

EXPTE Nº: CSE/9999/1101128086/24/PA

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL EXPEDIENTE DENOMINADO CONTRATO MIXTO DE SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAFAEL MÉNDEZ DE LORCA, Y LA CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y DE PÚBLICO DEL HOSPITAL, ASÍ COMO LA EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS CENTROS DEL ÁREA III DE SALUD

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 116 y concordantes de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP), se suscribe la presente **MEMORIA JUSTIFICATIVA** sobre los siguientes aspectos del expediente de contratación referenciado en el encabezado, Memoria que se considera parte integrante del mismo:

DATOS ECONÓMICOS:

▪ Presupuesto base de licitación:

2.658.865,64 € (10% IVA incluido): PRESUPUESTO BASE: 2.417.150,58 €; IVA 10% 241.715,06 €, desglosado como se indica:

PRESTACIÓN I: Servicio de restauración para pacientes y personal de guardia, que comprende:

a) **Servicio de restauración para pacientes** (desayuno, comida, merienda y cena): Incluye las pensiones basales, terapéuticas y líquidas, así como los alimentos extra que se demanden por los pacientes, conforme a lo prescrito en el Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT), por un importe total para los 2 años de duración inicial del contrato de 2.032.150,58 euros, IVA excluido, con el siguiente desglose:

		Precio Unitario Máximo (Sin IVA)	Número Estimado de Servicios (2 años)	Importe Estimado 2 años (Sin IVA)
A) Pensión basal	Desayuno	2,82 €	103.334	291.401,88 €
	Comida	5,79 €	110.618	640.478,22 €
	Merienda	1,67 €	90.238	150.697,46 €
	Cena	4,82 €	103.578	499.245,96 €
Menú completo	Total	15,10 €		1.581.823,52 €



		Precio Unitario Máximo (Sin IVA)	Número Estimado de Servicios (2 años)	Importe Estimado 2 años (Sin IVA)
B) Pensión terapéutica	Desayuno	1,69 €	22.838	38.596,22 €
	Comida	4,08 €	24.720	100.857,60 €
	Merienda	1,69 €	21.808	36.855,52 €
	Cena	4,08 €	23.040	94.003,20 €
Menú completo	Total	Total 11,54 €		270.312,54 €

		Precio Unitario Máximo (Sin IVA)	Número Estimado de Servicios (2 años)	Importe Estimado 2 años (Sin IVA)
C) Pensión líquida	Desayuno	0,52 €	7.234	3.761,68 €
	Comida	1,77 €	8.042	14.234,34 €
	Merienda	0,52 €	7.118	3.701,36 €
	Cena	1,77 €	7.514	13.299,78 €
Menú completo	Total	4,58 €		34.997,16 €

		Importe Estimado 2 años (Sin IVA)
D) Alimentos Extra		145.017,36 €

b) **Servicio de restauración para personal de guardia** (comida y cena): Se estima una media de 25.000 menús anuales, por un precio unitario máximo de 7,70 euros, IVA excluido, lo que hace un total de 385.000,00 euros, IVA excluido, para los 2 años de duración inicial del contrato, con el siguiente desglose anual:

Menú personal de guardia	Precio Unitario Máximo (Sin IVA)	Número Estimado de Servicios (2 años)	Importe Estimado 2 años (Sin IVA)
	7,70 €	50.000	385.000,00 €

▪ **Valor estimado del contrato:**

6.526.306,57 €

PRESTACIÓN II: Explotación de las Cafeterías de Público y de Personal: La explotación está sujeta a un canon que asciende a 4.132,23 euros, IVA excluido, por anualidad, para ambas cafeterías.

PRESTACIÓN III: Explotación de las máquinas expendedoras automáticas: El canon anual de explotación asciende a 4.132,23 euros, IVA excluido, por anualidad, para las máquinas expendedoras que se instalen en el Área de Salud III.

Por tanto, el canon de explotación conjunto de cafeterías y máquinas expendedoras por año de vigencia del contrato asciende a 10.000 euros, IVA incluido (base imponible: 8.264,46 euros; IVA 21%: 1.735,54 euros), con el siguiente desglose anual:

▪ **Plazo inicial de ejecución:**

Dos años.

▪ **Prórroga:**

[] No

[X] Sí

En su caso, INDICAR plazo: Tres prórrogas anuales.

