



MEMORIA EXPEDIENTE ORDINARIO DEL PROCEDIMIENTO ABIERTO DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN DEL HOSPITAL ERNEST LLUCH DE CALATAYUD SAS_CAL_2024_10, CONVOCADO POR LA GERENCIA DEL SECTOR DE CALATAYUD, PARA SATISFACER LAS NECESIDADES DERIVADAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN INTEGRAL DE LOS PACIENTES Y DEL PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL ERNEST LLUCH MARTÍN

EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN: SAS_CAL_2024_10

Informe de acuerdo con lo dispuesto en los art. 28, 99,100, 101 y 116, 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, de 26 de febrero de 2014 (BOE núm. 272 de 09 de noviembre de 2017), se redacta esta memoria justificativa de necesidad y propuesta de contratación del contrato de servicios denominado "SERVICIO DE RESTAURACIÓN DEL HOSPITAL ERNEST LLUCH DE CALATAYUD" SAS_CAL_2024_10

1.- COMPETENCIA

Tal y como establece la Ley 6/2002, de 15 de abril, de Salud de Aragón, el Departamento responsable de Salud ejercerá las funciones de aseguramiento, planificación, ordenación, programación, alta dirección, evaluación, inspección y control de las actividades, centros y servicios en las áreas de salud pública, salud laboral y asistencia sanitaria. Igualmente ejercerá la alta dirección control y tutela del Servicio Aragonés de Salud.

La Ley del Salud de Aragón en su artículo 27, asigna al Servicio Aragonés de Salud- Organismo Autónomo de naturaleza administrativa adscrito al Departamento responsable de Salud- la función principal de provisión (gestión y administración) de la asistencia sanitaria en la Comunidad de Aragón.

Mediante el Decreto 122/2020 de 9 de diciembre por el que se aprueba la estructura orgánica el Departamento de Sanidad y del Servicio Aragonés de Salud, se define al SALUD como Organismo Autónomo adscrito al Departamento de Sanidad, teniendo como función principal la provisión de la asistencia sanitaria de la Comunidad Autónoma, asignando al Director Gerente las funciones de órgano de contratación, funciones que fueros atribuidas a esta Gerencia de Sector de Calatayud, mediante la Resolución de 24 de agosto de 2022 (BOA número 211, de 31 de octubre de 2022) del Director Gerente del Servicio Aragonés de Salud, por la que se delegan determinadas competencias en materia de contratación administrativa y gestión presupuestaria.

De acuerdo con el art. 4b) del Decreto legislativo 2/2004, de 30 de diciembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley del Servicio Aragonés de Salud, entre los objetivos de este organismo se encuentra el aprovechamiento óptimo de los recursos sanitarios disponibles, con el fin de elevar el nivel de salud en la comunidad y promover la distribución equitativa de los servicios sanitarios.

El Decreto 174/2010, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el reglamento de la estructura y funcionamiento de las áreas y sectores del Sistema de Salud de Aragón, regula el **Contrato de Gestión Clínica**, cuya finalidad es recoger los compromisos entre el Centro y las diferentes Unidades Clínicas. Sistema que garantiza el acceso a las prestaciones y el derecho a la protección de la salud en condiciones de igualdad efectiva para toda la población del Área, asegurando la continuidad asistencial, administrativa y de información de los usuarios a lo largo de toda la actividad asistencial, prestando al usuario servicios preventivos, diagnósticos, terapéuticos y rehabilitadores de forma global, que aseguren la continuidad asistencial del usuario, mediante una adecuada planificación y programación de los recursos basados en los objetivos asistenciales de cada Centro.

Competencia del Director Gerente directamente relacionada con el objeto de esta memoria, es la propuesta de equipamientos y suministros clínicos, farmacéuticos y asistenciales, de los centros



adscritos al Organismo Autónomo, siendo el órgano de contratación de dicho organismo, con las competencias y limitaciones que la legislación en materia de contratación administrativa le atribuye.

La Gerencia del Sector de Calatayud, órgano desconcentrado, organizativo e instrumental del Servicio Aragonés de Salud, gestiona los recursos sanitarios necesarios para llevar a cabo asistencia sanitaria de los centros y unidades de su territorio, para realización de los objetivos marcados en el contrato de gestión y siguiendo la programación que asegura la continuidad asistencial, el Sector Zaragoza III (Sector Calatayud), no cuenta con suficientes medios materiales necesarios, por lo que es necesario acudir a la contratación pública, garantizando el control y la transparencia en la gestión de las compras, así como el cumplimiento presupuestario.

