

## MEMORIA JUSTIFICATIVA

**Expediente** PA378/24

**Contratación por procedimiento abierto del contrato de dotación y gestión integral de los servicios de hostelería y venta automatizada del Hospital Vital Álvarez Buylla de Mieres**

### 1 OBJETO DEL CONTRATO Y JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

---

#### 1.1 Objeto

El objeto del contrato es la dotación y gestión integral de los servicios de hostelería y venta automatizada, así como el servicio de alimentación a pacientes del Hospital Vital Álvarez Buylla de Mieres.

Las prestaciones a llevar a cabo por el adjudicatario consisten en:

1. **El servicio de alimentación a pacientes**, asegurando su alimentación conforme a las necesidades dietéticas, de calidad, higiene y seguridad nutricional establecidas según la normativa vigente y de acuerdo con las instrucciones de la Gerencia del Hospital y comprende la gestión de aprovisionamiento y almacenaje de materias primas y alimentos elaborados necesarios para la preparación de las distintas dietas de los pacientes ingresados.
2. **Servicio de alimentación para personal de guardia y otro personal autorizado**, consistente en la gestión de menús para el mencionado personal autorizado proporcionando un servicio de alimentación que cubra sus necesidades.
3. **La explotación del servicio de cafetería del Hospital**, mediante la dotación del espacio de cafetería existente en el hospital a fin de proveer un servicio de restauración para familiares, acompañantes, visitantes, personal del centro y público en general.
4. **Instalación y explotación de máquinas de venta automatizada** en el Hospital de forma que se garantice una selección de productos a disposición de los usuarios en todo momento.

El alcance del objeto conlleva asimismo la dotación, instalación, mantenimiento y conservación de la cafetería, máquinas venta automática y cocina hospitalaria, así como el resto de las prestaciones que se recogen en el Pliego de Prescripciones Técnicas como accesorias.

#### 1.2 Codificación

Este contrato se corresponde con los siguientes códigos de la nomenclatura Vocabulario Común de Contratos (CPV) de la Comisión Europea, recogida en el Reglamento (CE) nº 213/2008 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2195/2002 del

Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se aprueba el Vocabulario común de contratos públicos (CPV), y las Directivas 2004/17/CE y 2004/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los procedimientos de los contratos públicos, en lo referente a la revisión del CPV, publicada en el «Diario Oficial de la Unión Europea» L 074 de 15 de marzo de 2008:

<b>CPV</b>
55330000-2: Servicios de cafetería
55300000-3: Servicios de restaurante y de suministro de comidas
55322000-3: Servicios de elaboración de comidas
55900000-9: Servicios comerciales al por menor
42933300-8: Máquinas automáticas distribuidoras de productos

### 1.3 División en lotes

Este contrato, no se licita por lotes, siendo las prestaciones a contratar definidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas, consideradas como una prestación global única toda vez que la realización independiente de las diversas prestaciones comprendidas en el objeto del contrato dificultaría la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico, abarcando todas las prestaciones relacionadas con el servicio de restauración y cafetería sin perjuicio a quien vayan destinados, visitantes y público en general, pacientes y personal, englobando de forma única todos los servicios accesorios al mismo como la gestión de los locales y su mantenimiento optimizando tanto los recursos materiales como humanos llevando a cabo una gestión conjunta.

No se establecen lotes reservados dado que el presente contrato contempla la subrogación del personal que actualmente está prestando los servicios a contratar. El Anexo X incorpora la información sobre las condiciones de los contratos de los trabajadores a los que afecte la subrogación, al objeto de permitir una exacta evaluación de los costes laborales.

### 1.4 Necesidad e idoneidad del contrato.

GISPASA como titular del Hospital Vital Alvarez Buylla en Mieres (Asturias), hospital de área del Área Sanitaria VII, ha suscrito un Contrato Programa con el SESPA y el Principado de Asturias, por el que se compromete a prestar los siguientes servicios:

- *Servicio de alimentación de pacientes. GISPASA debe de proporcionar un servicio de alimentación a pacientes que cubra sus necesidades y que se supervisará por la Gerencia del Área Sanitaria VII.*
- *Servicio de alimentación a médicos de guardia y otro personal autorizado. Esta prestación supone proporcionar un servicio de alimentación a los médicos de guardia y otro personal autorizado que se determine por el SESPA, consistente en la elaboración y puesta a disposición de aquellos de un servicio de alimentación que cubra sus necesidades.*
- *Servicio de cafeterías y máquinas de venta automatizada. Este servicio presta un servicio completo de restauración y cafetería, con el dimensionamiento necesario para proporcionar comidas a los usuarios ya sean visitantes, acompañantes de los enfermos o trabajadores de los hospitales, mediante la explotación de la cafetería y servicio de venta automatizada de forma acorde a la utilidad que han de prestar a los usuarios, gestionando*

*las posibles adecuaciones relevantes para la actividad asistencial y, en concreto, para facilitar la accesibilidad de profesionales y visitantes.*

Dado que GISPASA no dispone de personal especializado para el desempeño de esta labor, y está próximo el vencimiento del contrato anterior, resulta imprescindible la contratación de este servicio.

## 1.5 Insuficiencia de Medios.

En base a lo dispuesto en el artículo 116.4.f) LCSP, cuando se haga necesario celebrar un contrato de servicios, previamente se deberá justificar adecuadamente en el expedientes la insuficiencia de medios.

Al tratarse la presente de un contrato de servicios, se adjunta anexo justificativo de la insuficiencia de medios (Anexo I).

## 2 DATOS ECONÓMICOS

---

### 2.1 Presupuesto base de licitación

Se determina un presupuesto máximo en base a la naturaleza de las prestaciones, a tanto alzado, teniendo en cuenta los servicios prestados de alimentación de pacientes y otro personal autorizado como se detalla en la cláusula 2.2, no pudiendo determinarse con total exactitud la cantidad de dietas al tiempo de celebrar el contrato, por lo que se fija un presupuesto máximo del contrato, sin que el mismo suponga una obligación mínima de servicio.

Su determinación se lleva a cabo, en base a las expectativas de gestión, por precios unitarios.

El importe del presupuesto máximo del contrato se desglosa en el siguiente cuadro (en euros) para toda la vida del contrato (5 años):

Presupuesto Máximo (IVA no incluido)	IVA (10%)	Presupuesto Máximo (IVA incluido)
4.500.000,00 €	450.000,00 €	4.950.000,00 €

El servicio de alimentación a pacientes y personal autorizado se abonará con arreglo a los siguientes precios unitarios, o en su caso ofertados, y engloban los siguientes servicios:

- Tarifas de alimentación a pacientes y personal autorizado.

Servicio	Presupuesto Base de Licitación (IVA no incluido)	IVA (10%)	Presupuesto Base de Licitación (IVA incluido)
----------	--	-----------	---

<b>Desayuno</b>	2,15 €	0,22 €	2,37 €
<b>Comida</b>	7,70 €	0,77 €	8,47 €
<b>Merienda</b>	1,50 €	0,15 €	1,65 €
<b>Cena</b>	5,90 €	0,59 €	6,49 €

- Tarifas de productos extras fuera de pensión alimenticia.

Se determinan en el Anexo III, solo para el supuesto de superar el margen del 10% sobre el stock mínimo incluido en el contrato. (cláusula 5.1.4.3 PPT).

### 2.1.1 Servicio de cafeterías y venta automatizada

El contratista deberá abonar a GISPASA, en concepto de contraprestación, un canon de explotación del servicio de cafeterías y venta automatizada, cuya cuantía deberá fijar en su oferta económica.

El importe mínimo del canon anual es el siguiente:

<b>PRESTACIÓN</b>	<b>Canon mínimo (IVA no incluido)</b>
<b>Servicio de cafeterías y venta automatizada</b>	10 % sobre ventas

Para el cálculo del canon de explotación mínimo, se ha tomado como referencia los datos recogidos en el Anexo II a la presente.

El contratista obtendrá la recaudación de la explotación del servicio, de acuerdo con las **tarifas** que se recogen en el Anexo III de la presente memoria, o en su caso ofertadas, por los siguientes servicios:

- Tarifas de cafetería para público y personal
- Tarifas de máquinas de venta automatizada.

En el caso del personal del Hospital debidamente acreditado, las tarifas serán el resultado de aplicar el 10% de descuento según las tarifas recogidas en el Anexo III o en su caso ofertadas (en caso de decimales en el precio IVA incluido, se redondearán los precios a 5 céntimos a la baja. Ej.: un artículo cuyo precio reducido al 15% fuera 93 céntimos se cobrarán 90 céntimos), debiendo habilitarse un mecanismo de pago mediante tarjetas específicas de personal.

Sin perjuicio de aquellos otros derivados de la gestión normal del contrato y aquellos que se recogen en los pliegos y no se detallan en la presente cláusula, se enumeran los siguientes gastos que correrán por cuenta del contratista:

1. Gastos derivados de las mejoras e instalación de los equipos que considere necesarios a mayores de los existentes en el Hospital, se incluirán todos los costes inherentes a su ejecución (coordinación de seguridad de las obras, licencias etc.).

2. Todos los gastos tanto administrativos (permisos, licencias, etc.) como técnicos que sean necesarios para la instalación y puesta en marcha de las actividades, así como de los equipos necesarios, y las instalaciones a los efectos de la explotación del servicio objeto de contratación dentro de la legalidad vigente.
3. Gastos de los controles bromatológicos, de calidad general y de limpieza que, en razón de los servicios que presta y con la periodicidad que se determine, haya de someterse, a fin de garantizar la calidad e idoneidad de los servicios objeto del contrato, estos controles se realizarán mensualmente o cuando el responsable designado a tal efecto por la dirección del hospital los solicite.
4. Gastos derivados de la gestión de residuos hasta el muelle de recogida que le sea indicado por GISPASA.
5. Importes correspondientes a los consumos de agua, agua caliente sanitaria, basuras, gas y energía eléctrica de los locales de cafetería y cocina y en su caso aquellos que se utilicen para la prestación de los servicios. A estos efectos se deberá instalar un contador individual de cada suministro por el adjudicatario.
6. Las líneas telefónicas, conexiones a internet o cualquier otro servicio de voz, datos o comunicaciones en general, de uso externo que necesite el adjudicatario, serán enteramente a su cargo, asimismo los costes derivados de la línea telefónica exterior, el cableado de todas las líneas desde las cafeterías hasta el Rack de comunicaciones más próximo así como cualquier sistema de ADSL, RDSI o cualquier otro sistema de telecomunicación que se necesite para su gestión será por cuenta exclusiva del adjudicatario.
7. Gastos inherentes a la vigilancia y seguridad de los locales de cafetería y cocina y en su caso aquellos que se utilicen para la prestación de los servicios.
8. Todos aquellos necesarios para la correcta gestión del servicio.

El Presupuesto Base de Licitación se ha calculado teniendo en cuenta lo establecido en los artículos 102 y 298 de la LCSP.

El precio se determina a partir de la prestación de los servicios a contratar, partiendo para ello de los datos históricos del servicio y de las nuevas necesidades que se pretenden satisfacer.

## 2.2 Justificación del Presupuesto Base de Licitación

Este servicio retribuirá las siguientes prestaciones:

### 1. Alimentación a pacientes ingresados: dietas por desayunos, comidas y cenas.

El cálculo del servicio de alimentación a pacientes se realiza a partir del consumo anual estimado (datos actuales) de las dietas dispensadas a pacientes con arreglo a los precios máximos de tarifa recogidos en el Anexo III o en su caso ofertados.

El presupuesto base de licitación se calcula partiendo de un número aproximado de 100 pacientes ingresados/día, con dieta.

Las cifras de consumo anual estimadas en base a la ocupación actual son las siguientes:

Menús Pacientes	Consumo Anual
<b>Desayunos</b>	38.695
<b>Comidas</b>	39.347

<b>Merienda</b>	37.879
<b>Cena</b>	36.703

Determinándose por lo tanto el **presupuesto base de licitación anual** para el servicio de alimentación a pacientes, en base a los citados precios:

<b>Menús Personal Autorizado</b>	<b>Presupuesto Base de Licitación (IVA no incluido)</b>	<b>IVA (10%)</b>	<b>Presupuesto Base de Licitación (IVA incluido)</b>
<b>Desayunos</b>	83.194,25 €	8.319,43 €	91.513,68 €
<b>Comidas</b>	302.971,90 €	30.297,19 €	333.269,09 €
<b>Merienda</b>	56.818,50 €	5.681,85 €	62.500,35 €
<b>Cena</b>	216.547,70 €	21.654,77 €	238.202,47 €
	<b>659.532,35 €</b>	<b>65.953,24 €</b>	<b>725.485,59 €</b>

Si bien los extras fuera de pensión alimenticia (cláusula 5.1.4.3 PPT) se incluyen en el precio del contrato, en caso de superar el margen del 10% sobre el stock mínimo incluido en el contrato se abonarán con arreglo a las tarifas del anexo VII o en su caso ofertadas.