1. NECESIDADES DEL SERVICIO MURCIANO DE SALUD A ATENDER MEDIANTE LA TRAMITACIÓN DEL PRESENTE EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN.

Las prestaciones que incluye el objeto del contrato tienen como objetivo primordial satisfacer las necesidades alimenticias de los pacientes ingresados en el Hospital Universitario “Rafael Méndez” de Lorca, mediante la elaboración, preparación y suministro de las dietas y alimentos que en cada caso precisen, para poder cumplir con los requerimientos asistenciales durante su estancia en el Hospital.

También se pretende atender las necesidades de alimentación del personal de guardia en el hospital (servicio de comedor para almuerzos y cenas), así como las necesidades especiales de restauración que puedan surgir con motivo de la celebración de ciertos eventos en el centro.

Y, al mismo tiempo, se pretende dar cobertura a las demandas de los usuarios y profesionales de mantener su acceso a productos alimenticios y bebidas tanto en las actuales cafeterías y máquinas expendedoras (máquinas de “vending”) ubicadas en el hospital como en nuevas máquinas expendedoras a instalar en todos los centros del Área III de Salud.

2. LA ELECCIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN, ART.116 LCSP.

Al tratarse de un expediente de contratación cuyo valor estimado asciende a la cantidad de 6.526.306,57 €, se considera pertinente que el procedimiento de adjudicación a emplear sea el ABIERTO, conforme a lo dispuesto en el art.156 de la

LCSP, en el que todo empresario interesado podrá presentar una proposición, quedando excluida toda negociación de los términos del contrato.

3. DESCRIPCIÓN DE LOS LOTES O, EN SU CASO, JUSTIFICACIÓN DE LA NO DIVISIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO EN LOTES, ART.99 LCSP.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 99 de la LCSP, se informa que el objeto del contrato no es susceptible de fraccionamiento en lotes, ya que en su caso, la realización de las distintas prestaciones comprendidas en el mismo dificultaría la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico y práctico al tratarse de un objeto único tanto funcional como operativamente por lo que no se considera adecuada la división del contrato en lotes por motivos de inviabilidad técnica ya que en el Hospital existe una cocina única desde donde se elaboran las comidas de cafetería y restaurante, así como las ingestas de pacientes. Esta coincidencia espacial hace que resulte inviable la licitación de ambas prestaciones en lotes separados, condicionados principalmente por la infraestructura actual del Hospital.; por otro lado, el contrato viene referido a unas prestaciones que abarcan todos y cada uno de los elementos precisos para el cumplimiento de los fines institucionales perseguidos con la tramitación de este expediente.

4.0. IDENTIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE SOLVENCIA ECONÓMICA, FINANCIERA, TÉCNICA Y PROFESIONAL, Y EN SU CASO CLASIFICACIÓN EXIGIDA, Y SU JUSTIFICACIÓN, ART.116 LCSP.

En el expediente a tramitar se exigirá a los licitadores los siguientes criterios de solvencia conforme a lo dispuesto en el art.86 y ss de la LCSP:

Criterios de solvencia económica y financiera: Declaración del volumen anual de negocios, en el ámbito al que se refiere el contrato, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles, en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario, y de presentación de las ofertas. El año de mayor volumen de estos tres años deberá ser igual o superior al presupuesto base de licitación anual del contrato, IVA excluido. La inscripción en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público ROLECSP (o, en su caso, en el Registro de Licitadores de la Región de Murcia) acreditará, a tenor de lo en él reflejado y salvo prueba en contrario, las condiciones de solvencia económica y financiera del empresario.

Criterios de solvencia técnica o profesional: Relación de los principales servicios realizados de igual o similar naturaleza que el objeto del contrato en el curso de los tres últimos años en la que se indique importe, fecha y destinatario público o privado de los mismos, conforme a la dispuesto en el art. 90.1.a) de la LCSP. Los

servicios y prestaciones efectuados se acreditarán mediante la presentación de, al menos, dos certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público, certificados de buena ejecución se acomodarán al modelo recogido en el **ANEXO I** del PCAP; cuando el destinatario sea un sujeto privado, deberán estar expedidos por éste o, a falta de estos certificados, mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de los mismos. El importe total de los certificados aportados deberá ser igual o superior al presupuesto base de licitación anual, IVA no incluido.

JUSTIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE SOLVENCIA EMPLEADOS:

Los distintos criterios establecidos para justificar la solvencia económica y financiera, técnico y profesional del expediente se consideran adecuados y coherentes con el objeto del contrato; por otro lado, tales criterios se consideran objetivos, no discriminatorios y con unos niveles de exigencia proporcionales, que permiten razonablemente la concurrencia en igualdad de condiciones sin discriminación alguna entre aquellos. A tales efectos, se opta entre aquellos criterios establecidos expresamente en la LCSP que mejor se adaptan a los fines institucionales perseguidos por el Servicio Murciano de Salud con la incoación de este expediente, exigiendo de los licitadores un mínimo de experiencia y disponibilidad de medios humanos y técnicos en función del presupuesto base de licitación del contrato, plazo de ejecución y el número de posibles empresas interesadas en la licitación.

5.0. IDENTIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN, ART.116 LCSP.

1. CRITERIOS EVALUABLES CONFORME A JUICIOS DE VALOR: (PUNTUACIÓN MÁXIMA 49 PUNTOS):

1) PROPUESTAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: HASTA 12,5 PUNTOS.

1.1.-Planes de calidad y trazabilidad.

Deberá presentar memoria del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) y por tanto un programa de requisitos de higiene, haciendo referencia a cada uno de los planes que lo integran. Muestras Testigo. **Hasta 4 puntos.**

1.2.-Recepción, almacenamiento, custodia y calidad de la materia prima.

Se valora la memoria presentada sobre la gestión de la materia prima en cuanto a las medidas adoptadas para la recepción, custodia y almacenamiento de los productos, así como las calidades de los mismos, cumpliendo las indicaciones expuestas en el ppt : **Hasta 3 puntos.**

1.3.-Situación registral de los proveedores, cercanía, etc.

Se valorará los proveedores presentados, el número de los mismos por producto y criterio de cercanía: **Hasta 3 puntos.**

1.4.-Plan de Formación continuada, capacitación e higiene del personal manipulador.

Deberá presentar un Plan de Formación continuada para el que el adjudicatario se atenderá a lo establecido en el Capítulo XII del Anexo II del Reglamento CE 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. **Hasta 2,5 puntos.**

2) PLAN DE EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS, COMEDOR DEL PERSONAL DE GUARDIA Y MAQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA: HASTA 10 PUNTOS.

2.1.- Plan explotación cafeterías.

Deberá presentar plan de explotación de las cafeterías, donde plasmarán su modelo de gestión que deberá cumplir, entre otras, con todas las circunstancias expuestas en el PPT. Número de efectivos por categorías, organización de horarios y turnos, así como la agilidad en sustituciones de personal. Medidas a implantar para reducir colas en las franjas horarias de mayor afluencia. Exposición de un proyecto de servicio de alta calidad que comprenda las diferentes fases productivas. Oferta y presentación de desayunos, tapas y menú diario, coherente con el servicio a prestar. Gestión de comandas y pago. **Hasta 4 puntos.**

2.2.- Comedor personal de guardia.

Presentarán memoria explicativa de la prestación del servicio de comedor del personal de guardia, organización, atención específica fuera del horario habitual, adaptación de la zona de comedor, suministro de dietas, variedad, personal destinado al servicio y agilidad del mismo. **Hasta 4 puntos.**

2.3.- Máquinas de venta automática.

Deberá presentar una memoria en la que detalle espacios a cubrir, características de las máquinas, abastecimiento, limpieza y medidas de gestión medioambiental. Incluirán tipo de bebidas, alimentos y rotación. Plan de mantenimiento y gestión de incidencias. **Hasta 2 puntos.**

3) COCINA CENTRAL: HASTA 10 PUNTOS.

Deberá presentar memoria descriptiva de la gestión de la cocina de pacientes, donde plasmarán su modelo de gestión que deberá cumplir, entre otras, con todas las circunstancias expuestas en el PPT. Detalle del número de profesionales, categorías, horarios para la prestación del servicio, coordinación entre su personal y el personal propio del hospital. Mejoras de los menús actuales en cuanto a la incorporación de nuevos productos, productos ecológicos, variedad de platos, menús pediátricos, así como sistema de control de dietas y gestión del género rechazado.

4) PLAN DE LIMPIEZA, GESTION DE RESIDUOS Y GESTION AMBIENTAL: HASTA 6 PUNTOS.