2. OBJETO DEL CONTRATO. (Art. 99 Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público):

El presente procedimiento tiene por objeto satisfacer las necesidades derivadas del servicio de alimentación y asesoramiento dietético para los pacientes y de alimentación del personal de guardia del Hospital Ernest Lluch Martín (en adelante HELL)

Así, de acuerdo con el contenido de la prestación, objeto del contrato, éste se configura como un contrato de servicios de acuerdo con el artículo 17 de la LCSP.

El Hospital Ernest Lluch de Calatayud cuenta con cocina propia y personal de plantilla para cocinar y servir los distintos menús y dietas para los pacientes hospitalizados, personal de guardia y de cualquier otro que en un momento determinado precise de ello, a criterio clínico. Por ejemplo, pacientes de hemodiálisis, oncológicos...

El Hospital cuenta con 122 camas instaladas, con un porcentaje promedio de ocupación del 70%. Otras 18 del hospital de día.

Se elaborarán los diferentes tipos de dietas que aparecen en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Todas ellas descritas en él. Considerando que el servicio que se pretende contratar es adecuado al fin perseguido.

3. MOTIVACION DE LA NECESIDAD E IDONEIDAD DEL CONTRATO (Art. 28 y 116 Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público):

La necesidad de la ejecución de este contrato es prioritaria para este órgano de contratación, en aras a la consecución del objetivo asistencial perseguido. Es preciso recurrir a la contratación pública que, bajo los principios de igualdad, publicidad y libre competencia, permita al Sector lograr unos precios estables y competitivos, teniendo en cuenta siempre la mejor relación calidad precio.

Por los motivos expuestos, se proyecta licitar este contrato administrativo, al objeto de satisfacer las necesidades antes señaladas, resultando idóneo en cuanto a su objeto y contenido, tanto en cuanto por su naturaleza y tipología contractual, plazo y precio. El objetivo del mismo es concordante con los fines que como servicio público tiene establecidos el Servicio Aragonés de Salud, motivado porque el proceso asistencial en los centros sanitarios requiere altos niveles de especialización, calidad, supervisión, coordinación y gestión del propio proceso acorde con la importancia del mismo, todo ello de conformidad con lo previsto en los artículos 28 y 116 de la LCSP.

Se considera que el objeto del contrato satisfará las necesidades asistenciales observadas, siendo su objeto y contenido idóneo para tal fin.

4. DURACION. (Art. 29 Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público)

La duración del contrato será de 26 meses, previéndose su inicio el 01.11.2024 y su fin el 31.10.2026, con posibilidad de prorrogar 17 meses más.



5. PRECIO DEL CONTRATO

5.1. Modalidad y naturaleza del contrato (Art. 17) Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público): Precios unitarios.

Naturaleza del Contrato: Contrato administrativo de Servicios.

5.2. Precio del contrato:

Para la determinación del precio, se ha tenido en cuenta el precio que actualmente abona el Hospital, así como estudios de mercados de costes de otros centros sanitarios. Incluyendo el factor inflación.

Para la estimación del precio del contrato se toma como referencia un número de menús/año (3.1.1. PPT) por el precio base unitario actualizado, rectificándose este último con motivo de la introducción de elementos que resultan diferenciadores y relevantes desde el punto de vista económico y respecto a la situación actual siendo fundamentalmente lo concerniente a: incremento de recursos humanos; en cocina inclusión de nuevas tecnologías para elección de menú, control de materias primas, servicio de asesoramiento dietético, etc.

El índice de ocupación en el año 2023 fue de aproximadamente un 70 %, que sigue la línea de estos últimos años. Por tanto, no se espera un aumento de la actividad asistencial e ingresos hospitalarios que determinen la necesidad de proporcionar un mayor número de ingestas respecto a los tomados como referencia del expediente de tal modo que el Hospital no considera que pueda suponer una modificación prevista acorde con el artículo 204 LCSP y el anexo XV del PCAP. No obstante, en base al artículo 205 de la LCSP (Modificaciones no previstas en el pliego de cláusulas administrativas particulares: prestaciones adicionales, circunstancias imprevisibles y modificaciones no sustanciales.), el presente contrato podrá modificarse durante su vigencia.

Productos alimenticios "extras", la cual se estima un importe anual de 20.000 €/año. Calculado mediante una proyección de facturación del concurso anterior.

