



**MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

**1.- OBJETO (art. 99 LCSP)**

*Contrato mixto cuyo objeto es la prestación del Servicio de alimentación integral de pacientes ingresados y de comedor del personal autorizado y la concesión de servicios para la explotación de las cafeterías del público y personal, así como la instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas frías y calientes y productos alimenticios del Hospital Provincial dependiente de la Gerencia de Asistencia Sanitaria de Ávila.*

**Código CPA: 56.10.19.-Otros servicios de comidas.**

**28.29.43.- Máquinas automáticas de venta de productos.**

**Código CPV: 55322000-3.-Servicios de elaboración de comidas.**

**55330000-2.- Servicios de cafetería.**

**42933300-8.- Máquinas automáticas distribuidoras de productos.**

**El objeto del contrato conlleva tratamiento de datos personales:** (marcar lo que corresponda)

- SI (Deberá señalarse una de las dos opciones e indicarse la finalidad del tratamiento de datos personales)
- El tratamiento de datos se realizará en servidores de la Gerencia Regional de Salud
- El tratamiento de datos se realizará en servidores determinados por la empresa adjudicataria y ajenos a la Gerencia Regional de Salud

La obligación de la finalidad del tratamiento de datos personales tiene carácter esencial a los efectos de lo previsto en la letra f) del apartado 1 del artículo 211 de la Ley de Contratos del Sector Público.

NO

**2.- LOTES (si no hay lotes hay que justificar motivadamente su inexistencia)**

**Lotes:**

- SI
- NO *Se justifica la no división en lotes porque el riesgo para la correcta ejecución del contrato procede de la naturaleza del objeto del mismo, al implicar la necesidad de coordinar la ejecución de diferentes prestaciones, cuestión que podría verse imposibilitada por su división en lotes y ejecución por una pluralidad de contratistas diferentes. Este contrato mixto exige una coordinación de las diferentes actuaciones que integran el mismo y que podría derivar en problemas de ejecución y control con la consiguiente pérdida de eficacia y eficiencia, aconsejando en consecuencia que dicho servicio se realice por la misma empresa. Además, este Hospital Provincial sólo dispone de una única cocina para la elaboración de los menús a suministrar tanto a pacientes, como a personal autorizado y público en general, careciendo la cafetería de cocina propia para que diese cobertura de forma satisfactoria (inmediatez, frescura, conservación) a la prestación de dichos menús. Igualmente se considera indispensable que el Servicio de Vending sea ejecutado por la misma empresa que explote el Servicio de Cafetería, ya que existen instaladas en la misma varias máquinas dispensadoras de productos de alimentación (anexo V del PCAP), acompañadas de equipos microondas para facilitar un espacio de descanso las 24 horas del día tanto a empleados como acompañantes. En consecuencia, se propone la no división en lotes, visto el reducido tamaño del centro, buscando la coordinación de la oferta alimentaria y posibilitando que un único adjudicatario cubra todas las necesidades del Hospital y las expectativas de las personas durante las 24 horas de la totalidad del año.*

**3.- NATURALEZA Y EXTENSION DE LAS NECESIDADES A SATISFACER (1)**

*Prestación del servicio de alimentación indispensable para el cuidado de pacientes ingresados, así como proporcionar un espacio de descanso y sustento para el personal autorizado y público, utilizando para ello el servicio de cafetería, así como la concesión del servicio para la instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas frías y calientes y productos alimenticios. Puesto que esta Gerencia carece de recursos humanos y materiales propios para prestar dichos servicios, se pretende realizar su contratación con una empresa especializada en el sector de la hostelería.*

**4.- PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN (art. 131) (2)**

- Abierto ordinario (Procedimiento abierto sujeto a regulación armonizada-SARA)
- Abierto simplificado

Código Seguro de Verificación CSV: P24U1AHR0K03JUUEIMV9VO3NOWDX351L9NIUB  
Puede verificar la autenticidad de este documento en <https://csia.saludcastillayleon.es/cotejo/?csv=P24U1AHR0K03JUUEIMV9VO3NOWDX351L9NIUB>