4.1 Plan de limpieza:

Deberá presentar memoria sobre el plan de limpieza a implantar en instalaciones y equipos adscritos al contrato, incluyendo los medios humanos, medios materiales, horarios y frecuencias que utilizará para su realización. **Hasta 4 puntos.**

4.2. Gestión de residuos y gestión ambiental:

Deberá presentar una memoria en la que detalle los procedimientos y tratamiento de la gestión de residuos del contrato. En particular, se tendrán en cuenta las mejoras en materia de reducción de plásticos y embalajes, reducción de huella de carbono, así como cualquier otra aportación positiva que pueda mejorar la gestión medioambiental en el servicio. **Hasta 2 puntos.**

5) PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES ADSCRITOS AL CONTRATO: HASTA 5,5 PUNTOS.

Deberá presentar memoria sobre el plan de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal, así como la puesta a punto de instalaciones y equipamiento al inicio del contrato, identificación del servicio técnico, frecuencias, controles de calidad, etc. Para su valoración deberá estar perfectamente identificada la propuesta, con descripción detallada de todos los puntos relativos al mantenimiento.

6) INVERSIONES. PLAN DE ADQUISICIÓN Y REPOSICIÓN DE MENAJE, UTILLAJE Y MATERIAL FUNGIBLE: HASTA 5 PUNTOS.

Expondrá plan de adquisición y reposición de menaje, utillaje y material fungible relativo al contrato. **Hasta 5 puntos.**

2. CRITERIOS EVALUABLES CONFORME A CRITERIOS OBJETIVOS O FÓRMULAS MATEMÁTICAS (PUNTUACIÓN MÁXIMA 51 PUNTOS):

A) OFERTA ECONÓMICA: Hasta 36 puntos.

En este apartado se valorará el precio total ofertado para la alimentación de pacientes y alimentos extra y para el menú del personal de guardia, hasta un máximo de 36 puntos, calculados conforme a la siguiente fórmula:

$$P_i = P_{max} \times B_i \times K$$

Donde:

P_i= puntuación que otorga la fórmula a la oferta "i"

P_{max}= puntuación máxima establecida en el pliego para el criterio precio (36 puntos).

Bi= baja de la oferta “i”, se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Bi = \frac{(\text{Precio máximo de licitación} - \text{Precio ofertado "i"})}{\text{Precio máximo de licitación}}$$

Bimax = Baja mayor de entre todas las ofertas (mayor Bi).

K, su valor será:

- Si la Bimax es menor o igual a 1/6, entonces $K = 6$.
- Si la Bimax es mayor a 1/6, entonces $K = 1/Bimax$.

B) IMPORTE DE LAS INVERSIONES ADICIONALES A LAS EXIGIDAS Y RECOGIDAS EN EL ANEXO DEL PPT. INVERSIONES EN COCINA: Hasta 9 puntos.

Deberá presentar una memoria en la que detalle las inversiones mínimas a realizar referidas en el punto 19 del ppt, no siendo valorables.

Se valorará las inversiones adicionales propuestas con respecto al siguiente baremo, sin perjuicio que la Gerencia del hospital se reserve el derecho de solicitar la sustitución de las inversiones propuestas por otras de valor económico equivalente:

Las inversiones adicionales comprendidas entre 1.000 € hasta 15.000 € se valorarán con una puntuación de 1 a 9 puntos. Dicha puntuación se calculará de forma proporcional, otorgando 1 punto a la oferta de 1.000 € y 9 a la oferta que sea igual o superior a 15.000 €.

Para el cálculo de dicha puntuación se utilizará la siguiente fórmula:

$$P = [(InverOfer - InverMín) / Coef] + 1$$

Donde:

P= Puntuación obtenida.

InverOfer: Inversión ofertada.

InverMin=Inversión mínima puntuable.

Coef=Coeficiente. Relación entre la inversión y la puntuación.

Para el cálculo del coeficiente se utilizará la siguiente fórmula:

$$\text{Coef} = (\text{InverMax} - \text{InverMin}) / (\text{PuntMax} - \text{PuntMin})$$

Donde:

InverMax=Inversión máxima puntuable

PuntMax=Puntuación máxima

PuntMin=Puntuación mínima

C) COMPROMISO DE LOS LICITADORES DE INCREMENTAR ANUALMENTE EN 2 PUNTOS PORCENTUALES EL PORCENTAJE DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE PROXIMIDAD (DE CERCANÍA): Hasta 6 puntos

A tal fin el porcentaje inicial de productos de cercanía se determinará con la relación aportada por el licitador en su oferta técnica. A título de ejemplo, si se parte de un 25% de productos agroalimentarios de proximidad, al año siguiente se exigirá que dicho porcentaje sea del 27%.

