de la LCSP.

Las modificaciones del contrato deberán formalizarse conforme a lo dispuesto en el artículo 153 y deberán publicarse de acuerdo con lo establecido en los artículos 207 y 63 de la LCSP.

Las modificaciones de los contratos se publicarán, en el Perfil de contratante en todo caso. Cuando el contrato esté sujeto a regulación armonizada, a excepción de los contratos de servicios enumerados en el Anexo IV, en los casos previstos en las letras a) y b) del apartado 2 del artículo 205 se deberán publicar en el «Diario Oficial de la Unión Europea». Para la adopción de acuerdos relativos a modificaciones no previstas, se seguirá el procedimiento establecido en el artículo 191 de la LCSP.

**10.5.2.-** Con respecto a la concesión de servicios de explotación de cafetería y máquinas expendedoras:

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)

Cuando las modificaciones afecten al régimen financiero del contrato, se deberá compensar a la parte correspondiente de manera que se mantenga el equilibrio de los supuestos económicos que fueron considerados como básicos en la adjudicación del contrato.

En el caso de que los acuerdos que dicte la Administración respecto al desarrollo del servicio carezcan de trascendencia económica, el concesionario no tendrá derecho a indemnización por razón de los mismos.

Se deberá restablecer el equilibrio económico del contrato, en beneficio de la parte que corresponda, en los siguientes supuestos:

a) Cuando la Administración realice una modificación de las señaladas en el apartado 1 del presente artículo concurriendo las circunstancias allí establecidas.

b) Cuando actuaciones de la Administración Pública concedente, por su carácter obligatorio para el concesionario determinaran de forma directa la ruptura sustancial de la economía del contrato.

Fuera de los casos previstos en las letras anteriores, únicamente procederá el restablecimiento del equilibrio económico del contrato cuando causas de fuerza mayor determinaran de forma directa la ruptura sustancial de la economía del contrato. A estos efectos, se entenderá por causas de fuerza mayor las enumeradas en el artículo 239 de la presente Ley. En todo caso, no existirá derecho al restablecimiento del equilibrio económico financiero por incumplimiento de las previsiones de la demanda recogidas en el estudio de la Administración o en el estudio que haya podido realizar el concesionario.

En los supuestos previstos en el apartado anterior, el restablecimiento del equilibrio económico del contrato se realizará mediante la adopción de las medidas que en cada caso procedan. Estas medidas podrán consistir en la modificación de las tarifas a abonar por los usuarios, la modificación de la retribución a abonar por la Administración concedente, la reducción del plazo de la concesión y, en general, en cualquier modificación de las cláusulas de contenido económico incluidas en el contrato. Asimismo, en los casos previstos en la letra b) y en el último párrafo del apartado anterior, podrá ampliarse el plazo del contrato por un período que no exceda de un 15 por ciento de su duración inicial, respetando los límites máximos de duración previstos legalmente.

El contratista tendrá derecho a desistir del contrato cuando este resulte extraordinariamente oneroso para él, como consecuencia de una de las siguientes circunstancias:

a) La aprobación de una disposición general por una Administración distinta de la concedente con posterioridad a la formalización del contrato.

b) Cuando el concesionario deba incorporar, por venir obligado a ello legal o contractualmente, a las obras o a su explotación avances técnicos que las mejoren notoriamente y cuya disponibilidad en el mercado, de acuerdo con el estado de la técnica, se haya producido

con posterioridad a la formalización del contrato.

Se entenderá que el cumplimiento del contrato deviene extraordinariamente oneroso para el concesionario cuando la incidencia de las disposiciones de las Administraciones o el importe de las mejoras técnicas que deban incorporarse supongan un incremento neto anualizado de los costes de, al menos, el 5 por ciento del importe neto de la cifra de negocios de la concesión por el período que reste hasta la conclusión de la misma. Para el cálculo del incremento se deducirán, en su caso, los posibles ingresos adicionales que la medida pudiera generar.

Cuando el contratista desistiera del contrato como consecuencia de lo establecido en este apartado la resolución no dará derecho a indemnización alguna para ninguna de las partes.

#### **10.6.- CESIÓN, SUBCONTRATACIÓN Y COMPROBACIÓN DE PAGOS A LOS SUBCONTRATISTAS Y SUMINISTRADORES:**

**10.6.1.-** La persona adjudicataria podrá ceder a un tercero los derechos y obligaciones dimanantes del contrato, si así se ha previsto en la presente contratación, **apartado 17.1 del Cuadro Resumen**, previo cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 214 de la LCSP.

El Servicio Andaluz de Salud podrá comprobar el estricto cumplimiento de los pagos que las personas contratistas adjudicatarias de los contratos públicos, calificados como tales en el artículo 12 de la LCSP, han de hacer a todas las personas subcontratistas o suministradoras que participen en los mismos.

El órgano de contratación exigirá la información precisa sobre los subcontratistas a efectos de verificar el cumplimiento de los requisitos de solvencia y de que no se encuentran en ningunas de las situaciones de exclusión para contratar con la administración.

Asimismo, la persona contratista presentará la documentación relacionada con el Anexo IX (D0C02-01) relativas a seguridad y salud laboral de la empresa subcontratada.

En tal caso, las personas contratistas adjudicatarias remitirán al Servicio Andaluz de Salud, cuando éste lo solicite, relación detallada de aquellas personas subcontratistas o suministradoras que participen en el contrato cuando se perfeccione su participación, junto con aquellas condiciones de subcontratación o suministro de cada uno de ellos 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 aquellas una vez terminada la prestación dentro de los plazos de pago legalmente establecidos en el artículo 216 de la LCPSy en la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, en lo que le sea de aplicación. Estas obligaciones se consideran condiciones especiales de ejecución, cuyo incumplimiento, además de las consecuencias previstas por el ordenamiento jurídico, permitirá la imposición de las penalidades que a tal efecto se contengan en el Cuadro Resumen.

Los órganos de contratación podrán establecer en **el apartado 16.2 del Cuadro Resumen**, que determinadas tareas críticas no puedan ser objeto de subcontratación, debiendo ser estas ejecutadas directamente por el contratista principal. La determinación de las tareas críticas deberá ser objeto de justificación en el expediente de contratación.

**10.6.2-** En relación con la prestación de concesión de servicios, de explotación de cafetería y máquinas expendedoras, deberá tenerse en cuenta:

En el caso de que se constituya una sociedad concesionaria para la ejecución del contrato se estará a lo previsto en el art. 285.1 e) de la LCSP, referido a mecanismos de control para cesiones de participaciones, considerándose que se produce un efectivo cambio de control cuando se

ceda el 51 por ciento de las participaciones.

En este caso, la subcontratación solo podrá recaer sobre prestaciones accesorias, tal y como establece el art. 296 de la LCSP, aplicándose la regulación establecida en los artículos 215, 216 y 217 de la citada Ley, considerándose como accesoria a estos efectos la prestación de adecuación, remodelación y acondicionamiento de las instalaciones previstas para las cafeterías en los términos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

#### **10.7.- PENALIDADES ADMINISTRATIVAS:**

**10.7.1.-** En caso de que la persona contratista incurriese en demora en el cumplimiento del plazo total o parcial del contrato por causas imputables al mismo, el órgano de contratación, sin necesidad de intimación previa, podrá optar por la resolución del contrato, con pérdida de la garantía definitiva e indemnización de los daños y perjuicios ocasionados al Servicio Andaluz de Salud, en lo que exceda del importe de la garantía incautada, o por la imposición de las penalidades diarias. En caso de incumplimiento del plazo total se podrán imponer penalidades diarias en la proporción de 0,60 euros por cada 1000 euros, del precio del contrato, en los términos establecidos en el artículo 193 de la LCSP.

El importe de las penalidades se hará efectivo mediante deducción de las mismas en las correspondientes certificaciones o facturas, respondiendo en todo caso la garantía definitiva de su efectividad.

Si la demora fuese por causas no imputables la persona contratista y ésta ofreciera cumplir sus compromisos, el órgano de contratación le prorrogará el plazo en un tiempo igual, al menos, al tiempo perdido, salvo que la contratista solicitase otro menor.

**10.7.2.-** Tal y como se contiene en el **apartado 15 del Cuadro Resumen**, y de acuerdo con lo establecido en los artículos 192 de la LCSP con carácter general para las prestaciones del servicio de mantenimiento de personas autorizadas y de los artículos 293 y 264 de la LCSP, para las prestaciones de concesión del servicio de explotación de cafetería y máquinas expendedoras, a continuación, se señalan los supuestos de cumplimiento defectuoso de la prestación o incumplimiento de los compromisos asumidos, a los efectos de imponer penalidades.

**10.7.3.-** A estos efectos se clasifica el cumplimiento defectuoso de la prestación objeto del contrato en las siguientes faltas:

##### **10.7.3.1 Faltas leves**

Tendrán la consideración de faltas leves:

- a) El trato desconsiderado del personal adscrito a la ejecución del contrato hacia sus compañeros o usuarios; así como su falta de aseo personal, de uniformidad o el no ir correctamente identificados.
- b) El incumplimiento del procedimiento relativo a la limpieza de máquinas de vending y locales, equipos o cualquier elemento o la deficiente utilización de los productos, cuando no tenga repercusión en el servicio, los usuarios o la seguridad alimentaria.
- c) El retraso en el envío de información referida a los resultados de las encuestas a usuarios y profesionales cuya frecuencia y cronograma se haya ofertado.
- d) No respetar los circuitos limpio y sucio establecidos en cada Centro.
- e) Consentir la permanencia en las cafeterías de enfermos ingresados.

f) No poner a disposición de la Administración Sanitaria, cuanta información referente al personal pueda serle requerida.

g) El incumplimiento leve tanto de la legislación ambiental como de los procedimientos y protocolos medioambientales del centro, que sean de aplicación a los trabajos contratados, apreciado por el órgano competente en materia de control medioambiental.

h) Cada uno de los retrasos o anticipaciones en la apertura o cierre de las instalaciones de las cafeterías, de los que hubiere constancia y denuncia por la Dirección del centro o por los propios usuarios.

### **10.7.3.2 Faltas Graves**

Tendrán la consideración de faltas graves:

a) La comisión de dos faltas leves de la misma naturaleza dentro del plazo de sesenta días naturales.

b) La acumulación de cuatro faltas leves de distinta naturaleza en el plazo de ciento ochenta días naturales.

c) El incumplimiento del procedimiento relativo a la limpieza de máquinas de vending, locales, equipos o cualquier otro elemento o la deficiente utilización de los productos, cuando tenga repercusión en el servicio, los usuarios o la seguridad alimentaria.

d) Registrar más de tres reclamaciones en el plazo de 60 días, en relación a la limpieza de las instalaciones o la calidad del servicio; reclamaciones que deberán ser debidamente contrastadas por la Dirección del Centro, y una vez dada audiencia al contratista por cada reclamación recibida.

e) No atender en un plazo razonable o el determinado por la Dirección del centro, las instrucciones relativas a aspectos relacionados con el objeto del contrato.

f) Las averías en instalaciones estructurales, que se demuestren responsabilidad de la empresa contratista provocadas por el mal o inadecuado uso de las instalaciones o equipos o su deficiente mantenimiento u obsolescencia, cuando estas incidencias se produzcan en más de tres ocasiones al año.

g) No comunicar a la Dirección las reclamaciones que se pudieran realizar por los usuarios en el libro de quejas y reclamaciones en el plazo establecido en la cláusula 10.1.18.11 del presente Pliego.

h) La modificación de los horarios del servicio sin la aprobación previa de la Dirección del Hospital.

i) El incumplimiento de las medidas de seguridad y de evacuación de los locales, tanto por parte del personal a su cargo como por el del propio contratista, exigidas por la normativa vigente y por las instrucciones dadas por la Dirección del Hospital.

j) El incumplimiento de las normas generales y específicas referidas a la higiene, elaboración, distribución y comercio de productos alimenticios, aplicables a la actividad objeto del servicio que tenga consecuencias para el servicio o los usuarios.

- k) Vender artículos no contemplados en su oferta por el contratista adjudicatario.
- l) Realizar en las cafeterías actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.
- ll) Consentir en las cafeterías la venta ambulante, la mendicidad y asambleas de personal propio o de terceros, así como la práctica de cualquier juego de azar.
- m) No contar con las máquinas registradoras necesarias, expendedoras de ticket o justificante de pago, o no entregar dicho ticket a los usuarios.
- n) Incorporar nuevos productos a la venta, sin la autorización expresa de la Dirección del centro.
- ñ) No presentar mensualmente a la Dirección del Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba, el justificante de las cotizaciones efectuadas (TC1, TC2 y documento de ingreso de las cuotas) de todo el personal que trabaja en las instalaciones del Hospital.
- o) No presentar cada semestre natural certificación positiva de la Tesorería General de la Seguridad Social de estar al corriente con las obligaciones formales y de ingreso exigidas en el Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre.
- p) No tener perfectamente identificados y expuesto el precio de venta al público de los productos ofertados en las máquinas expendedoras, ni en los locales de las cafeterías las listas de precios legibles debidamente autorizada por el Hospital, en las que figuren los precios de todos los artículos que se sirvan.
- q) No reparar las máquinas expendedoras o reponerlas si fuera necesario, en el plazo máximo de 24 horas, desde que se conoció la avería.
- r) No abonar el importe económico resultante de la imposición de penalidad por comisión de falta leve, en el plazo otorgado de 15 días hábiles desde el siguiente a la notificación de la resolución del órgano de contratación.
- s) El incumplimiento grave tanto de la legislación ambiental como de los procedimientos y protocolos medioambientales del centro que le sean aplicables, apreciado por el órgano competente en materia de control medioambiental.

### **10.7.3.3 Faltas muy graves**

Tendrán la consideración de faltas muy graves:

- a) La acumulación de dos faltas graves de la misma naturaleza en un periodo de sesenta días naturales.
- b) La acumulación de cuatro faltas graves de distinta naturaleza, en un periodo de ochenta días naturales.
- c) Servir alimentos caducados o en mal estado de conservación.
- d) La falsedad comprobada de informes o de datos, sin perjuicio de que se pase el tanto de culpa a los Tribunales para depuración de eventuales responsabilidades penales.
- e) 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.

- f) 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.
- g) No tener a disposición de los usuarios, un Libro de quejas y reclamaciones, visado por el Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba, o no facilitarlo inmediatamente a cualquiera que lo solicite.
- h) Reparar las máquinas expendedoras o reponerlas si fuera necesario, pasado un plazo de 48 horas, desde que se conoció la avería.
- i) La venta de bebidas alcohólicas o tabaco en las cafeterías o mediante las máquinas expendedoras.
- j) No abonar el importe económico resultante de la imposición de penalidad por comisión de falta grave, en el plazo otorgado de 15 días hábiles desde el siguiente a la notificación de la Resolución del órgano de contratación.
- k) El incumplimiento muy grave tanto de la legislación ambiental como de los procedimientos y protocolos medioambientales del centro que le sean aplicables, apreciado por el órgano competente en materia de control medioambiental.
- l) 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.

Penalidades a aplicar:

Faltas leves:

Para las faltas previstas en la cláusula 10.7.3.1 se impondrá una penalidad consistente en el 0,10 % del presupuesto base de licitación.

Faltas graves:

Para las faltas establecidas en la cláusula 10.7.3.2 se impondrá una penalidad consistente en el 0,50% del presupuesto base de licitación.

Faltas muy graves:

Para las faltas previstas en la cláusula 10.7.3.3 se impondrá una penalidad consistente en el 1 % del presupuesto base de licitación.

**10.7.4.- PROCEDIMIENTO DE IMPOSICIÓN DE PENALIDADES:**

Las penalidades se impondrán por acuerdo del órgano de contratación, adoptado a propuesta del responsable del contrato si se hubiese designado, según lo establecido en la cláusula 10.1.6 del presente Pliego. Dicha imposición requerirá la previa formalización de un expediente por el órgano de contratación, que nombrará un instructor para la tramitación de dicho expediente.

En el expediente quedarán acreditados de manera fehaciente, los hechos de que se trate, dándose traslado de los mismos a la empresa adjudicataria.

Ésta en el plazo de cinco (5) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción del escrito, podrá formular alegaciones por escrito ante el órgano de contratación.

Recibidos las alegaciones, así como la documentación que se acompañe, el instructor en el plazo de cinco (5) días hábiles, elevará al órgano de contratación propuesta de resolución y este resolverá en el plazo de tres (3) días hábiles, notificándose fehacientemente dicha resolución a la empresa contratista.

El acuerdo adoptado en dicha resolución será inmediatamente ejecutivo, y las penalidades se harán efectivas mediante abono del importe económico por parte del contratista, el plazo otorgado de 15 días hábiles desde el siguiente a la notificación de la resolución del órgano de contratación, respondiendo de su efectividad la garantía definitiva.

#### **10.8.- RESOLUCIÓN DEL CONTRATO:**

**10.8.1.-** Son causas de resolución del contrato las recogidas de forma general en los artículos 211 de la LCSP, así como las establecidas de forma particular para las prestaciones de concesión de servicios en el art. 294 de la LCSP, con los efectos que se recogen en los artículos 213 y 295 y para las prestaciones del servicio las recogidas en el artículo 313 de la LCSP, con los efectos en incluidos en este artículo.

Podrán igualmente ser causa de resolución, a juicio del órgano de contratación:

- a) El incumplimiento por la persona contratista de cualquiera de las obligaciones establecidas con carácter esencial en el presente Pliego o en el de Prescripciones Técnicas.
- b) Las reiteradas deficiencias en la prestación del servicio.
- c) Las infracciones graves o muy graves de las obligaciones establecidas en la Ley 1/2014 de 24 de junio, de Transparencia Pública de Andalucía.
- d) Modificación sustancial del contrato.

**10.8.2.-** Cuando el contrato se resuelva por incumplimiento culpable de la persona contratista, ésta deberá indemnizar a la Administración los daños y perjuicios ocasionados. La indemnización se hará efectiva, en primer término, sobre la garantía que, en su caso, se hubiera constituido, sin perjuicio de la subsistencia de la responsabilidad de la persona contratista en lo que se refiere al importe que exceda del de la garantía incautada.

En todo caso, el acuerdo de resolución contendrá pronunciamiento expreso acerca de la procedencia o no de la pérdida, devolución o cancelación de la garantía que, en su caso, hubiese sido constituida. Sólo se acordará la pérdida de la garantía en caso de resolución del contrato por concurso de la persona contratista cuando el concurso hubiera sido calificado como culpable.

#### **10.8 REGULACIÓN SUPLETORIA ESPECÍFICA PRESTACIONES CONCESIÓN DE SERVICIOS**

Con respecto a las prestaciones referidas a la concesión de servicios de explotación de cafetería y máquinas expendedoras, se aplicarán con carácter supletorio las normas referidas al contrato de concesión de obras, recogidas en la LCSP, siempre que resulte compatible con la naturaleza de este.

(Conocido y aceptado en su totalidad)

POR EL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD

LA PERSONA CONTRATISTA

**ANEXO I**  
**DATOS BÁSICOS DE LA PERSONA LICITADORA**

**EXPEDIENTE:**

**TÍTULO:**

**DATOS DE LA PERSONA LICITADORA:**

Nombre/Razón social:

N.I.F.:

Dirección:

Teléfono:

Fax:

**DATOS DE LA PERSONA REPRESENTANTE:**

Nombre y apellidos:

Teléfono de contacto:

**DATOS DE PERSONA DE CONTACTO:**

Nombre y apellidos:

Teléfono de contacto:

Correo electrónico de contacto:

## ANEXO II

### DOCUMENTO EUROPEO ÚNICO DE CONTRATACIÓN (DEUC)

#### ÍNDICE:

El presente formulario consta de las siguientes partes y secciones:

Parte I. Información sobre el procedimiento de contratación y el poder adjudicador o la entidad adjudicadora.