DENOMINACIÓN	Unidades de ejecución o de tiempo estimadas	PRECIO MÁXIMO UNITARIO (Sin IVA)	CUANTÍA DEL IVA	PRECIO MÁXIMO UNITARIO (Incluido IVA)	IMPORTE MÁXIMO TOTAL (IVA Incluido)	APLICACIÓN PRESUPUESTARIA
DESAYUNO	19.200	2,00	0,20	2,20	42.240,00	G312A02/22799/1
COMIDA	20.400	6,50	0,65	7,15	145.860,00	G312A02/22799/1
MERIENDA	19.200	1,60	0,16	1,76	33.792,00	G312A02/22799/1
CENA	19.200	6,40	0,64	7,04	135.168,00	G312A02/22799/1
EXTRAS:						
Agua embotellada 1,5 L	4.590	0.420	0.0420	0.4620	2.120,58	G312A02/22799/1
Agua embotellada 0,5 L	15.000	0.250	0.0250	0.2750	4.125,00	G312A02/22799/1
Azucarillo (sobre indiv.)	5.100	0,022	0,0022	0,242	123,42	G312A02/22799/1
Descafeinado (sobre indiv.)	2.700	0,075	0,0075	0,0825	222,75	G312A02/22799/1
Fruta temporalada (pieza variada)	3.900	0,450	0,0450	0,4950	1.930,50	G312A02/22799/1
Galletas (paquete indiv.)	2.880	0,077	0,0077	0,0847	243,94	G312A02/22799/1
Infusiones variadas (sobre indiv.)	8.040	0,050	0,0050	0,0550	442,20	G312A02/22799/1
Leche entera brick 1 L	3.900	1,250	0,1250	1,3750	5.362,50	G312A02/22799/1
Leche desnatada brick 1 L	1.800	1,250	0,1250	1,3750	2.475,00	G312A02/22799/1
Pan tostado (envase indiv.)	2.400	0,090	0,0090	0,0990	237,60	G312A02/22799/1
Sacarina (sobre indiv.)	4.800	0,035	0,0035	0,0385	184,80	G312A02/22799/1
Yogur natural (unidad)	4.560	0,250	0,0250	0,2750	1.254,00	G312A02/22799/1
Yogur sabores (unidad)	3.600	0,250	0,0250	0,2750	990,00	G312A02/22799/1
Zumo variado brick 1 L	4.200	0,900	0,0900	0,9900	4.158,00	G312A02/22799/1
Cacao soluble (sobre indiv.)	3.780	0,275	0,0275	0,3025	1.143,45	G312A02/22799/1
Agua gelificada (env. Indiv.)	3.780	0,700	0,0700	0,7700	2.910,60	G312A02/22799/1

- Los precios máximos de licitación para la explotación de la cafetería y de las máquinas expendedoras aparecen recogidos en los Anexos 3, 4 y 5 del PCAP.

**Canon de explotación:**

CANON	IMPORTE NETO	IVA (21%)	TOTAL
CAFETERIA	5.100,00 €	1.071,00 €	6.171,00 €
VENDING	900,00 €	189,00 €	1.089,00 €
<b>TOTAL</b>	<b>6.000,00 €</b>	<b>1.260,00 €</b>	<b>7.260,00 €</b>

**Revisión de precios:**

SI (indicar fórmula de revisión):

NO

**9.- VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO (importe sin IVA)/5)**

**9.1 Respecto del contrato de servicios:**

Valor estimado del contrato de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 101 del LCSP (sin IVA): **1.154.953,01 €**

Método de cálculo aplicado: **El valor estimado se determina atendiendo a los precios generales del mercado y con la posibilidad de prórroga**

Importe contrato inicial: **349.985,76 €**

Importe prórroga: **699.971,52 €**

Incremento adicional (10%): **104.995,73 € (34.998,58 € del incremento adicional del 10 % del contrato inicial y 69.997,15 € del incremento adicional del importe de la prórroga).**

**9.2 Respecto del contrato de concesión de servicios:**





Valor estimado del contrato de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 101 del LCSP (sin IVA): **400.500,00 €**

Método de cálculo aplicado: *El valor estimado se determina atendiendo al importe neto de la cifra de negocios, así como los suministros relacionados con este servicio, con la posibilidad de prórroga. Importe contrato inicial: 133.500,00 € (Importe previsto de ventas) Importe prórroga: 267.000,00 €*

**9.3 Respetto de la totalidad del expediente:**

Valor estimado del contrato de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 101 del LCSP (sin IVA): **1.555.453,01 €.**