Este criterio se revisará anualmente al efecto de verificar dicho incremento, advirtiéndose que su incumplimiento supondrá la imposición de las penalidades previstas en el apartado 18.2 PCAP

JUSTIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EMPLEADOS:

En cuanto a los criterios evaluables conforme a juicio de valor 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, por una parte, un mínimo de calidad en la prestación del servicio teniendo en cuenta tanto la organización del mismo como los recursos materiales y humanos empleados para ello, incidiendo en la organización del servicio y calidad de los menús y materias primas, y por otra, aspectos como limpieza, mantenimiento, residuos, gestión medioambiental, etc.

En cuanto a la fórmula empleada respecto al criterio precio:

- Otorga a la oferta con mejor precio, y solo a esta, la mayor puntuación.
- Permite de antemano poner en juego todos los puntos asignados al criterio precio.
- La variación en la baja realizada se traduce en una variación constante en la puntuación otorgada (función lineal).
- La variación de las “diferencias entre bajas” se traduce en una variación constante y controlada de las “diferencias entre las puntuaciones otorgadas”.

- La fórmula permite gestionar que no se desvirtúe la ponderación entre criterios técnicos y criterio precio, a través del valor K.
- La expresión matemática es sencilla.

En definitiva esta fórmula cumple, por tanto, con los postulados establecidos en la doctrina en el sentido de que asigna más puntos a la oferta más baja y menos a la oferta más alta, repartiendo los puntos de forma proporcional y coherente entre el resto de ofertas como tampoco aumentan en gran medida diferencias económicas pequeñas; finalmente no establece umbrales de saciedad.

Respecto al resto de criterios evaluables conforme a criterios objetivos o fórmulas matemáticas, con la aplicación de los mismos se pretende añadir elementos de calidad a las ofertas presentadas, teniendo en cuenta que se trata de aspectos vinculados al objeto del contrato, coherente con los fines institucionales perseguidos con la tramitación del expediente y sin que ello suponga discriminación o limitación de la concurrencia, siendo características propias y adecuadas para este tipo de contratos.

El modelo propuesto, por tanto, permite adecuarse eficazmente al cumplimiento de los principios de transparencia, no discriminación e igualdad de trato, y, a su vez, contribuir en la gestión eficiente de los fondos públicos.

5.1. IDENTIFICACIÓN Y JUSTIFICACIÓN, EN SU CASO, DEL ESTABLECIMIENTO DE UN UMBRAL MÍNIMO A SUPERAR EN LA VALORACIÓN TÉCNICA PARA PODER ACCEDER A LA APERTURA DEL SOBRE OFERTA ECONÓMICA.

Teniendo en cuenta que el objeto del contrato exige unos estándares elevados de calidad y correcta ejecución, se establece un **umbral mínimo del 50 por 100** de los criterios cualitativos sujetos a juicios de valor descritos anteriormente para continuar en el proceso selectivo (art. 146.3 LCSP); con este umbral se persigue garantizar un nivel de calidad mínimo en los elementos, prestaciones y funcionalidades de la oferta ganadora y evitar, o al menos minimizar los riesgos, el que la ejecución del contrato devenga defectuosa o imposible, situación que puede darse cuando el precio sea quien finalmente determine la adjudicación a favor de una propuesta con prestaciones significativamente inferiores a otras presentadas.

6. IDENTIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN, ART.116 Y ART.202 LCSP.

Se considera pertinente que como condición especial de ejecución del presente contrato y a los efectos del art.202 de la LCSP, se requiera lo siguiente:

Obligaciones medioambientales:

El adjudicatario deberá disponer de un programa de gestión medioambiental tendente a evitar cualquier incidente, y a asegurar el cumplimiento de la legislación vigente que sea de aplicación al trabajo realizado. En concreto, se deberán garantizar las medidas adecuadas para asegurar el cumplimiento de la legislación en materia de emisiones a la atmósfera, vertidos a la red de saneamiento y ruidos, teniéndose éstos también en cuenta a la hora del uso de maquinaria. Dicho plan además garantizará un mejor control del consumo eléctrico, agua, papel así como una correcta clasificación y retirada de residuos y embalajes. Para lo que deberá de aportar la correspondiente planificación. Para garantizar el cumplimiento de dicha condición, deberá entregarse al SMS con carácter semestral, y por primera vez tras formalizarse el contrato, una declaración responsable que acredite dicho cumplimiento, exponiéndose las mejoras medioambientales realizadas.