Parte II. Información sobre el operador económico (empresa licitadora o candidata).

Sección A: Información sobre el operador económico.

Sección B: Información sobre los representantes del operador económico.

Sección C: Información sobre el recurso a la capacidad de otras entidades.

Sección D: Información relativa a los subcontratistas en cuya capacidad no se base el operador económico.

Parte III. Criterios de exclusión:

Sección A: Motivos referidos a condenas penales.

Sección B: Motivos referidos al pago de impuesto o de cotizaciones a la Seguridad Social.

Sección C: Motivos referidos a la insolvencia, los conflictos de intereses o la falta profesional.

Sección D: Otros motivos de exclusión que pueden estar previstos en la legislación nacional del Estado miembro del poder adjudicador o la entidad adjudicadora.

Parte IV. Criterios de selección:

Sección  $\alpha$ : Indicación global relativa a todos los criterios de selección.

Sección A: Idoneidad

Sección B: Solvencia económica y financiera.

Sección C: Capacidad técnica y profesional.

Sección D: Sistemas de aseguramiento de la calidad y normas de gestión medioambiental.

Parte V. Reducción del número de candidatos cualificados.

Parte VI. Declaraciones finales.

## ANEXO II

### FORMULARIO NORMALIZADO DEL DOCUMENTO EUROPEO ÚNICO DE CONTRATACIÓN (DEUC)

## Parte I: Información sobre el procedimiento de contratación y el poder adjudicador o la entidad adjudicadora

En el caso de los procedimientos de contratación en los que se haya publicado una convocatoria de licitación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*, la información exigida en la parte I se obtendrá automáticamente, siempre que se utilice el servicio DUEC electrónico <sup>(1)</sup> para generar y cumplimentar el DEUC. Referencia del anuncio pertinente <sup>(2)</sup> publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea:

DOUE S número [ ], fecha [ ], página [ ]

Número del anuncio en el DOS: [ ][ ][ ][ ]/s [ ][ ][ ][ ]-[ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ]

Si no se publica una convocatoria de licitación en el DOUE, el poder adjudicador o la entidad adjudicadora deberán consignar la información que permita identificar de forma inequívoca el procedimiento de contratación.

Si la publicación de un anuncio en el *Diario Oficial de la Unión Europea* no es obligatoria, sírvase facilitar otros datos que permitan identificar inequívocamente el procedimiento de contratación (por ejemplo, referencia de la publicación a nivel nacional): [...]

### INFORMACIÓN SOBRE EL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

La información exigida en la parte I se obtendrá automáticamente, siempre que se utilice el servicio DEUC electrónico antes citado para generar y cumplimentar el DEUC. De no ser así, dicha información deberá ser consignada por el operador económico.

| Identidad del contratante <sup>(3)</sup>  | Respuesta |
|---|-----------|
| Nombre:   | [ ]       |
| ¿De qué contratación se trata?  | Respuesta |
| Título o breve descripción de la contratación <sup>(4)</sup> :  | [ ]       |
| Número de referencia del expediente asignado por el poder adjudicador o la entidad adjudicadora (en su caso) <sup>(5)</sup> : | [ ]       |

La restante información en todas las demás secciones del DEUC habrá de ser consignada por el operador económico.

(1) Los servicios de la Comisión pondrán gratuitamente el servicio DEUC electrónico a disposición de los poderes adjudicadores, las entidades adjudicadoras, los operadores económicos, los proveedores de servicios electrónicos y otras partes interesadas.

(2) En el caso de los **poderes adjudicadores**: bien un **anuncio de información previa** utilizado como medio de convocatoria de licitación, bien un anuncio de contrato.  
 En el caso de las **entidades adjudicadoras**: un **anuncio periódico indicativo** que se utilice como medio de convocatoria de licitación, un anuncio de contrato o un **anuncio sobre la existencia de un sistema de clasificación**.

(3) *Deberá reproducirse la información que figure en la sección I, punto I.1 del anuncio pertinente*. En caso de contratación conjunta, sírvase indicar los nombres de todos los contratantes.

(4) Véanse los puntos II. 1 y II. 1.3 del anuncio pertinente.

(5) Véase el punto II.1 del anuncio pertinente.

## Información sobre el operador económico

### A: INFORMACIÓN SOBRE EL OPERADOR ECONÓMICO

| Identificación   | Respuesta   |
|--|---|
| Nombre:  | [ ]   |
| Número de IVA, en su caso:<br>Si no se dispone de un número de IVA, indíquese, en su caso, cuando se exija, otro número de identificación nacional.  | [ ]<br>[ ]  |
| Dirección Postal:  | [ .....]  |
| Persona o personas de contacto <sup>(6)</sup> :<br>Teléfono:<br>Correo electrónico:<br>Dirección internet (dirección de la página web) (en su caso):   | [ .....]<br>[ .....]<br>[ .....]<br>[ .....]  |
| Información general  | Respuesta   |
| ¿Es el operador económico una microempresa, una pequeña o una mediana empresa <sup>(7)</sup> ?   | [ ] Sí [ ] No   |
| <b>Únicamente en caso de contratación reservada <sup>(8)</sup>:</b> el operador económico ¿es un taller protegido o una empresa social <sup>(9)</sup> o prevé que el contrato se ejecute en el marco de programas de empleo protegido?<br><b>Si la respuesta es afirmativa,</b><br><br>¿Cuál es el correspondiente porcentaje de trabajadores discapacitados o desfavorecidos?<br><br>En caso necesario, especifíquese a qué categoría o categorías pertenecen los trabajadores discapacitados o desfavorecidos de que se trate. | [ ] Sí [ ] No<br><br>[ .....]<br><br>[ .....]   |
| En su caso, ¿figura el operador económico inscrito en una lista oficial de operadores económicos autorizados o tiene un certificado equivalente (por ejemplo, en el marco de un sistema nacional de (pre)clasificación)?   | [ ] Sí [ ] No [ ] No procede  |
| <b>En caso afirmativo:</b><br><br><b>Sírvase responder a las restantes preguntas de esta sección, a la sección B y, cuando proceda, a la sección C de la presente parte, cumplimente, cuando proceda, la parte V, y, en cualquier caso, cumplimente y firme la parte VI.</b><br><br>a) Indíquese el nombre de la lista o certificado y el número de inscripción o certificación pertinente:<br><br>b) Si el certificado de inscripción o la certificación están disponibles en formato electrónico. Sírvase indicar:             | a) [ .....]<br><br>b) <b>(dirección de la página Web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación):</b><br>[ .....] [ .....] [ .....] [ .....] |

(6) Repítase la información relativa a las personas de contacto tantas veces como sea necesario

(7) Véase la Recomendación de la Comisión de 6 de mayo de 2003 sobre la definición de microempresas, pequeñas y medianas empresas (DO L 124 de 20.5.2003, p.36). Este dato se solicita exclusivamente con fines estadísticos.

**Microempresa:** empresa que cuenta con **menos de 10 empleados** y cuyo volumen de negocios o balance total anual **no excede de 2 millones EUR.**

Pequeña  
empresa:

empresa que cuenta con **menos de 50 empleados** y cuyo volumen de negocios anual o balance total anual **no excede de 10 millones EUR**.  
**Mediana empresa: empresa que no es ni una microempresa ni una pequeña empresa**, que cuenta con **menos de 250 empleados** y cuyo **volumen de negocios anual no excede de 50 millones EUR o cuyo balance total anual no excede de 43 millones EUR**.

(8) Véase el anuncio de contrato, punto III.1.5.

(9) Es decir, cuyo objetivo principal sea la integración social y profesional de personas discapacitadas o desfavorecidas.

|  |   |
|--|---|
| <p>c) Indíquense las referencias en las que se basa la inscripción o certificación y, en su caso, la clasificación obtenida en la lista oficial <sup>(10)</sup>:</p> <p>d) ¿Abarca la inscripción o certificación todos los criterios de selección exigidos?</p> <p><b>En caso negativo:</b></p> <p><b>Sírvase consignar, además, la información que falte en la parte IV, secciones A, B, C o D, según proceda.</b></p> <p><b>ÚNICAMENTE cuando así lo exijan el anuncio pertinente o los pliegos de la contratación:</b></p> <p>e) ¿Podrá el operador económico presentar un certificado con respecto al pago de las cotizaciones a la seguridad social y los impuestos o facilitar información que permita al poder adjudicador o la entidad adjudicadora obtenerlo directamente a través de una base de datos nacional de cualquier Estado miembro que pueda consultarse gratuitamente?</p> <p>Si la documentación pertinente está disponible en formato electrónico, sírvase indicar:</p> | <p>c) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No</p> <p>e) <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No</p> <p><b>(dirección de la página web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación):</b><br/>[ ..... ] [ ..... ] [ ..... ] [ ..... ]</p> |
| <b>Formas de participación</b>   | <b>Respuesta</b>  |
| ¿Está participando el operador económico en el procedimiento de contratación junto con otros <sup>(11)</sup> ?   | <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No   |
| <b>En caso afirmativo, asegúrese de que los demás interesados presentan un formulario DEUC separado.</b>   |   |
| <p>En caso afirmativo:</p> <p>a) Indíquese la función del operador económico dentro del grupo (responsable principal, responsable de cometidos específicos, etc.):</p> <p>b) Identifíquese a los demás operadores económicos que participan en el procedimiento de contratación conjuntamente:</p> <p>c) En su caso, nombre del grupo participante:</p>  | <p>a): [.....]</p> <p>b): [.....]</p> <p>c): [.....]</p>  |
| <b>Lotes</b>   | <b>Respuesta</b>  |
| En su caso, indicación del lote o lotes respecto a los cuales el operador económico desee presentar una oferta:  | [ ]   |

**B: INFORMACIÓN SOBRE LOS REPRESENTANTES DEL OPERADOR ECONÓMICO**

*En su caso, indíquense el nombre y la dirección de la persona o personas habilitadas para representar al operador económico a efectos del presente procedimiento de contratación.*

| Representación, en su caso   | Respuesta            |
|--|----------------------|
| Nombre y apellidos;<br>junto con la fecha y lugar de nacimiento, si procede: | [ .....]<br>[ .....] |
| Cargo/Capacidad en la que actúa:   | [ .....]             |
| Dirección postal:  | [ .....]             |
| Teléfono:  | [ .....]             |
| Correo electrónico:  | [ .....]             |

|  |          |
|--|----------|
| En caso necesario, facilítese información detallada sobre la representación (sus formas, alcance, finalidad...). | [ .....] |
|--|----------|

- (10) Las referencias y la clasificación, en su caso, figuran en la certificación.  
 (11) En particular, en el seno de un grupo, consorcio, empresa en participación o similares.

**C: INFORMACIÓN SOBRE EL RECURSO A LA CAPACIDAD DE OTRAS ENTIDADES**

| Recurso   | Respuesta     |
|---|---------------|
| ¿Se basa el operador económico en la capacidad de otras entidades para satisfacer los criterios de selección contemplados en la parte IV y los criterios y normas (en su caso) contemplados en la parte V, más abajo? | [ ] Sí [ ] No |

**En caso afirmativo**, facilítese un formulario DEUC separado por cada una de las entidades consideradas que recoja la información exigida en las **secciones A y B de esta parte y en la parte III**, debidamente cumplimentado y firmado por dichas entidades.

Se incluirán también aquí el personal técnico o los organismos técnicos que no estén integrados directamente en la empresa del operador económico, especialmente los responsables del control de la calidad y, cuando se trate de contratos públicos de obras, el personal técnico o los organismos técnicos de los que disponga el operador económico para la ejecución de la obra.

Siempre que resulte pertinente en lo que respecta a la capacidad o capacidades específicas en que se base el operador económico, se consignará la información exigida en las partes IV y V por cada una de las entidades de que se trate <sup>(12)</sup>

**D: INFORMACIÓN RELATIVA A LOS SUBCONTRATISTAS EN CUYA CAPACIDAD NO SE BASA EL OPERADOR ECONÓMICO**

**(Esta sección se cumplimentará únicamente si el poder adjudicador o la entidad adjudicadora exigen expresamente tal información)**

| Subcontratación   | Respuesta   |
|---|---|
| ¿Tiene el operador económico la intención de subcontratar alguna parte del contrato a terceros? | [ ] Sí [ ] No<br><b>En caso afirmativo y en la medida que se conozca este dato</b> , enumérense los subcontratistas previstos.<br>[.....] |

Si el poder adjudicador o la entidad adjudicadora solicitan expresamente tal información, además de la contemplada en la presente sección, facilítese la información requerida en las secciones A y B de esta parte y en la parte III por cada uno de los subcontratistas, o cada una de las categorías de subcontratistas, en cuestión.

(12) Por ejemplo, cuando se trate de organismos técnicos encargados del control de la calidad: parte IV, sección C, punto 3

### Parte III: Motivos de exclusión

#### A: MOTIVOS REFERIDOS A CONDENAS PENALES

|  |
|--|
| <p><b>El artículo 57, apartado 1, de la Directiva 2014/24 UE establece los siguientes motivos de exclusión:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Participación en una organización delictiva <sup>(13)</sup>;</li> <li>2. Corrupción <sup>(14)</sup>;</li> <li>3. Fraude <sup>(15)</sup>;</li> <li>4. Delitos de terrorismo o delitos ligados a las actividades terroristas <sup>(16)</sup>;</li> <li>5. Blanqueo de capitales o financiación del terrorismo <sup>(17)</sup>;</li> <li>6. Trabajo infantil y otras formas de trata de seres humanos <sup>(18)</sup>.</li> </ol> |
|--|

| Motivos referidos a condenas penales con arreglo a las disposiciones nacionales de aplicación de los motivos enunciados en el artículo 57, apartado 1, de la Directiva  | Respuesta  |
|---|--|
| <p>¿Ha sido el propio operador económico, o cualquier persona que sea miembro de su órgano de administración, de dirección o de supervisión o que tenga poderes de representación, decisión o control en él, objeto, por alguno de los motivos enumerados <b>más arriba, de una condena en sentencia firme</b> que se haya dictado, como máximo, en los cinco años anteriores o en la que se haya establecido directamente un periodo de exclusión que siga siendo aplicable?</p> | <p><input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No</p> <p>Si la documentación pertinente está disponible en formato electrónico, sírvase indicar: (dirección de la página web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación):</p> <p>[ ..... ] [ ..... ] [ ..... ] <sup>(19)</sup></p>   |
| <p><b>En caso afirmativo</b>, indíquese <sup>(20)</sup>:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Fecha de la condena, especificando de cuál de los puntos 1 a 6 se trata y las razones de la misma:</li> <li>b) Identificación de la persona condenada <sup>(22)</sup>:</li> <li>c) En la medida en que se establezca directamente en la condena:</li> </ol>  | <p>a) Fecha: [ ], punto(s): [ ], razón o razones: [ ]</p> <p>b) [            ]</p> <p>c) Duración del periodo de exclusión [ ..... ] y puntos de que se trate [ ];</p> <p>Si la documentación pertinente está disponible en formato electrónico, sírvase indicar: (dirección de la página web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación):</p> <p>[ ..... ] [ ..... ] [ ..... ] <sup>(21)</sup></p> |
| <p>En caso de condena, ¿ha adoptado el operador económico medidas para demostrar su credibilidad pese a la existencia de un motivo pertinente de exclusión ("autocorrección")?</p>  | <p><input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No</p>   |
| <p><b>En caso afirmativo</b>, descríbanse las medidas adoptadas <sup>(23)</sup>:</p>  | <p>[ ..... ]</p>   |

(13) Tal como se define en el artículo 2 de la Decisión marco 2008/841/JAI del Consejo, de 24 de octubre de 2008, relativa a la lucha contra la delincuencia (DO L 300 de 11.11.2008, p 42).

(14) Tal como se define en el artículo 3 del Convenio relativo a la lucha contra los actos de corrupción en los que estén implicados funcionarios de las Comunidades Europeas o de los Estados Miembros de la Unión Europea (DO C 195 de 25.6.1997, p. 1) y en el artículo 2, apartado 1, de la Decisión marco 2003/568/JAI del Consejo, de 22 de julio de 2003, relativa a la lucha contra la corrupción en el sector privado (DO L 192 de 31.7.2003, p. 54).

o de exclusión abarca también la corrupción tal como se define en la legislación nacional del poder adjudicador (entidad adjudicadora) o del operador económico.

- (15) En el sentido del artículo 1 del Convenio relativo a la protección de los intereses financieros de las Comunidades Europeas (DO C 316 de 27.11.1995, p.48).
- (16) Tal como se definen en la Decisión marco del Consejo, de 13 de junio de 2002, sobre la lucha contra el terrorismo (DO L 164 de 22.6.2002, p.3). Este motivo de exclusión engloba también la inducción o complicidad para cometer un delito o la tentativa de cometerlo, tal como se contempla en el artículo 4 de la citada Decisión marco.
- (17) Tal como se define en el artículo 1 de la Directiva 2005/60/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2005, relativa a la prevención de la utilización del sistema financiero para el blanqueo de capitales y para la financiación del terrorismo (DO L 309 de 25.11.2005, p. 15)
- (18) Tal como se definen en el artículo 2 de la Directiva 2011/36/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de abril de 2011, relativa a la prevención y lucha contra la trata de seres humanos y a la protección de las víctimas y por la que se sustituye la Decisión marco 2002/629/JAI del Consejo (DO L 101 de 15.4.2011, p. 1).
- (19) Repítase tantas veces como sea necesario.
- (20) Repítase tantas veces como sea necesario.
- (21) Repítase tantas veces como sea necesario.
- (22) De conformidad con las disposiciones nacionales de aplicación del artículo 57, apartado 6, de la Directiva 2014/24/UE.
- (23) La explicación deberá demostrar la idoneidad de las medidas adoptadas teniendo en cuenta el carácter de los delitos cometidos (puntual, reiterado, sistemático, etc.).