**10.1.- SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA**

*De conformidad a lo dispuesto en el art. 87.1.a se acreditará mediante la presentación del volumen anual de negocios, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles, por importe igual o superior a 2.333.179,52 €, IVA excluido. El volumen anual de negocios del licitador se acreditará por medio de las cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si el empresario estuviera inscrito en dicho registro, y en caso contrario por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrito. Los empresarios individuales no inscritos deben presentar su libro de inventarios y cuentas anuales legalizados por el Registro Mercantil.*

*La elección de este medio se justifica al considerarse el más apropiado para el objeto de este contrato, ya que presupone que el licitador dispone de la liquidez necesaria para que se pueda garantizar, desde el punto de vista económico, la ejecución del contrato.*

**10.2.- SOLVENCIA TÉCNICA O TÉCNICA Y PROFESIONAL**

*De conformidad a lo dispuesto en el art. 90.1.a se acreditará mediante una relación de los principales servicios o trabajos realizados en los últimos tres años que sean de igual o similar naturaleza que las que constituyen el objeto del contrato, atendiendo a tal efecto a los tres primeros dígitos de los respectivos códigos de la CPV, que incluya importe, fechas y el destinatario, público o privado, de los mismos, con un importe anual acumulado en el de mayor ejecución igual o superior a 244.990,03 €, IVA excluido. El licitador deberá aportar certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario, acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación; en su caso, estos certificados serán comunicados directamente al órgano de contratación por la autoridad competente.*

*Asimismo, de conformidad a lo dispuesto en el art. 90.1.d se acreditará como solvencia adicional la presentación de un certificado de calidad (ISO 9001 o equivalente), expedido por organismo autorizado, que garantice la buena ejecución del servicio, en función de la complejidad y como medida de control del mismo.*

*La elección de estos medios se justifica por la necesidad de que los licitadores dispongan de la experiencia y de la estabilidad laboral necesaria para la correcta ejecución del contrato.*

**11. CRITERIOS DE ADIUDICACIÓN DEL CONTRATO (Justificar adecuadamente su elección, así como la elección de las fórmulas)**

(art. 145)

**11.1 Relación de los criterios:** *Su elección se justifica por estar vinculados al objeto del contrato, dominando la utilización de criterios objetivos, garantizando, en consecuencia, la elección de la mejor oferta en relación calidad-precio, respetando los principios de igualdad, no discriminación, transparencia y proporcionalidad.*

**11.1.1 Criterios de juicios de valor:**

**Hasta 30 puntos**

*Su elección se justifica al considerar que dichos criterios, debido a las especiales características del servicio y de la concesión y su complejidad son los más adecuados para satisfacer las condiciones exigidas por el mismo.*

Criterio	Forma de valoración	Ponderación
1. Organización del servicio	<p><i>Se valorará la organización presentada en la ejecución y prestación del servicio y la concesión, delimitando las propuestas que mejoren los mínimos exigidos en el PPT respecto a la gestión de aprovisionamiento, la confección de menús adaptados a las necesidades de los pacientes y usuarios, así como a la distribución de comidas y productos.</i></p> <p><i>Justificación: El plan de trabajo es el principal documento en el que el licitador debe plasmar su proyecto de ejecución del servicio para garantizar el mejor desarrollo del contrato a lo largo de su plazo de ejecución.</i></p>	Hasta 12,5 puntos

Código Seguro de Verificación CSV: P24U1A-HR0K03UJUEM9VO3NOWDX351L9NUJ Puede verificar la autenticidad de este documento en https://csia.saludcastillayleon.es/cotejo/?csv=P24U1A-HR0K03UJUEM9VO3NOWDX351L9NUJ





Código Seguro de Verificación CSV: P24U1AHR0K03UUEM9V03NOWDYX351L9NUJ  
 Puede verificar la autenticidad de este documento en <https://osia.saludcastillayleon.es/cotejo/?csv=P24U1AHR0K03UUEM9V03NOWDYX351L9NUJ>