La imposibilidad de conocer el número real de dietas a suministrar conlleva el determinar un presupuesto máximo que permita cubrir las necesidades reales de alimentación a pacientes.

## 2. **Servicio de alimentación a personal de guardia y otro personal autorizado.**

El cálculo del servicio de alimentación a personal de guardia y otro personal autorizado, se realiza a partir del consumo anual estimado (datos actuales) de las dietas dispensadas con arreglo a los precios máximos de tarifa recogidos en el Anexo III o en su caso ofertados, e incluirán los siguientes servicios:

- Alimentación personal de guardia y otro personal autorizado
- Alimentación ambulancias
- Desayunos para personal zona quirúrgica

Las cifras de consumo anual estimadas en base a la ocupación actual son las siguientes:

<b>Dieta</b>	<b>Personal de guardia</b>	<b>Quirófanos</b>	<b>Ambulancias y deslizantes</b>
<b>Desayunos</b>	7.300	17.424	
<b>Comidas</b>	7.300		5.475
<b>Cena</b>	7.300		

Determinándose por lo tanto el **presupuesto base de licitación anual** para el servicio de alimentación a pacientes, en base a los citados precios:

Menús Personal Autorizado	Presupuesto Base de Licitación (IVA no incluido)	IVA (10%)	Presupuesto Base de Licitación (IVA incluido)
<b>Desayunos</b>	53.156,60 €	5.315,66 €	58.472,26 €
<b>Comidas</b>	98.367,50 €	9.836,75 €	108.204,25 €
<b>Cena</b>	43.070,00 €	4.307,00 €	47.377,00 €
	<b>194.594,10 €</b>	<b>19.459,41 €</b>	<b>214.053,51 €</b>

La imposibilidad de conocer el número real de dietas a suministrar conlleva el determinar un presupuesto máximo que permita cubrir las necesidades reales de alimentación a pacientes y personal autorizado.

### 2.2.1 Servicio de cafeterías y venta automatizada

La determinación del canon se realiza tomando como base el estudio de viabilidad que se adjunta como Anexo VI y que incorpora los ingresos previstos durante el periodo contractual consistentes en las ventas del servicio de cafeterías y venta automatizada y el servicio de alimentación a pacientes y personal autorizado así como todos los gastos a repercutir a las diferentes prestaciones, teniendo en cuenta las inversiones a realizar durante el periodo contractual y el equipamiento que es puesto a disposición del contratista en base al inventario que se incorpora en el Pliego de Prescripciones Técnicas (Anexos 1 y 2).

En base a lo anterior se considera que el canon mínimo ascendería al 10 %.

El Impuesto sobre el Valor Añadido aplicable a este contrato es el legalmente aplicable y para el presente contrato, sin perjuicio de cambio legal al respecto, en general, el tipo impositivo legal general del 10 por 100 en el caso del servicio de alimentación a pacientes y el 21 % para el canon a devengar, (o porcentajes que se establezcan en su caso).

### 2.3 Valor estimado

El valor estimado del presente contrato, IVA. excluido, asciende a 6.926.379,52 euros (seis millones novecientos veintiséis mil trescientos setenta y nueve euros y cincuenta y dos céntimos).

Dicho importe viene determinado conforme a lo previsto en el artículo 101 de la LCSP conforme a siguiente desglose:

Servicio de cafetería y venta automatizada. Importe neto de la cifra de negocios	1.976.379,52 €
Presupuesto base licitación servicio alimentación a pacientes y personal autorizado	4.500.000,00 €
Eventuales modificaciones	450.000,00 €
<b>Total</b>	<b>6.926.379,52 €</b>

Para el cálculo del valor estimado del contrato se han tenido en cuenta, en lo que respecta al Servicio de cafetería y venta automatizada el importe neto de la cifra de negocios (IVA no incluido) que según el estudio de viabilidad, generará el contratista durante la ejecución del

contrato deducidos todos los costes asociados a su ejecución, así como el presupuesto base de licitación estimado para el servicio de alimentación a pacientes y personal autorizado (IVA no incluido) además de las eventuales prórrogas y modificaciones con arreglo a lo previsto en el presente documento.

El valor estimado del contrato ha sido tenido en cuenta, para elegir el procedimiento de licitación aplicable a este contrato y la publicidad a la que debe someterse.

## **2.4 Certificado de Existencia de Financiación**

El objeto del contrato está incluido entre las actividades a desarrollar por GISPASA en virtud de su vigente Contrato-Programa.

El presente contrato en lo que respecta a la prestación de alimentación a pacientes y personal autorizado se financiará con cargo al presupuesto aprobado en del Contrato Programa suscrito entre el Principado de Asturias, el Servicio de Salud del Principado de Asturias y GISPASA del año en curso, así como, en su caso, en el presupuesto que se apruebe con cargo al mismo para los ejercicios posteriores en función a la duración del contrato. La explotación del servicio de cafeterías y venta automatizada se licita como una explotación a cambio de un canon por ventas por lo que no requiere financiación.

## **2.5 Precio del contrato**

### **2.5.1 Servicio de alimentación a pacientes**

El precio de adjudicación del contrato se formula en términos de precios unitarios (tarifas) de las dietas a suministrar en el servicio de alimentación a pacientes y personal autorizado siendo el que resulte de la oferta efectuada por el licitador adjudicatario incluido el importe del Impuesto sobre el Valor Añadido que en cualquier caso pueda corresponder, de conformidad con la Ley reguladora de dicho impuesto, y que se indicará como partida independiente en la proposición económica, incluyendo además toda clase de tributos que le sean de aplicación según las disposiciones vigentes y los que pudieran establecerse durante la vigencia del contrato.

### **2.5.2 Servicio de cafeterías y venta automatizada**

El precio de adjudicación del contrato será el que resulte del canon ofertado por el licitador adjudicatario para el Servicio de cafeterías y venta automatizada que en ningún caso habrá de ser inferior al determinado en la cláusula 2.1 de la presente memoria.

El precio del contrato se formula en términos de precios unitarios (tarifas) de los artículos incluidos en las listas de productos que deben ser necesariamente puestos a la venta en las cafeterías y máquinas de venta automatizada del Centro Hospitalario y se diferencian en base al usuario – público o personal del mismo.

## **2.6 Revisión de precios**

El precio del contrato no será objeto de revisión de precios en ningún caso.



## 3 PLAZO DE DURACIÓN

---

### 3.1 Plazo de ejecución duración del contrato

El contrato se ejecutará en los siguientes plazos:

- **Servicio de alimentación a pacientes y personal autorizado y resto de prestaciones vinculadas a la misma**

El servicio de alimentación a pacientes, personal autorizado y suministro de productos extra fuera de pensión alimenticia tiene una duración máxima de 5 años, a contar a partir de la fecha de formalización del contrato, o desde la fecha fijada en el documento contractual.

Para la ejecución de los trabajos y la puesta en marcha de la ejecución del contrato deberá coordinarse con el actual adjudicatario del servicio de manera que no cese la prestación.

- **Explotación del servicio de cafeterías, venta automatizada y resto de prestaciones vinculadas a la misma**

La explotación del servicio de cafetería y venta automatizada tiene una duración máxima de 5 años, a contar a partir de la fecha de formalización del contrato, o desde la fecha fijada en el documento contractual.

En caso de dotación de nuevas instalaciones y equipamiento por parte del adjudicatario, plazo para la dotación e instalación será de SEIS (6) primeros meses del contrato, conforme a lo previsto en la cláusula 7 del PPT.

Para la ejecución de los trabajos y la puesta en marcha de la ejecución del contrato deberá coordinarse con el actual adjudicatario del servicio de manera que no cese la prestación.

En todos los casos los plazos de duración del contrato sólo podrán ser ampliados mediante acuerdo expreso de GISPASA siempre que sus características permanezcan inalterables durante el periodo de duración de ésta y la causa originaria del retraso no sea imputable al contratista o bien, cuando el órgano de contratación en el supuesto de incumplimiento de plazos por causas imputables al contratista opte por la imposición de penalidades y no por la resolución del contrato. La ampliación acordada por el Órgano de Contratación será obligatoria para el empresario.

Cuando se produzca demora en la ejecución de la prestación por parte del contratista, el órgano de contratación podrá conceder una ampliación del plazo de ejecución, sin perjuicio de las penalidades que en su caso procedan.

En caso de extinción del contrato por cumplimiento del mismo, el contratista deberá seguir prestando el servicio hasta que se formalice el nuevo contrato.

### 3.2 Prórroga del contrato

El contrato no es susceptible de prórroga.

### 3.3 Lugar de prestación de los servicios

Los servicios objeto del contrato se prestarán por el adjudicatario en las instalaciones del Hospital Vital Álvarez Buylla en Mieres - Asturias, en los plazos que se indican en el presente documento.

El servicio se prestará dentro de las dependencias destinadas a cafetería puestas a disposición del adjudicatario, así como los espacios de cocina habilitados a tal efecto o aquellos otros que en su caso se dispusieran por GISPASA.

Sin perjuicio de lo anterior el adjudicatario asume la obligación de ejercer de modo real, efectivo y continuo el poder de dirección inherente a todo empresario y el resto de obligaciones que en materia de personal le correspondan conforme a lo dispuesto en la legislación laboral y en el presente, sin que exista vinculación alguna del personal de la empresa con GISPASA.

#### 4 NATURALEZA Y RÉGIMEN JURÍDICO

---

Tipo de contrato	Servicios
Delimitación	Sometido a Regulación Armonizada
Régimen Jurídico	Privado

Conforme a lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (en adelante LCSP), se califica el presente contrato como de servicios, cuyo objeto son prestaciones de hacer consistentes en el desarrollo de una actividad o dirigidas a la obtención de un resultado distinto de una obra o suministro, incluyendo aquellos en que el adjudicatario se obligue a ejecutar el servicio de forma sucesiva y por precio unitario.

Conforme a lo previsto en los artículos 19 y ss. LCSP, el presente contrato está sujeto a una regulación armonizada, ello en atención al valor estimado del contrato calculado conforme a las reglas que se establecen en el artículo 101 de la citada Ley y al no encontrarse en ninguno de los supuestos previstos en el artículo 19.2 LCSP.

El contrato tiene carácter privado de conformidad con lo dispuesto en el artículo 26 de la LCSP. Para lo no previsto en los pliegos, el contrato se regirá en lo relativo a la preparación y adjudicación del contrato por las normas establecidas en las Secciones 1.ª y 2.ª del Capítulo I del Título I del Libro II de la LCSP y en cuanto a sus efectos y extinción les serán aplicables las normas de derecho privado, y aquellas normas a las que se refiere el párrafo primero del artículo 319 LCSP en materia medioambiental, social o laboral, de condiciones especiales de ejecución, de modificación del contrato, de cesión y subcontratación, de racionalización técnica de la contratación; y la causa de resolución del contrato referida a la imposibilidad de ejecutar la prestación en los términos inicialmente pactados, cuando no sea posible modificar el contrato conforme a los artículos 204 y 205 del mismo texto legal.

#### 5 ÓRGANO CONTRATANTE Y RESPONSABLE DE CONTRATO

---

##### 5.1 Órgano de contratación

El Consejo de Administración del GISPASA es el Órgano de Contratación.

##### 5.2 Responsable del contrato

El Órgano de Contratación designa al Técnico de Gestión de Servicios de GISPASA y a éste, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 62.1 LCSP, corresponde supervisar 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 el Órgano de Contratación le atribuya.

Se consideran además funciones del Responsable del contrato las siguientes:

- a. Interpretar el Pliego de Prescripciones Técnicas y demás condiciones técnicas establecidas en el contrato o en la normativa de aplicación.
- b. Impartir las instrucciones y órdenes precisas para la consecución del objeto del contrato.
- c. Exigir el cumplimiento de los medios tanto personales como materiales y organización necesarios para la ejecución del contrato.
- d. Proponer las modificaciones que convenga introducir para el buen desarrollo del contrato.
- e. Apercibir al contratista en caso de apreciar cualquier incidencia surjan durante el desarrollo de la prestación contratada y, en su caso, proponer los oportunos expedientes de penalización, y vigilar su cumplimiento, así como proponer la resolución del contrato.
- f. Propuesta de ampliación de plazo de ejecución de las prestaciones.
- g. Informar sobre la procedencia de las prórrogas contractuales, en los supuestos de adecuada ejecución del contrato.
- h. Convocar cuantas reuniones estime pertinentes para el buen desarrollo de los servicios, pudiendo estar asistido por facultativos, técnicos, letrados o especialistas como asesores.
- i. Conformar facturas y recepcionar el contrato.

El Responsable del contrato podrá contar con colaboradores a sus órdenes, que podrán ser cambiados por aquel con la debida notificación al contratista.