**B: MOTIVOS REFERIDOS AL PAGO DE IMPUESTOS O DE COTIZACIONES A LA SEGURIDAD SOCIAL**

| Pago de impuestos o de cotizaciones a la seguridad social   | Respuesta  |  |
|---|--|--|
| ¿Ha cumplido el operador económico todas <b>sus obligaciones relativas al pago de impuestos o de cotizaciones a la seguridad social</b> , tanto en el país en el que está establecido como en el Estado miembro del poder adjudicador o la entidad adjudicadora, si no coincide con su país de establecimiento?   | [ ] Sí [ ] No  |  |
| <p><b>En caso negativo</b>, indíquese:</p> <p>a) País o Estado miembro de que se trate</p> <p>b) ¿A cuánto asciende el importe en cuestión?</p> <p>c) ¿De qué manera ha quedado establecido ese incumplimiento?</p> <p>1) A través de una resolución administrativa o judicial:</p> <p>— ¿Es esta resolución firme y vinculante?</p> <p>— Indíquese la fecha de la condena o resolución.</p> <p>— <b>En caso de condena, y siempre que se establezca directamente en ella</b>, duración del período de exclusión.</p> <p>2) Por <b>otros medios</b>. Especifíquese.</p> <p>d) ¿Ha cumplido el operador económico sus obligaciones mediante pago o acuerdo vinculante con vistas al pago de los impuestos o las cotizaciones a la seguridad social que adeude, incluidos, en su caso, los intereses devengados o las multas impuestas?</p> | Impuestos  | Cotizaciones sociales  |
|   | <p>a) [.....]</p> <p>b) [.....]</p> <p>c1) [ ] Sí [ ] No</p> <p>- [ ] Sí [ ] No</p> <p>- [.....]</p> <p>- [.....]</p> <p>c2) [.....]</p> <p>d) [ ] Sí [ ] No</p> <p>En caso afirmativo, especifíquese: [.....]</p> | <p>a) [.....]</p> <p>b) [.....]</p> <p>c1) [ ] Sí [ ] No</p> <p>- [ ] Sí [ ] No</p> <p>- [.....]</p> <p>- [.....]</p> <p>c2) [.....]</p> <p>d) [ ] Sí [ ] No</p> <p>En caso afirmativo, especifíquese: [.....]</p> |
| Si la documentación pertinente relativa al pago de impuestos o de cotizaciones sociales está disponible en formato electrónico, sírvase indicar:  | (dirección de la página web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación): <sup>(24)</sup><br>[.....] [.....] [.....]   |  |

**C: MOTIVOS REFERIDOS A LA INSOLVENCIA, LOS CONFLICTOS DE INTERESES O LA FALTA PROFESIONAL <sup>(25)</sup>**

**Conviene tener en cuenta que, a los efectos de la presente contratación, algunos de los siguientes motivos de exclusión pueden haberse definido con mayor precisión en la legislación nacional, en el anuncio pertinente o en los pliegos de la contratación. Así, la legislación nacional puede, por ejemplo, establecer que el concepto de "falta profesional grave" abarca varias formas diferentes de conducta.**

| Información relativa a toda posible insolvencia, conflicto de intereses o falta profesional   | Respuesta   |
|---|---|
| Según su leal saber y entender, ¿ha incumplido el operador económico sus obligaciones en los ámbitos de la legislación laboral, social y medioambiental <sup>(26)</sup> ? | [ ] Sí [ ] No   |
|   | <p><b>En caso afirmativo</b>, ¿ha adoptado el operador económico medidas para demostrar su credibilidad pese a la existencia de ese motivo de exclusión («autocorrección»)?</p> <p>[ ] Sí [ ] No</p> <p><b>Si lo ha hecho</b>, describáanse las medidas adoptadas:</p> <p>[.....]</p> |

(24) Repítase tantas veces como sea necesario.

(25) Véase el artículo 57, apartado 4 de la Directiva 2014/24/UE.

(26) Tal como se contemplan a efectos de la presente contratación en la legislación nacional, en el anuncio pertinente o los pliegos de la contratación o en el artículo 18, apartado 2, de la Directiva 2014/24/UE.

|  |   |
|--|---|
| <p>¿Se encuentra el operador económico en alguna de las siguientes situaciones?</p> <p>a) <b>En quiebra</b></p> <p>b) Sometido a un procedimiento de insolvencia o liquidación</p> <p>c) Ha celebrado un convenio con sus acreedores</p> <p>d) En cualquier situación análoga resultante de un procedimiento de la misma naturaleza vigente en las disposiciones legales y reglamentarias nacionales</p> <p>e) Sus activos están siendo administrados por un liquidador o por un tribunal</p> <p>f) Sus actividades empresariales han sido suspendidas</p> <p><b>En caso afirmativo:</b></p> <p>- Especifíquese:</p> <p>- indíquense los motivos por los cuales el operador es, no obstante, capaz de ejecutar el contrato, teniendo en cuenta las disposiciones y medidas nacionales aplicables en lo referente a la continuación de la actividad en tales circunstancias <sup>(28)</sup>?</p> <p>Si la documentación pertinente está disponible en formato electrónico, sírvase indicar:</p> | <p>[ ] Sí [ ] No</p> <p>- [.....]</p> <p>- [.....]</p> <p>(dirección de la página web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación):</p> <p>[ ..... ] [ ..... ] [ ..... ]</p>                                |
| <p>¿Se ha declarado al operador económico culpable de una <b>falta profesional grave</b> <sup>(29)</sup>?</p> <p><b>En caso afirmativo</b>, especifíquese:</p>   | <p>[ ] Sí [ ] No</p> <p>[.....]</p> <p><b>En caso afirmativo</b>, ¿ha adoptado el operador económico medidas autocorrectoras?</p> <p>[ ] Sí [ ] No</p> <p><b>Si lo ha hecho</b>, describáanse las medidas adoptadas:</p> <p>[.....]</p> |
| <p>¿Ha celebrado el operador económico acuerdos con otros operadores económicos destinados a falsear la competencia?</p>   | <p>[ ] Sí [ ] No</p>  |

|   |   |
|---|---|
| <p><b>En caso afirmativo</b>, especifíquese.</p>  | <p>[ ..... ]</p> <p><b>En caso afirmativo</b>, ¿ha adoptado el operador económico medidas autocorrectoras?</p> <p>[ ] Sí [ ] No</p> <p><b>Si lo ha hecho</b>, descríbanse las medidas adoptadas:</p> <p>[.....]</p> |
| <p>¿Tiene el operador económico conocimiento de algún <b>conflicto de intereses</b> debido a su participación en el procedimiento de contratación?</p> <p><b>En caso afirmativo</b>, especifíquese:</p>   | <p>[ ] Sí [ ] No</p> <p>[.....]</p>   |
| <p>¿<b>Ha asesorado</b> el operador económico o alguna empresa relacionada con él al poder adjudicador o la entidad adjudicadora o ha intervenido de <b>otra manera en la preparación</b> del procedimiento de contratación?</p> <p><b>En caso afirmativo</b>, especifíquese:</p> | <p>[ ] Sí [ ] No</p> <p>[.....]</p>   |

(27) Véase la legislación nacional, el anuncio pertinente o los pliegos de contratación.

(28) **No** será necesario facilitar esta información si la exclusión de los operadores económicos en uno de los supuestos contemplados en las letras a) a f) tiene carácter **obligatorio** en virtud de la legislación nacional aplicable, **sin ninguna excepción posible** aun en el caso de que el operador económico esté en condiciones de ejecutar el contrato.

(29) En su caso, véanse las definiciones en la legislación nacional, el anuncio pertinente o los pliegos de contratación.

(30) Según lo señalado en la legislación nacional, el anuncio pertinente o los pliegos de la contratación.

|   |  |
|---|--|
| <p>¿Ha experimentado el operador económico la <b>rescisión anticipada</b> de un contrato público anterior, un contrato anterior con una entidad adjudicadora o un contrato de concesión anterior o la imposición de daños y perjuicios u otras sanciones comparables en relación con ese contrato anterior?</p> <p><b>En caso afirmativo</b>, especifíquese:</p>  | <p>[ ] Sí [ ] No</p> <p>[ ..... ]</p> <p><b>En caso afirmativo</b>, ¿ha adoptado el operador económico medidas autocorrectoras?</p> <p>[ ] Sí [ ] No</p> <p><b>Si lo ha hecho</b>, descríbanse las medidas adoptadas:</p> <p>[ ..... ]</p> |
| <p>¿Puede el operador económico confirmar que:</p> <p>a) no ha sido declarado culpable de <b>falsedad</b> grave al proporcionar la información exigida para verificar la inexistencia de motivos de exclusión o el cumplimiento de los criterios de selección,</p> <p>b) no ha ocultado tal información,</p> <p>c) ha podido presentar sin demora los documentos justificativos exigidos por el poder adjudicador o la entidad adjudicadora, y</p> <p>d) no ha intentado influir indebidamente en el proceso de toma de decisiones del poder adjudicador o la entidad adjudicadora, obtener información confidencial que pueda conferirle ventajas indebidas en el procedimiento de contratación, o proporcionar por negligencia información engañosa que pueda tener una influencia importante en las decisiones relativas a la exclusión, selección o adjudicación?</p> | <p>[ ] Sí [ ] No</p>   |

D: OTROS MOTIVOS DE EXCLUSIÓN QUE PUEDEN ESTAR PREVISTOS EN LA LEGISLACION NACIONAL DEL ESTADO  
MIEMBRO DEL PODER ADJUDICADOR O DE LA ENTIDAD ADJUDICADORA

| Motivos de exclusión puramente nacionales   | Respuesta  |
|---|--|
| <p>¿Son aplicables los motivos de <b>exclusión puramente nacionales</b> que se especifican en el anuncio pertinente o los pliegos de la contratación?</p> <p>Si la documentación exigida en el anuncio pertinente o los pliegos de la contratación está disponible en formato electrónico, sírvase indicar:</p> | <p>[ ] Sí [ ] No</p> <p>(dirección de la página web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación):<br/>[ ..... ] [ ..... ] [ ..... ] (31)</p> |
| <p><b>En el caso de que sea aplicable cualquiera de los motivos de exclusión puramente nacionales, ¿ha adoptado el operador económico medidas autocorrectoras?</b></p> <p>Si lo ha hecho, descríbanse las medidas adoptadas:</p>  | <p>[ ] Sí [ ] No</p> <p>[ .....]</p>   |

(31) Repítase tantas veces como sea necesario.

### Parte IV: Criterios de selección

En relación con los criterios de selección (sección α o secciones A a D de la presente parte), el operador económico declara que:

#### A: INDICACIÓN GLOBAL RELATIVA A TODOS LOS CRITERIOS DE SELECCIÓN

**El operador económico sólo debe cumplimentar esta casilla si el poder adjudicador o la entidad adjudicadora han indicado en el anuncio pertinente o en los pliegos de la contratación a que se refiere el anuncio que el operador económico puede limitarse a cumplimentar la sección α de la parte IV omitiendo cualquier otra sección de la parte IV.**

| Cumplimiento de todos los criterios de selección | Respuesta     |
|--|---------------|
| Cumple los criterios de selección requeridos:    | [ ] Sí [ ] No |

#### A: IDONEIDAD

**El operador económico solo debe facilitar información cuando el poder adjudicador o la entidad adjudicadora exijan el cumplimiento de los criterios de selección en cuestión en el anuncio pertinente o en los pliegos de la contratación a que se refiera el anuncio.**

| Idoneidad  | Respuesta   |
|--|---|
| <p>1) <b>Figura inscrito en un registro profesional o mercantil</b> en su Estado miembro de establecimiento (32):</p> <p>Si la documentación pertinente está disponible en formato electrónico, sírvase indicar:</p> | <p>[.....]</p> <p>(dirección de la página web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación):<br/>[ ..... ] [ ..... ] [ ..... ]</p> |

|  |   |
|--|---|
| <p>2) <b>Cuando se trate de contratos de servicios:</b></p> <p>¿Es preciso disponer de una autorización específica o estar afiliado a una determinada organización para poder prestar el servicio de que se trate en el país de establecimiento del operador económico?</p> <p>Si la documentación pertinente está disponible en formato electrónico, sírvase indicar:</p> | <p>[ ] Sí [ ] No</p> <p>En caso afirmativo, especifíquese qué autorización o afiliación e indíquese si el operador económico cumple este requisito</p> <p>[ ] Sí [ ] No</p> <p>(dirección de la página web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación):</p> <p>[ ..... ] [ ..... ] [ ..... ]</p> |
|--|---|

B: SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA

| El operador económico solo debe facilitar información cuando el poder adjudicador o la entidad adjudicadora exijan el cumplimiento de los criterios de selección en cuestión en el anuncio pertinente o en los pliegos de la contratación a que se refiera el anuncio.  |   |
|---|---|
| Solvencia económica y financiera  | Respuesta   |
| <p>1.a) <b>Su volumen de negocios anual</b> ("general") durante el número de ejercicios exigido en el anuncio pertinente o los pliegos de la contratación es el siguiente:</p> <p>Y/o</p> <p>1.b) <b>Su volumen de negocios anual medio durante el número de ejercicios exigido en el anuncio pertinente o los pliegos de la contratación es el siguiente</b> <sup>(33)</sup>:</p> <p>Si la documentación pertinente está disponible en formato electrónico, sírvase indicar:</p> | <p>Ejercicio: [.....] volumen de negocios: [.....][...]moneda</p> <p>Ejercicio: [.....] volumen de negocios: [.....][...]moneda</p> <p>Ejercicio: [.....] volumen de negocios: [.....][...]moneda</p> <p>(número de ejercicios, volumen de negocios medio):</p> <p>[.....],[.....][.....]moneda</p> <p>(dirección de la página web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación):</p> <p>[ ..... ] [ ..... ] [ ..... ]</p> |

Tal y como se contempla en el anexo IV de la Directiva 2014/24/UE; los operadores económicos de determinados Estados miembros pueden tener que cumplir otros requisitos establecidos en dicho anexo.

(32) Sólo si el anuncio pertinente o los pliegos de la contratación lo permiten.

|  |   |
|--|---|
| <p>2a) Su <b>volumen de negocios</b> anual («específico») durante el número de ejercicios exigido en el <b>ámbito de actividad cubierto por el contrato</b> y que se especifica en el anuncio pertinente o los pliegos de la contratación es el siguiente:</p> <p>Y/o</p> <p>2b) Su volumen de negocios anual medio en el <b>ámbito y durante el número de ejercicios exigidos en el anuncio pertinente o los pliegos de la contratación es el siguiente</b> <sup>(34)</sup>:</p> <p>Si la documentación pertinente está disponible en formato electrónico, sírvase indicar:</p> | <p>ejercicio: [.....] volumen de negocios: [.....][...]moneda</p> <p>ejercicio: [.....] volumen de negocios: [.....][...]moneda</p> <p>ejercicio: [.....] volumen de negocios: [.....][...]moneda</p> <p>(número de ejercicios, volumen de negocios medio):</p> <p>[.....],[ .....][ .....]moneda</p> <p>(dirección de la página web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación):</p> <p>[ ..... ] [ ..... ] [ ..... ]</p> |
| <p>3) Si no se dispone de la información sobre el volumen de negocios (general o específico) en relación con todo el período considerado, indíquese la fecha de creación de la empresa o de inicio de las actividades del operador económico:</p>  | <p>[ ..... ]</p>  |
| <p>4) En relación con las <b>ratios financieras</b> <sup>(35)</sup> que se especifican en el anuncio pertinente o los pliegos de la contratación, el operador económico declara que el valor real de la(s) ratio(s) requerida(s) es el siguiente:</p> <p>Si la documentación pertinente está disponible en formato electrónico, sírvase indicar:</p>   | <p>(indicación de la ratio requerida -ratio entre x e y <sup>(36)</sup>- y del valor):</p> <p>[.....], [.....] <sup>(37)</sup></p> <p>(dirección de la página web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación):</p> <p>[ ..... ] [ ..... ] [ ..... ]</p>  |
| <p>5) El importe asegurado en el <b>seguro de indemnización por riesgos profesionales</b> del operador económico es el siguiente:</p> <p>Si esta información está disponible en formato electrónico, sírvase indicar:</p>  | <p>[.....][...]moneda</p> <p>(dirección de la página web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación):</p>  |

|  |   |
|--|---|
|  | [ ..... ][ ..... ][ ..... ]   |
| 6) En relación con los demás <b>requisitos económicos o financieros</b> que, en su caso, se especifiquen en el anuncio pertinente o los pliegos de la contratación, el operador económico declara que:<br><br>Si la correspondiente documentación que, en su caso, se especifique en el anuncio pertinente o los pliegos de la contratación está disponible en formato electrónico, sírvase indicar: | [ ..... ]<br><br>(dirección de la página web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación):<br><br>[ ..... ][ ..... ][ ..... ] |

C: CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

**El operador económico sólo debe facilitar información cuando el poder adjudicador o la entidad adjudicadora exijan el cumplimiento de los criterios de selección en cuestión en el anuncio pertinente o en los pliegos de la contratación a que se refiere el anuncio.**

| Capacidad técnica y profesional   | Respuesta   |
|---|---|
| 1a) Únicamente cuando se trate <b>de contratos públicos de obras</b> :<br><br>Durante el período de referencia , el operador económico ha ejecutado las siguientes obras del tipo especificado:<br><br>Si la documentación pertinente relativa a la ejecución y conclusión satisfactorias de las obras más importantes está disponible en formato electrónico, sírvase indicar: | Número de años (este período se especifica en el anuncio pertinente o los pliegos de la contratación):<br><br>[ ..... ]<br><br>Obras: [.....]<br><br>(dirección de la página web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación):<br><br>[ ..... ][ ..... ][ ..... ] |

(33) Sólo si el anuncio pertinente o los pliegos de la contratación lo permiten..

(34) Por ejemplo, la ratio entre el activo y el pasivo.

(35) Por ejemplo, la ratio entre el activo y el pasivo.

(36) Por ejemplo, la ratio entre el activo y el pasivo.

(37) Los poderes adjudicadores podrán **exigir** hasta cinco años y admitir experiencia que date de **más** de cinco años.

| 1b) Únicamente cuando se trate <b>de contratos públicos de suministros o contratos públicos de servicios</b> :<br><br>Durante el período de referencia <sup>(39)</sup> , el operador económico ha <b>realizado las siguientes principales entregas del tipo especificado o prestado los siguientes principales servicios del tipo especificado</b> : Al elaborar la lista, indíquense los importes, las fechas y los destinatarios, públicos o privados <sup>(40)</sup> : | Número de años (este período se especifica en el anuncio pertinente o los pliegos de la contratación):<br><br>[.....]<br><br><table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Importes</th> <th>Fechas</th> <th>destinatarios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Descripción | Importes      | Fechas | destinatarios |  |  |  |  |
|---|--|-------------|---------------|--------|---------------|--|--|--|--|
| Descripción   | Importes   | Fechas      | destinatarios |        |               |  |  |  |  |
|   |  |             |               |        |               |  |  |  |  |
| 2) Puede recurrir al <b>personal técnico o los organismos técnicos</b> <sup>(41)</sup> siguientes, especialmente los responsables del control de calidad:<br><br>En el caso de los contratos públicos de obras, el operador económico podrá recurrir al personal técnico o los organismos técnicos siguientes para ejecutar la obra:  | [.....]<br><br>[.....]   |             |               |        |               |  |  |  |  |
| 3) Emplea las siguientes <b>instalaciones técnicas y medidas para garantizar la calidad</b> y dispone de los siguientes <b>medios de estudio e investigación</b> :  | [.....]  |             |               |        |               |  |  |  |  |
| 4) Podrá aplicar los siguientes sistemas de <b>gestión de la cadena de suministro</b> y seguimiento durante la ejecución del contrato:  | [.....]  |             |               |        |               |  |  |  |  |
| 5) <b>Cuando los productos o servicios que se vayan a suministrar sean complejos o, excepcionalmente, en el caso de productos o servicios que sean</b>  |  |             |               |        |               |  |  |  |  |

|   |  |
|---|--|
| <p><b>necesarios para un fin particular:</b><br/>         ¿Autorizará el operador económico que se verifiquen <sup>(42)</sup> su <b>capacidad de producción o su capacidad técnica</b> y, en su caso, los <b>medios de estudio e investigación</b> de que dispone, así como <b>las medidas de control de la calidad</b> que aplicará?</p> | <p>[ ] Sí [ ] No</p>   |
| <p>6) Quienes a continuación se indican que poseen los siguientes <b>títulos de estudios y profesionales:</b></p> <p>a) El propio proveedor de servicios o contratista y/o (dependiendo de los requisitos fijados en el anuncio pertinente o los pliegos de contratación)</p> <p>b) Su personal directivo:</p>                            | <p>a) [.....]</p> <p>b) [.....]</p>  |
| <p>7) El operador económico podrá aplicar las siguientes <b>medidas de gestión medioambiental</b> al ejecutar el contrato:</p>  | <p>[.....]</p>   |
| <p>8) La <b>plantilla media anual</b> del operador económico y el número de directivos durante los tres últimos años fueron los siguientes:</p>   | <p>Año, plantilla media anual:<br/>         [.....],[.....]<br/>         [.....],[.....]<br/>         [.....],[.....]<br/>         Año, número de directivos:<br/>         [.....],[.....]<br/>         [.....],[.....]<br/>         [.....],[.....]</p> |
| <p>9) El operador económico dispondrá de la <b>maquinaria, el material y el equipo técnico</b> siguientes para ejecutar el contrato:</p>  | <p>[.....]</p>   |
| <p>10) El operador económico <b>tiene eventualmente el propósito de subcontratar</b> <sup>(43)</sup> la siguiente <b>parte (es decir, porcentaje)</b> del contrato:</p>   | <p>[.....]-</p>  |

(38) Los poderes adjudicadores podrán **exigir** hasta tres años y **admitir** experiencia que date de **más** de tres años.