<p>2. Plan de personal y formación</p>	<p>Se valorará:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organigrama, grado de adecuación de la propuesta respecto de los requisitos mínimos establecidos en el PPT. Organización del personal, asignación clara de funciones y responsabilidades (Hasta 6 puntos)</li> <li>- Plan de formación de los trabajadores de la empresa: Número de horas totales y adecuación del programa de formación a la cualificación profesional de los mismos (Hasta 1,5 puntos).</li> </ul> <p>Justificación: El plan de personal proporcionará un conocimiento relevante del servicio prestado, garantizando la calidad del servicio. El plan de formación permitirá dotar de las herramientas técnicas, de gestión y de control adecuadas a los trabajadores.</p>	<p>Hasta 7,5 puntos</p>
<p>3. Plan de mantenimiento y limpieza de las instalaciones</p>	<p>Se valorará:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La calidad del plan de mantenimiento ofertado, así como los equipamientos e instalaciones incluidas y sus periodicidades (Hasta 5 puntos).</li> <li>- La calidad del plan de limpieza. En dicho plan se deberán describir las formas de trabajar y protocolos de limpieza, así como horarios, equipamiento y materiales empleados (Hasta 5 puntos).</li> </ul> <p>Justificación: La calidad del plan de mantenimiento se determina por la importancia de que la empresa adjudicataria haga del mejor uso de los equipos proporcionados por la Administración, de manera que una vez finalizado el contrato se retomen en el mejor estado posible. El plan de limpieza es relevante para que en la actividad alimentaria se pueda garantizar la inocuidad de los productos elaborados, llegando al consumidor de forma segura.</p>	<p>Hasta 10 puntos</p>

**UMBRAL MÍNIMO DE PONDERACIÓN QUE, EN EL CONJUNTO DE LOS CRITERIOS CUALITATIVOS QUE DEPENDEN DE UN JUICIO DE VALOR, DEBEN OBTENER LAS OFERTAS PARA CONTINUAR EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN:**

En caso de aplicación, deberá establecerse aquí el umbral mínimo fijado para la licitación, que en ningún caso será inferior al 50 % de la puntuación en el conjunto de los criterios cualitativos que dependen de un juicio de valor [artículo 146.3 LCSP]; **20 PUNTOS**

**11.1.2 Criterios evaluables mediante fórmulas:**

**Hasta 70 puntos**

La elección de las fórmulas permite una relación lineal y proporcional de las ofertas, logrando una escasa dispersión de la puntuación final.

Criterio	Forma de valoración	Ponderación																		
<p><b>1. Oferta Económica</b> (Obtendrán 0 puntos las ofertas cuando sus precios parciales supongan una bajada del 0%). Justificación: Fórmula que atenúa las diferencias entre las ofertas presentadas</p>		<p>Hasta 60 puntos</p>																		
<p><b>1.1 Precio servicio de alimentación:</b></p> <table border="1" data-bbox="300 1496 654 1796"> <thead> <tr> <th></th> <th>Puntuación máxima</th> <th>Ponderación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Desayuno</td> <td>3,15</td> <td>7 %</td> </tr> <tr> <td>Comida</td> <td>19,35</td> <td>43 %</td> </tr> <tr> <td>Merienda</td> <td>2,25</td> <td>5 %</td> </tr> <tr> <td>Cena</td> <td>15,75</td> <td>35 %</td> </tr> <tr> <td>Extras**</td> <td>4,50</td> <td>10 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Para el cálculo de los extras se tomará como referencia 6 productos: Agua embotellada de 1,5 L y de 0,5L, Leche entera y desnatada, Zumo variado 1 L y agua gelificada envase individual</p>		Puntuación máxima	Ponderación	Desayuno	3,15	7 %	Comida	19,35	43 %	Merienda	2,25	5 %	Cena	15,75	35 %	Extras**	4,50	10 %	<p><b>PUNTUACION MEJOR OFERTA = MAXIMA PUNTUACION AL PRECIO MAS BAJO PARA CADA UNA DE LAS INGESTAS Y EXTRAS</b></p> <p><b>PUNTUACION RESTO OFERTAS PARA CADA UNA DE LAS INGESTAS Y EXTRAS = 45 - (45 / % BAJADA) * PONDERACION</b></p> <p>La puntuación total e este apartado será la suma de las puntuaciones parciales para cada uno de las ingestas y extras.</p>	<p>Hasta 45 puntos</p>
	Puntuación máxima	Ponderación																		
Desayuno	3,15	7 %																		
Comida	19,35	43 %																		
Merienda	2,25	5 %																		
Cena	15,75	35 %																		
Extras**	4,50	10 %																		
<p><b>1.2. Canon de explotación de cafeterías y máquinas expendedoras</b></p>	<p><math>Po = 7,5 \times (1 - (Om - Oe) / L)</math></p> <p>Po: Puntos oferta Om: Oferta máximo importe</p>	<p>Hasta 7,5 puntos</p>																		