### **5.3 Unidad encargada del seguimiento y ejecución del contrato.**

La unidad encargada del seguimiento y ejecución ordinaria de este contrato será la Dirección de Mantenimiento e Infraestructuras de GISPASA.

## **6 NOTIFICACIONES ELECTRÓNICAS Y PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES**

---

Las notificaciones electrónicas derivadas de este procedimiento de contratación se realizarán, conforme a lo establecido en la disposición adicional decimoquinta de la LCSP, mediante comparecencia electrónica a través de la Plataforma de Contratación del sector público, o a través de la dirección electrónica habilitada en la solicitud de participación a presentar en el presente procedimiento.

El acceso a la dirección electrónica habilitada se puede realizar mediante certificados electrónicos reconocidos o cualificados de firma electrónica expedidos por prestadores incluidos en la "Lista de confianza de prestadores de servicios de certificación". En caso de no disponer de uno, las personas interesadas deberán proceder a su obtención.

Con los efectos previstos en el artículo 43 de la Ley 39/2015, tras el acceso al contenido de la notificación, ésta se entenderá por practicada.

Si transcurren diez días naturales desde su puesta a disposición sin que se acceda al contenido de la misma, se tendrá por rechazada. Todo ello sin perjuicio de lo establecido en la disposición adicional decimoquinta de la LCSP relativo al cómputo de plazos.

En base a ello, los plazos a contar desde la notificación se computarán desde el aviso de notificación, si fuera mediante comparecencia electrónica o desde la fecha de envío de la misma siempre que el acto objeto de notificación se haya publicado el mismo día en el Perfil de contratante del órgano de contratación. En caso contrario los plazos se computarán desde la recepción de la notificación por el interesado.

No obstante, el requisito de publicidad en el perfil de contratante no resultará aplicable a las notificaciones practicadas con motivo del procedimiento de recurso especial por los órganos competentes para su resolución computándose los plazos desde la fecha de envío de la misma.

## 7 SOLVENCIA ECONÓMICA, FINANCIERA Y TÉCNICA

---

El empresario podrá acreditar su solvencia indistintamente mediante su clasificación en el grupo o subgrupo de clasificación y categoría de clasificación correspondientes al contrato, descritos en la presente cláusula, o bien, acreditando el cumplimiento de los requisitos específicos de solvencia detallados en la presente cláusula.

Los requisitos de solvencia se han determinado tomando como base el régimen jurídico previsto en el artículo 90 LCSP para los contratos de servicios y teniendo en cuenta su vinculación con el objeto del contrato, la importancia de las prestaciones, la especialización requerida para su ejecución y su elevado importe económico del contrato, duración, habida cuenta de la obligación de subrogación del personal y los elevados medios materiales que se requieren.

### 7.1 Solvencia Económica y Financiera

Como solvencia económica y financiera se exigirá que el licitador tenga un **volumen anual de negocios** que, referido al año de mayor volumen de negocio de los tres últimos concluidos, sea igual o superior a una vez y media el valor estimado anual medio del contrato.

Solvencia económica
1.385.275,90 €

Estos requisitos se acreditarán mediante la presentación de la siguiente documentación:

- Certificación, nota simple o información análoga expedida por el Registro y que contenga las cuentas anuales, siempre que esté vencido el plazo de presentación y se encuentren depositadas; si el último ejercicio se encontrara pendiente de depósito, deben presentarlas acompañadas de la certificación de su aprobación por el órgano competente para ello y de su presentación en el Registro. Los empresarios individuales no inscritos deben presentar su libro de inventarios y cuentas anuales legalizados por el Registro Mercantil.

Se consideran requisitos de solvencia adecuados al contrato a licitar, fijándose estos umbrales ya que responde de manera adecuada al objeto del contrato, sin llegar a resultar restrictiva la exigencia para los licitadores. Asimismo los umbrales son congruentes con el valor estimado y el presupuesto del contrato calculados.

### 7.2 Solvencia Técnica

Como solvencia técnica se exigirá que el licitador haya prestado:

- a) Haya prestado servicios de alimentación a pacientes y personal en Hospitales en el curso de los tres últimos años, por importe acumulado en el año de mayor ejecución igual o superior al 70% del valor anual medio del contrato en lo relativo a esta prestación: 969.693,13 €, y

- b) Haya prestado servicios de hostelería y venta automatizada en Hospitales o centros asistenciales en el curso de los tres últimos años, por importe acumulado en el año de mayor ejecución igual o superior al 70% del valor estimado medio del contrato en lo relativo a la cifra de negocios obtenida por esta prestación : 276.693,13 €.

Estos requisitos se acreditarán por los siguientes medios:

1. Solvencia relativa al servicio de alimentación a pacientes
  - *Relación de servicios de alimentación a pacientes y personal en Hospitales en el curso de los tres últimos años. Se adjuntará cuadro en el que se especifique año del contrato, objeto, centro destinatario, órgano contratante y cuantía del contrato.*
  - *Al menos TRES Certificaciones expedidas por titulares de edificios hospitalarios, que de manera agregada justifiquen que el licitador ha realizado, durante los últimos 3 años, la prestación de servicios de alimentación a pacientes y personal en Hospitales.*
2. Solvencia relativa al servicio de cafetería y venta automatizada
  - *Relación de servicios de cafetería y venta automatizada en Hospitales en el curso de los tres últimos años. Se adjuntará cuadro en el que se especifique año del contrato, objeto, centro destinatario, órgano contratante y cuantía del contrato.*
  - *Al menos TRES Certificaciones expedidas por titulares de edificios hospitalarios, que de manera agregada justifiquen que el licitador ha realizado, durante los últimos 3 años, la prestación de servicios de cafetería y venta automatizada en Hospitales.*

Se consideran requisitos de solvencia adecuados al contrato a licitar, fijándose este umbral ya que responde de manera adecuada al objeto del contrato, sin llegar a resultar restrictiva la exigencia para los licitadores, al mismo tiempo que demuestra experiencia real en el campo. Asimismo los umbrales son congruentes con el valor estimado y el presupuesto del contrato.

Estos contratos se acreditarán:

- Cuando el destinatario sea una entidad del sector público: mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente
- Cuando el destinatario sea un comprador privado: mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario.

### **7.3 Integración de la solvencia con medios externos**

Para acreditar la solvencia necesaria para celebrar el contrato, el empresario podrá basarse en la solvencia y medios de otras entidades, independientemente de la naturaleza jurídica de los vínculos que tenga con ellas, siempre que demuestre que durante toda la duración de la ejecución del contrato dispondrá efectivamente de esa solvencia y medios, y la entidad a la que recurra no esté incurso en una prohibición de contratar.

En las mismas condiciones, los empresarios que concurran agrupados en la uniones temporales a que se refiere el artículo 69 de la LCSP, podrán recurrir a la capacidades ajenas a la Unión Temporal.

La falta o insuficiencia de la clasificación, cuando esta sea obligatoria, no podrá suplirse mediante la integración de la solvencia con medios externos.

## 7.4 Clasificación

Tal y como se recoge en la Cláusula 7, el empresario podrá acreditar su solvencia mediante el cumplimiento de los requisitos específicos de solvencia detallados en la citada cláusula o mediante la calificación vigente de clasificación como empresa de servicios en los grupos, subgrupos y categorías que se indican:

Grupo M, Subgrupo 6. Hostelería y servicios de comida. Categoría: 4

Grupo	Subgrupo	Categoría
M	6	4

No será exigible la clasificación a los empresarios no españoles de Estados miembros de la Unión Europea o signatarios del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo, ya concurran al contrato aisladamente o integrados en una unión, debiendo acreditar su solvencia económica y financiera y técnica en los términos referenciados en el apartado siguiente.

Para los casos en que sea exigible la clasificación y concurran en la unión empresarios nacionales, extranjeros que no sean nacionales de un Estado miembro de la Unión Europea o signatarios del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo y extranjeros que sean nacionales de un Estado miembro de la Unión Europea o signatarios del mencionado Acuerdo, los que pertenezcan a los dos primeros grupos deberán acreditar su clasificación, y estos últimos su solvencia económica y financiera y técnica conforme a lo establecido en el apartado siguiente.

## 7.5 Adscripción de medios

El oferente presentará compromiso de adscribir a la ejecución del contrato los medios personales y materiales suficientes para la ejecución del contrato. A este compromiso se le atribuye el carácter de obligación esencial.

El compromiso de adscripción de medios del licitador contratista se entenderá como integrante del contrato a los efectos de su exigibilidad, cuyo incumplimiento por el proveedor del servicio podrá dar lugar a la resolución del contrato.

## 8 ADJUDICACIÓN

Procedimiento	Abierto
Tramitación	Ordinaria
Criterios de Adjudicación	Varios criterios

El presente contrato se adjudicará mediante procedimiento ABIERTO y tramitación ORDINARIA.

En el procedimiento abierto todo empresario podrá presentar una proposición, quedando excluida toda negociación de los términos del contrato con los licitadores.

## 8.1 Criterios de Adjudicación

El procedimiento abierto se tramitará conforme a lo establecido en el artículo 156 y ss. de la LCSP y se llevará a cabo atendiendo a una pluralidad de criterios de adjudicación determinados, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 145 y 146 LCSP.

En Anexo a la presente memoria (Anexo IV) se relacionan los criterios de valoración para cada lote incorporando las razones que han motivado la determinación de cada uno de ellos.

Con el fin de valorar sus ofertas, los licitadores aportarán una memoria y aquella documentación específica que se recoge en el Anexo a la presente (Anexo V) y que se adjuntará al pliego de cláusulas jurídicas.

Toda vez que se trata de un contrato de servicios cuya prestación es susceptible de ser mejorada se llevará a cabo atendiendo a una pluralidad de criterios de adjudicación en base a la mejor relación calidad-precio, mediante la determinación de criterios económicos y cualitativos relacionados con el objeto del contrato en la medida que se refiere a las prestaciones que deben realizarse en virtud del mismo.

Estos criterios de adjudicación se determinan con el fin de velar por la consecución de un servicio de gran calidad que responda lo mejor posible a la necesidad del contrato, estando todos ellos vinculados al objeto del contrato y formulados de manera objetiva con pleno respeto a los principios de igualdad, no discriminación, transparencia y proporcionalidad garantizando que las ofertas sean evaluadas en condiciones de competencia efectiva.

Estos criterios se han determinado teniendo en cuenta todos los factores que pueden afectar al proceso específico de la ejecución de los trabajos, así, se considera la comunicación como aspecto importante a valorar habida cuenta de los distintos servicios a prestar y que afectan de forma directa al paciente y resto de usuarios del hospital lo que exige una comunicación continua y estructurada adecuada a las necesidades del contrato.

Asimismo se incorpora como aspecto a valorar la propuesta de herramientas de seguimiento del contrato, como son los informes mensuales valorándose su estructura y mejoras sobre los mínimos de forma que posibilite conocer la prestación y los niveles de calidad, seguridad y disponibilidad del servicio de forma que se garantice su continuidad, aspecto que asimismo se valora al considerar muy importante contar con un plan de contingencias coherente y claro. Otro aspecto a valorar es la propuesta organizativa del servicio que permita conocer la propuesta de distribución y organización del personal y las distintas tareas a realizar siendo valorado esta propuesta sea e forma que sea adecuada a las distintas prestaciones y teniendo en cuenta que estamos en un centro hospitalario. Asimismo se valora el proyecto de modernización de las instalaciones y el equipamiento, tanto desde el punto de vista de la ejecución de las actuaciones requeridas en el PPT como otras que pudieran ser consideradas de cara a modernizar las instalaciones habida cuenta que si bien GISPASA pone a disposición del adjudicatario una instalación completa y equipada, dados los años transcurridos desde su apertura (10) esta es susceptible de ser mejorada. Por último se considera importante valorar el programa de control de calidad que incluya los aspectos mínimos requeridos en el PPT y que permitan conocer la propuesta en aspectos tan importantes como los aprovisionamientos, almacenamiento y conservación de alimentos, planes de APPCC y sistemas de auditorías y control.

No se admitirán en ningún caso proposiciones por encima del Presupuesto Base de Licitación establecido. (I.V.A. no incluido).

Respecto de los criterios cuantitativos se establece una fórmula proporcional en distintos criterios:

1. Fórmula que determina la puntuación por la baja en las tarifas de alimentación a pacientes y personal de guardia.

Se valorará la baja sobre los precios unitarios del servicio de alimentación a pacientes y precios unitarios otorgando la mayor puntuación a la mayor baja y al resto de forma proporcional.

2. Fórmula que determina la puntuación por la baja en el canon de cafeterías.

Se valorará el canon propuesto otorgando la mayor proporción al mayor canon y al resto de ofertas proporcionalmente a aquel.