(39) En otras palabras, deben enumerarse **todos** los destinatarios y la lista debe incluir los clientes tanto públicos como privados de los suministros o los servicios de que se trate.

(40) Cuando se trate de personal técnico u organismos técnicos que no estén integrados directamente en la empresa del operador económico pero en cuya capacidad se base éste, tal como se indica en la parte II, sección C, deberán cumplimentarse formularios DEUC separados.

(41) La verificación será efectuada por el poder adjudicador o, en su nombre, cuando éste así lo autorice, por un organismo oficial competente del país en el que esté establecido el proveedor de suministros o servicios.

(42) Téngase en cuenta que, si el operador económico **ha** decidido subcontratar una parte del contrato **y** cuenta con la capacidad del subcontratista para llevar a cabo esa parte, deberá cumplimentar un DEUC separado en relación con dicho subcontratista (véase la parte II, sección C, más arriba).

|  |   |
|--|---|
| <p>11) Cuando se trate de <b>contratos públicos de suministros:</b></p> <p>El operador económico facilitará las muestras, descripciones o fotografías requeridas de los productos que se deban suministrar, sin necesidad de adjuntar certificados de autenticidad.</p> <p>Cuando proceda, el operador económico declara asimismo que facilitará los certificados de autenticidad requeridos.</p> <p>Si la documentación pertinente está disponible en formato electrónico, sírvase indicar:</p> | <p>[ ] Sí [ ] No</p> <p>[ ] Sí [ ] No</p> <p>(dirección de la página web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación):</p> <p>[ ..... ] [ ..... ] [ ..... ]</p> |
|--|---|

|  |   |
|--|---|
| <p>12) Cuando se trate de <b>contratos públicos de suministros</b>:</p> <p>¿Puede el operador económico presentar los oportunos certificados expedidos por institutos o servicios oficiales encargados del control de calidad, de competencia reconocida, que acrediten la conformidad de los productos perfectamente detallada mediante referencias a las especificaciones o normas técnicas, conforme a lo previsto en el anuncio pertinente o los pliegos de la contratación?</p> <p><b>Si la respuesta es negativa</b>, sírvase explicar por qué e indicar qué otros medios de prueba pueden aportarse.</p> <p>Si la documentación pertinente está disponible en formato electrónico, sírvase indicar:</p> | <p>[ ] Sí [ ] No</p> <p>[ ..... ]</p> <p>(dirección de la página web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación):</p> <p>[ ..... ] [ ..... ] [ ..... ]</p> |
|--|---|

D: SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y NORMAS DE GESTION MEDIOAMBIENTAL

**El operador económico sólo debe facilitar información cuando el poder adjudicador o la entidad adjudicadora exijan la aplicación de sistemas de aseguramiento de la calidad o normas de gestión medioambiental en el anuncio pertinente o en los pliegos de la contratación a que se refiere el anuncio.**

| Sistemas de aseguramiento de la calidad y normas de gestión medioambiental  | Respuesta   |
|---|---|
| <p>¿Podrá el operador económico presentar <b>certificados</b> expedidos por organismos independientes que acrediten que cumple las normas de aseguramiento de la calidad requeridas, en particular en materia de accesibilidad para personas con discapacidad?</p> <p><b>Si la respuesta es negativa</b>, sírvase explicar por qué y especificar de qué otros medios de prueba sobre el sistema de aseguramiento de la calidad se dispone.</p> <p>Si la documentación pertinente está disponible en formato electrónico, sírvase indicar:</p> | <p>[ ] Sí [ ] No</p> <p>[ ..... ] [ ..... ]</p> <p>(dirección de la página web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación):</p> <p>[ ..... ] [ ..... ] [ ..... ]</p> |
| <p>¿Podrá el operador económico presentar <b>certificados</b> expedidos por organismos independientes que acrediten que aplica los <b>sistemas o normas de gestión medioambiental</b> requeridos?</p> <p>Si la respuesta es negativa, sírvase explicar por qué y especificar de qué otros medios de prueba sobre los <b>sistemas o normas de gestión medioambiental</b> se dispone.</p> <p>Si la documentación pertinente está disponible en formato electrónico, sírvase indicar:</p>  | <p>[ ] Sí [ ] No</p> <p>[ ..... ] [ ..... ]</p> <p>(dirección de la página web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación):</p> <p>[ ..... ] [ ..... ] [ ..... ]</p> |

**Parte V: Reducción del número de candidatos cualificados**

**El operador económico sólo debe facilitar información cuando el poder adjudicador o la entidad adjudicadora hayan especificado los criterios o normas objetivos y no discriminatorios que se aplicarán para limitar al número de candidatos que serán invitados a participar en la licitación o en un diálogo. Esta información, que podrá ir acompañada de requisitos en relación con los (tipos de) certificados o tipos de pruebas documentales que, en su caso, deban presentarse, se establece en el anuncio pertinente o en los pliegos de la contratación a que se refiera el anuncio.**

**Sólo en el caso de los procedimientos restringidos, los procedimientos de licitación con negociación, los procedimientos de diálogo competitivo y las asociaciones para la innovación:**

El operador económico declara que:

| Reducción del número  | Respuesta  |
|---|--|
| Cumple los criterios o normas objetivos y no discriminatorios que se aplicarán para limitar el número de candidatos de la siguiente manera:   | [ ..... ]  |
| En el supuesto de que se requieran certificados u otros tipos de pruebas documentales, indíquese en relación con nada uno de ellos si el operador económico dispone de los documentos necesarios. | [ ] Sí [ ] No <sup>(45)</sup>  |
| Si algunos de estos certificados u otros tipos de pruebas documentales están disponibles en formato electrónico <sup>(44)</sup> , sírvase indicar respecto de cada uno de ellos:                  | (dirección de la página web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación):<br>[ ..... ] [ ..... ] [ ..... ] <sup>(46)</sup> |

## Parte VI: Declaraciones finales

*El/los abajo firmante(s) declara(n) formalmente que la información comunicada en las partes II – V es exacta y veraz y ha sido facilitada con pleno conocimiento de las consecuencias de una falsa declaración de carácter grave.*

*El/los abajo firmante(s) declara(n) formalmente que podrá(n) aportar los certificados y otros tipos de pruebas documentales contemplados sin tardanza, cuando se le(s) soliciten, salvo en caso de que:*

- El poder adjudicador o la entidad adjudicadora tengan la posibilidad de obtener los documentos justificativos de que se trate directamente, accediendo a una base de datos nacional de cualquier Estado miembro que pueda consultarse de forma gratuita <sup>(47)</sup>, o*
- a partir del 18 de octubre de 2018 a más tardar <sup>(48)</sup>, el poder adjudicador o la entidad adjudicadora ya posean los documentos en cuestión.*

*El/los abajo firmante(s) formalmente consiente(n) en que [indíquese el poder adjudicador o la entidad adjudicadora según figure en la parte I, sección A] tenga acceso a los documentos justificativos de la información que se ha facilitado en [indíquese la parte/sección/punto(s) pertinente(s) del presente Documento Europeo Único de Contratación, a efectos de [indíquese el procedimiento de contratación: (descripción breve, referencia de publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea, número de referencia)].*

Fecha, lugar y, cuando se exija(n) o sea(n) necesaria(s), firma(s): [.....]

(43) Indíquese claramente a qué elementos se refiere la propuesta.

(44) Repítase tantas veces como sea necesario.

(45) Repítase tantas veces como sea necesario.

(46) Siempre y cuando el operador económico haya facilitado la información necesaria (dirección de la página web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación) que permita al poder adjudicador o la entidad adjudicadora hacerlo. Si fuera preciso, deberá otorgarse el oportuno consentimiento para acceder a dicha base de datos.

(47) Siempre y cuando el operador económico haya facilitado la información necesaria (dirección de la página web, autoridad u organismo expedidor, referencia exacta de la documentación) que permita al poder adjudicador hacerlo. Si fuera preciso, deberá otorgarse el oportuno consentimiento para acceder a dicha base de datos.

(48) Dependiendo de la aplicación a nivel nacional del artículo 59, apartado 5, párrafo segundo, de la Directiva 2014/24/UE. \_\_\_\_\_

### ANEXO III

#### COMPROMISO DE FORMALIZACIÓN DE UNIÓN TEMPORAL DE EMPRESARIOS.

D. \_\_\_\_\_, (1) \_\_\_\_\_, con Documento Nacional de Identidad. Nº \_\_\_\_\_, y domicilio en \_\_\_\_\_ C/ \_\_\_\_\_, actuando en su propio nombre y

D. \_\_\_\_\_, (1) \_\_\_\_\_ con Documento Nacional de Identidad nº \_\_\_\_\_, y domicilio en \_\_\_\_\_, C/ \_\_\_\_\_, actuando en su propio nombre,

#### SE COMPROMETEN

1º.- A concurrir conjunta y solidariamente al procedimiento abierto contrato mixto de Concesión de servicios para la explotación de las cafeterías de personal y público, la instalación y explotación de máquinas expendedoras de alimentos sólidos y líquidos, así como el Servicio de manutención de las personas autorizadas del Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba.

2º A constituirse en Unión de Empresarios en caso de resultar adjudicatarios del citado concurso.

3º La participación de cada uno de los compromisarios, en el ámbito de sus competencias, en la Unión Temporal de Empresarios, sería la siguiente:

Empresa \_\_\_\_\_, (1) \_\_\_\_\_: \_\_\_\_\_%

Empresa \_\_\_\_\_, (1) \_\_\_\_\_: \_\_\_\_\_%

4º.- Designan a D. \_\_\_\_\_, para que, durante la vigencia del contrato, ostente la plena representación de la Unión Temporal de Empresarios ante el Servicio Andaluz de Salud. El domicilio a efectos de notificaciones de la Unión Temporal de Empresarios será: \_\_\_\_\_, C/ \_\_\_\_\_.

(Localidad y fecha)

Fdo.: \_\_\_\_\_

Fdo.: \_\_\_\_\_

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 202

## **ANEXO IV**

### **SOBRE Nº1.- DECLARACIÓN EMPRESAS EXTRANJERAS**

D<sup>a</sup>./D. ..., con D.N.I. núm. ..., en nombre y representación de ..... con NIF.....

#### **DECLARA**

Que se somete a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales españoles de cualquier orden, en todas las incidencias que de modo directo o indirecto pudieran surgir del contrato, con renuncia, en su caso, al fuero jurisdiccional extranjero que pudiera corresponder a la persona licitadora.

## ANEXO V

### SUBCONTRATACIÓN

- Parte del contrato que tiene previsto subcontratar, porcentaje y nombre o perfil empresarial de la persona subcontratista:

---

---

- En el supuesto de que se prevea la subcontratación de servidores o los servicios asociados a los mismos se indicará, el nombre y perfil empresarial, definido por referencia a las condiciones de solvencia profesional o técnica, de las personas subcontratistas a los que se vaya a encomendar su realización:

---

---

En . .. a, ... de ... de...

Fdo.: ...

**ANEXO VI -A**

**INDICE OFERTA TECNICA PARA SU VALORACIÓN CONFORME A CRITERIOS DE VALORACIÓN NO AUTOMÁTICOS.**

**CONVOCANTE**

**PROVINCIA**  
**Nº EXPEDIENTE**

**LICITADOR/A**

**EMPRESA**  
**DOMICILIO**  
**LOCALIDAD**

| <b>Nº LOTE<br/>CODIGO SAS / GC</b> | <b>Oferta/variante</b> | <b>Descripción técnica</b> | <b>Referencia</b> |
|------------------------------------|------------------------|----------------------------|-------------------|
|                                    |                        |                            |                   |

**Fecha,**  
**Firma y sello**

**ANEXO VI –B**

**INDICE OFERTA TECNICA PARA SU VALORACIÓN CONFORME A CRITERIOS DE VALORACIÓN AUTOMÁTICOS.**

**CONVOCANTE**

**PROVINCIA**  
**Nº EXPEDIENTE**

**LICITADOR/A**

**EMPRESA**  
**DOMICILIO**  
**LOCALIDAD**

| <b>Nº LOTE<br/>CODIGO SAS / GC</b> | <b>Oferta/variante</b> | <b>Descripción técnica</b> | <b>Referencia</b> |
|------------------------------------|------------------------|----------------------------|-------------------|
|                                    |                        |                            |                   |

**Fecha,**  
**Firma y sello**

## Anexo VII

### Modelo de oferta económica

Don/doña: \_\_\_\_\_ vecino/a de \_\_\_\_\_,

provincia de \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_ (en el caso de actuar en representación), como representante de la empresa \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_ CIF/DNI \_\_\_\_\_, enterado/a del anuncio inserto en el perfil de contratante y en su caso el DOUE núm. \_\_\_\_\_, del día \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, y de las condiciones y requisitos para concurrir al procedimiento abierto para la contratación del contrato mixto de Concesión de servicios para la explotación de las cafeterías de personal y público, la instalación y explotación de máquinas expendedoras de alimentos sólidos y líquidos, así como el Servicio de mantenimiento de las personas autorizadas del Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba (PA 56/23), se encuentra en situación de acudir como persona licitadora al mismo.

A este efecto, hace constar que conoce el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y el de Prescripciones Técnicas que sirven de base a la convocatoria; que acepta incondicionalmente sus cláusulas; que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para contratar con la Administración y que se compromete en nombre ..... (propio o de la empresa que representa) a tomar a su cargo los servicios mencionados, con estricta sujeción a los requisitos y condiciones expresados, por el importe que a continuación se expresa:

#### 1.- PRESTACIÓN CONCESIÓN DE SERVICIOS:

Canon /año \_\_\_\_\_ (IVA incluido)  
-% IVA: \_\_\_\_\_ . Importe IVA: \_\_\_\_\_ €

## 2. - PRESTACIÓN DE SERVICIOS:

Precio desayuno: \_\_\_\_\_(IVA incluido)  
- % IVA: \_\_\_\_\_. Importe IVA: \_\_\_\_\_ €

Precio comida: \_\_\_\_\_(IVA incluido)  
- % IVA: \_\_\_\_\_. Importe IVA: \_\_\_\_\_ €

Precio cena: \_\_\_\_\_(IVA incluido)  
- % IVA: \_\_\_\_\_. Importe IVA: \_\_\_\_\_ €

-En caso de que proceda subcontratación (apartado 16.2 del Cuadro Resumen), indicar porcentaje del contrato previsto para subcontratar, importe y nombre o perfil empresarial de \_\_\_\_\_ la \_\_\_\_\_ persona \_\_\_\_\_ subcontratista:

---

En Córdoba, a ... de.....de 202..

Fdo.: ...

## ANEXO VIII

| TARIFA DE PRECIOS CAFETERÍA (PERSONAL)   |                              |   |
|--|------------------------------|---|
| CAFÉ Y DESAYUNOS   | PRECIOS IVA INCLUIDO (euros) |   |
| Café solo  |                              | x |
| Café cortado   |                              | x |
| Café con leche (180 cc)  |                              | x |
| Café descafeinado solo   |                              | x |
| Café descafeinado con leche (180 ml)   |                              | x |
| Café para llevar   |                              |   |
| Vaso de leche (180 ml)   |                              |   |
| Infusiones   |                              | x |
| Infusiones con leche (180 ml)  |                              | x |
| Cola Cao (180 ml)  |                              | x |
| Cola Cao (300 ml)  |                              | x |
| Tostada entera con aceite-margarina-paté-tomate (bollo de pan de al menos 100 gr)      |                              | x |
| Media tostada con aceite-margarina-paté-tomate (medio bollo de pan de al menos 100 gr) |                              | x |
| Tostada entera con jamón serrano (bollo de pan de al menos 100 gr.)                    |                              | x |
| Media tostada con jamón serrano (medio bollo de pan de al menos 100 gr)                |                              | x |
| Tostada entera con jamón de york (bollo de pan de al menos 100 gr.)                    |                              | x |
| Media tostada con jamón de york (medio bollo de pan de al menos 100 gr)                |                              | x |
| Bollería del día   |                              |   |
| Pastelería industrial  |                              |   |
| Porciones tartas   |                              |   |
| Aceite monodosis extra   |                              |   |
| Mantequilla porción extra  |                              |   |
| Mermelada porción  |                              |   |
| BEBIDAS  | PRECIOS IVA INCLUIDO (euros) |   |
| Cerveza sin alcohol lata (330 ml)  |                              | x |
| Refresco lata (330 ml)   |                              | x |
| Agua mineral botellín (500 ml)   |                              | x |
| Agua mineral (1500 ml)   |                              | x |
| Zumo envasado (250 ml)   |                              |   |
| Zumo natural (200 ml)  |                              |   |
| BOCADILLOS   | PRECIOS IVA INCLUIDO (euros) |   |
| Bocadillo de queso   |                              |   |
| Bocadillo de jamón serrano   |                              |   |
| Bocadillo de chorizo   |                              |   |
| Bocadillo de salchichón  |                              |   |
| Bocadillo de jamón de york   |                              |   |
| Bocadillo de jamón de york plancha con queso   |                              |   |
| Bocadillo de bacon   |                              |   |
| Bocadillo de caballa   |                              |   |
| Bocadillo de calamares   |                              |   |
| Bocadillo de atún  |                              |   |
| Bocadillo de lomo  |                              |   |
| Bocadillo de lomo con queso  |                              |   |
| Bocadillo de lomo con pimientos fritos   |                              |   |
| Bocadillo de tortilla francesa   |                              |   |
| Bocadillo de tortilla jamón serrano  |                              |   |
| Bocadillo de tortilla patatas  |                              |   |
| Sandwich mixto   |                              |   |
| Sandwich de jamón de york  |                              |   |
| Sandwich de jamón serrano  |                              |   |
| Sandwich vegetal   |                              |   |
| Sandwich vegetal con atún  |                              |   |
| Sandwich de lomo   |                              |   |
| Sandwich de atún   |                              |   |
| Croissant con jamón serrano  |                              |   |
| Croissant con jamón de york  |                              |   |
| POSTRES - VARIOS   | PRECIOS IVA INCLUIDO (euros) |   |
| Frutas del tiempo  |                              |   |
| Flan   |                              |   |
| Yogurt   |                              |   |
| Arroz con leche  |                              |   |
| Almendras  |                              |   |
| Cacahuets  |                              |   |
| Patatas fritas (bolsa pequeña)   |                              |   |
| MENUS  | PRECIOS IVA INCLUIDO (euros) |   |
| Menú del día   |                              | x |