Código Seguro de Verificación CSV: P24U1AHR0K03UJUEM9VO3NOWD351L9NUIB  
 Puede verificar la autenticidad de este documento en <https://csia.saludcastillayleon.es/cotejor/7csv=P24U1AHR0K03UJUEM9VO3NOWD351L9NUIB>



	<p>Oe: Oferta a evaluar L: Importe mínimo establecido (6.000,00 €)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La oferta económica que coincida con el canon mínimo de explotación se valorará con 0 puntos.</li> <li>- Obtendrá la máxima puntuación la empresa que mayor canon oferte.</li> </ul>																			
<p><b>1.3. Precios cafetería y máquinas expendedoras:</b></p> <table border="1" data-bbox="263 672 726 1288"> <thead> <tr> <th></th> <th>Puntuación máxima</th> <th>Ponderación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Precios cafetería público selección</td> <td>2,5</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>Precios cafetería personal selección</td> <td>3,5</td> <td>45%</td> </tr> <tr> <td>Precios máquinas expendedoras público selección</td> <td>0,5</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Precios máquinas expendedoras personal selección</td> <td>0,5</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Precios servicios especiales</td> <td>0,5</td> <td>5%</td> </tr> </tbody> </table>		Puntuación máxima	Ponderación	Precios cafetería público selección	2,5	30%	Precios cafetería personal selección	3,5	45%	Precios máquinas expendedoras público selección	0,5	10%	Precios máquinas expendedoras personal selección	0,5	10%	Precios servicios especiales	0,5	5%	<p><b>PRECIOS CAFETERIA PUBLICO SELECCIÓN:</b> <math>P = [1 - (1 / BL)] \times P \text{ MAX}</math></p> <p><b>PRECIOS CAFETERIA PERSONAL SELECCIÓN:</b> <math>P = [1 - (1 / BL)] \times P \text{ MAX}</math></p> <p><b>PRECIOS CAFETERIA PUBLICO RESTO:</b> <math>P = [1 - (1 / BL)] \times P \text{ MAX}</math></p> <p><b>PRECIOS CAFETERIA PERSONAL RESTO:</b> <math>P = [1 - (1 / BL)] \times P \text{ MAX}</math></p> <p><b>PRECIOS MAQUINAS EXPENDEDORAS:</b> <math>P = [1 - (1 / BL)] \times P \text{ MAX}</math></p> <p><b>PRECIOS SERVICIOS ESPECIALES:</b> <math>P = [1 - (1 / BL)] \times P \text{ MAX}</math></p> <p>BL = Porcentaje de bajada del licitador a puntuar sobre el precio máximo P MAX = Puntuación máxima para cada apartado</p> <p>Para la valoración del concepto precio "selección", se tendrán en cuenta los artículos sombreados de los Anexos II, III y IV.</p> <p>Serán rechazadas las ofertas que superen el precio máximo establecido en cualquier artículo relacionado en los Anexos II, III y IV.</p>	<p>Hasta 7,5 puntos</p>
	Puntuación máxima	Ponderación																		
Precios cafetería público selección	2,5	30%																		
Precios cafetería personal selección	3,5	45%																		
Precios máquinas expendedoras público selección	0,5	10%																		
Precios máquinas expendedoras personal selección	0,5	10%																		
Precios servicios especiales	0,5	5%																		
<p><b>2. Cuantía de reducción sobre las aportaciones públicas previstas relativas al suministro de energía eléctrica y agua, necesarias para el funcionamiento de los servicios objeto del contrato.</b></p> <p>Justificación: Posibilidad de reparto equitativo en función de los posibles beneficios que se pudieran generar en favor del adjudicatario por la utilización de las instalaciones de la Administración.</p>	<p>Gasto estimado: 7.352,47 €</p> <p>Las empresas licitadoras ofertarán un cuantía de reducción de importe, aplicándose la siguiente fórmula:</p> $PO = 10XG / 7.352,47$ <p>PO: Puntos oferta G: Cuantía de reducción sobre las aportaciones públicas previstas, IVA excluido (oferta entre 0 y 7.352,47 €), otorgando 10 puntos a la oferta que presente una cuantía de reducción igual al gasto estimado y 0 puntos a la oferta que no presente ninguna cuantía de reducción del mismo.</p>	<p>Hasta 10 puntos</p>																		