3. Fórmula que determina la puntuación por la baja en los productos de máquinas de venta automatizada:

Se valorará la reducción de precios de los productos incorporados en las tarifas de máquinas de venta automatizada en base a la determinación de un porcentaje de baja lineal sobre todos los productos de tarifa. Se otorgará la mayor puntuación a la mayor baja y al resto proporcionalmente

Se trata de bajas que atienden en todos los casos a un sistema proporcional puro y por lo tanto:

- La fórmula otorga a la oferta con mejor precio - tarifas, canon, la mayor puntuación
- La fórmula distribuye todos los puntos asignados al criterio precio - tarifas, canon.
- Se trata de una función lineal, con una variación constante en la puntuación otorgada.

GISPASA tendrá derecho a declararlo desierto siempre que no exista ninguna oferta o proposición que sea admisible de acuerdo con los criterios establecidos, sin que ello determine ningún derecho a indemnización a favor de los ofertantes.

## **8.2 Solución en caso de empate**

El empate entre varias ofertas tras la aplicación de los criterios de adjudicación del contrato. En el caso de que exista empate entre dos o más ofertas, el desempate se producirá atendiendo a los criterios previstos en el artículo 147 LCSP.

La documentación acreditativa de los criterios de desempate a que se refiere el presente apartado será aportada por las entidades licitadoras y se dirigirá a la Mesa de contratación.

Si no se presenta la documentación requerida o se hiciese fuera de plazo se entenderá que el licitador o licitadores afectados no hacen uso de la posibilidad de preferencia en el desempate elevándose propuesta de adjudicación a favor del licitador que la haya presentado adecuadamente o, en su caso, del siguiente en el orden de clasificación no afectado por el empate.

Si aun después del empleo de los criterios de desempate previstos persiste la igualdad, el empate se resolverá mediante sorteo público cuya fecha será anunciada por la Mesa de contratación en el Perfil de Contratante.

## **8.3 Ofertas anormalmente bajas**

Teniendo en cuenta la oferta considerada en su conjunto y las especiales condiciones de ejecución, se establecen los siguientes parámetros objetivos que permitan identificar los casos en que una oferta se considere anormal.

En base a lo anterior, se consideran ofertas anormalmente bajas aquellas en las que concurren los requisitos siguientes:

1. Si concurre un solo licitador, se considerará anormalmente baja cuando cumpla los dos siguientes criterios:



- a) Que la oferta económica en su conjunto sea un 25 % más baja que el presupuesto base de licitación sin IVA y,
  - b) Que la puntuación que le corresponde en el resto de los criterios de adjudicación diferentes del precio sea superior al 90 % de la puntuación total establecida para éstos en el pliego.
2. Si concurren dos empresas licitadoras, se considerará anormalmente baja la oferta que cumpla los dos criterios siguientes:
- a) Que la oferta económica en su conjunto sea inferior en más de un 20 por ciento a la de la otra oferta.
  - b) Que la puntuación que le corresponda en el resto de los criterios de adjudicación diferentes del precio sea superior en más de un 20 % a la puntuación más baja.
3. Cuando concurren tres licitadores, y se den los dos siguientes requisitos:
- a) Que la puntuación total obtenida por la aplicación del conjunto de los criterios de adjudicación sea superior a la suma de la media aritmética de las puntuaciones totales y la desviación media de esas puntuaciones.
  - b) Se entendiendo desviación media, como la media de las desviaciones en valor absoluto, de las distintas ofertas calculadas mediante la diferencia de la puntuación obtenida y la media aritmética de las puntuaciones totales.
  - c) Que la oferta sea inferior en más de 10 unidades porcentuales a la media aritmética de las ofertas presentadas. No obstante, se excluirá para el cómputo de dicha media la oferta de cuantía más elevada cuando sea superior en más de 10 unidades porcentuales a dicha media. En cualquier caso, se considerará desproporcionada la baja superior a 35 unidades porcentuales.
4. Cuando concurren cuatro o más licitadores, y se den los dos siguientes requisitos:
- a) Que la puntuación total obtenida por la aplicación del conjunto de los criterios de adjudicación sea superior a la suma de la media aritmética de las puntuaciones totales y la desviación media de esas puntuaciones.
  - b) Se entiende desviación media, como la media de las desviaciones en valor absoluto, de las distintas ofertas calculadas mediante la diferencia de la puntuación obtenida y la media aritmética de las puntuaciones totales.
  - c) Que la oferta sea inferior en más de 10 unidades porcentuales a la media aritmética de las ofertas presentadas. No obstante, si entre ellas existen ofertas que sean superiores a dicha media en más de 10 unidades porcentuales, se procederá al cálculo de una nueva media sólo con las ofertas que no se encuentren en el supuesto indicado. En todo caso, si el número de las restantes ofertas es inferior a tres, la nueva media se calculará sobre las tres ofertas de menor cuantía.

Cuando empresas vinculadas, entendiéndose por tales las que se encuentren en alguno de los supuestos previstos en el artículo 42 del Código de Comercio, presenten distintas proposiciones para concurrir individualmente a la adjudicación de este contrato, se tomará únicamente, para aplicar el régimen de apreciación de ofertas anormales o desproporcionadas, la oferta más baja, y ello con independencia de que presenten su oferta en solitario o conjuntamente con otra empresa o empresas ajenas al grupo y con las cuales concorra en unión temporal de empresa.

Cuando se presenten distintas proposiciones por sociedades en las que concurren alguno de los supuestos alternativos establecidos en el artículo 42.1 del Código de Comercio, respecto de los socios que la integran, se aplicarán respecto de la valoración de la oferta económica las mismas reglas establecidas en el apartado anterior.

Cuando la Mesa de Contratación, o en su defecto el Órgano de Contratación hubiere identificado una o varias ofertas incursas en presunción de anormalidad, deberá requerir al licitador o licitadores que las hubieren presentado dándoles plazo suficiente para que justifiquen y desglosen razonada y detalladamente el bajo nivel de los precios, o de costes, o cualquier otro parámetro en base al cual se haya definido la anormalidad de la oferta, mediante la presentación de aquella información y documentos que resulten pertinentes a estos efectos.

La Mesa de Contratación podrá pedir justificación a estos licitadores sobre aquellas condiciones de la oferta que sean susceptibles de determinar el bajo nivel del precio o costes de la misma y, en particular, en lo que se refiere a los siguientes valores:

- a) El ahorro que permita el procedimiento de fabricación, los servicios prestados o el método de construcción.
- b) Las soluciones técnicas adoptadas y las condiciones excepcionalmente favorables de que disponga para suministrar los productos, prestar los servicios o ejecutar las obras,
- c) La innovación y originalidad de las soluciones propuestas, para suministrar los productos, prestar los servicios o ejecutar las obras.
- d) El respeto de obligaciones que resulten aplicables en materia medioambiental, social o laboral, y de subcontratación, no siendo justificables precios por debajo de mercado o que incumplan lo establecido en el artículo 201 LCSP.
- e) O la posible obtención de una ayuda de Estado.

En el procedimiento la Mesa de Contratación deberá solicitar el asesoramiento técnico correspondiente.

En todo caso, se rechazarán las ofertas si se comprueban que son anormalmente bajas porque vulneran la normativa sobre subcontratación o no cumplen las obligaciones aplicables en materia medioambiental, social o laboral, nacional o internacional como base al Convenio Colectivo de aplicación, en aplicación de lo establecido en el artículo 201 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 sea incompleta o se fundamente en hipótesis o prácticas inadecuadas desde el punto de vista técnico, jurídico o económico.

En los casos en que se compruebe que una oferta es anormalmente baja debido a que el licitador ha obtenido una ayuda de Estado, solo podrá rechazarse la proposición por esta única causa si aquel no puede acreditar que tal ayuda se ha concedido sin contravenir las disposiciones comunitarias en materia de ayudas públicas. Cuando se rechace una oferta por esta razón deberá informar de ello a la Comisión Europea, cuando el procedimiento de adjudicación se refiera a un contrato sujeto a regulación armonizada.

La Mesa de Contratación evaluará toda la información y documentación proporcionada por el licitador en plazo y, elevará de forma motivada la correspondiente propuesta de aceptación o rechazo al Órgano de Contratación. En ningún caso se acordará la aceptación de una oferta sin que la propuesta de la Mesa de Contratación en este sentido esté debidamente motivada.

Si, considerando la justificación efectuada por el licitador y los informes pertinentes, estimase que la información recabada no explica satisfactoriamente el bajo nivel de los precios o costes propuestos por el licitador y que, por lo tanto, la oferta no puede ser cumplida como consecuencia de la inclusión de valores anormales, la excluirá de la clasificación y acordará la adjudicación a

favor de la mejor oferta, de acuerdo con el orden en que hayan sido clasificadas conforme a lo señalado en el artículo 150.1 LCSP.

En general se rechazarán las ofertas incursas en presunción de anormalidad si están basadas en hipótesis o prácticas inadecuadas desde una perspectiva técnica, económica o jurídica.

El mismo procedimiento se seguirá en el caso de que no se presentase la documentación solicitada o se presente fuera de plazo.

## 9 EJECUCIÓN DEL CONTRATO

---

### 9.1 Derechos del contratista. Abono del precio y régimen de pagos

El contratista tiene derecho al abono, con arreglo al precio de adjudicación, de las prestaciones realizadas con sujeción al contrato otorgado, a sus modificaciones aprobadas y a las instrucciones escritas dadas por GISPASA.

La contraprestación de las prestaciones se llevará a cabo con arreglo a lo previsto en la presente cláusula:

#### 9.1.1 Servicio de alimentación a pacientes y personal autorizado.

Se abonarán las dietas dispensadas a pacientes y personal autorizado MENSUALMENTE, desglosando de forma independiente por cada uno de los siguientes servicios prestados y destinatarios (pacientes y personal):

- Número de desayunos
- Número de almuerzos
- Número de meriendas
- Número de cenas

Los alimentos extras a suministrar a plantas, en caso de superar el margen del 10% sobre el stock mínimo incluido en el contrato, y siempre que sean autorizados por la Dirección del Centro, se facturarán asimismo mensualmente, con arreglo a las tarifas establecidas en el Anexo III o en su caso ofertadas, debiendo desglosarse asimismo por artículo y número.

El cálculo de la retribución mensual será el resultado de multiplicar el precio unitario ofertado por el número de dietas servidas por mes completo natural, así como y en su caso extras del mismo periodo.

A tal fin **se remitirá al Responsable del Contrato dentro de los cinco días siguientes a la finalización del periodo a facturar, informe sobre el número de dietas y en su caso extras.**

Recibido dicho informe, y conforme por el responsable del contrato, se remitirá la factura desglosada, en los términos previstos en la cláusula 9.2.

#### 9.1.2 Canon de explotación

El canon de adjudicación del contrato constituirá la retribución total a abonar a GISPASA por la explotación de los servicios de cafetería y máquinas de venta automatizada.

El adjudicatario percibirá directamente de los usuarios del servicio de cafetería y máquinas de venta automatizada el importe del mismo, según las tarifas de precios recogidas en el Anexo III o en su caso ofertadas, obligándose a mantener, durante el plazo de duración del contrato, todos los precios aplicados, cantidades y calidades de los artículos.

En el caso del personal del Hospital debidamente acreditado, las tarifas de máquinas de venta automatizada serán el resultado de aplicar el 10% de descuento a las tarifas recogidas en el Anexo III o en su caso ofertadas (en caso de decimales en el precio IVA incluido, se redondearán los precios a 5 céntimos a la baja. Ej.: un artículo cuyo precio reducido al 15% fuera 93 céntimos se cobrarán 90 céntimos), debiendo habilitarse un mecanismo de pago mediante tarjetas específicas de personal.

El canon se devengará por meses completos naturales y se calculará conforme a los datos reales de facturación que se remitirán al Responsable del contrato dentro de los **15 días siguientes a la finalización del periodo a facturar mediante informe**. El Responsable del Contrato tendrá acceso a toda la red informática y TPV para el conocimiento de las ventas de forma inmediata.

Recibido dicho informe, una vez sea conformado por el responsable del contrato, se expedirá la correspondiente factura por GISPASA y se ingresará por el contratista su importe, dentro de los 30 días siguientes a su emisión, en la cuenta corriente designada por aquella.

Deberá llevar una contabilidad diferenciada respecto de los ingresos y gastos de la explotación que deberá estar a disposición de GISPASA.

El abono del canon, se considera una obligación esencial del contrato, cuyo incumplimiento dará lugar a la resolución del contrato.

La obligación de abonar el canon tendrá efecto desde el día siguiente a la formalización del contrato.