En particular, y acomodándose a lo establecido en el art.202 LCSP, esta condición especial en materia de contratación se considera vinculada de forma directa a condiciones de naturaleza medioambiental, considerándose como un criterio vinculado al objeto del contrato, de carácter objetivo, fácil de ejecutar y no discriminatorio y especialmente idóneo en el sector empresarial al que va dirigido el presente contrato, con un alto volumen de consumo de materiales como plásticos, cartones, etc., permitiendo una concienciación sobre la protección de medio ambiente que se manifiesta en un especial cuidado y atención a la hora del empleo de ciertos materiales, excluyendo aquellos que puedan resultar dañinos para el medio ambiente y, por el contrario, potenciando aquellos que permitan una reutilización y sostenibilidad de los mismos.

A tales efectos, la empresa aportará certificado de cumplimiento de esta condición sin perjuicio de que por parte del SMS se pueda en cualquier momento a lo largo de la duración del contrato, comprobar la ejecución de tales requisitos.

7. PLAZO DE GARANTÍA DEL CONTRATO, O, EN SU CASO, JUSTIFICACIÓN DE LA NO APLICACIÓN DE TAL PLAZO, ART.210 LCSP.

Al tratarse de un contrato de mera actividad, la responsabilidad del adjudicatario se extinguirá por el cumplimiento del plazo inicialmente previsto, sin perjuicio de la prerrogativa de la Administración de depurar la responsabilidad del contratista por cualquier eventual incumplimiento detectado con posterioridad, artículo 311.6 LCSP.

8. RÉGIMEN DE SUBCONTRATACIÓN. EN SU CASO IDENTIFICACIÓN Y JUSTIFICACIÓN SI EXISTEN DETERMINADAS TAREAS CRÍTICAS QUE NO

PUEDAN SER OBJETO DE SUBCONTRATACIÓN, DEBIENDO SER ESTAS EJECUTADAS DIRECTAMENTE POR EL CONTRATISTA PRINCIPAL, ART. 215.2.E) LCSP.

Conforme al art. 215 LCSP en el presente expediente existen determinadas prestaciones que no pueden ser objeto de subcontratación, debiendo ser estas ejecutadas directamente por el contratista principal, conforme determina el artículo 215.2.e) LCSP. En concreto no podrán ser objeto de subcontratación aquellas tareas correspondientes al servicio de restauración para pacientes y personal de guardia y explotación de las cafeterías de personal y público (**PRESTACIONES I y II**), que deberán ser ejecutadas exclusivamente por el contratista principal, ya que, de otro modo dificultaría la correcta ejecución del objeto del contrato desde el punto de vista técnico, puesto que las prestaciones comparten para su desarrollo espacios e instalaciones (cocina) y recursos humanos, lo que podría generar conflictos de organización entre los contratistas y posibles subcontratistas.

De este modo, sólo será susceptible de subcontratación la explotación de máquinas expendedoras automáticas (**PRESTACIÓN III**), no siendo preciso en este caso que los licitadores indiquen en la oferta la parte del contrato que tengan previsto subcontratar, si bien en todo caso, el contratista deberá comunicar por escrito, tras la adjudicación del contrato y, a más tardar, cuando inicie la ejecución de este, al órgano de contratación la intención de celebrar los subcontratos, señalando la parte de la prestación que se pretende subcontratar y la identidad, datos de contacto y representante o representantes legales del subcontratista, y justificando suficientemente la aptitud de este para ejecutarla por referencia a los elementos técnicos y humanos de que dispone y a su experiencia, y acreditando que el mismo no se encuentra incurso en prohibición de contratar de acuerdo con el artículo 71.

9.- IDENTIFICACIÓN SI CON LA TRAMITACIÓN DEL EXPEDIENTE TENDRÁ LUGAR TRATAMIENTO DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL A TERCEROS.

Dadas las características y contenido del objeto contractual, en el expediente de contratación de referencia no hay tratamiento de datos por terceros.

LA JEFA DE SERVICIO DE OBRAS Y CONTRATACIÓN

Encarna Zamora Ros.