**12.- CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN (art. 116 en relación con el 202) (6)**



- *La empresa deberá contar con un plan de conciliación de vida familiar y laboral. En el caso de no disponer del mismo, deberá presentarlo en el plazo de dos meses a contar desde la formalización del contrato y se deberá mantener durante toda su vigencia.*
- *Forma de verificación del cumplimiento de esta condición especial de ejecución: El responsable del contrato podrá requerir al contratista en cualquier momento que justifique el cumplimiento esta condición acreditando el número de solicitudes de los trabajadores y el número aprobado por la empresa.*

Obligación contractual esencial

SI (causa resolución de contrato en caso de incumplimiento)

NO

### 13.- GARANTÍA DEFINITIVA

SI:

13.1 Respeto del contrato de servicios:

*Al tratarse de precios unitarios será el 5 por 100 del presupuesto base de licitación, IVA excluido (17.499,29 €).*

13.2 Respeto del contrato de concesión de servicios:

*Asimismo, se deberá constituir una fianza del 5 por 100 del canon total de la adjudicación del contrato, de conformidad a lo dispuesto en el art. 107.4 de la LCSP.*

NO

Órgano a cuya disposición ha de constituirse la garantía: *Gerencia de Asistencia Sanitaria de Ávila*  
N.I.F.: Q0527001B

Constitución de la garantía por medios electrónicos art. 108.3 de la LCSP: SI

**La constitución TELEMÁTICA de garantías en EFECTIVO o mediante AVAL ante la Caja General de Depósitos de la Comunidad de Castilla y León podrán efectuarse a través de los siguientes enlaces:**

<https://hacienda.jcyl.es/web/es/oficina-virtual/oficina-virtual-caja-general.html>

(ORDEN EYH/817/2018, de 16 de julio, por la que se regula la constitución telemática de garantías en efectivo en la Caja General de Depósitos de la Comunidad de Castilla y León.)

<https://hacienda.jcyl.es/web/es/oficina-virtual/mediante-constitucion-telematica-garantias.html>

(ORDEN EYH/806/2021, de 28 de junio, por la que se regula la constitución telemática de garantías mediante aval ante la Caja General de Depósitos de la Comunidad de Castilla y León, así como su posterior cancelación (BOCYL de 6 de julio de 2021))

### 14.- URGENCIA<sup>(7)</sup>

SI

NO

(en caso de tramitarse por urgencia deberá justificarse – art. 119)

### 15.- MODIFICACIONES CONTRACTUALES PREVISTAS<sup>(art. 204)</sup>

### 16.- INSUFICIENCIA DE MEDIOS *(únicamente en contratos de servicios)*

*Ver Informe correspondiente.*

### 17.- CRITERIOS DE DESEMPATE<sup>(art. 147.LCSP) (8)</sup>

SI

- *Criterios: Si varias empresas licitadoras de las que hubieren empatado en cuanto a la proposición más ventajosa acreditan tener relación laboral con personas con discapacidad en un porcentaje superior al 2 por 100, tendrá preferencia en la adjudicación del contrato el licitador que disponga del mayor porcentaje de trabajadores fijos con discapacidad en su plantilla.*
- *Documentación acreditativa: Certificado emitido acreditativo del número global de trabajadores en plantilla y del número de trabajadores fijos con discapacidad.*