INGESTAS	PESO
Desayuno	12%
Comida	38%
Merienda	12%
Cena	38%
	100%

Nº CAMAS	140
INDICE OCUPACION	70%
DIAS	365
PAX COMEDOR	35
DIETAS TOTALES/AÑO APROX	48545

Estas dietas se distribuyen de la siguiente forma, según las necesidades terapéuticas del centro:

BASALES	29,43%
TERAPEUTICOS	61,34%
LIQUIDA+TURMIX	9,23%



De esta manera, se cumple con lo estipulado en el artículo 100.2 LCSP, que establece que el presupuesto base de licitación debe ser adecuado a los precios de mercado. A efectos de cumplir, en toda su extensión con lo preceptuado en el citado artículo se esgrime lo siguiente:

A tenor del Anexo II, del PCAP se desglosan los costes directos e indirectos, reflejándose en estos últimos los gastos generales de estructura (que comprenden los gastos de comercialización distribución y administración, cuyo desglose es imposible para el órgano de contratación dado que forman parte de la estructura interna de costes de cada empresa, siendo diferentes para cada una, sin que existan índices públicos que puedan utilizarse como referencia) y el beneficio industrial, tal y como exige el artículo 101.2 LCSP.

Este desglose se ha efectuado en base a la información publicada por la Central de Balances del Banco de España, que desglosa un conjunto de 29 ratios sectoriales de sociedades no financieras, clasificadas por sector de actividad (Clasificación Nacional de Actividades Económicas – CNAE) y el tamaño de la empresa. El objeto del contrato relativo a este expediente quedaría englobado dentro del epígrafe G46 "INTERMEDIARIO COMERCIO MAYOR ALIMENTACION.". Dado que no existen razones que permitan encuadrar a las posibles empresas licitadoras en un rango concreto de la distribución de frecuencias de los incluidos en el estudio en que se basan los datos publicados por el Banco de España, se han tomado las referidas al cuartil 2, correspondientes a valores promedios.

En su caso, se trata de un gasto ya realizado en ejercicios anteriores. Con un Presupuesto de licitación del contrato anterior de 801.900 €, cuyo importe de adjudicación del contrato anterior corresponde a la cifra de 760.320 €. Valor estimado: 2.967.471,99 € y el plazo de Ejecución: 26 meses, con posibilidad de prórroga por 17 meses más.

En cuanto a la cuantificación del incremento de gasto en caso de haberlo, la diferencia en el presupuesto de licitación en valor absoluto a 991.655,49 € y porcentualmente a 55,29%

Dicho aumento se debe a las causas explicadas anteriormente (mejora de calidad de la materia prima, incremento de dicha materia, encarecimiento de los costes laborales, coyuntura inflacionista...)

PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN: Desglose de costes salariales de mano de obra

Tomando de referencia los gastos de personal de la 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. Aplicándose al salario del convenio, un porcentaje estimado en 30 % correspondiente a los gastos a cargo de las empresas, incluyendo plus por festivos, días de vacaciones y posibles contingencias y vacaciones, dando como resultado el salario de la última columna, al personal que actualmente está realizando el servicio. *

1	DIETISTA	40	20/12/2005	00100 Fijo	19.708,41*	28.428,71 €
2	AUX.COLECTIVIDADES	19	01/10/2012	00200 Fijo	9.426,66*	13.597,63 €
3	AUX.COLECTIVIDADES	16	02/05/2008	00200 Fijo	8.179,71*	11.798,95 €
4	AUX.COLECTIVIDADES	39	19/02/2024	00510 Temporal	16.209,30*	23.381,36 €

Por tanto, se desprende la siguiente distribución en la masa salarial:

Personal	% plantilla-salario
DIETISTA	36,82%
AUX. SERVICIOS	63,18%

* Datos proporcionados por la actual adjudicataria durante la preparación del concurso (2024).



5.3 VALOR MAXIMO ESTIMADO (Art. 101 Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público):

La información estadística de consumos en periodos anteriores y la cuantía licitada es producto de las expectativas de demanda, por el plazo de vigencia, más las posibles prórrogas. El importe viene determinado por el importe total del Presupuesto Base de Licitación, sin incluir el IVA (10%), el presupuesto de posibles prórrogas, IVA excluido.

VALOR MÁXIMO ESTIMADO

Valor Estimado IVA Excluido	
Dos millones, novecientos sesenta y siete mil, cuatrocientos setenta y un euros ,y noventa y nueve céntimos	2.967.471,99 €

La contratación del Servicio se propone para un periodo de ejecución inicial de 26 meses, Y una prórroga de 17 meses.