## 9.2 Régimen de pagos del servicio de alimentación a pacientes y personal autorizado

1. Para el pago de la factura del servicio de alimentación a pacientes y personal autorizado, deberá hacerse constar en aquella como mínimo la descripción del contrato, así como el número de expediente de contratación y que deberá ser remitida por uno de los siguientes canales de comunicación:

- Por correo electrónico: [facturacion@gispasa.es](mailto:facturacion@gispasa.es), con firma electrónica por legal representante o persona autorizada.
- Por correo postal a la dirección de GISPASA: C/ Independencia 35, bajo-33004 Oviedo, mediante documento original firmado por legal representante o persona autorizada.

En ambos casos, se deberá acreditar dicha representación o autorización mediante poder o documento análogo y DNI del representante. En caso contrario, se tendrán como no presentadas a efectos de su conformidad y posterior pago.

Asimismo, a fin de acreditar el número de cuenta de las transferencias bancarias, se deberá aportar certificado de titularidad bancario firmado digitalmente por persona con poderes u original en papel debidamente firmado, y en el caso de cambio posterior deberá ponerse en contacto con GISPASA notificándolo al responsable.

2. El contratista podrá ceder a un tercero, por cualquiera de los medios legalmente establecidos, su derecho a cobrar el precio del contrato, pero para que dicha cesión surta efectos, y GISPASA expida el mandamiento de pago a favor del cesionario, es preciso que se le notifique fehacientemente a ésta última el acuerdo de cesión.
3. GISPASA procederá al abono del precio, dentro de los treinta días siguientes a la fecha de aprobación de los documentos que acrediten la conformidad de los servicios prestados, y

formalmente recibidos, sin perjuicio de lo previsto en el apartado 9 de la presente cláusula, previa presentación de factura en tiempo y forma en las oficinas de GISPASA, y si se demorase, deberá abonar al contratista, a partir del cumplimiento de dicho plazo de treinta días los intereses de demora y la indemnización por los costes de cobro en los términos previstos en la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, por la que se establecen medidas de lucha contra la morosidad en las operaciones comerciales.

4. Para que haya lugar al inicio del cómputo de plazo de devengo de intereses, el contratista deberá haber cumplido la obligación de presentar la factura ante GISPASA, en tiempo y forma, en el plazo de treinta días desde la fecha de entrega efectiva de la prestación del servicio/de las mercancías.

En todo caso, si el contratista incumpliera el plazo de treinta días para presentar la factura ante GISPASA, el devengo de intereses no se iniciará hasta transcurridos treinta días desde la fecha de la correcta presentación de la factura, sin que GISPASA haya aprobado la conformidad, si procede, y efectuado el correspondiente abono.

5. Si la demora en el pago fuese superior a cuatro meses, el contratista podrá proceder, en su caso, a la suspensión del cumplimiento del contrato, debiendo comunicar a GISPASA, con un mes de antelación, tal circunstancia, a efectos del reconocimiento de los derechos que puedan derivarse de dicha suspensión, en los términos establecidos en la LCSP.
6. Si la demora de GISPASA fuese superior a seis meses, el contratista tendrá derecho, asimismo, a resolver el contrato y al resarcimiento de los perjuicios que como consecuencia de ello se le originen.
7. Sin perjuicio de lo anterior, una vez finalizado el plazo de ejecución del contrato, deberá acordarse en su caso y cuando la naturaleza del contrato lo exija, y ser notificada al contratista, la liquidación correspondiente del contrato, y abonársele, en su caso, el saldo resultante. No obstante, si GISPASA recibe la factura con posterioridad a la fecha en que tiene lugar dicha recepción, el plazo de treinta días se contará desde su correcta presentación por el contratista en las oficinas de GISPASA. Si se produjera demora en el pago del saldo de liquidación, el contratista tendrá derecho a percibir los intereses de demora y la indemnización por los costes de cobro en los términos previstos en la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, por la que se establecen medidas de lucha contra la morosidad en las operaciones comerciales.

### 9.3 Obligaciones Generales

Sin perjuicio de las obligaciones recogidas en el pliego de prescripciones técnicas y de las restantes recogidas en la presente memoria, el contratista deberá cumplir las siguientes obligaciones.

- El contratista está obligado a organizar y prestar el servicio con estricta sujeción a las características establecidas en el contrato y dentro de los plazos señalados en el mismo, y en su caso, a la ejecución de las actuaciones que deberán ser supervisadas y autorizadas por GISPASA.
- Deberá 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.
- El contratista deberá cuidar del buen orden del servicio, pudiendo dictar las oportunas instrucciones, sin perjuicio de los poderes de policía que ostenta GISPASA para asegurar la buena marcha de los servicios.

- Deberá 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 GISPASA.
- 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 GISPASA o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.
- En cualquier caso, el contratista indemnizará a GISPASA de toda cantidad que viese obligada a pagar por incumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente contrato, aunque ello le venga impuesto por resolución judicial o administrativa.
- El Contratista está obligado a entregar a GISPASA, o a la empresa a la que ésta encargue el tratamiento de datos, cuantos registros le sean requeridos para la comprobación del cumplimiento de la prestación contratada, para la realización de cualquier notificación a la Autoridad Administrativa correspondiente, o para cualesquier otro trámite que GISPASA necesite realizar, remitiendo comunicados de siniestros por cualquier vía o procedimiento, o de haberlo, mediante soporte informático de gestión y tramitación de siniestros.
- El contratista está obligado a suministrar al órgano de contratación, previo requerimiento y en un plazo de diez días, toda la información necesaria para el cumplimiento de las obligaciones establecidas en la Ley del Principado de Asturias 8/2018, de 14 de septiembre, de Transparencia, Buen Gobierno y Grupos de Interés.

A estos efectos, una vez formalizado el contrato y antes de comenzar su ejecución, el contratista deberá designar, de entre los integrantes de su plantilla, la persona responsable del suministro de la información y comunicarlo al órgano de contratación junto con sus datos de contacto.

La información deberá suministrarse por escrito acompañada de una declaración responsable del contratista en la que se declare, bajo su responsabilidad, que son ciertos los datos aportados. La presentación podrá realizarse bien personalmente o bien mediante envío por correo o mensajería entregado dentro del plazo señalado. La presentación podrá realizarse igualmente mediante transmisión por medios electrónicos o telemáticos, siempre que tales medios estén respaldados por procedimientos que garanticen la autenticidad, confidencialidad de los documentos y el reconocimiento de su firma, de acuerdo con la normativa vigente al respecto.

El incumplimiento de la obligación prevista en esta cláusula podrá dar lugar a la exigencia de responsabilidad administrativa de conformidad con lo previsto en la normativa autonómica sobre la materia.

#### **9.4 Obligaciones relativas al personal. Obligaciones sociales y de transparencia**

- El contratista contará con el personal necesario y suficiente, para desarrollar los trabajos objeto de esta contratación, debiendo contar éste con la cualificación profesional adecuada y la formación continua que permita el reciclaje de los conocimientos profesionales para la ejecución de los trabajos que tenga encomendados.
- El contratista deberá subrogarse en la contratación de los trabajadores que hubiesen venido desempeñando su jornada de trabajo en el centro en que se preste el servicio objeto de contrato, tal y como prescribe el Convenio Estatal de Restauración Colectiva.
- Dispondrá de un libro de Subcontratación y la documentación o título que acredite la posesión de la maquinaria que utiliza cada empresa.

- El contratista asume la obligación de cumplir las obligaciones salariales mínimas establecidas en el Convenio colectivo sectorial, así como a llevar a cabo el pago de los salarios en las condiciones en él establecidas.
- A efectos de comprobar el cumplimiento de las obligaciones anteriores el contratista presentará, con anterioridad o junto con la factura mensual de los trabajos los documentos o justificantes oficiales correspondientes a cotizaciones sociales, nóminas, seguros de accidentes, mutuas, etc., del personal adscrito al servicio.
- En relación con los trabajadores destinados a la ejecución de este contrato, la empresa contratista asume la obligación de ejercer de modo real, efectivo y continuo el poder de dirección inherente a todo empresario. En particular, asumirá la negociación y pago de los salarios, la concesión de permisos, licencias y vacaciones, las sustituciones, las obligaciones legales en materia de prevención de riesgos laborales, la imposición -cuando proceda- de sanciones disciplinarias, las obligaciones en materia de Seguridad Social, incluido el abono de cotizaciones y el pago de prestaciones, así como cuantos derechos y obligaciones se deriven de la relación contractual entre empleado y empleador, debiendo cumplir con las obligaciones establecidas en el convenio colectivo sectorial, aplicable en este caso.
- El contratista responderá 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, el órgano de contratación, 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.
- El contratista estará obligado a sustituir temporal o de forma definitiva al personal que no cumpla adecuadamente o no pueda cumplir con las condiciones de organización y funcionamiento del servicio, a criterio del responsable del contrato.
- El reemplazo de personal para cubrir las ausencias de trabajo ocasionadas por bajas por enfermedad, vacaciones, permisos, licencias, accidentes, etc., garantizando la prestación efectiva de los servicios contratados. Ello en el plazo máximo de veinticuatro horas.
- Cuando algún conflicto colectivo entre la empresa adjudicataria y los trabajadores del servicio derive en una huelga el órgano de contratación deberá ponerse en comunicación con el Órgano de Contratación, al objeto de acordar la cobertura de servicios mínimos conforme a la normativa vigente en la materia, asegurándose, en todo caso, que el ejercicio de este derecho por los trabajadores no perturbe el derecho de los usuarios afectados a contar con la prestación del servicio.
- El contratista vendrá obligado a comunicar la adopción de cualquier decisión unilateral que suponga la concesión mejoras individuales en las condiciones salariales del personal adscrito al servicio. Quedarán excluidas de dicha obligación aquellas decisiones empresariales que tengan por objeto cumplir los mandatos contenidos en el Convenio Colectivo sectorial aplicable o se limiten a dar cumplimiento a resoluciones judiciales, sin perjuicio, en este último supuesto, de lo establecido en el apartado siguiente.
- Vendrá obligado igualmente a facilitar con carácter inmediato a GISPASA información sobre los procesos judiciales promovidos por personal adscrito a los servicios que pueda tener incidencia sobre las retribuciones del personal adscrito a los mismos, al objeto de que aquella pueda valorar la oportunidad de personarse en los citados procedimientos judiciales.

## 9.5 Otras obligaciones relativas al personal

- Con el fin de dotar al personal al servicio del contratista de la cualificación profesional adecuada y la formación continua que permita el reciclaje de los conocimientos profesionales para la profesión y los trabajos que tengan encomendados, el contratista deberá:
  - Desarrollar, mantener y aplicar un programa de información y formación continua, que permita mantener al personal continuamente informado e instruido sobre sus propias tareas y con respecto a:
    - Los riesgos, reglas y procedimientos relevantes de Seguridad y Salud en el trabajo, Prevención de Riesgos Laborales y demás requisitos legales;
    - Normativa y medidas de prevención y seguridad contra incendios, con especial énfasis en el conocimiento y aplicación práctica del Plan de Emergencia y Autoprotección del hospital;
    - Mejorar el uso eficiente de la energía y los recursos dentro de las instalaciones del hospital;
    - Atención a los usuarios, visitantes, compañeros, mostrando cortesía y consideración en todo momento.
    - Complimentar y mantener permanentemente actualizados los registros de capacitación de su personal donde volcará toda la información acerca de la formación recibida.
  - El contratista asegurará que todo el personal esté vestido de forma correcta y presentable con uniformes apropiados y lleve ropa de trabajo (incluyendo ropa de protección y calzado cuando se requiera), mantenga un elevado nivel de higiene personal acorde con sus tareas asignadas, y lleve visible de manera permanente los medios de identificación establecidos en el hospital para todo el personal.
- El personal de las empresas contratistas que por razón del desempeño de prestaciones objeto del presente contrato, permanezca en las instalaciones hospitalarias, deberá seguir las siguientes normas:
  - No podrá tener acceso a aquellos servicios que correspondan exclusivamente a los empleados públicos, tales como cursos de formación, servicio médico, aparcamientos, reconocimientos médicos, etc.
  - Tendrá acceso a las cafeterías, comedores, en las condiciones que correspondan al público en general.
  - En ningún caso podrá percibir indemnizaciones por razón de servicio con cargo a los presupuestos de GISPASA.
  - No tendrán acceso al correo electrónico corporativo. Si fuera estrictamente necesario dotarles de cuenta de correo electrónico, en la dirección de correo deberá dejarse constancia de que se trata de personal externo. Tampoco podrán tener acceso, salvo en situaciones muy excepcionales, a la Intranet corporativa, y en ese caso limitado a los aspectos relacionados con la ejecución del servicio.
  - Las tarjetas de control de acceso del personal de la contratista serán especiales y distintas de las de los empleados públicos, y no incorporarán el control horario del trabajador.
  - En ningún caso se proveerá a los trabajadores de la empresa de tarjetas de visita corporativas.