<input type="checkbox"/> NO
(En el caso de no estar definidos se aplicarán los establecidos en el 147.2 de la LCSP)
<b>18.- PLAZO DE GARANTÍA</b>
<input checked="" type="checkbox"/> SI. <i>3 meses desde la recepción de la totalidad de las prestaciones objeto del contrato.</i>
<input type="checkbox"/> NO (Justificar la no existencia de plazo de garantía)
<b>19.- VARIANTES (art. 142)</b>
<input type="checkbox"/> SI
<input checked="" type="checkbox"/> NO
(En caso afirmativo, se indicarán los términos y condiciones de las mismas que han de estar vinculados al objeto del contrato)
<b>20.- OFERTAS ANORMALMENTE BAJAS (art. 149)</b>
<input checked="" type="checkbox"/> SI. <i>Parámetros objetivos para su determinación en el caso de que existan varios criterios de valoración objetivos: Se considerarán ofertas anormales o desproporcionadas las ofertas que se encuentren en los siguientes supuestos, teniendo en cuenta únicamente las ofertas válidas que se hayan presentado:</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Cuando, concurriendo un solo licitador, el precio ofertado sea inferior al presupuesto base de licitación sin IVA en más de 25 unidades porcentuales.</i></li> <li>- <i>Cuando concurren dos licitadores, la que el precio ofertado sea inferior en más de 20 unidades porcentuales a la otra oferta.</i></li> <li>- <i>Cuando concurren más de dos licitadores, las que sean inferiores en más de 15 unidades porcentuales a la media aritmética de las ofertas validas que se hayan presentado.</i></li> </ul>
<input type="checkbox"/> NO
<b>21.- PENALIDADES CONTRACTUALES (art. 192) (9)</b>
<input checked="" type="checkbox"/> SI (Concretar las penalidades y su penalización, así como el procedimiento para ejercitar la penalización.)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Concreción de las penalidades: En el caso de incumplimiento de la obligación de proporcionar la información necesaria sobre las condiciones de subrogación, se impondrá una penalidad del 5 % del importe del presupuesto de licitación (IVA excluido). En el caso de incumplimiento de la condición especial de ejecución del contrato, se impondrá una penalidad del 3 % del importe del presupuesto de licitación (IVA excluido).</i></li> <li>• <i>Procedimiento:</i></li> <li>• <i>Propuesta de Servicio de Hostelería y Servicios Generales, mediante informe razonado, en el que se harán constar las causas del incumplimiento y cuanta documentación justifique los hechos expuestos.</i></li> <li>• <i>Audiencia al contratista.</i></li> <li>• <i>Resolución de la Gerente de Asistencia Sanitaria de Avila, que será inmediatamente ejecutiva, y se harán efectivas mediante deducción de las cantidades que deban abonarse al contratista o sobre la garantía constituida.</i></li> <li>• <i>Notificación a la empresa.</i></li> </ul>
<i>El pago de estas penalidades no excluye la indemnización a que la Administración pudiera tener derecho por daños y perjuicios ocasionados por causas imputables al contratista.</i>
<input type="checkbox"/> NO
<b>22.- SUBCONTRATACIÓN</b>
<input checked="" type="checkbox"/> SI <i>No se exige información al licitador sobre la subcontratación.</i>
<input type="checkbox"/> NO
<b>23.- CAUSAS DE RESOLUCIÓN DEL CONTRATO (art. 211)</b>
<b>24.- EXIGENCIA DE INFORMES DE PRUEBAS O CERTIFICACIONES (art. 128) (10)</b>
<input type="checkbox"/> SI (detallar informe o certificado exigido):
<input checked="" type="checkbox"/> NO
<b>25.- INFORMACIÓN SOBRE LAS OBLIGACIONES RELATIVAS A LA FISCALIDAD, PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE, EMPLEO Y CONDICIONES LABORALES (art. 129)</b>

Código Seguro de Verificación CSV: P24U1AHR0K03UJUEM9VO3NOWDX351L9NUB  
 Puede verificar la autenticidad de este documento en <https://csia.saludcastillayleon.es/cotejor7csv=P24U1AHR0K03UJUEM9VO3NOWDX351L9NUB>





Código Seguro de Verificación CSV: P24U1AHR0K03UUEM9VO3NOWDVX351L9NUB  
 Puede verificar la autenticidad de este documento en <https://csia.saludcastillayleon.es/cotejo/?csv=P24U1AHR0K03UUEM9VO3NOWDVX351L9NUB>



**26.- INFORMACIÓN SOBRE LAS CONDICIONES DE SUBROGACIÓN EN CONTRATOS DE TRABAJO (art. 130)**

*La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo de los trabajadores que, según Convenio Colectivo Estatal de Restauración Colectiva (Código 99100165012016) y en los términos que en el mismo se establezcan, prestan el servicio en la actualidad (Anexo VI).*

*Asimismo, de conformidad con lo establecido en el art. 130.6 de la LCSP, el contratista tiene la obligación de responder de los salarios impagados a los trabajadores afectados por la 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, se 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.*