## ANEXO VIII

|  |  |   |
|--|--|---|
| Medio menú (primer plato, pan, bebida y café)  |  | x |
| Medio menú (segundo plato, pan, bebida y café) |  | x |

### TARIFA DE PRECIOS CAFETERÍA (PÚBLICO)

| CAFÉ Y DESAYUNOS  | PRECIOS IVA INCLUIDO (euros) |   |
|---|------------------------------|---|
| Café solo   |                              | x |
| Café cortado  |                              | x |
| Café con leche (180 cc)   |                              | x |
| Café descafeinado solo  |                              | x |
| Café descafeinado con leche (180 ml)  |                              | x |
| Café para llevar  |                              |   |
| Vaso de leche (180 ml)  |                              |   |
| Infusiones  |                              | x |
| Infusiones con leche (180 ml)   |                              | x |
| Cola Cao (180 ml)   |                              | x |
| Cola Cao (300 ml)   |                              | x |
| Tostada entera con aceite-margarina-paté-tomate (bollo de pan de al menos 100 gr.)      |                              | x |
| Media tostada con aceite-margarina-paté-tomate (medio bollo de pan de al menos 100 gr.) |                              | x |
| Tostada entera con jamón serrano (bollo de pan de al menos 100 gr.)                     |                              | x |
| Media tostada con jamón serrano (medio bollo de pan de al menos 100 gr.)                |                              | x |
| Tostada entera con jamón de york (bollo de pan de al menos 100 gr.)                     |                              | x |
| Media tostada con jamón de york (medio bollo de pan de al menos 100 gr.)                |                              | x |
| Bollería del día  |                              |   |
| Pastelería industrial   |                              |   |
| Porciones tartas  |                              |   |
| Aceite monodosis extra  |                              |   |
| Mantequilla porción extra   |                              |   |
| Mermelada porción   |                              |   |
| BEBIDAS   | PRECIOS IVA INCLUIDO (euros) |   |
| Cerveza sin alcohol lata (330 ml)   |                              | x |
| Refresco lata (330 ml)  |                              | x |
| Agua mineral botellín (500 ml)  |                              | x |
| Agua mineral (1500 ml)  |                              | x |
| Zumo envasado (250 ml)  |                              |   |
| Zumo natural (200 ml)   |                              |   |
| BOCADILLOS  | PRECIOS IVA INCLUIDO (euros) |   |
| Bocadillo de queso  |                              |   |
| Bocadillo de jamón serrano  |                              |   |
| Bocadillo de chorizo  |                              |   |
| Bocadillo de salchichón   |                              |   |
| Bocadillo de jamón de york  |                              |   |
| Bocadillo de jamón de york plancha con queso  |                              |   |
| Bocadillo de bacon  |                              |   |
| Bocadillo de caballa  |                              |   |
| Bocadillo de calamares  |                              |   |
| Bocadillo de atún   |                              |   |
| Bocadillo de lomo   |                              |   |
| Bocadillo de lomo con queso   |                              |   |
| Bocadillo de lomo con pimientos fritos  |                              |   |
| Bocadillo de tortilla francesa  |                              |   |
| Bocadillo de tortilla jamón serrano   |                              |   |
| Bocadillo de tortilla patatas   |                              |   |
| Sandwich mixto  |                              |   |
| Sandwich de jamón de york   |                              |   |
| Sandwich de jamón serrano   |                              |   |
| Sandwich vegetal  |                              |   |
| Sandwich vegetal con atún   |                              |   |
| Sandwich de lomo  |                              |   |
| Sandwich de atún  |                              |   |
| Croissant con jamón serrano   |                              |   |
| Croissant con jamón de york   |                              |   |

## ANEXO VIII

| POSTRES - VARIOS                               | PRECIOS IVA INCLUIDO (euros) |   |
|--|------------------------------|---|
| Frutas del tiempo                              |                              |   |
| Flan   |                              |   |
| Yogurt   |                              |   |
| Arroz con leche                                |                              |   |
| Almendras                                      |                              |   |
| Cacahuets                                      |                              |   |
| Patatas fritas (bolsa pequeña)                 |                              |   |
| MENUS  | PRECIOS IVA INCLUIDO (euros) |   |
| Menú del día                                   |                              | x |
| Medio menú (primer plato, pan, bebida y café)  |                              | x |
| Medio menú (segundo plato, pan, bebida y café) |                              | x |

### TARIFA DE PRECIOS VENDING (PERSONAL)

| BEBIDAS CALIENTES              | PRECIOS IVA INCLUIDO (euros) |   |
|--------------------------------|------------------------------|---|
| Café solo express              |                              | x |
| Café descafeinado solo         |                              | x |
| Café cortado                   |                              | x |
| Café con leche express         |                              | x |
| Café descafeinado con leche    |                              | x |
| Chocolate                      |                              | x |
| Leche                          |                              | x |
| Infusiones                     |                              | x |
| Consomé                        |                              |   |
| BEBIDAS FRIAS                  | PRECIOS IVA INCLUIDO (euros) |   |
| Refrescos lata (330 ml)        |                              | x |
| Agua mineral botellín (500 ml) |                              | x |
| Agua mineral (1500 ml)         |                              | x |
| PRODUCTOS SOLIDOS: SNACK       | PRECIOS IVA INCLUIDO (euros) |   |
| Chicles                        |                              |   |
| Bocadito nata o limón          |                              |   |
| Zumo                           |                              |   |
| Patatas chips                  |                              |   |
| Patatas grill                  |                              |   |
| Patatas onduladas              |                              |   |
| Fritos de maíz barbacoa        |                              |   |
| Ganchitos al queso             |                              |   |
| Cacahuets                      |                              |   |
| Kikos                          |                              |   |
| Almendras                      |                              |   |
| Sandwiches envasados           |                              | x |
| Caramelos sin azúcar           |                              |   |
| Caramelos                      |                              |   |
| PRODUCTOS SOLIDOS: BOLLERIA    | PRECIOS IVA INCLUIDO (euros) |   |
| Palmera de azúcar              |                              |   |
| Palmera de chocolate           |                              |   |
| Concha de chocolate            |                              |   |
| Sobaos grandes                 |                              |   |
| Magdalenas alargadas (2 uds)   |                              |   |
| Donut o similar con azúcar     |                              |   |
| Donut o similar con chocolate  |                              |   |
| Media luna de chocolate        |                              |   |
| Media luna crema cacao         |                              |   |
| Media luna crema cacao         |                              |   |
| Caña de chocolate              |                              |   |
| Caña de hojaldre               |                              |   |
| Napolitana                     |                              |   |
| Tarta de manzana, cuadrado     |                              |   |

## ANEXO VIII

| PRODUCTOS SOLIDOS: CHOCOLATINAS | PRECIOS IVA INCLUIDO (euros) |  |
|---------------------------------|------------------------------|--|
| Crunch o similar                |                              |  |
| Kit-kat o similar               |                              |  |
| Kinder bueno o similar          |                              |  |
| Toblerone o similar             |                              |  |

### TARIFA DE PRECIOS VENDING (PUBLICO)

| BEBIDAS CALIENTES               | PRECIOS IVA INCLUIDO (euros) |   |
|---------------------------------|------------------------------|---|
| Café solo express               |                              | x |
| Café descafeinado solo          |                              | x |
| Café cortado                    |                              | x |
| Café con leche express          |                              | x |
| Café descafeinado con leche     |                              | x |
| Chocolate                       |                              | x |
| Leche                           |                              | x |
| Infusiones                      |                              | x |
| Consomé                         |                              |   |
| BEBIDAS FRIAS                   | PRECIOS IVA INCLUIDO (euros) |   |
| Refrescos lata (330 ml)         |                              | x |
| Agua mineral botellin (500 ml)  |                              | x |
| Agua mineral (1500 ml)          |                              | x |
| PRODUCTOS SOLIDOS: SNACK        | PRECIOS IVA INCLUIDO (euros) |   |
| Chicles                         |                              |   |
| Bocadito nata o limón           |                              |   |
| Zumo                            |                              |   |
| Patatas chips                   |                              |   |
| Patatas grill                   |                              |   |
| Patatas onduladas               |                              |   |
| Fritos de maíz barbacoa         |                              |   |
| Ganchitos al queso              |                              |   |
| Cacahuetes                      |                              |   |
| Kikos                           |                              |   |
| Almendras                       |                              |   |
| Sandwiches envasados            |                              | x |
| Caramelos sin azúcar            |                              |   |
| Caramelos                       |                              |   |
| PRODUCTOS SOLIDOS: BOLLERIA     | PRECIOS IVA INCLUIDO (euros) |   |
| Palmera de azúcar               |                              |   |
| Palmera de chocolate            |                              |   |
| Concha de chocolate             |                              |   |
| Sobaos grandes                  |                              |   |
| Magdalenas alargadas (2 uds)    |                              |   |
| Donut o similar con azúcar      |                              |   |
| Donut o similar con chocolate   |                              |   |
| Media luna de chocolate         |                              |   |
| Media luna crema cacao          |                              |   |
| Media luna crema cacao          |                              |   |
| Caña de chocolate               |                              |   |
| Caña de hojaldre                |                              |   |
| Napolitana                      |                              |   |
| Tarta de manzana, cuadrado      |                              |   |
| PRODUCTOS SOLIDOS: CHOCOLATINAS | PRECIOS IVA INCLUIDO (euros) |   |
| Crunch o similar                |                              |   |
| Kit-kat o similar               |                              |   |
| Kinder bueno o similar          |                              |   |
| Toblerone o similar             |                              |   |





Junta de Andalucía

**COMUNICACIÓN DE EMPRESA EXTERNA  
PREVIO AL INICIO DE LOS TRABAJOS**

DOCUMENTO  
CODDOC: DOC02-02  
CODPRO: PRO-02  
REVISIÓN: 1  
FECHA: 11/12/19  
Página 1 de 2

**EMPRESA EXTERNA:**

|   |         |
|---|---------|
| NOMBRE EMPRESA:   | C.I.F.: |
| RESPONSABLE (Representante válido para la Coordinación de Actividades Empresariales): |         |
| TELÉFONO:   |         |
| CORREO ELECTRÓNICO:   |         |
| RECURSO PREVENTIVO:   |         |

**TRABAJOS A REALIZAR:**

|   |
|---|
| OBJETO DEL CONTRATO:                      |
| SUBCONTRATACIONES PREVISTAS:              |
| CENTROS VINCULADOS AL OBJETO DE CONTRATO: |



## ANEXO X

### DECLARACIÓN RESPONSABLE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN PREVISTAS EN EL PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES Y CUADRO RESUMEN.

D/D<sup>a</sup>....., con D.N.I. ...., en calidad de representante de la entidad ..... con C.I.F. ...., caso de resultar persona adjudicataria del contrato..... cuyo objeto es ....., y de conformidad con lo dispuesto en la cláusula 10.1.10 del PCAP, y el apartado 21 del cuadro resumen, se compromete al cumplimiento de todas ellas en los términos recogidos en los mismos.

.... ..... a ... de ..... de 20. .

**Firma:**

**LA PERSONA LICITADORA**

## ANEXO XI

### DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD

D<sup>a</sup>./D ..., con D.N.I. núm. ..., en nombre y representación de ... con CIF...

**DECLARA** Que los documentos y datos presentados se consideran de carácter confidencial, y son los que a continuación se relacionan:

## ANEXO XII

### CERTIFICACIÓN DE NO ESTAR INCURSA EN INCOMPATIBILIDAD PARA CONTRATAR.

- **Persona física**

D<sup>a</sup>./D.

con residencia en

provincia de

calle nº

según Documento Nacional de Identidad nº

#### DECLARA

Que no está incurso en alguno de los supuestos de la Ley 3/2005, de 8 de abril, de Incompatibilidades de Altos Cargos de la Administración de la Junta de Andalucía y de Declaración de Actividades, Bienes, Intereses y Retribuciones de Altos Cargos y otros Cargos Públicos, y Decreto 176/2005, de 26 de julio, de desarrollo de la citada ley, así como que no ostenta participación superior al diez por ciento computada en la forma que regula el artículo 5 de la citada Ley.

- **Persona jurídica**

D<sup>a</sup>./D..... con DNI..... en nombre y representación de la empresa..... actuando en calidad de representante que presente la oferta

#### CERTIFICA

Que no forma parte de los órganos de gobierno o administración de la empresa, ningún alto cargo incluido en el ámbito de aplicación del artículo 2 de la Ley 3/2005, de 8 de abril, de Incompatibilidades de Altos Cargos de la Administración de la Junta de Andalucía y de Declaración de Actividades, Bienes e Intereses de Altos Cargos y otros Cargos Públicos, y Decreto 176/2005, de 26 de julio, de desarrollo de la citada ley, así como que no ostenta participación superior al diez por ciento computada en la forma que regula el artículo 5 de la citada Ley..

Y para que así conste firmo a presente manifestación

**ANEXO XIII**  
**DECLARACIÓN DE AUSENCIA DE CONFLICTO DE INTERESES (DACI) DEL PERSONAL AL SERVICIO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA**

**EXPEDIENTE:**

**TÍTULO:**

D./D<sup>a</sup>....., con DNI. Núm. ...., actuando en calidad de ...  
.....<sup>1</sup>

Al objeto de garantizar la imparcialidad en el procedimiento de contratación arriba referenciado, declara bajo su responsabilidad personal y ante el órgano de contratación,

**DECLARA,**

**Primero.** Estar informado de lo siguiente:

1. Que el artículo 64 “Lucha contra la corrupción y prevención de los conflictos de intereses” de la ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se trasponen 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, tiene el fin de evitar cualquier distorsión de la competencia y garantizar la transparencia en el procedimiento y asegurar la igualdad de trato a todos los candidatos y licitadores.
2. Que el artículo 23 “Abstención”, de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, establece que deberán abstenerse de intervenir en el procedimiento “las autoridades y el personal al servicio de las Administraciones en quienes se den algunas de las circunstancias señaladas en el apartado siguiente”, siendo éstas:
  3. a Tener interés personal en el asunto de que se trate o en otro en cuya resolución pudiera influir la de aquel; ser administrador de sociedad o entidad interesada, o tener cuestión litigiosa pendiente con algún interesado.
  3. b Tener vínculo matrimonial o situación de hecho asimilable y el parentesco de consanguinidad dentro del cuarto grado o de afinidad dentro del segundo, con cualquiera de los interesados, con los administradores de entidades o sociedades interesadas y también con los asesores, representantes legales o mandatarios que intervengan en el procedimiento, así como compartir

---

<sup>1</sup> Presidente, secretario o vocal de mesa de contratación, miembro de comisión técnica de evaluación, miembro de comité de experto, persona designada como responsable del contrato, etc.



despacho profesional o estar asociado con éstos para el asesoramiento, la representación o el mandato.

3 c Tener amistad íntima o enemistad manifiesta con alguna de las personas mencionadas en el apartado anterior.

3 d Haber intervenido como perito o como testigo en el procedimiento de que se trate.

3 e Tener relación de servicio con persona natural o jurídica interesada directamente en el asunto, o haberle prestado en los dos últimos años servicios profesionales de cualquier tipo y en cualquier circunstancia o lugar”.

**Segundo.** Que no concurre en su persona ninguna causa de abstención del artículo 23.2 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público que pueda afectar al procedimiento de licitación.

**Tercero.** Que se compromete a poner en conocimiento del órgano de contratación sin dilación, cualquier situación de conflicto de intereses o causa de abstención que dé o pudiera dar lugar a dicho escenario.

**Cuarto.** Que conoce que, una declaración de ausencia de conflicto de intereses que demuestre que sea falsa, acarreará las consecuencias disciplinarias/administrativas/judiciales que establezca la normativa de aplicación.

**Quinto.** Que en el supuesto de que se produzca un cambio de financiación respecto a esta contratación y como consecuencia de ello resulte ser financiado con presupuesto europeo, que no se encuentra incurso en ninguna situación que pueda calificarse de conflicto de intereses de las indicadas en el artículo 61.3 del Reglamento Financiero de la UE., quedando informado que artículo 61.3 “Conflicto de intereses”, del Reglamento (UE, Euratom) 2018/1046 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de julio (Reglamento financiero de la UE) establece que *“existirá conflicto de intereses cuando el ejercicio imparcial y objetivo de las funciones se vea comprometido por razones familiares, afectivas, de afinidad política o nacional, de interés económico o por cualquier motivo directo o indirecto de interés personal”*.

Y para que conste, se firma la presente declaración.

**(Lugar Fecha y firma)**

**ANEXO XIV**  
**DECLARACIÓN DE AUSENCIA DE CONFLICTO DE INTERÉS – DACI**  
**DE LAS PERSONAS CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS**  
**(DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA ADJUDICACIÓN)**

**EXPEDIENTE:**

**TÍTULO:**

D./D<sup>a</sup>. ....., con DNI. Núm. ...., actuando:

en nombre propio

en representación de la entidad licitadora ....., con CIF núm. ....,

Al objeto de garantizar la imparcialidad en el procedimiento de contratación arriba referenciado, el abajo firmante, como persona adjudicataria o participante en el expediente de referencia, declara:

**Primero.** Estar informado de lo siguiente:

1. Que pueden incurrir en conflicto de interés aquellas personas contratistas y subcontratistas cuyas actuaciones puedan actuar en favor de sus propios intereses, pero en contra de los intereses financieros del SAS, en el marco de un conflicto de intereses.

2. Atendiendo a la situación que motivaría el conflicto de intereses, puede distinguirse entre:

i. **Conflicto de intereses aparente:** se produce cuando los intereses privados de una persona contratista o subcontratista son susceptibles de comprometer el ejercicio objetivo de sus funciones u obligaciones, pero finalmente no se encuentra un vínculo identificable e individual con aspectos concretos de la conducta, el comportamiento o las relaciones de la persona (o una repercusión en dichos aspectos).

ii. **Conflicto de intereses potencial:** surge cuando una persona contratista o subcontratista tiene intereses privados de tal naturaleza, que podrían ser susceptibles de ocasionar un conflicto de intereses en el caso de que tuvieran que asumir en un futuro determinadas responsabilidades oficiales.

iii. **Conflicto de intereses real:** implica un conflicto entre las obligaciones contraídas al recibir la financiación como consecuencia de la adjudicación del contrato y sus intereses privados que pueden influir de manera indebida en el desempeño de las citadas obligaciones.

**Segundo.** Que no se encuentra incurso en ninguna de las situaciones descritas en el apartado primero.

**Tercero.** Que se compromete a poner en conocimiento del órgano de contratación, sin dilación, cualquier situación de conflicto de intereses de las que se encuentran descritas en el apartado primero.

**Cuarto.**- Que conoce que, una declaración de ausencia de conflicto de intereses que se demuestre que sea falsa, puede conllevar el inicio de un expediente de devolución del cobro de lo indebido y acarreará las consecuencias administrativas y/o judiciales que establezca la normativa de aplicación.