PRESUPUESTO DE LICITACIÓN

Presupuesto licitación IVA excluido:	IVA	Presupuesto contrato IVA incluido:
	Tipo IVA aplicable:10 %	
1.793.555,49 € Un millón, setecientos noventa y tres mil ,quinientos cincuenta y cinco euros y cuarenta y nueve céntimos	179.355,55 € Ciento setenta y nueve mil trescientos cincuenta y cinco euros y cincuenta y cinco céntimos	1.972.911,03 € Un millón, novecientos setenta y dos mil, novecientos once euros y tres céntimos

6. TIPO DE TRAMITACION, PROCEDIMIENTO, Y CRITERIOS DE ADJUDICACION.

6.1. Tipo de tramitación: Ordinaria.

Procedimiento:

Basándonos en el valor estimado para esta contratación, y siguiendo en todo caso, para su cálculo, lo estipulado en el art. 101 de la LCSP 9/2017, la elección del procedimiento de adjudicación es, en este contrato, **abierto** conforme al supuesto establecido en el art. 131 de la LCSP 9/2017, de 8 de noviembre, utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación basados en el principio de mejor relación calidad-precio. Al objeto de promover la libre concurrencia y publicidad en el ámbito de la contratación pública, pudiendo por lo tanto cualquier interesado presentar una proposición y quedando excluida toda la negociación con los licitadores de los términos del contrato, art. 156 de la LCSP 9/2017.

La contratación que se propone, en razón de su objeto y valor estimado, queda sujeta a todos sus efectos a las normas de regulación armonizada comunitaria, art. 22 de la LCSP 9/2017.



6.2 División en lotes:

No procede.

Dada la naturaleza y prestaciones del contrato, se considera que constituye un objeto único, quedando garantizado su correcta ejecución y el cumplimiento de un fin institucional propio del órgano de contratación, no habiendo división en lotes ya que ello dificultaría la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico ya que, aunque se definen dos prestaciones, no procede su división en lotes al compartir ambas para su desarrollo, espacios e instalaciones (cocina), lo que podría generar conflictos de organización entre los adjudicatarios por el uso compartido de la cocina que supondrían un deterioro de este servicio básico en cualquier hospital. Asimismo, con la no división en lotes se logra una mayor eficiencia en la utilización de los fondos públicos para asegurar el objetivo de estabilidad presupuestaria y control de gastos con un aprovechamiento de las economías de escala.

6.3 Criterios de adjudicación: art. 145 LCSP 9/2017

Se aplicarán en la valoración de las ofertas presentadas, basados en conseguir la mejor relación calidad precio evaluables con arreglo a criterios objetivos y subjetivos, utilizando una pluralidad de criterios.

Además, los criterios establecidos están en todo caso vinculados al objeto del contrato, formulados de manera objetiva y garantizan que las ofertas serán evaluadas en condiciones de competencia efectiva e irán acompañados de especificaciones que permitan comprobar de manera efectiva la información facilitada por los licitadores.

La valoración de los criterios del procedimiento se realizará en dos fases, según ponderación:

A. CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIOS DE VALOR (hasta 45 puntos)

- 1. Nivel de calidad y seguridad alimentaria de los productos ofertados y ficha técnica de productos no perecederos:** Características organolépticas de los productos ofertados, tales como color, textura, sabor, ingredientes de los productos, cantidad de materia grasa, y para productos congelados además el método de congelación utilizado etc. **Máximo 15 puntos**
- 2. MENUS.** (3.1. PPT) Se valorará positivamente las ofertas que mejoren los mínimos respecto a la elección de menús, las ofertas que mejoren número de elección de menú y variedad y modelo que soporte la elección de menú e innovaciones. **Máximo 11 puntos**
- 3. OFERTAS MATERIAS PRIMAS. (3.1 PPT) :** productos ecológicos y de comercio justo (según normativa aplicada) pudiendo presentar en las opciones de comida/cena platos confeccionados exclusivamente con estos productos. **Máximo 6 puntos**

La motivación de evaluar las materias primas de los anteriores puntos reside en aumentar la calidad de los alimentos del concurso en cuestión. Así como una parte medioambiental basada en el apoyo a la producción ecológica.

Así como el criterio 2.3 tiene la finalidad de contribuir al confort que se le pueda proporcionar al paciente/usuario del Hospital, dejando a las empresas que apliquen su conocimiento sobre alimentación a la hora de confeccionar ingestas más atractivas, sanas y completas.