**27.- RESPONSABLE DEL CONTRATO (art. 62) (11)**

*Jefe de Servicio de Hostelería y Servicios Generales*

**28.- PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA O PRESTACIÓN**

**Plazo de entrega:**

**Lugar de entrega o de la prestación:** *Hospital Provincial de Ávila, C/ Jesús del Gran Poder 42, 05003 Ávila.*

**29.- ACTA DE RECEPCIÓN (art. 210) (12)**

**Plazo para la realización del acta de recepción:** *1 mes a contar desde la realización del objeto del contrato.*

**30.- CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LA LICITACIÓN**

**DOCUMENTACIÓN ESPECÍFICA EXIGIDA PARA LA LICITACIÓN:**

- Específica exigida para licitar en función del objeto del contrato:

*Los licitadores deberán presentar una memoria técnica con su propuesta organizativa que incluya:*

- *Organización y programa de trabajo.*
- *Plan de personal y formación.*
- *Plan de mantenimiento y limpieza de las instalaciones.*

**31.- SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL**

**SI** (indicar importe): *300.000,00 €*

*El adjudicatario presentará un certificado emitido por una entidad aseguradora debidamente autorizada, que acredite la contratación de una póliza de seguros de responsabilidad civil que garantice los daños ocasionados tanto a terceros como al propio centro sanitario por hechos derivados de la prestación del contrato o por el servicio prestado. La citada póliza deberá mantenerse en vigor durante el periodo que dure la prestación del servicio en defecto de éste igual al plazo de garantía del contrato que en su caso se establezca. El adjudicatario acreditará estos extremos ante la administración cuando ésta se lo requiera.*

**NO**

**32.- REGIMEN DE PAGO**

*El pago se realizará en base a valoraciones correspondientes al trabajo realmente ejecutado con el siguiente carácter periódico: Mensual (Se realizará por meses naturales vencidos a la prestación del mismo, previa entrega de la factura correspondiente y la emisión del informe favorable de conformidad).*

*El pago que se pretende contratar lleva asociado el pago de nóminas del personal, siendo necesario la presentación con cada factura de una declaración jurada por parte del adjudicatario de que se encuentra al corriente del pago de nóminas y cotizaciones sociales de los trabajadores asignados al servicio.*

*Los pagos de las prestaciones adicionales de hasta el 10 % que pudieran realizarse en este contrato se abonarán en la liquidación del contrato.*

*El ingreso del canon de explotación se realizará durante el primer trimestre del inicio de la ejecución del contrato por parte del adjudicatario en la cuenta que indique la GAS de Ávila.*

De conformidad con la Disposición Adicional Trigésimo Segunda de la LCSP, en las facturas deben constar los siguientes datos:

Órgano de contratación: *Gerencia de Asistencia Sanitaria de Ávila.*



Órgano administrativo con competencias en contabilidad pública: **A07010819 Gerencia de Asistencia Sanitaria de Avila.**

Identificación de destinatarios: *se indicará:*

- **Q0527001B**
- **A07010819 Gerencia de Asistencia Sanitaria de Avila.**
- **A07010819 Gerencia de Asistencia Sanitaria de Avila.**

La conformidad de la factura será realizada por: *(indicar el órgano encargado de dar la conformidad a la factura):* **Gerente de Asistencia Sanitaria de Avila o persona en quien delegue.**

Pago directo a los subcontratistas:

SI. Forma de presentación:

NO

### 33.- DATOS DE CONTACTO

*Cualquier consulta o aclaración a los pliegos y a la documentación de la licitación deberá solicitarse EXCLUSIVAMENTE a través de la Plataforma de Contratación del Sector Público, en el apartado "Preguntas y respuestas", hasta 6 días antes de finalización del plazo de presentación de proposiciones. Asimismo, para la solución de cualquier problema técnico, podrán dirigirse al soporte en el siguiente horario: De lunes a jueves (De 09:00 a 19:00 horas) y viernes (De 09:00 a 15:00 horas, excluyendo festivos). <https://contrataciondelestado.es/wps/portal/>*

Firmado por: JOSE JAVIER BLAZQUEZ  
MORENO  
En la fecha 24.06.2024 14:23:09 CEST  
Cargo: SUBDIRECTOR DE GESTIÓN Y  
SSGG