Y para que conste, se firma la presente declaración

**(Lugar Fecha y firma)**

**ANEXO XV RELACIÓN DE TRABAJADORES DEL HOSPITAL INFANTA MARGARITA**

| EMPRESA   | CENTRO DE TRABAJO                     | CATEGORIA      | F. ANTIGUEDAD | CONTRATO | JORNADA SEMANAL | JORNADA HORAS | CONVENIO | SALARIO BRUTO MES              | COSTE SEG SOCIAL | COSTE TOTAL MES | COSTE ANUAL |          |
|-----------|---------------------------------------|----------------|---------------|----------|-----------------|---------------|----------|--------------------------------|------------------|-----------------|-------------|----------|
| ALBIE S.A | HOSP INFANTA MARGARITA CABRA(CORDOBA) | AYTE COCINA    | 02/07/2001    | 100      |                 | 100           | 39       | ESTATAL RESTAURACION COLECTIVA | 1.501,33         | 478,92          | 1.980,25    | 23763,05 |
| ALBIE S.A | HOSP INFANTA MARGARITA CABRA(CORDOBA) | CAJERO/A       | 04/04/1991    | 200      |                 | 61,5          | 24       | ESTATAL RESTAURACION COLECTIVA | 1.027,84         | 327,88          | 1.355,72    | 16268,65 |
| ALBIE S.A | HOSP INFANTA MARGARITA CABRA(CORDOBA) | CAMARERO/A     | 14/12/1990    | 100      |                 | 100           | 39       | ESTATAL RESTAURACION COLECTIVA | 1.557,12         | 496,72          | 2.053,84    | 24646,10 |
| ALBIE S.A | HOSP INFANTA MARGARITA CABRA(CORDOBA) | AUX CAJA       | 07/07/2001    | 200      |                 | 64,1          | 25       | ESTATAL RESTAURACION COLECTIVA | 987,93           | 315,15          | 1.303,08    | 15636,96 |
| ALBIE S.A | HOSP INFANTA MARGARITA CABRA(CORDOBA) | COCINERO/A     | 23/09/2003    | 100      |                 | 100           | 39       | ESTATAL RESTAURACION COLECTIVA | 1.509,86         | 481,65          | 1.991,51    | 23898,06 |
| ALBIE S.A | HOSP INFANTA MARGARITA CABRA(CORDOBA) | AYTE CAMARERO  | 29/05/2021    | 300      |                 | 100           | 39       | ESTATAL RESTAURACION COLECTIVA | 1.381,91         | 440,83          | 1.822,74    | 21872,87 |
| ALBIE S.A | HOSP INFANTA MARGARITA CABRA(CORDOBA) | AYTE COCINA    | 16/07/2001    | 200      |                 | 61,5          | 24       | ESTATAL RESTAURACION COLECTIVA | 951,84           | 303,64          | 1.255,48    | 15065,72 |
| ALBIE S.A | HOSP INFANTA MARGARITA CABRA(CORDOBA) | CAJERO/A       | 29/06/2001    | 200      |                 | 89,75         | 35       | ESTATAL RESTAURACION COLECTIVA | 1.373,43         | 438,12          | 1.811,55    | 21738,65 |
| ALBIE S.A | HOSP INFANTA MARGARITA CABRA(CORDOBA) | CAMARERO/A     | 18/06/2001    | 100      |                 | 100           | 39       | ESTATAL RESTAURACION COLECTIVA | 1.510,19         | 481,75          | 1.991,94    | 23903,29 |
| ALBIE S.A | HOSP INFANTA MARGARITA CABRA(CORDOBA) | AYTE COCINA    | 23/03/2004    | 289      |                 | 51,3          | 20       | ESTATAL RESTAURACION COLECTIVA | 805,59           | 256,98          | 1.062,57    | 12750,88 |
| ALBIE S.A | HOSP INFANTA MARGARITA CABRA(CORDOBA) | ENCARGADO/A    | 01/06/2006    | 100      |                 | 100           | 39       | ESTATAL RESTAURACION COLECTIVA | 1.668,13         | 532,13          | 2.200,26    | 26403,16 |
| ALBIE S.A | HOSP INFANTA MARGARITA CABRA(CORDOBA) | JEFE COCINA    | 04/04/1991    | 100      |                 | 100           | 39       | ESTATAL RESTAURACION COLECTIVA | 1.725,72         | 550,50          | 2.276,22    | 27314,70 |
| ALBIE S.A | HOSP INFANTA MARGARITA CABRA(CORDOBA) | CAMARERO/A     | 12/12/1990    | 100      |                 | 100           | 39       | ESTATAL RESTAURACION COLECTIVA | 1.557,12         | 496,72          | 2.053,84    | 24646,10 |
| ALBIE S.A | HOSP INFANTA MARGARITA CABRA(CORDOBA) | AYTE ECONOMATO | 03/07/2001    | 200      |                 | 70            | 28       | ESTATAL RESTAURACION COLECTIVA | 1.143,43         | 364,75          | 1.508,18    | 18098,21 |

## ANEXO XVI

### Acuerdo de Confidencialidad

En \_\_\_\_\_, a \_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

### REUNIDOS

**De una parte,** \_\_\_\_\_ en nombre de “la persona adjudicataria” (en adelante \_\_\_\_\_) con domicilio social en \_\_\_\_\_, provista de N.I.F \_\_\_\_\_, constituida por tiempo indefinido mediante escritura pública autorizada por el Notario de \_\_\_\_\_, D. \_\_\_\_\_, bajo el número \_\_ de su protocolo, debidamente inscrita en el Registro Mercantil de \_\_\_\_\_ al Tomo \_\_, folio \_\_, hoja \_\_\_\_\_, inscripción \_\_.

**De otra parte,** \_\_\_\_\_ en nombre del “órgano de contratación” \_\_\_\_\_ con domicilio social en \_\_\_\_\_, provista de C.I.F \_\_\_\_\_

### EXPONEN

1. Que en la actualidad ambas partes han firmado un contrato de suministro.
2. Que, de acuerdo con lo anterior y además como resultado de la ejecución de dicho contrato, es posible que “la persona adjudicataria” obtenga información confidencial. Dicha información podrá ser escrita o bajo otras formas ya sean tangibles o intangibles (de ahora en adelante la “Información”), siendo voluntad de ambas partes el restringir el uso y divulgación de la Información.
3. Que durante el tiempo de ejecución del contrato, ambas partes deberán intercambiar información de carácter sensible y confidencial.
4. Que las partes desean regular el modo en que deberá ser tratada dicha información confidencial y por consiguiente.

### ACUERDAN:

**Primero.-** Que, a los efectos de este Acuerdo, tendrá la consideración de información confidencial toda información susceptible de ser revelada de palabra, por escrito o por cualquier otro medio o soporte, tangible o intangible, actualmente conocido o que se invente en el futuro, intercambiada como consecuencia de este



Acuerdo, salvo que una de las partes identifique expresamente y por escrito que la información no tiene carácter de confidencial.

**Segundo.-** Que las partes se comprometen a adoptar las medidas oportunas para asegurar el tratamiento confidencial de dicha información, medidas que no serán menores que las aplicadas por ellas a su propia información confidencial, asumiendo las siguientes obligaciones:

1. Usar la información confidencial solamente para el uso propio al que sea destinada.
2. Permitir el acceso a la información confidencial únicamente a aquellos de sus filiales, representantes y/o personas físicas o jurídicas de “la persona adjudicataria” o, que necesiten la información para el desarrollo de tareas relacionadas con la negociación entre las partes para las que el uso de esta información sea estrictamente necesario.
3. A este respecto, la parte receptora de la información advertirá a dichas personas físicas o jurídicas de sus obligaciones respecto a la confidencialidad, y responderá por el cumplimiento que las mismas hagan de la mencionada información.
4. Comunicar a la otra parte toda filtración de información de la que tengan o lleguen a tener conocimiento, producida por la vulneración del Acuerdo de confidencialidad o por cualquier otra causa sea o no consecuencia de la propia acción u omisión (se incluye en este apartado la divulgación de la información por las personas que hayan accedido a la misma de acuerdo con lo previsto en el punto 2 de este apartado), bien entendido que esa comunicación no exime a la parte que haya incumplido el presente compromiso de confidencialidad, de responsabilidad. En el supuesto de que se incumpla la obligación de notificación incluida en este apartado dará lugar a cuantas responsabilidades se deriven de dicha omisión en particular.
5. Limitar el uso de la información confidencial intercambiada entre las partes al estrictamente necesario para el cumplimiento del objeto de este Acuerdo, asumiendo la parte receptora de la información confidencial la responsabilidad por todo uso distinto al mismo realizado por ella o por las personas físicas o jurídicas a las que haya permitido el acceso a la información confidencial. El presente acuerdo no supondrá, en ningún caso, la concesión de permiso o derecho expreso o implícito para el uso de patentes, licencias o derechos de autor propiedad de la parte que revele la información.
6. No desvelar ni revelar la información de la otra parte a terceras personas salvo autorización previa y escrita de la parte a la que pertenece la información.
7. Por el término filiales establecido en el presente Acuerdo se entenderán incluidas aquellas entidades directa o indirectamente controladas por cualquiera de las Partes, de conformidad con lo establecido en el artículo 42 del Código de Comercio.
8. “La persona adjudicataria” mantendrá toda la Información obtenida del Servicio Andaluz de Salud en el ámbito del Proyecto por el que se firma este acuerdo de confidencialidad, cualquiera que sea la forma en que la misma haya sido obtenida, como información estrictamente confidencial, y no la divulgará ni cederá a terceros sin el previo consentimiento escrito del Servicio Andaluz de Salud. Cuando finalice el contrato “la persona adjudicataria” devolverá en formato electrónico la documentación generada para el Proyecto en



cuestión, así como cualquier otro tipo de información que “la persona adjudicataria” pueda haber obtenido. “La persona adjudicataria” tampoco mantendrá ni divulgará los medios para obtener información de los Sistemas de Información del Servicio Andaluz de Salud. Finalizado el Proyecto, “la persona adjudicataria” **NO retendrá una copia para sus archivos ni del informe ni de cualquier información obtenida durante la ejecución del mismo.**

**Tercero.-** Que, sin perjuicio de las obligaciones impuestas por la normativa nacional y Europea, asumida por la parte receptora de la información confidencial, las obligaciones de confidencialidad recogidas en este Acuerdo no serán aplicables a la información respecto de la que la parte receptora pueda demostrar:

1. Que pueda probarse que era del dominio público en el momento de haberle sido revelada.
2. Que, después de haberle sido revelada, fuera publicada o pueda probarse que de otra forma ha pasado a ser de dominio público, sin quebrantamiento de la obligación de confidencialidad por la parte que recibiera dicha información.
3. Que en el momento de haberle sido revelada, la parte que la recibió ya estuviera en posesión de la misma por medios lícitos o tuviera derecho legalmente a acceder a la misma.
4. Que tuviera consentimiento escrito previo de la otra parte para desvelar la información.

**Cuarto.-** Las partes se comprometen a mantener vigente este acuerdo de confidencialidad desde la fecha de la firma del mismo, comprometiéndose a incluir en el articulado del Acuerdo referente a colaboración en servicios profesionales en entornos informáticos una cláusula de confidencialidad de igual contenido al recogido en este Acuerdo.

En el caso de que dicho Acuerdo no recogiese la cláusula de confidencialidad a que se refiere el párrafo anterior, el presente Acuerdo de confidencialidad se mantendrá vigente durante el plazo de cinco (5) años.

**Quinto.-** La falta o retraso por cualquiera de las partes en el ejercicio de sus derechos contractuales (incluido pero no limitado el derecho a requerir el cumplimiento de cualquier término u obligación del presente Acuerdo de Confidencialidad) no podrá ser considerado como una renuncia a esos derechos, salvo que la parte en cuestión renuncie por escrito a los mismos. El presente Acuerdo de Confidencialidad contiene la totalidad de los pactos entre las partes con relación a las cuestiones arriba mencionadas.

Ninguna de las partes podrá dar por terminado, modificar ni corregir el presente Acuerdo ni renunciar al mismo de forma verbal, sin un documento firmado por un representante de la otra parte.

No se han otorgado otras representaciones ni garantías, a excepción de las establecidas de forma expresa en el presente documento. Ninguna de las partes podrá ceder ni transferir a terceros el presente Acuerdo de Confidencialidad, sin el previo consentimiento por escrito de la otra parte.

**Sexto.-** Las partes reconocen que el incumplimiento o amenaza de incumplimiento del presente Acuerdo de Confidencialidad puede suponer un daño irreparable para el Servicio Andaluz de Salud y en consecuencia esta podrá adoptar, conjuntamente con otras a las que tenga derecho, medidas cautelares con el fin de



impedir cualquier incumplimiento continuado o amenaza de incumplimiento del presente Acuerdo de Confidencialidad.

**Séptimo.-** Las partes, con renuncia expresa de su propio fuero o del que pudiera corresponderles en cuantas cuestiones o litigios se susciten con motivo de la interpretación, aplicación o cumplimiento del presente acuerdo, se someten a la jurisdicción y competencia de los Juzgados y Tribunales de Sevilla capital.

En prueba de conformidad con los términos que anteceden, las partes otorgan el presente contrato por duplicado ejemplar y a un solo efecto en la fecha y lugar arriba indicado.

Por: **“Persona Adjudicataria”**

Por: **Administración Pública.**

Representante legal

*NOTA: La persona adjudicataria del contrato deberá firmar junto con el documento de formalización del contrato un ejemplar del presente modelo de acuerdo de confidencialidad.*

## CUADRO RESUMEN

### 1.- ÓRGANO DE CONTRATACIÓN:

Central Provincial de Compras de Córdoba  
Dirección Gerencia del Hospital Universitario Reina Sofía, al que se encuentra adscrita la CPCC de la provincia de Córdoba, en virtud de las facultades que esta Dirección Gerencia tiene delegadas por Resolución de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, Resolución de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, de fecha 20 de enero de 2022 (BOJA núm. 22 de 2-02-22).

### 2.- CENTROS PETICIONARIOS VINCULADOS AL CONTRATO:

- Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba (AGSSC)

**3.- REFERENCIA DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN:** Expediente Siglo PA 1291/2023

### 4.- PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN Y PLIEGO POR EL QUE SE RIGE:

**4.1.- Procedimiento de adjudicación:** Abierto.

**4.2.- Identificación del PCAP:** Mixto Específico

**4.3.- Tramitación:** Ordinaria.

**4.4.- Indicación global de la cumplimentación por parte de los licitadores del Documento Europeo Único de Contratación (DEUC), de la sección a) parte IV relativa a todos los criterios de selección:**

Sí  No

En caso negativo, deben cumplimentarse todas las secciones A, B, C y D correspondientes a la parte IV del DEUC.

### 5.- OBJETO DEL CONTRATO:

El objeto del presente contrato mixto es la Concesión de servicios para la explotación de las cafeterías de personal y público, la instalación y explotación de máquinas expendedoras de alimentos sólidos y líquidos, así como el Servicio de manutención de las personas autorizadas del Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba.

**5.1.- CPV:** 55330000-2 Servicio Cafetería  
55300000-3 Servicios de restaurante y de suministro de comidas  
15894200-3 comidas preparadas

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

**El objeto de la presente contratación, pretende recoger las siguientes prestaciones:**

- a) Prestación de la Concesión de servicio de cafetería para personal y público en el Hospital Infanta Margarita de Cabra. Dicha prestación conlleva la obligación accesoria por parte del contratista de la adecuación, remodelación y acondicionamiento de las instalaciones previstas para las cafeterías en los términos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.
- b) Prestación del servicio de manutención de personas autorizadas en el Hospital Hospital Infanta Margarita de Cabra, en las condiciones establecidas en el apartado 2.3 del PPT.
- c) La instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas calientes y frías, así como de alimentos sólidos, destinadas tanto al personal del centro como al público, Hospital Infanta Margarita de Cabra, cuyas características técnicas se definen en el apartado 2.5 del PPT.

Se entenderá, como prestación accesoria de la concesión de servicios, por adecuación, remodelación u acondicionamiento de las instalaciones, la propuesta y ejecución de las reformas necesarias, así como la instalación del equipamiento necesario para el desarrollo óptimo de la actividad en las mismas.

Estas prestaciones deberán ser ofertadas de forma conjunta, 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 (trabajadores autorizados del Hospital), así como servicio de máquinas expendedoras.
- En lo relativo al servicio de manutención de personal autorizados, no resulta posible la división en un lote independiente del servicio de cafetería, dado que dicho servicio de manutención se va a prestar en las instalaciones puestas a disposición del contratista para el servicio de cafetería, y con el mismo menú que se ofrece al público en general como parte del objeto del servicio de cafetería, con lo cual resulta necesario que el servicio de manutención sea cubierto por el mismo contratista que el de cafetería.
- En lo referente al servicio de máquinas expendedoras, señalar que dicho servicio y el de cafetería forman parte de un todo que no podemos separar, al entenderse el servicio de máquinas expendedoras (vending) como una extensión del propio servicio de cafetería, pues se trata de máquinas que se instalan en espacios seleccionados del hospital, para dar servicio de hostelería a usuarios y personal que no pueden acudir a los locales de la cafetería propiamente dicha. A mayor abundamiento, las reclamaciones sobre el vending (máquinas automáticas que pueden fallar) son atendidas por el personal de la cafetería de forma inmediata (ejemplo, usuarios que les falla la máquina y no le entrega el producto, el usuario va a cafetería y le entregan el producto). Atención inmediata que no podría realizarse si el contratista fuera distinto al de cafetería. Además, los productos ofertados en las máquinas expendedoras guardan similitud en cuanto a marcas, forma de presentación, etc., que los ofertados en la cafetería.
- La inclusión del servicio de máquinas expendedoras (vending) dentro del mismo Lote debe de existir para evitar agravios comparativos, cualitativos y cuantitativos, en la oferta de productos similares a los de la propia cafetería; como porque el escenario de competencia entre empresas que podría afectar a la buena ejecución de alguno de los servicios y a la propia satisfacción de usuarios y profesionales de los hospitales; y principalmente porque

estas máquinas atienden y complementan las necesidades de pacientes, usuarios y profesionales durante las 24 horas del día, en todos sus servicios e instalaciones, incluidos aquellos con acceso restringido o de supervisión continuada a pacientes.