- 4. PLAN DE CONTINGENCIA** ante emergencia o casos de fuerza mayor, ajustándose a las dietas terapéuticas existentes. Como pueda ser rotura de cocina, arcón, congelador, rotura de stock o huelgas...

Este punto analiza cómo evitar trastornos y/o atajar pérdidas ocasionadas por posibles paradas en la central de frío, que provocan desajustes económicos en los presupuestos o ruptura de la cadena del servicio de Cocina con el consiguiente perjuicio para la salud de los pacientes/usuarios... Por tanto, se analizará un buen plan para solventar estas contingencias. **Máximo 5 puntos**



5. COMEDOR Y PERSONAL DE GUARDIA. (3.1.10 PPT)

Se valorará positivamente el sistema de control de acceso y gestión del servicio de comedor del personal de guardia (cualidades tales como capacidad de identificar a los usuarios, aplicación informática que refleje quién y cuando entra...)

Este criterio versa sobre el control del gasto, la libertad de la empresa acerca de la forma de organizarse dentro del comedor. En tareas como puedan ser: presentar la comida (bien dejándolo en bandejas en caso de frutas, bebidas que consideren. O bien, sirviéndolo en el momento), almacenar menaje... De modo que las personas autorizadas al comedor serán las únicas que puedan entrar.

A su vez, no supone un criterio excluyente si no se opta por no ofertar. **Máximo 4 puntos**

6. LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS (3.3 PPT)

Se valorará positivamente aquellas ofertas que mejoren el ppt en el proyecto de limpieza. **Máximo 2 puntos**

7. PLAN DE FORMACION Y DIVULGACIÓN.

Al establecer la herramienta informática necesaria para el funcionamiento del concurso, es recomendable que todo el personal tenga conocimiento. Mejorando la eficiencia en el servicio. Así como la formación en nutrición, ya que repercute positivamente en la salud del paciente, mejorando la calidad del servicio.

En cuanto a la extensión y forma de las proposiciones con la finalidad de que la documentación sea homogénea y se facilite así su análisis y una evaluación más objetiva, por ejemplo, porque se induce a los licitadores a centrar sus propuestas en lo esencial y a descartar aspectos accesorios o superfluos.

Máximo 2 puntos

CRITERIOS RELACIONADOS EN LA RELACIÓN COSTE EFICACIA (MÁXIMO 55 PUNTOS):

1. **Criterio precio: (para los apartados 1 a 3).** Para los precios correspondientes a los menús de las distintas dietas (basal, terapéutica, líquida/túrmix) se usará:

$$\text{Puntuación oferta} = \frac{\text{Baja correspondiente a oferta} \times \text{PUNTOS}}{\text{Max (Bs, Bmax)}}$$

Max (Bs, Bmax): representa el valor máximo de entre los dos indicados.
Bs: baja significativa (5%)
Bmax: baja correspondiente a la oferta más barata, o baja máxima de entre las presentadas a la licitación.

Se realiza mediante un sistema proporcional corregido, sin que sea necesario agotar toda la puntuación posible en aquellos supuestos en que las bajas ofertadas por los licitadores sean inferiores al umbral previamente fijado en la fórmula, ya que permite obtener una puntuación más proporcional y menos distante entre las diferentes ofertas. En este caso, la baja significativa es del 5%, si ninguna de las ofertas que se reciban supera este porcentaje, tampoco obtendrá la puntuación máxima en este apartado, sin embargo, la distribución de los puntos será más alícuota entre las empresas licitadoras. Se adjunta informe justificativo de la fórmula por el CPIG.



2. Para los **precios correspondientes a los productos extras, (apartado 4º)** (0 a 5 puntos), se sumará el importe total de todos los extras, tomando como supuesto de consumo de una unidad en cada artículo, ya que para su estimación se ha sumado el total del concepto extra en cada factura, debido a que es muy difícil de prever el consumo de cada artículo. Se elige la opción de Precios Unitarios, con la finalidad de que el adjudicatario en las consiguientes facturas detalle el precio de cada artículo y consumo realizado. Así este órgano de contratación puede comprobar que se respeta lo ofertado.