## 9.6 Condiciones de subrogación en contratos de trabajo

El contratista, con arreglo a lo previsto en la Disposición adicional cuarta del Convenio Estatal de Restauración Colectiva, estará obligado a la subrogación del personal que viene prestando actualmente dichas tareas, de conformidad con lo dispuesto en el mismo, configurándose esta obligación como contractual esencial, cuyo incumplimiento dará lugar a la resolución del contrato.

Las condiciones de los contratos de los trabajadores a los que afecte la subrogación al objeto de permitir una exacta evaluación de los costes laborales, se detalla en el Anexo VII de la presente memoria.

Asimismo, 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 está obligado a 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, GISPASA, acreditada la falta de pago de los citados salarios, procederá conforme a lo previsto en el artículo 130.6 de la citada Ley.

Se considera esta obligación como contractual esencial, cuyo incumplimiento dará lugar a la resolución del contrato. El incumplimiento por el contratista de la obligación prevista en el artículo 130 LCSP dará lugar a la imposición de penalidades dentro de los límites establecidos en el artículo 192 del mismo texto legal.

## 9.7 Condiciones especiales de ejecución

Son condiciones especiales de ejecución que darán lugar a la imposición de las penalidades que se determinan en la cláusula correspondiente las siguientes:

- Mantener los valores medioambientales que puedan verse afectados por la ejecución del contrato de forma que se reduzca al máximo la afección de los mismos a la función asistencial del HUCA y del personal, pacientes y familiares, en lo relativo a:
  - Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y todo tipo de residuos generados en la zona de trabajo.
  - Uso de contenedores y bidones en buen estado, debidamente sellados y señalizados.
  - Segregación de los residuos generados, con especial atención de los considerados peligrosos.
- El reemplazo de personal para cubrir las ausencias de trabajo ocasionadas por bajas por enfermedad, vacaciones, permisos, licencias, accidentes, etc., garantizando la prestación efectiva de los servicios contratados y en el plazo máximo de veinticuatro horas.
- La entrega junto con la factura mensual de los trabajos de los documentos o justificantes oficiales correspondientes a cotizaciones sociales, nóminas, seguros de accidentes, mutuas, etc., del personal adscrito al servicio a efectos de comprobar el cumplimiento de las obligaciones salariales mínimas establecidas en el Convenio colectivo sectorial así como del pago de los salarios en las condiciones en él establecidas.

En todo caso, se considera condición especial de ejecución el cumplimiento como mínimo de las condiciones recogidas en el Convenio Colectivo sectorial.

## 9.8 Responsables del trabajo por parte del Proveedor de Servicio

El contratista deberá entregar a GISPASA confirmación del equipo humano responsable del contrato, identificado en el Compromiso de Adscripción de Medios definido en la presente memoria, o en su caso, propuesta de sustitución de alguno de los perfiles por otro de igual experiencia y aptitud, de forma que tal propuesta deberá ser aprobada por GISPASA.

GISPASA tendrá la facultad en todo momento durante la vigencia del contrato de solicitar al contratista la sustitución de cualquier miembro del equipo de trabajo, si a su juicio éste no estuviese cumpliendo con sus obligaciones perjudicando la buena marcha del contrato, bien porque la calidad, eficiencia, seguridad o disponibilidad del servicio no sea idónea, o los trabajadores no actúen con la corrección y el cuidado precisos en el desarrollo de su trabajo. En tal caso GISPASA lo notificará por escrito, estando obligado el contratista a proponer un candidato para reemplazar a dicha persona por otra con el perfil, cualificación y experiencia adecuados al puesto en cuestión, en el plazo de 20 días naturales desde la notificación.

## 9.9 Prevención de Riesgos Laborales

El contratista está obligado al cumplimiento de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, sobre Prevención de Riesgos Laborales, y del Reglamento de los Servicios de Prevención, aprobado por Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, así como de las normas que se promulguen durante la ejecución del contrato.

La empresa contratista deberá satisfacer todo lo previsto, en su Sector, por la Reglamentación vigente de Prevención de Riesgos Laborales estando en posesión de cuantas acreditaciones legales sean necesarias. En especial, lo relativo a los principios de la acción preventiva (art. 15 de la Ley 31/1995), información de los trabajadores (art. 18 de la Ley 31/1995), formación de los trabajadores (art. 19 de la Ley 31/1995), equipos de trabajo y medios de protección (art. 17 de la Ley 31/1995), recabando cuando sea preciso de los fabricantes, importadores y suministradores para los equipos y medios de protección que precisen adquirir.

El contratista podrá realizar los trabajos de control de seguridad y salud de las obras de instalación con sus propios medios y/o subcontratando total o parcialmente a otra u otras empresas estos servicios o su auditoría independiente.

A efectos de acreditar el cumplimiento de estos requisitos, el contratista aportará la declaración jurada.

La empresa adjudicataria, previo al inicio de la actividad, deberá aportar la siguiente documentación:

- a) Modalidad organizativa: Documento acreditativo de disponer de concierto en vigor con servicio de prevención ajeno, disponer de Servicio de Prevención propio o trabajadores designados.
- b) Evaluación de riesgos correspondientes a los servicios contratados. Cuando sea necesaria la presencia de recurso preventivo por la realización de trabajos con riesgos especialmente graves, la empresa contratista identificará en la evaluación de riesgos los trabajos o tareas con tales riesgos, y determinar la forma de llevarlos a cabo.
- c) Listado nominal de trabajadores/as que presten funciones en el centro de trabajo, así como designación de un representante válido para la correcta coordinación con la empresa.
- d) Justificantes de formación e información en materia preventiva a los/as trabajadores/as que van a prestar servicios.
- e) Justificante de entrega de equipos de protección individual, que en su caso fueran necesarios, a los/as trabajadores/as que van a prestar servicios.

- f) Certificados de aptitud de los/as trabajadores/as que vayan a prestar servicios.
- g) Compromiso de notificar, de los nuevos riesgos que puedan surgir en el transcurso de la actividad o situaciones de emergencia, sobre todo si son riesgos graves, si han ocurrido accidentes de trabajo durante la actividad, de informar sobre los riesgos específicos de su actividad que pueden afectar a trabajadores de otras empresas y notificar si van a realizar actividades o procesos que reglamentariamente sean considerados como peligrosos o con riesgos especiales según Ley 54/2003.
- h) Relación de sustancias y equipos de trabajo, justificando su marcado CE o conformidad.

En caso de subcontratación, se hace extensivo las mismas obligaciones a la empresa subcontratista, siendo el contratista el responsable de su recopilación y entrega a GISPASA.

Dichos requisitos serán acreditados ante GISPASA, cuando sea requerido para ello, en cualquier momento durante la vigencia del contrato o, en todo caso, antes de la devolución de la garantía definitiva a la finalización y recepción del mismo.

## 9.10 Control de Calidad y Medio Ambiente

La calidad, la protección del Medio Ambiente y la eficiencia energética en un marco seguro para los trabajadores es un compromiso de esta organización que cumple con los requisitos de las normas de UNE-EN ISO 9001-2015 Y UNE-EN ISO 14001:2015 de calidad y medioambiente respectivamente.

En consecuencia GISPASA solicita y exige al contratista su colaboración en el cumplimiento de los procedimientos internos establecidos y en la correcta actuación ambiental, es decir, cumpliendo con la legislación ambiental aplicable a las actividades que desempeña, así como a otros requisitos que GISPASA suscriba.

Para ello la adjudicataria deberá cumplir:

- Con los requisitos legales y normativa aplicable y otros requisitos que la organización suscriba.
- Minimizar, reciclar, reutilizar, y gestionar adecuadamente los residuos generados en las actividades realizadas y optimizar el consumo de recursos.
- Corregir las no conformidades que se produzcan poniendo énfasis en la prevención para evitar su repetición.
- Prevenir, minimizar y en la medida de lo posible eliminar la contaminación y las perturbaciones que incidan negativamente en el entorno ambiental.

Todo ello deberá llevarse a cabo mediante una competencia, concienciación y formación ambiental del personal adecuada, por lo que GISPASA pone a disposición del contratista un Sistema Integrado de Gestión que incluyen entre otros temas la correcta gestión de residuos en nuestras instalaciones.

La adjudicataria responderá de cualquier incidente medioambiental que causara. Para evitarlos adoptará con carácter general las medidas preventivas oportunas en especial las relativas a evitar vertidos indeseados, emisiones contaminantes, y abandono de cualquier tipo de residuo con extrema atención a la gestión de peligrosos.

También el contratista adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación ambiental vigente que sea de aplicación al trabajo realizado.

A continuación se relaciona una lista no exhaustiva de algunas prácticas a las que el contratista se compromete a asumir para conseguir una buena gestión ambiental.

- Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y todo tipo de residuos generados en la zona de trabajo (lo tramitará a través de gestor autorizado)
- Uso de contenedores y bidones en buen estado, debidamente sellados y señalizados.
- Segregación de los residuos generados, con especial atención de los considerados peligrosos.
- Previsión de derrames, y prohibición de proceder a cualquier vertido incontrolado.
- Informará inmediatamente al departamento de Calidad, Prevención y Medio Ambiente de cualquier incidente medioambiental que se produzca en el desarrollo de sus trabajos.

### **9.11 Modificaciones del contrato y mantenimiento de su equilibrio económico.**

Una vez perfeccionado el contrato, GISPASA sólo podrá introducir modificaciones en éste, por razones de interés público en los casos y en la forma prevista en la Subsección cuarta de la LCSP.

#### **9.11.1 Modificaciones contractuales previstas**

Se considerarán modificaciones contempladas en el contrato, a los efectos previstos en el artículo 204 LCSP el aumento, reducción o supresión de las prestaciones objeto de este contrato, o la sustitución de unas prestaciones por otras, siempre que las mismas están comprendidas en el contrato.

Se considerarán modificaciones contempladas en el contrato, a los efectos previstos en el artículo 204 LCSP el aumento, reducción o supresión de las prestaciones objeto de este contrato, o la sustitución de unas prestaciones por otras, siempre que las mismas están comprendidas en el contrato. La modificación no puede suponer el establecimiento de nuevos precios unitarios no previstos en el contrato.

Se consideran modificaciones previstas el incremento de los servicios de alimentación a pacientes o personal autorizado, como consecuencia de circunstancias asistenciales que supongan un incremento de los previstos en la presente memoria teniendo en cuenta el presupuesto máximo estimado.

El total de las modificaciones previstas afectarían como máximo al 10 % del precio inicial del contrato.

Para la tramitación del modificado del contrato se llevarán a cabo los siguientes trámites:

- Propuesta técnica y económica motivada. El cálculo de las modificaciones se realizará mediante un cálculo proporcional del número de equipos a mantener conforme a lo previsto en el PPT.
- Audiencia al contratista por un plazo mínimo de tres días hábiles
- Informe existencia de crédito
- Informe sobre la viabilidad jurídica de la propuesta de modificación
- Aprobación por el órgano de contratación o por delegación de éste.

### **9.11.2 Modificaciones contractuales no previstas**

Una vez perfeccionado el contrato, el Órgano de Contratación sólo podrá introducir modificaciones en el mismo por razones de interés público en los casos y con los límites establecidos en el artículo 205 LCSP.

Estas modificaciones serán en todo caso obligatorias para el contratista y deberán ser acordadas por el Órgano de Contratación, previa tramitación del procedimiento previsto en el artículo 207 LCSP.

Cada vez que se modifiquen las condiciones contractuales, el contratista queda obligado a la actualización del Programa de Trabajo.

### **9.12 Causas de resolución**

El contrato se extinguirá por su cumplimiento o por su resolución. Serán causas de resolución del contrato, además de las previstas en el derecho privado, las siguientes:

1. La muerte o incapacidad sobrevenida del contratista individual o la extinción de la personalidad jurídica de la sociedad contratista, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 98 de la LCSP, relativo a la sucesión del contratista.
2. La declaración de concurso o la declaración de insolvencia en cualquier otro procedimiento.
3. El mutuo acuerdo entre GISPASA y el contratista.
4. La demora en el cumplimiento de los plazos por parte del contratista.
5. El incumplimiento de la obligación principal del contrato.
6. El incumplimiento de la adscripción de medios comprometida.
7. La imposibilidad de ejecutar la prestación en los términos inicialmente pactados, cuando no sea posible modificar el contrato conforme a las normas previstas en el presente, o cuando dándose aquellas, las modificaciones impliquen, aislada o conjuntamente, alteraciones del precio del mismo, en cuantía superior en más o en menos, al 20% del precio inicial del contrato con exclusión del IVA.
8. El desistimiento antes de iniciar la prestación del servicio o la suspensión por causa imputable al órgano de contratación de la iniciación del contrato por plazo superior a cuatro meses a partir de la fecha señalada en el mismo para su comienzo.
9. El desistimiento una vez iniciado la prestación del servicio o la suspensión del contrato por plazo superior a ocho meses acordada por el órgano de contratación.
10. El desistimiento una vez iniciado la prestación del servicio o la suspensión del contrato por plazo superior a ocho meses acordada por el órgano de contratación.
11. El impago, durante la ejecución del contrato, de los salarios por parte del contratista a los trabajadores que estuvieran participando en la misma y/o el incumplimiento de las condiciones recogidas en el Convenio Colectivo Sectorial de aplicación.