- A mayor abundamiento, en virtud de lo establecido en el art 285.2 de la LCSP relativo a la concesión de servicios, que establece textualmente “2. En los contratos de concesión de servicios la tramitación del expediente irá precedida de la realización y aprobación de un estudio de viabilidad de los mismos o en su caso, de un estudio de viabilidad económico-financiera, que tendrán carácter vinculante en los supuestos en que concluyan en la inviabilidad del proyecto.” no es posible licitar una concesión de servicios cuyo estudio de viabilidad económico-financiera concluya en la inviabilidad del proyecto.
- Por todo ello, para la optimización del contrato, se precisa incluir las tres prestaciones juntas (servicio de cafetería de personal y público, manutención de personal autorizado e instalación y explotación de máquinas expendedoras) tal y como se ha recogido en el estudio de viabilidad que forma parte del expediente.
- Si realizamos el ejercicio de separar la cuenta de resultados prevista en el estudio de viabilidad que forman parte del expediente, y han sido aprobados por el órgano de contratación, para la prestación de las máquinas expendedoras del resto de prestaciones del expediente (cafetería y manutención de personal autorizado), el resultado arrojado sería el siguiente: El beneficio neto del negocio de cafetería más manutención de personal autorizado, no existiría, la empresa contratista perdería 150.268,47 € € es decir, un 5.46 % negativo sobre las ventas, mientras que el beneficio neto del negocio de las expendedoras alcanzaría los 219.807,98 euros, que supone un 39.60 % sobre ventas. Sumando todos los conceptos el beneficio neto previsto es de 106.962,70 €, un 3.23 % sobre el volumen total de negocio. Por tanto, los recursos generados resultarían suficientes para garantizar el servicio, con los niveles de calidad exigidos.
- Así pues, dada la situación actual de las cafeterías de los centros hospitalarios en general, que han visto mermadas sus ventas de modo muy considerable como consecuencia de la menor afluencia de público que ha supuesto la pandemia de COVID 19 (al haberse establecido protocolos de visita y acompañamiento a pacientes más rigurosos. no resultaría un negocio económicamente viable el de la cafetería más manutención de personal autorizado, si no se le une el negocio de las máquinas expendedoras. Dada la naturaleza de este tipo de cafeterías no sería conveniente subir los precios de los productos ofertados hasta unos niveles de rentabilidad ya que el tipo de cliente que las usa no acude por ocio, sino que son lo que se conoce como público rehén, es decir aquel que no usa un servicio porque le seduzca, sino que lo hace porque no le queda más remedio (aunque evidentemente tengan unos buenos niveles de calidad), tal y como ocurre también en aeropuertos, estaciones de tren y ferrocarril, tanatorios y otros. Cumpliendo en realidad un servicio público, satisfaciendo las necesidades de usuarios y acompañantes autorizados que acuden a recibir servicios sanitarios. Con lo cual no se podría licitar y adjudicar un contrato de cafetería y manutención sin expendedoras, en virtud de lo previsto en el art. 285.2 ya mencionado de la LCSP.
- Ello supondría por tanto en la práctica la imposibilidad de dar cobertura a la necesidad de proporcionar a los usuarios y al personal del Hospital Infanta Margarita de Cabra, las prestaciones propias de un servicio de hostelería y restauración sin abandonar las dependencias del mismo, necesidad a cubrir encaminada al confort para los pacientes, sus acompañantes y usuarios en general, como reflejo del aumento del nivel de vida de la sociedad, lo cual se considera sería un grave inconveniente para usuarios y personal, dado que este servicio de cafetería es un servicio complementario que se ha incorporado fundamentalmente en los hospitales y que, transcurrido el tiempo, se ha convertido en un servicio común consustancial con la asistencia sanitaria, al que no se puede renunciar sin dañar gravemente el servicio integral y de calidad que se presta a los ciudadanos en los Hospitales.

### **5.3.- Se admite oferta integradora:**

No procede

### **5.4.- Necesidades administrativas a satisfacer y factores a tener en cuenta:**

Mediante la presente contratación se satisfará la necesidad de proporcionar a los usuarios y al personal del Hospital, Infanta Margarita de Cabra, las prestaciones propias de un servicio de hostelería y restauración sin abandonar las dependencias del mismo, así como la de prestar el servicio de manutención a las personas autorizadas del Área Sanitaria Sur de Córdoba, por carecer los hospitales, 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 y personal de los Centros. Prestar servicios tanto de cafeterías como de vending, tanto para el público como para personal viene dado porque el concepto de prestación sanitaria ha ido evolucionando con el tiempo, de forma que a las actividades puramente asistenciales de promoción y protección de la salud se han ido añadiendo otras, encaminadas al confort para los pacientes, sus acompañantes y usuarios en general, como reflejo del aumento del nivel de vida de la sociedad. De la misma manera la actividad hospitalaria ha ido evolucionando y han aumentado las actividades de carácter ambulatorio: consultas externas, cirugía sin ingreso, hospitales de día, incrementándose por lo tanto la afluencia diaria de pacientes y acompañantes. De esta forma, paulatinamente se han ido incorporando 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 de personal del centro sanitario y del público en general. Por todo ello la finalidad perseguida por esta concesión es la de mantener los servicios de cafetería, así como de máquinas expendedoras de alimentos líquidos y sólidos para atender a las necesidades de los usuarios y personal del Sistema Sanitario Público de Andalucía en el Hospital Infanta Margarita de Cabra, así como continuar con el servicio de manutención del personal autorizado.

Por tanto, en aras del mantenimiento de una asistencia sanitaria de calidad y de una prestación de servicios que la complementan, acorde con las peticiones y necesidades tanto de público como personal, se considera justificada la necesidad de proceder a la presente contratación mixta de concesión de servicios de explotación de cafetería y máquinas expendedoras de sólidos y líquidos (vending), dirigidos tanto a los pacientes, acompañantes, visitantes y usuarios como al propio personal del centro, con derecho a percibir un precio de los usuarios, como contraprestación a favor del contratista y el servicio de manutención de personas autorizadas en el Sistema Sanitario Público de Andalucía en el Hospital Infanta Margarita de Cabra .

Esa necesidad obedece sin duda al objetivo del Área Sanitaria Sur 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.

**6.- VARIANTES:** No se admiten variantes.

### **7.- PLAZO DE EJECUCIÓN:**

**7.1.-** Cinco años a contar desde la fecha que se establezca a este efecto en el contrato, que deberá ser dentro de los 15 días naturales siguientes a su formalización.

**8.- PRÓRROGA.** - El contrato no será objeto de prórroga.

**9.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN. REVISIÓN DE PRECIOS VALOR ESTIMADO, PRECIO DEL CONTRATO, CANON Y PARTIDA PRESUPUESTARIA.**

**9.1.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN**

**9.1.1.- El presupuesto base de licitación** será adecuado a los precios del mercado. A tal efecto, el presupuesto base de licitación aparece desglosado en el apartado siguiente, Donde se han tenido en cuenta los costes directos e indirectos y otros eventuales gastos.

**9.1.2.- El importe del Presupuesto base de licitación Total es de 1.023.000,00 € (IVA excluido), 1.125.300,00 € (IVA incluido)**

**Servicio de manutención:** 204.600,00 €/año (IVA excluido) 225.060,00 €/año (10 % IVA incluido). 1.023.000,00 €/5 años (IVA excluido), 1.125.300,00 €/5 años (10% IVA incluido). El importe del Servicio vendrá determinado por el número de ingestas servidas, en base al siguiente:

Precio máximo unitario por ingesta:

Precio desayuno: 2,20 € (IVA excluido) 2,42 € (10 % IVA incluido)

Precio almuerzo: 11,00 € (IVA excluido) 12,10 € (10 % IVA incluido)

Precio cena: 11,00 € (IVA excluido) 12,10 € (10 % IVA incluido)

| CONTRATO CAFETERÍA HOSPITAL INFANTA MARGARITA DE CABRA |                 |                |                      |                       |
|--|-----------------|----------------|----------------------|-----------------------|
| CONCEPTO   | Total servicios | Precio sin iva | Precio con IVA (10%) | TOTAL IVA INCLUIDO    |
| Desayunos  | 40.000          | 2,20 €         | 2,42 €               | 96.800,00 €           |
| Almuerzos  | 45.000          | 11,00 €        | 12,10 €              | 544.500,00 €          |
| Cenas  | 40.000          | 11,00 €        | 12,10 €              | 484.000,00 €          |
| <b>TOTAL</b>   |                 | 24,20 €        | 26,62 €              | <b>1.125.300,00 €</b> |

El contratista asumirá durante el periodo de duración del contrato la manutención del personal autorizado a los precios de 2.20 € (desayuno), 11,00€ (almuerzo) y 11,00 € (cena), IVA excluido, siendo la cantidad anual estimada en función de consumos históricos de: 8.000 desayunos, 9000 almuerzos y 8000 cenas.

Se hace constar que los mencionados precios se han estimado atendiendo al precio general del mercado, siendo similares a los precios de las mencionadas ingestas en los establecimientos de restauración de la zona cercana al Hospital.

El desglose del coste del importe total del servicio de menú es el siguiente:

| CONCEPTO  | Total servicios | Precio sin iva | Precio con IVA (10%) | TOTAL ANUAL IVA INCLUIDO |
|-----------|-----------------|----------------|----------------------|--------------------------|
| Desayunos | 8.000           | 2,20 €         | 2,42 €               | <b>19.360,00 €</b>       |
| Almuerzos | 9.000           | 11,00 €        | 12,10 €              | <b>108.900,00 €</b>      |
| Cenas     | 8.000           | 11,00 €        | 12,10 €              | <b>96.800,00 €</b>       |
|           |                 | 24,20 €        | 26,62 €              | <b>225.060,00 €</b>      |

El contratista asumirá durante el periodo de duración del contrato la manutención del personal autorizado a los precios de 2,20 € (desayuno), 11,00 € (almuerzo) y 11,00 € (cena), IVA excluido, siendo la cantidad anual estimada en función de consumos históricos de: 8.000 desayunos, 9.000 almuerzos y 8.000 cenas.

Los precios indicados en los Anexos IV y V del PPT, son referidos como valores máximos a ofertar. Se hace constar que los mencionados precios se han estimado atendiendo al precio general del mercado, siendo similares a los precios de las mencionadas ingestas en los establecimientos de restauración de la zona cercana al Hospital.

El desglose del coste del importe total del servicio de manutención es el siguiente:

| CONCEPTO  | IMPORTE A 5 AÑOS SIN IVA |
|---|--------------------------|
| COSTES DIRECTOS DE LAS MATERIAS PRIMAS  | 250.688,91 €             |
| COSTES DE LA MANO DE OBRA   | 593.340,00 €             |
| SUBTOTAL TOTAL COSTES DIRECTOS  | 844.028,91 €             |
| COSTES INDIRECTOS O GASTOS GENERALES DE ESTRUCTURA (14,31% SOBRE COSTES DIRECTOS) | 120.809,06 €             |
| BENEFICIO INDUSTRIAL (6% SOBRE COSTES DIRECTOS MÁS GASTOS GENERALES)              | 58.162,03 €              |
| TOTAL 5 AÑOS  | 1.023.000,00 €           |

Los mencionados costes se han calculado del modo que se recoge seguidamente:

- Costes directos de las materias primas: se refleja la cifra que para este concepto se recoge en el estudio de viabilidad de este lote, que forma parte del expediente y que ha sido aprobado por el órgano de contratación (concepto “Gastos materia prima para comidas personal autorizado”)

- Costes de la mano de obra: dado que es el mismo personal el que ha de realizar las tareas correspondientes a la atención de la cafetería de personal y público, y las relativas al servicio de manutención de las personas autorizadas (categoría profesional de cocineros y camareros), para estimar el coste de personal del servicio de manutención se ha calculado el porcentaje que sobre el total de la facturación de las cafeterías más la del servicio de manutención, suponen los sueldos y salarios de la cafetería (todos los datos obtenidos del estudio de viabilidad de este lote que forma parte del expediente), siendo este el resultado obtenido:

Facturación cafeterías: 1.729.502,57 €

Facturación personal guardia: 1.023.000,00 €

TOTAL, FACTURACIÓN 2.752.502,57 €

Sueldos y salarios cafetería: 1.601.046,83 € (incluyendo p.p Seguridad Social)

% sueldos y salarios/facturación: 58 %

58 % de 1.023.000,00 € = 593.340,00 €

Señalar que la partida de sueldos y salarios de la cafetería que figura en el estudio de viabilidad y que aquí se refleja, por valor de 1.601.046,83 € ha sido calculada 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, publicado mediante Resolución de 10 de noviembre de 2022, de la Dirección General de Trabajo, por la que se registra y publica el Convenio colectivo de restauración colectiva. (BOE núm. 299, de 14 de diciembre de 2022) vigente para los años 2022 al 2024. A esto, se ha sumado en concepto de absentismo el 5.8%, el cual es la media de la comunidad Andaluza tal y como recoge Randstad

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, resultando un 30,77 % de hombres y un 69,23% de mujeres.

- Gastos generales: 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, etc. Se estiman en un 14,31% sobre el total de costes directos anteriormente detallados, 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 en el 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

14,31% adecuado a la naturaleza de la prestación contractual y a las características propias del contrato en cuestión.

- Beneficio industrial: Se ha estimado en un 6 % sobre la suma de los gastos directos y gastos generales o de estructura, obtenida como diferencia entre el total del importe del servicio por valor de 1.023.000,00 €, y el total del importe de las partidas de costes mencionadas (costes directos y gastos generales, por valor de 964.837,97 €) y ello 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.

Este porcentaje del 6 % es el establecido para el beneficio industrial del contrato de obras en 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),

**9.2.- Revisión de precios:** No se prevé revisión de precios en los términos establecidos en el art. 103 LCSP

**9.3.- VALOR ESTIMADO**

El Valor Estimado Total del contrato mixto asciende a **4.637.516,57. € (IVA excluido)**.

El mismo ha sido calculado:

**Para la Concesión de servicios de cafetería:**

Se calcula según la estimación del importe neto de la cifra de negocios, sin incluir el impuesto sobre el Valor Añadido que generará la empresa concesionaria, calculado según estimación por el periodo de 5 años (duración del contrato), 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 de la prestación de servicios, según el siguiente cuadro y realizado según estudio de viabilidad de la concesión (art. 101.1 b; 101.3 e) y 285 LCSP). En este caso, no aplica al correr todos a cuenta del concesionario.

**Importe neto cifra de negocio**

|       |                |
|-------|----------------|
| 1 año | 661.523,31 €   |
| 2 año | 661.523,31 €   |
| 3 año | 661.523,31 €   |
| 4 año | 661.523,31 €   |
| 5 año | 661.523,31 €   |
| TOTAL | 3.307.616,57 € |

**Para el Servicio de mantenimiento:**

|                                      | IMPORTE SIN IVA |
|--------------------------------------|-----------------|
| PRESUPUESTO<br>BASE DE<br>LICITACIÓN | 1.023.000,00 €  |
| MODIFICACIÓN<br>20%                  | 204.600,00 €    |
| OPCIÓN<br>EVENTUAL 10%               | 102.300,00 €    |
| TOTAL                                | 1.329.900,00 €  |

En el cálculo del valor estimado se ha tenido en cuenta las modificaciones previstas por un máximo del 20% del precio inicial del contrato según art. 204 de la LCSP y opción eventual del 10%, en base a lo establecido art. 309 de la LCSP (modificación y opción eventual referidas al servicio de mantenimiento)

**9.4.- PRECIO DEL CONTRATO**

Para la concesión de servicios el precio consiste en el derecho a explotar las cafeterías y máquinas de vending. A su vez, el precio del servicio de mantenimiento viene determinado por el número de unidades de ejecución (ingestas servidas).

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

**Precio desayuno: 2.20 (IVA excluido) 2.42 (10 % IVA incluido)**

**Precio almuerzo: 11.00 (IVA excluido) 12.10 (10 % IVA incluido)**

**Precio cena: 11.00 (IVA excluido) 12.10 (10 % IVA incluido)**

**9.5- CANON DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS:**

3.600,00 €/año (IVA excluido) 4.356,00 €/año (21 % IVA incluido). Se prevé un incremento del IPC del 5% el primer año, de un 2.5 % el segundo, y un 1.5% el resto de cada uno de los restantes ejercicios, lo que da un total incluyendo unos meses de 2029 de 19.291,59 €/5 años (IVA excluido), 23.342,82 €/5 años (21 % IVA incluido). El importe de este canon se ha fijado como un mínimo que el licitador podrá mejorar en su oferta.

### REVISIÓN DEL CANON

El canon que ha de abonar el contratista será revisado anualmente, de manera sucesiva y acumulativa, conforme a las variaciones que sufra el Índice de Precios al Consumo (IPC) del conjunto general nacional total publicado por el Instituto Nacional de Estadística (INE), para el período de doce meses inmediatamente anterior a la fecha en la que corresponda la revisión. Para las segundas y sucesivas anualidades del contrato, el canon se abonará conforme al modelo 047 emitido por el Hospital, realizándose el pago del mismo conforme a los plazos que en este se establezcan. Dicho modelo deberá ser emitido por los Hospitales en el plazo de un mes desde el inicio de la anualidad.

La revisión operará siempre, y en todo caso, respecto de la cuantía del precio que hubiera de abonar en el período de los doce meses inmediatos anteriores a la fecha de su vigencia, de tal modo que el correspondiente a cada período anual, será el resultante de incrementar o disminuir al precio del año anterior, el incremento o decremento calculado conforme a la regla anteriormente descrita, y así de forma sucesiva y acumulativa hasta la extinción del contrato.

### 9.6.- PARTIDA PRESUPUESTARIA

1331063980 G/41C/22710/14.01

### 10. ANUALIDADES

| ANUALIDADES  | IMPORTE AÑO/SIN IVA | IMPORTE AÑO/CON IVA |
|--------------|---------------------|---------------------|
| 2024         | 153.450,00          | 168.795,00          |
| 2025         | 204.600,00          | 225.060,00          |
| 2026         | 204.600,00          | 225.060,00          |
| 2027         | 204.600,00          | 225.060,00          |
| 2028         | 204.600,00          | 225.060,00          |
| 2029         | 51.150,00           | 56.265,00           |
| <b>TOTAL</b> | <b>1.023.000</b>    | <b>1.125.300</b>    |

11.- GARANTÍA PROVISIONAL: No procede

12.- GARANTÍA DEFINITIVA:

**Procede constituir:** Sí, calculada en función de la naturaleza, importancia y duración de la concesión, siendo la misma: 51.150,00 €

12.1.- SOLVENCIA ECONÓMICA, FINANCIERA Y TÉCNICA EXIGIDA:

- **SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA:** - Se acreditará mediante una declaración relativa al volumen del importe neto de la cifra de negocios, relacionados con el objeto del contrato, referido como máximo a los tres últimos ejercicios disponibles en función de la fecha de creación o de inicio de las actividades del empresario, y cuyo importe mínimo sea equivalente a la sexta parte del valor estimado anual del contrato, según estudio de viabilidad.

- **SOLVENCIA TÉCNICA:** Se acreditará mediante la presentación de una relación de los principales servicios o trabajos análogos realizados en los tres últimos años, que incluya importe, fechas y destinatarios públicos o privados de los mismos. Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el

destinatario sea una entidad del sector público o, cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración

del empresario, siendo obligatorio al menos acreditación de un servicio o trabajo por los medios antes indicados.