Puntuación: 5 x Oferta más económica
Oferta que se valora

3. En cuanto al **apartado 5** de los criterios objetivos HUELLA DE CARBONO-PROVEEDORES DE CERCANÍA. (3.1.6 PPT). De 0 a 5 puntos

Se valorará los productos perecederos producidos y/o transformados (fruta fresca, las verduras, la carne, el pescado, los productos lácteos y los huevos) a una distancia inferior a 150 km del punto de consumo. La menor distancia de transporte de los productos implica mayor calidad y menor emisión de Gases de Efecto Invernadero (GEI) Documentación a aportar: declaración expresa del licitador que acredite el origen de producción o elaboración del producto (distancia en km)

No oferta origen del producto o superior a 150 km.: **0 puntos**

Oferta origen de productos: se valorará cada posición, **hasta 10 puntos**, según fórmula

$$V = p_{\text{máx}} * (\text{kms.of} / \text{kms.OF})$$

Donde:

V=puntos asignados a la oferta

Kms.OF.=kms ofertado por el licitador

Kms.máx=puntuación máxima del criterio por posición (10 puntos)

Kms.of=Menor N° kms. Ofertado por los licitadores.

La motivación de evaluar los proveedores con los anteriores ítems reside en aumentar la calidad de los alimentos del concurso en cuestión, reforzar la cadena de suministros ante cualquier incidente. Así como una parte medioambiental basada en una reducción de CO2 por reducción de kms.

Breve justificación de la formulas y los criterios elegidos:

- Otorga a la oferta con mejor precio, y solo a esta, la mayor puntuación.
- La expresión matemática es sencilla.
- Su uso es adecuado para escasas diferencias de precio y que supondrán escasas diferencias de asignación de puntos y se mantendrá la neutralidad del criterio en su aplicación integral.
- Ofrece garantías a la hora de tener en cuenta la calidad de las soluciones propuestas. Sobre todo, en el caso de la valoración de las dietas.

7.- EXPEDIENTE DE CARÁCTER PLURIANUAL

Amparado en lo dispuesto en el apartado 2b) del artículo 41 del Texto Refundido de Hacienda de la Ley de Hacienda de la Comunidad Autónoma de Aragón, se propone por periodo superior al ejercicio económico, con la siguiente distribución por anualidades:



Aplicación presupuestaria	Anualidad	Presupuesto licitación IVA excluido	Importe del IVA	Importe total con inclusión de IVA
			10%	
52CA1/G4121/221005/91002	2024	136.261,60 €	13.626,16 €	149.887,76 €
52CA1/G4121/221005/91002	2025	828.646,94 €	82.864,69 €	911.511,64 €
52CA1/G4121/221005/91002	2026	828.646,94 €	82.864,69 €	911.511,64 €
Total		1.793.555,49 €	179.355,55 €	1.972.911,03 €

8.- SOLVENCIA EXIGIDA

Los criterios de solvencia requeridos están vinculados al objeto del contrato, son proporcionales al mismo y tiene como finalidad garantizar que el adjudicatario dispone de los medios adecuados para la correcta ejecución del contrato.

Para la acreditación de la solvencia económica y financiera, de los previsto en el artículo 87 LCSP, se seleccionan los siguientes medios: 87.1 a)

Se acreditará mediante el siguiente medio y por el importe mínimo en euros que se indica, artículo 90 LCSP:

Que la empresa propuesta como adjudicataria presente una relación de los principales servicios o trabajos realizados de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato en el curso de, como máximo los tres últimos años, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado de los mismos. Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante la presentación de los certificados expedidos o visado por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario.

La suma de ambos certificados deberá ser por un importe igual o superior al presupuesto anual de licitación.

La elección de los medios de acreditación de la solvencia y los importes mínimos que se requieren, se entienden adecuados y proporcionados a la naturaleza del objeto del contrato, al precio base de licitación y a la duración inicial prevista del contrato; con ello se favorece la participación y competencia de las empresas interesadas en la licitación sin menoscabo de requerir un mínimo de garantías en cuanto a las capacidades económicas y técnicas de las mismas

Aunque la clasificación como contratistas de esta administración, únicamente es obligatoria en los contratos de obras, de un valor estimado igual o superior a 500.000 €. En el resto de casos, no es obligatoria. Sea cual sea el objeto o importe del contrato. Dicho todo esto, el empresario también **podrá** acreditar su solvencia aportando el certificado que le acredite la siguiente clasificación. Acorde con el artículo único, apartado diete y con el Anexo II del RD 773/2015

	GRUPO	SUBGRUPO	TIPO DE SERVICIO	CATEGORÍA
Clasificación contrato	M	6	Hostelería y servicios de comida	1

Calatayud, a fecha firma electrónica

EL DIRECTOR DE GESTIÓN Y SS. GG.

Fdo.: Vicente Jesús López Brea Urbán