12. La subrogación de los trabajadores que hubiesen venido desempeñando su jornada de trabajo en el centro en que se preste el servicio objeto del contrato de acuerdo con las condiciones previstas en el Convenio Colectivo de aplicación.
13. La demora superior a seis meses por parte de GISPASA en la entrega al contratista de la contraprestación a que se obligó según el contrato.
14. La supresión del servicio por razones de interés público.
15. La imposibilidad de la explotación del servicio como consecuencia de acuerdos adoptados por GISPASA con posterioridad al contrato.
16. La imposición reiterada de penalizaciones conforme a lo dispuesto en la cláusula 9.4 de la presente memoria.
17. Serán asimismo causas de resolución del contrato, el incumplimiento de las restantes obligaciones contractuales esenciales, calificadas como tales en el presente Pliego o en el contrato.
18. La supresión del servicio por razones de interés público.
19. La imposibilidad de la explotación del servicio como consecuencia de acuerdos adoptados por GISPASA con posterioridad al contrato.
20. La intervención de la explotación del servicio por un plazo superior al establecido en la cláusula 9.15, sin que el contratista haya garantizado la asunción completa de sus obligaciones.

### **9.13 Aplicación de las causas de resolución**

La resolución del contrato se acordará por el órgano de contratación, de oficio o a instancia del contratista.

No obstante, en caso de resolución del contrato por la causa señalada en el número 11 anterior, solo se acordará, con carácter general, a instancia de los representantes de los trabajadores de la empresa contratista, excepto cuando los trabajadores afectados por el impago de salarios sean trabajadores en los que procediera la subrogación de conformidad con el artículo 130 LCSP y el importe de los salarios adeudados por la empresa contratista supere el 5 por ciento del precio de adjudicación del contrato, en cuyo caso la resolución podrá ser acordada directamente por el órgano de contratación de oficio.

La declaración de insolvencia en cualquier procedimiento y las modificaciones del contrato en los casos en que no se den las circunstancias establecidas en los artículos 204, 205 LCSP, darán siempre lugar a la resolución del contrato.

Serán potestativas para GISPASA y para el contratista las restantes modificaciones no previstas en el contrato cuando impliquen, aislada o conjuntamente, una alteración en cuantía que exceda del 20 por ciento del precio inicial del contrato, IVA excluido.

En los restantes casos, la resolución podrá instarse por aquella parte a la que no le sea imputable la circunstancia que diera lugar a la misma.

Cuando la causa de resolución sea la muerte o incapacidad sobrevenida del contratista individual la Administración podrá acordar la continuación del contrato con sus herederos o sucesores.

La resolución por mutuo acuerdo solo podrá tener lugar cuando no concurra otra causa de resolución que sea imputable al contratista, y siempre que razones de interés público hagan innecesaria o inconveniente la permanencia del contrato.

En caso de declaración en concurso la Administración potestativamente continuará el contrato si razones de interés público así lo aconsejan, siempre y cuando el contratista prestare las garantías adicionales suficientes para su ejecución, considerándose suficientes las previstas en el artículo 212 LCSP.

#### **9.14 Efectos de la Resolución**

Los efectos de la resolución del contrato serán los siguientes:

- Cuando la resolución del contrato obedezca al mutuo acuerdo, los derechos de las partes se acomodarán a lo válidamente estipulado entre GISPASA y el contratista.
- El incumplimiento por parte de GISPASA de las obligaciones del contrato determinará para aquélla, con carácter general, el pago de los daños y perjuicios que por tal causa se irroguen al contratista, debiendo indemnizará al contratista de los daños y perjuicios que se le irroguen, incluidos los beneficios futuros que deje de percibir.
- Cuando el contrato se resuelva por incumplimiento culpable del contratista le será incautada la garantía y deberá, además, indemnizar a GISPASA los daños y perjuicios ocasionados. en lo que excedan del importe de la garantía incautada.

Si como consecuencia del incumplimiento del contratista se derivase perturbación grave y no reparable por otros medios en el servicio, GISPASA acordará la intervención en el mismo podrá acordar la intervención del mismo en los términos establecidos en la cláusula siguiente. En todo caso, el concesionario deberá abonar a GISPASA los daños y perjuicios que efectivamente le haya ocasionado

- Cuando la resolución se acuerde por las causas recogidas en el número 7 anterior, el contratista tendrá derecho a una indemnización del 3 por ciento del importe de la prestación dejada de realizar, salvo que la causa sea imputable al contratista o este rechace la modificación contractual propuesta por GISPASA al amparo del artículo 205 LCSP.

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.

Al tiempo de incoarse el expediente administrativo de resolución del contrato por las causas establecidas en los números 2, 4, 6 y 7 anteriores, podrá iniciarse el procedimiento para la adjudicación del nuevo contrato, si bien la adjudicación de este quedará condicionada a la terminación del expediente de resolución. Se aplicará la tramitación de urgencia a ambos procedimientos.

Hasta que se formalice el nuevo contrato, el contratista quedará obligado, en la forma y con el alcance que determine el órgano de contratación, a adoptar las medidas necesarias por razones de seguridad, o indispensables para evitar un grave trastorno al servicio público o la ruina de lo construido o fabricado. A falta de acuerdo, la retribución del contratista se fijará a instancia de este por el órgano de contratación, una vez concluidos los trabajos y tomando como referencia los precios que sirvieron de base para la celebración del contrato. El contratista podrá impugnar esta decisión ante el órgano de contratación que deberá resolver lo que proceda en el plazo de quince días hábiles.

Cuando el contratista no pueda garantizar las medidas indispensables establecidas en el párrafo anterior, la Administración podrá intervenir garantizando la realización de dichas medidas bien con sus propios medios, bien a través de un contrato con un tercero.

### **9.15 Intervención del servicio de explotación de cafeterías**

En el supuesto de que el contratista no pueda hacer frente, temporalmente y con grave daño social, a la explotación de la cafetera y venta automatizada por causas ajenas al mismo o incurriese en un incumplimiento grave de sus obligaciones que pusiera en peligro dicha explotación, GISPASA podrá acordar previa audiencia la intervención de servicio.

El acuerdo del órgano de contratación será notificado al contratista y si este, dentro del plazo que se le hubiera fijado, no corrigiera la deficiencia se ejecutará la intervención.

Efectuada la intervención, corresponderá al órgano de contratación la explotación directa de la y la percepción de la contraprestación establecida, pudiendo utilizar el mismo personal y material del contratista. El órgano de contratación designará uno o varios interventores que sustituirán plena o parcialmente al personal directivo de la empresa concesionaria.

La explotación del servicio o intervención se efectuará por cuenta y riesgo del contratista, a quien se devolverá, al finalizar aquel, con el saldo que resulte después de satisfacer todos los gastos, incluidos los honorarios de los interventores, y deducir, en su caso la cuantía de las penalidades impuestas.

La intervención tendrá carácter temporal y su duración será la que determine el órgano de contratación sin que pueda exceder, incluidas las posibles prórrogas, de tres años. El órgano de contratación acordará de oficio o a petición del contratista el cese del secuestro o intervención cuando resultara acreditada la desaparición de las causas que lo hubieran motivado y el concesionario justificase estar en condiciones de proseguir la normal explotación del servicio. Transcurrido el plazo fijado para la intervención sin que el concesionario haya garantizado la asunción completa de sus obligaciones, el órgano de contratación podrá resolver el contrato.

### **9.16 Plazo de garantía y responsabilidades del contratista**

Se establece un periodo de garantía de tres meses desde la fecha de finalización de la vigencia del contrato. 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 al contratista la subsanación de los mismos.

Terminado el plazo de garantía sin que GISPASA haya formalizado alguno de los reparos o la denuncia a que se refieren los apartados anteriores, el contratista quedará exento de responsabilidad por razón de la prestación efectuada.

### **9.17 Cesión del contrato**

Los derechos y obligaciones dimanantes del contrato podrán ser cedidos por el contratista a un tercero siempre que las cualidades técnicas o personales del cedente no hayan sido razón determinante de la adjudicación del contrato, y de la cesión no resulte una restricción efectiva de la competencia en el mercado. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 214.2 b) de la LCSP, no podrá autorizarse la cesión a un tercero cuando esta suponga una alteración sustancial de las características del contratista si estas constituyen un elemento esencial del contrato.

Cuando la adjudicación se realice a favor de una UTE creada específicamente para la ejecución del contrato, se permite la cesión de las participaciones de esa sociedad; el supuesto en que, por implicar un cambio de control sobre el contratista, esa cesión de participaciones deba ser



equiparada a una cesión contractual se requerirá la previa autorización de acuerdo con lo previsto en el artículo 214 de la LCSP.

Para que los contratistas puedan ceder sus derechos y obligaciones a terceros, se exigirán los siguientes requisitos:

- Que el órgano de contratación autorice, de forma previa y expresa, la cesión. Dicha autorización se otorgará siempre que se den los requisitos previstos en las letras siguientes. El plazo para la notificación de la resolución sobre la solicitud de autorización será de dos meses, transcurrido el cual deberá entenderse otorgada por silencio administrativo.
- Que el cedente tenga ejecutado al menos un 20 por 100 del importe del contrato; no será de aplicación este requisito si la cesión se produce encontrándose el contratista en concurso aunque se haya abierto la fase de liquidación, o se haya puesto en conocimiento del juzgado competente para la declaración del concurso que ha iniciado negociaciones para alcanzar un acuerdo de refinanciación, o para obtener adhesiones a una propuesta anticipada de convenio, en los términos previstos en la legislación concursal.
- Que el cesionario tenga capacidad para contratar con la Administración y la solvencia que resulte exigible en función de la fase de ejecución del contrato, debiendo estar debidamente clasificado si tal requisito ha sido exigido al cedente, y no estar incurso en una causa de prohibición de contratar.
- Que la cesión se formalice, entre el contratista y el cesionario, en escritura pública.

El cesionario quedará subrogado en todos los derechos y obligaciones que corresponderían al cedente.

## **9.18 Subcontratación**

La celebración de los subcontratos estará sometida al cumplimiento de los requisitos y condiciones establecidos en el artículo 215 de la LCSP.

La subcontratación en el presente contrato únicamente podrá recaer sobre prestaciones accesorias.

El Responsable del contrato podrán acceder en cualquier momento al Libro de Subcontratación y a la documentación o título que acredite la posesión de la maquinaria que utiliza cada empresa.

Los subcontratistas quedarán obligados sólo ante el adjudicatario principal que asumirá, por tanto, la total responsabilidad de la ejecución del contrato frente a GISPASA, con arreglo estricto a los pliegos de cláusulas jurídicas y a los términos del contrato. El conocimiento que tenga GISPASA de los subcontratos celebrados en virtud de las comunicaciones a que se refiere el artículo 215.2 b) y c) de la LCSP, o la autorización que otorgue en el supuesto previsto en la letra d) del mismo artículo, no alterarán la responsabilidad exclusiva del adjudicatario principal.

En ningún caso podrá concertarse por el contratista la ejecución parcial del contrato con personas inhabilitadas para contratar de acuerdo con el ordenamiento jurídico o comprendidas en alguno de los supuestos del artículo 71 de la LCSP.

El contratista deberá informar a los representantes de los trabajadores de la subcontratación, de acuerdo con la legislación laboral.

El contratista debe obligarse a abonar a los subcontratistas o suministradores el precio pactado en los plazos y condiciones que se establecen en el artículo 216 de la LCSP.

## **9.19 Cumplimiento del contrato**

Una vez finalizado el plazo del contrato, sin perjuicio de lo previsto en el presente para el caso en que a su finalización no se formalice el nuevo contrato, en cuyo caso a su finalización el contratista deberá entregar las obras, instalaciones, equipamientos y mobiliario, a que esté obligado con arreglo al contrato y en el estado de conservación y funcionamiento adecuados.

## **9.1 Comprobación de los trabajos y responsabilidad del contratista**

GISPASA comprobará que el contratista lleva a cabo la prestación de los servicios objeto del presente contrato por los medios que considere y a través de los informes que deberá entregar a GISPASA en cumplimiento del mismo. En todo caso el responsable del contrato a la vista de la documentación e información recibida conformará las correspondientes facturas como prueba de su conformidad.

El Responsable del Contrato podrá sin previo aviso acceder a los servicios de cafetería, restauración y cocina a fin de comprobar la calidad y cantidad de los productos a suministrar y el cumplimiento de las prescripciones contractuales.