**12.2** Otros documentos de capacidad: No

**12.3.-** Compromiso de dedicación de los medios personales o materiales suficientes para la ejecución: No

**12.4.-** Obligación esencial a los efectos del art. 211 f) de la LCSP: No procede.

**12.5.-** penalidad en caso de incumplimiento: No procede.

**12.6.-** Habilitación empresarial o profesional: No procede.

### 13.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

#### 13.1.1 Criterios de Adjudicación Hospital Infanta Margarita de Córdoba

| Nº ORDEN/<br>Y TIPO<br>CRITERIO | DENOMINACIÓN   | EVALUACIÓN<br>N<br>AUTO./NO<br>AUTO.  | PONDERACIÓN                | FÓRMULA o CRITERIOS DE<br>VALORACIÓN   |
|---------------------------------|--|---|----------------------------|--|
| 1<br>Criterio<br>Económico      | <b>CANON</b><br>Cláusula 3.5 PCAP<br>(Anexo VII del<br>PCAP)                       | <b>Evaluación<br/>automática</b><br><br><b>Sobre nº 3:</b><br>Documentación<br>económica<br>(oferta<br>económica) | <b>HASTA<br/>10 PUNTOS</b> | Se valorará la oferta de canon realizada en función de la subida que suponga sobre el importe mínimo de licitación sin IVA de 3.600 €. Se otorgarán 10 puntos a la oferta que presente el canon de mayor importe y con 0 puntos a la oferta que presente un canon de 3.600 €. Se puntuarán las restantes ofertas mediante proporcionalidad directa, según la siguiente fórmula:<br><br>(10) X Oferta a valorar / oferta de mayor importe |
| 2<br>Criterio<br>Económico      | <b>PRECIOS<br/>CAFETERÍAS</b><br>Cláusula 3.1.<br>PCAP<br>(Anexo VIII del<br>PCAP) | <b>Evaluación<br/>automática</b><br><br><b>Sobre nº 3:</b><br>Documentación                                       | <b>HASTA<br/>10 PUNTOS</b> | A) Precios al público: Se otorgarán 6 puntos a la oferta que contenga un mayor porcentaje promedio de descuento de los productos ofertados al público que figuran marcados con   |

|                                     |  |  |                                  |   |
|-------------------------------------|--|--|----------------------------------|---|
|                                     |  | <p>ón<br/>económica<br/>(oferta<br/>económica)</p>   |                                  | <p>un asterisco en el Anexo V del PPT, de tarifas de precios para el público, puntuándose las restantes de forma proporcional decreciente, según la siguiente fórmula:</p> <p><math>(6) \times (PDO) / (PDMA)</math></p> <p>PDO= Promedio de descuento ofertado.<br/>         PDMA= Promedio de descuento más alto de los ofertados.</p> <p>B) Precios al personal: Se otorgarán 4 puntos a la oferta que contenga un mayor porcentaje promedio de descuento de los productos ofertados al personal que figuran marcados con un asterisco en el Anexo IV del PPT, de tarifas de precios para el personal, puntuándose las restantes de forma proporcional decreciente, según la siguiente fórmula:</p> <p><math>(4) \times (PDO) / (PDMA)</math></p> <p>PDO= Promedio de descuento ofertado.<br/>         PDMA= Promedio de descuento más alto de los ofertados</p> |
| <p>3<br/>Criterio<br/>Económico</p> | <p><b>PRECIOS<br/>VENDING<br/>Cláusula 3.1.<br/>PCAP<br/>(Anexo VIII del<br/>PCAP)</b></p> | <p><b>Evaluación<br/>automática</b></p> <p><b>Sobre nº 3:</b><br/>Documentación<br/>económica<br/>(oferta<br/>económica)</p> | <p><b>HASTA<br/>5 PUNTOS</b></p> | <p>A) Precios al público: Se otorgarán 3 puntos a la oferta que contenga un mayor porcentaje promedio de descuento de los productos ofertados al público que figuran marcados con un asterisco en el Anexo XII del PPT de tarifas de precios para el público, puntuándose las restantes de forma proporcional decreciente según la siguiente fórmula:</p> <p><math>(3) \times (PDO) / (PDMA)</math></p> <p>PDO= Promedio de descuento ofertado.<br/>         PDMA= Promedio de descuento más alto de los ofertados.</p> <p>B) Precios al personal: Se otorgarán 2 puntos a la oferta que contenga un mayor porcentaje promedio de descuento de los productos ofertados al personal que figuran marcados con un asterisco en el Anexo XI del PPT de tarifas de precios para el personal,</p>   |

|   |  |   |                               | <p>puntuándose las restantes de forma proporcional decreciente, según la siguiente fórmula:</p> $(2) \times (PDO) / (PDMA)$ <p>PDO= Promedio de descuento ofertado.<br/>         PDMA= Promedio de descuento más alto de los ofertados.</p>  |                    |        |            |   |                                     |     |                                     |   |                                     |     |                                     |   |
|---|--|---|-------------------------------|--|--------------------|--------|------------|---|-------------------------------------|-----|-------------------------------------|---|-------------------------------------|-----|-------------------------------------|---|
| <p>4</p> <p><b>Criterio Económico</b></p> | <p><b>PRECIOS MANUTENCIÓN DEL PERSONA AUTORIZADO</b><br/>         Cláusula 3.3 del PCAP y apartado 9.4 del Cuadro Resumen (Anexo VII del PCAP)</p> | <p><b>Evaluación automática</b></p> <p><b>Sobre nº 3:</b><br/>         Documentación económica (oferta económica)</p> | <p><b>HASTA 25 PUNTOS</b></p> | <p>La puntuación se asignará conforme al porcentaje de reducción que suponga el valor unitario de la dieta ofertada ponderada de cada licitador, sobre el valor unitario de la dieta licitada ponderada, obtenidas del siguiente modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valor unitario de la dieta licitada ponderada= precio licit desayuno*0,08+precio licit almuerzo* 0,60+precio licit cena*0,32=2,0928</li> <li>- Valor unitario de la dieta ofertada ponderada= precio oferta desayuno*0,08+precio oferta almuerzo* 0,60+precio oferta cena*0,32</li> </ul> <p>El valor unitario de la dieta ofertada ponderada se redondeará a 4 decimales<br/>         El % de reducción se redondeará a dos decimales.</p> <p>La puntuación a cada oferta se asignará del siguiente modo:</p> <p>Un tramo lineal de 0 a 15 puntos, para las ofertas que supongan una reducción de hasta un 20%, de acuerdo al siguiente esquema:</p> <table border="1" data-bbox="1034 1682 1508 2040"> <thead> <tr> <th>Porcentaje de baja</th> <th>Puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Igual a 0%</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Mayor que 0% y menor o igual que 2%</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Mayor que 2% y menor o igual que 4%</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Mayor que 4% y menor o igual que 6%</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td>Mayor que 6% y menor o igual que 8%</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> | Porcentaje de baja | Puntos | Igual a 0% | 0 | Mayor que 0% y menor o igual que 2% | 1,5 | Mayor que 2% y menor o igual que 4% | 3 | Mayor que 4% y menor o igual que 6% | 4,5 | Mayor que 6% y menor o igual que 8% | 6 |
| Porcentaje de baja                        | Puntos   |   |                               |  |                    |        |            |   |                                     |     |                                     |   |                                     |     |                                     |   |
| Igual a 0%                                | 0  |   |                               |  |                    |        |            |   |                                     |     |                                     |   |                                     |     |                                     |   |
| Mayor que 0% y menor o igual que 2%       | 1,5  |   |                               |  |                    |        |            |   |                                     |     |                                     |   |                                     |     |                                     |   |
| Mayor que 2% y menor o igual que 4%       | 3  |   |                               |  |                    |        |            |   |                                     |     |                                     |   |                                     |     |                                     |   |
| Mayor que 4% y menor o igual que 6%       | 4,5  |   |                               |  |                    |        |            |   |                                     |     |                                     |   |                                     |     |                                     |   |
| Mayor que 6% y menor o igual que 8%       | 6  |   |                               |  |                    |        |            |   |                                     |     |                                     |   |                                     |     |                                     |   |

|                                       |  |   |                 |   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |
|---------------------------------------|--|---|-----------------|---|--------------------------------------|-----|---------------------------------------|---|---------------------------------------|------|---------------------------------------|----|---------------------------------------|------|---------------------------------------|----|
|                                       |  |   |                 | <table border="1"> <tr> <td>Mayor que 8% y menor o igual que 10%</td> <td>7,5</td> </tr> <tr> <td>Mayor que 10% y menor o igual que 12%</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Mayor que 12% y menor o igual que 14%</td> <td>10,5</td> </tr> <tr> <td>Mayor que 14% y menor o igual que 16%</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Mayor que 16% y menor o igual que 18%</td> <td>13,5</td> </tr> <tr> <td>Mayor que 18% y menor o igual que 20%</td> <td>15</td> </tr> </table> <p>A partir de una reducción de 20%, se establece un tramo en el que podrán asignarse 10 puntos adicionales sobre los 15 obtenidos, mediante la siguiente fórmula:</p> <p>Mayor % de bajada= 25 puntos.</p> <p>Resto=15+(% bajada a valorar X 10 / mayor % de bajada).</p> | Mayor que 8% y menor o igual que 10% | 7,5 | Mayor que 10% y menor o igual que 12% | 9 | Mayor que 12% y menor o igual que 14% | 10,5 | Mayor que 14% y menor o igual que 16% | 12 | Mayor que 16% y menor o igual que 18% | 13,5 | Mayor que 18% y menor o igual que 20% | 15 |
| Mayor que 8% y menor o igual que 10%  | 7,5  |   |                 |   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |
| Mayor que 10% y menor o igual que 12% | 9  |   |                 |   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |
| Mayor que 12% y menor o igual que 14% | 10,5   |   |                 |   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |
| Mayor que 14% y menor o igual que 16% | 12   |   |                 |   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |
| Mayor que 16% y menor o igual que 18% | 13,5   |   |                 |   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |
| Mayor que 18% y menor o igual que 20% | 15   |   |                 |   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |
| 5<br>Criterio Medioambiental          | RECICLADO DE PRODUCTOS Y EL USO DE ENVASES REUTILIZABLES | Automático  | 5 PUNTOS        | Se asignarán 5 puntos a las empresas licitadoras que acrediten el reciclado de productos y el uso de envases reutilizables en las prestaciones del contrato, mediante certificado expedido por organismo acreditado. En caso contrario, la puntuación será de 0 puntos en este apartado.  |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |
| 6<br>Criterio No automático           | PLAN FUNCIONAL-MEMORIA TÉCNICA                           | Evaluación No automática<br><br>Sobre nº 2: Documentación Técnica | HASTA 45 PUNTOS | Se valorarán cada uno de los subcriterios que se detallan a continuación en los puntos 6.1 a 6.4 conforme a la siguiente escala:<br><br>Escala de puntuación<br><br><b>NIVEL DE LA VALORACIÓN FUNCIONAL</b><br><br>- <b>MUY BUENA:</b> la oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y presenta mejor programa y mayor número de actuaciones válidas concretas en cuanto a los aspectos a valorar.<br><b>100% de la ponderación establecida</b><br>- <b>BUENA:</b> la oferta cumple las características técnicas de prestación del servicio y presenta un buen   |                                      |     |                                       |   |                                       |      |                                       |    |                                       |      |                                       |    |

|  |                               |               |                  |  |
|--|-------------------------------|---------------|------------------|--|
|  |                               |               |                  | <p>programa y un buen número de actuaciones válidas concretas en cuanto a los aspectos a valorar, si bien su oferta en conjunto es inferior a la valorada como muy buena.</p> <p><b>65% de la ponderación establecida</b><br/> <b>- ADECUADA:</b> La oferta se limita a la mayor parte de su contenido a indicar que cumple con lo establecido en el PPT, aportando escasos aspectos destacables.</p> <p><b>35% de la ponderación establecida</b><br/> <b>- INSUFICIENTE:</b> La oferta presentada no cumple las características técnicas recogidas en el Cuadro Resumen, las Cláusulas Administrativas Particulares o el Pliego de Prescripciones Técnicas o resultan insuficientes en aspectos técnico-funcionales objeto de valoración, en programas o actuaciones concretas, propuestas organizativas o medios técnicos.</p> <p><b>0% de la ponderación establecida</b></p> <p><b>UMBRAL MÍNIMO: 30 puntos</b></p> <p>Además, para superar el umbral mínimo será necesario que en ningún caso se obtenga en alguno de los apartados del Plan de la Memoria Técnica NO cumple o Insuficiente.</p> |
|  | <b>Memoria funcional 6.1.</b> | No automático | <b>15 PUNTOS</b> | <p><b>6.1. MEMORIA TECNICA: ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO</b></p> <p>Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme a la cláusula 7.5.1 del Pliego de cláusulas Administrativas Particulares, con las características y requisitos establecidos en los apartados 7.1 del Pliego de Prescripciones Técnicas.</p>   |
|  | <b>Memoria funcional 6.2.</b> | No automático | <b>15 PUNTOS</b> | <p><b>6.2. PROYECTO DE EQUIPAMIENTO, DECORACIÓN Y OBRAS E INSTALACIONES A REALIZAR.</b></p> <p>Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme a la cláusula 7.5.1 del Pliego de cláusulas Administrativas Particulares, con las características y requisitos establecidos en el apartado 7.2 del Pliego de Prescripciones Técnicas.</p>   |

|  |                               |               |                  |   |
|--|-------------------------------|---------------|------------------|---|
|  | <b>Memoria funcional 6.3.</b> | No automático | <b>10 PUNTOS</b> | <b>6.3. VARIEDAD Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS</b><br>Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme a la <a href="#">cláusula 7.5.1</a> del Pliego de cláusulas Administrativas Particulares, con las características y requisitos establecidos en el apartado 7.3 del Pliego de Prescripciones Técnicas. Además de los parámetros contenidos en los Pliegos, se valorará la oferta de productos ecológicos, saludables y de comercio justo. |
|  | <b>Memoria funcional 6.4.</b> | No automático | <b>5 PUNTOS</b>  | <b>6.4. PLAN DE ACTUACIÓN, EQUIPAMIENTO A INCORPORAR Y PLAN DE TRABAJO PARA EL SERVICIO DE VENDING</b><br>Se valorará en este apartado la adecuación y propuesta de la memoria conforme a la cláusula 7.5.1 del Pliego de cláusulas Administrativas Particulares, con las características y requisitos establecidos en el apartado 7.4 del Pliego de Prescripciones Técnicas.   |

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

- Cuando las tarifas ofertadas para los productos marcados con un asterisco en Anexos IV y V del PPT (tarifas de cafetería) y Anexos XI y XII (tarifas de máquinas expendedoras) supongan un promedio de descuento ofertado superior al 10 % de las tarifas de precios licitadas, según el sistema de valoración establecido en los criterios de adjudicación números 2 y 3.
- Cuando los precios ofertados para las ingestas (desayuno, almuerzo y cena) supongan un descuento superior al 25% de la dieta licitada ponderada, obtenidas del siguiente modo, tal y como se establece en el criterio de adjudicación número 4:
  - Valor unitario de la dieta licitada ponderada= precio licit desayuno\*0,08+precio licit almuerzo\* 0,60+precio licit cena\*0,32=2,0928
  - Valor unitario de la dieta ofertada ponderada= precio oferta desayuno\*0,08+precio oferta almuerzo\* 0,60+precio oferta cena\*0,32

**13.2 RÉGIMEN DE PAGO**

Los servicios realizados se pagarán mensualmente en función de la actividad facturada por el centro contratado en el mes anterior, una vez conformada la actividad de 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.

**13.3.- IDENTIFICACIÓN DEL ÓRGANO ADMINISTRATIVO CON COMPETENCIAS EN MATERIA DE CONTABILIDAD PÚBLICA:**

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 del órgano de contratación (Registro Auxiliar de Facturas de la Central Provincial de Compras de Córdoba), sito en el Hospital Universitario Reina Sofía, Edificio de Gobierno, planta baja, Avda. Menéndez Pidal, s/n de Córdoba, C.P.: 14004

Destinatario de las facturas: Las facturas deberán dirigirse a la Central Provincial de Compras de Córdoba del Servicio Andaluz de Salud, al domicilio antes indicado.

**13.4.- CODIFICACIÓN DIR 3 del órgano administrativo implicado en la gestión de facturas:**

| SECCIÓN | OG-GIRO | UNIDAD TRAMITADORA                                     | ÓRGANO GESTOR  | OFICINA CONTABLE  |
|---------|---------|--|--|---|
| 1331    | 3026    | GE0000261-<br>Central Provincial de Compras de Córdoba | GE0000261-<br>Central Provincial de Compras de Córdoba | A01004456-<br>Intervención General de la Junta de Andalucía |

**14.- PLAZO DE GARANTÍA:**

14.1 Procede: Sí: Un año a partir de la fecha de recepción o conformidad del objeto del presente contrato.

**15.- RÉGIMEN DE PENALIDADES:**

El régimen de penalidades por ejecución defectuosa se establece en la cláusula 10.7 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

**16.1- SUBROGACIÓN:**

SI  NO

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

En el **Anexo XV del PCAP** consta la relación de trabajadores a los que afecta la subrogación haciéndose constar que el convenio colectivo de aplicación es el Convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva: 99100165012016, cuya vigencia va entre el 1 de julio de

2022 y el 31 de diciembre de 2024, (publicada Resolución de 10 de noviembre de 2022, de la Dirección General de Trabajo, por la que se registra y publica el mencionado convenio, BOE nº 299 de 14.12.2022).

#### 16.2 SUBCONTRATACIÓN:

SI  NO

**En caso de limitación, indicar tareas críticas y justificación de estas:** Solo podrá recaer en prestaciones accesorias, resultando de aplicación la regulación establecida en los artículos 215, 216 y 217 de la LCSP, considerándose como accesorias las actuaciones necesarias para adecuar los

locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos a las condiciones de habitabilidad, uso y confortabilidad acordes con su función o que sean exigidas por la normativa sectorial de aplicación, así como su mantenimiento y reparación, en los términos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

**Se establece la obligatoriedad por parte de los licitadores de indicar en la oferta la parte del contrato a subcontratar:**  Si  No

**17.- PREVISIÓN DE MODIFICACIÓN DEL CONTRATO:** Con respecto a la prestación del Servicio de mantenimiento de personas autorizadas, cabe la modificación, de acuerdo con lo dispuesto en la cláusula 10.5 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

#### - Supuesto:

- a) Modificación referida al incremento de necesidades reales en el número de ingestas (incremento personal de guardia o del resto del personal autorizado)
- b) La inclusión de nuevos centros a lo largo de la vida del expediente

#### - Condiciones:

Las mismas que las establecidas en el 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 aún 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.

#### - Procedimiento:

El establecido en la cláusula 10.5 del PCAP para las modificaciones previstas

#### - Porcentaje máximo:

No podrá superar el 20% del precio de adjudicación del contrato.

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

**Sustitución del contratista principal:** SI

**Cesión del contrato:** SI

**18.- PÓLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL:** Sí. Importe mínimo asegurado y señalado en la cláusula 9.3 del PCAP.

**19.- PROGRAMA DE TRABAJO:** No

**20.- PERIODICIDAD DE VALORACIONES:** No procede.

**21.- Condiciones especiales de ejecución:**

Las recogidas en la cláusula 10.1.10 del presente pliego.

## **22.-PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL**

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

[ ] SI [X] NO

-En caso afirmativo indicar finalidad:

Ver anexo Acuerdo de Encargado del Tratamiento. (Anexo C.R. Encargado del Tratamiento).

**23.- Condiciones especiales de Compatibilidad:**

[ ] SI [X] NO

**24.- PERSONA DE CONTACTO PARA CONSULTAS RELACIONADAS CON EL EXPEDIENTE:**

- Teléfonos:

- Para consultas relacionadas con el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares:  
**957.73.65.23**  
**[pls.contratacion.hrs.sspa@juntadeandalucia.es](mailto:pls.contratacion.hrs.sspa@juntadeandalucia.es)**

- Para consultas relacionadas con el Pliego de Prescripciones Técnicas:

**Subdirección Económico-Administrativo y SS.GG.**  
**957021311**

**[lorenzo.gonzalez.sanchez.sspa@juntadeandalucia.es](mailto:lorenzo.gonzalez.sanchez.sspa@juntadeandalucia.es)**

**25.-Se realizará reunión informativa:** Sí

**26.-La realización del objeto del contrato requiere la coincidencia de trabajadores de dos o más empresas en un mismo centro de trabajo y por tanto es necesaria la coordinación de actividades empresariales:** Sí