Si se demuestra incumplimiento por parte del contratista del cual se derivase perturbación grave y no reparable por otros medios en el servicio a prestar GISPASA podrá acordar resolución del contrato o la intervención del mismo hasta que aquélla desaparezca. En todo caso, el contratista deberá abonar a GISPASA los daños y perjuicios que efectivamente le haya irrogado, ello sin perjuicio del régimen de penalidades que pudiera corresponder con arreglo a lo previsto en el presente.

El Responsable del Contrato determinará si la prestación realizada por el contratista se ajusta a las prescripciones establecidas para su ejecución y cumplimiento, requiriendo, en su caso, la realización de las prestaciones contratadas y la subsanación de los defectos observados con ocasión de su recepción. Si los trabajos efectuados no se adecuan a la prestación contratada, como consecuencia de vicios o defectos imputables al contratista, podrá rechazar la misma quedando exento de la obligación de pago o teniendo derecho, en su caso, a la recuperación del precio satisfecho.

En el caso de que Responsable del Contrato estimase incumplidas las prescripciones técnicas del contrato, dará por escrito motivado al contratista las instrucciones precisas y detalladas con el fin de remediar las faltas, vicios o defectos observados, haciendo constar en dicho escrito las observaciones que estime oportunas, concediéndole audiencia durante, al menos, quince días hábiles, a fin de que presente las alegaciones y documentos que estime oportunos.

Los plazos establecidos en esta memoria para tramitar las facturas y proceder a su pago se entenderán suspendidos en tanto el contratista no remedie las faltas, vicios o defectos observados.

## **9.2 Propiedad de los trabajos**

Los trabajos que se realicen y los documentos y registros que se generen en cualquiera de las fases del presente contrato serán propiedad de GISPASA, y ésta, en su consecuencia, podrá recabar en cualquier momento las entregas de parte del trabajo realizado, siempre que no afecte al correcto desarrollo de los trabajos.

El contratista, conforme a lo dispuesto en el presente, no podrá utilizar para sí ni proporcionar a terceros datos alguno de los trabajos contratados ni publicar, total o parcialmente, el contenido de los mismos sin autorización escrita de GISPASA.

En todo caso el Contratista será responsable de los daños y perjuicios que se deriven del incumplimiento de esta obligación.

Con una antelación mínima de 6 meses a la finalización del contrato, el contratista presentará inventario de equipamientos, instalaciones y mobiliario a entregar a GISPASA, de forma que se verifique que aquellos se encuentran en el debido estado de conservación y funcionamiento adecuados de acuerdo con lo previsto en la presente cláusula.

### **9.3 Recepción del contrato**

Dentro de los tres meses anteriores a la finalización del contrato, GISPASA adoptará las medidas encaminadas a la entrega de equipamientos, instalaciones y muebles, que responderán a los incorporados en el inventario existente y de forma que se verifique que aquellos se encuentran en el debido en el estado de conservación y funcionamiento adecuados. En caso contrario GISPASA requerirá la subsanación de los defectos observados o la reposición de aquellos elementos que no se encuentren en estado de ser recibidos.

Finalizado el plazo, la explotación del servicio de cafeterías y venta automatizada revertirá a GISPASA, 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.

Dentro del mes siguiente a la finalización del plazo contractual y una vez manifestada y comprobada su conformidad, se procederá a su recepción mediante un acto formal y positivo de recepción o conformidad.

La recepción del contrato por GISPASA no exonera al contratista por los defectos o imprevisiones en que haya podido incurrir, reservándose GISPASA las acciones oportunas a efectos de depurar la responsabilidad del contratista por cualquier eventual incumplimiento detectado con posterioridad.

### **9.4 Daños y perjuicios e imposición de penalidades**

#### **9.4.1 Penalidades por incumplimientos de las condiciones especiales de ejecución**

Cuando el contratista incumpla las condiciones especiales de ejecución que a continuación se relacionan, el Órgano de Contratación le impondrá las siguientes penalidades:

- Mantener los valores medioambientales que puedan verse afectados por la ejecución del contrato de forma que se reduzca al máximo la afección de los mismos a la función asistencial del HUCA y del personal, pacientes y familiares, en lo relativo a:
  - Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y todo tipo de residuos generados en la zona de trabajo. 60 euros por día de incumplimiento.
  - Uso de contenedores y bidones en buen estado, debidamente sellados y señalizados. 60 euros por día de incumplimiento.
  - Segregación de los residuos generados, con especial atención de los considerados peligrosos. 60 euros por día de incumplimiento.
- El reemplazo de personal para cubrir las ausencias de trabajo ocasionadas por bajas por enfermedad, vacaciones, permisos, licencias, accidentes, etc., garantizando la prestación efectiva de los servicios contratados y en el plazo máximo de veinticuatro horas: 200 euros por cada día de retraso.

- La entrega junto con la factura de los trabajos de los documentos o justificantes oficiales correspondientes a cotizaciones sociales, nóminas, seguros de accidentes, mutuas, etc., del personal adscrito al servicio a efectos de comprobar el cumplimiento de las obligaciones salariales mínimas establecidas en el Convenio Colectivo Sectorial de aplicación así como del pago de los salarios en las condiciones en él establecidas: 60 euros por cada día de retraso.

#### **9.4.2 Penalidades por demora**

En caso de incumplimiento del plazo total del contrato, así como de los plazos parciales señalados, en su caso, para su ejecución sucesiva, o cuando la demora en el cumplimiento de aquellos haga presumir razonablemente la imposibilidad de cumplir el plazo total, el contratista incurrirá en mora.

La constitución en mora del contratista no precisará intimación previa por parte de GISPASA.

Cuando el contratista, por causas imputables al mismo, hubiere incurrido en demora respecto al cumplimiento del plazo total, GISPASA podrá optar, atendidas las circunstancias del caso, por la resolución del contrato o por la imposición de las penalidades diarias en la proporción de 0,60 euros por cada 1.000 euros del precio del contrato, IVA excluido.

Cada vez que las penalidades por demora alcancen un múltiplo del 5 por 100 del precio del contrato, IVA excluido, el órgano de contratación estará facultado para proceder a la resolución del mismo o acordar la continuidad de su ejecución con imposición de nuevas penalidades.

#### **9.4.3 Penalidades por incumplimientos del contratista**

Con independencia de las responsabilidades en que el contratista pueda incurrir por la prestación de un deficiente servicio y las medidas que GISPASA pueda adoptar, en el Anexo VI de la presente memoria se determinan los parámetros de control de los servicios a prestar.

Dicho anexo detalla los estándares de control y la categoría de los fallos cuyo incumplimiento implicaría posibles penalizaciones, así como la cuantía de estas y sus tolerancias.

No obstante lo anterior, la acumulación de tres penalizaciones en un mes será suficiente para que GISPASA pueda recusar los servicios realizados en dicho periodo de tiempo quedando exenta del pago del precio correspondiente.

La recusación se hará siempre por escrito motivado. El contratista dispondrá de un plazo de diez (10) días a partir del día siguiente al de notificación del escrito de recusación para manifestar lo que estime oportuno en defensa de sus derechos e intereses.

Para que puedan surtir los efectos regulados en este contrato las penalizaciones deberán ser expresas y comunicarse por escrito. El contratista dispondrá de un plazo de diez (10) días hábiles a partir del día siguiente al de comunicación de la penalidad para manifestar lo que estime oportuno en defensa de sus derechos e intereses.

La aplicación y pago de las penalidades reguladas en esta cláusula, así como la recusación de los trabajos, no excluye la indemnización a que GISPASA pueda tener derecho por daños y perjuicios causados por retrasos o ejecución defectuosa imputables al contratista. En todo caso la garantía responderá de la efectividad de aquéllas cuando no puedan deducirse de los documentos de pago al contratista.

#### **9.4.4 Penalidades referidas al pago a subcontratistas**

En el caso de que se incumplan las condiciones especiales de ejecución referidas al pago a subcontratistas, el Órgano de Contratación podrá imponer las siguientes penalidades

Por no aportar justificante del pago a subcontratistas en el plazo máximo de diez días, a contar desde su reclamación por el Responsable del contrato: una penalidad del 3% del presupuesto del contrato, IVA. excluido.

Por no entregar la relación detallada de subcontratista, en el plazo máximo de diez días a contar desde que sea reclamada tal documentación por el Responsable del contrato: una penalidad del 7% del presupuesto del contrato, IVA. excluido.

Por la falta de pago a los subcontratistas en el plazo de 30 días a contar desde la conformidad con el trabajo realizado: una penalidad del 10% del presupuesto del contrato, IVA. excluido.

#### **9.4.5 Penalidades referidas al abono de salarios**

Los retrasos reiterados en el pago de los salarios a los trabajadores que participen en la ejecución del contrato darán lugar a la imposición de una penalidad del 10% del precio del contrato, IVA. excluido, por cada trabajador. Se entiende por retraso reiterado cuando supere dos mensualidades.

La misma penalidad procederá en el caso de aplicación de condiciones salariales inferiores a las derivadas de los convenios colectivos que sea grave y dolosa, entendiéndose por tal, el pago de salarios por debajo del 75% del convenio, o la aplicación a los trabajadores de cláusulas que vayan en esa línea de decremento de sus justas retribuciones.

La aplicación de esta penalidad exigirá la previa comunicación por parte de los trabajadores afectados.

#### **9.4.6 Alcance de las penalidades y procedimiento para su imposición**

Las penalidades se impondrán por acuerdo del Órgano de Contratación, o por delegación de éste, que será inmediatamente ejecutivo.

Las penalidades serán compatibles con la exigencia, en lo que exceda de aquéllas, de la compensación de los daños y perjuicios sufridos por GISPASA conforme a lo previsto en la presente cláusula.

Para la imposición de penalidades, así como para la determinación de los daños y perjuicios, GISPASA podrá solicitar informe sobre las causas y alcance del retraso al responsable designado por el contratista y concederle audiencia durante, al menos, siete días naturales, a fin de que presente las alegaciones y documentos que estime oportunos. Impuesta una penalidad mediante acuerdo de GISPASA, ésta se devengará de forma automática en función de la cuantía establecida. El acuerdo de GISPASA imponiendo la penalidad retrotraerá sus efectos al día en que, se devengase la misma.

Los importes de las penalidades por demora, así como, en su caso, de las indemnizaciones de daños y perjuicios, se harán efectivos mediante deducción de los mismos en la facturación correspondiente; si los pagos pendientes por parte de GISPASA no alcanzasen a cubrir, total o parcialmente, el importe de las penalidades o indemnizaciones, el contratista deberá proceder al pago de la diferencia. En todo caso, la garantía responderá de su efectividad.

## 10 CLAUSULA ADICIONAL

---

Los anexos que se relacionan a continuación constituyen parte integrante de la presente Memoria:

- ANEXO I. INSUFICIENCIA DE MEDIOS
- ANEXO II. ESTUDIO DE VIABILIDAD
- ANEXO III. TARIFAS DEL CONTRATO
- ANEXO IV. CRITERIOS DE VALORACIÓN
- ANEXO V. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR EN EL SOBRE 2 PROPOSICIÓN TÉCNICA. ASPECTOS NO VALORABLES MEDIANTE APLICACIÓN DE FÓRMULAS
- ANEXO VI. PARÁMETROS DE CONTROL
- ANEXO VII. RELACIÓN DE PERSONAL SUBROGABLE

En Oviedo, a 24 de abril de 2024



Beatriz Herrero Alvarez  
Departamento Jurídico y de Contratación  
GISPASA

## ANEXO I. INSUFICIENCIA DE MEDIOS

A la vista la propuesta de la Dirección de Infraestructuras y Mantenimiento de GISPASA sobre la necesidad consistente en llevar a cabo prestación del servicio de alimentación a pacientes y persona autorizado así como de cafeterías y venta automatizada para el Hospital Vital Álvarez Buylla de Mieres, informamos que:

- Que se trata de funciones muy específicas y especializadas, no habituales en la actividad propia de GISPASA, que sólo pueden realizar empresas que cumplan los requisitos establecidos en la presente memoria y en el Pliego de Prescripciones Técnicas, no disponiendo GISPASA de personal propio para llevar a cabo las tareas objeto de esta contratación
- Que, GISPASA no dispone de los medios materiales necesarios para la prestación de este servicio,
- Que se hace necesaria su externalización, asumiendo GISPASA las labores de supervisión de su ejecución, bajo la dirección del Dirección de Mantenimiento e Infraestructuras de GISPASA, siendo la unidad encargada del seguimiento y ejecución ordinaria de este contrato.

Lo que se informa el Departamento Jurídico y de Contratación a efectos del cumplimiento de lo previsto en el artículo 116.4.f) LCSP, cuando se haga necesario celebrar un contrato de servicios.

A la fecha del documento,



Beatriz Herrero Alvarez  
Departamento Jurídico y de Contratación  
GISPASA





## ANEXO III. TARIFAS DEL CONTRATO

### Tarifas productos extras fuera de pensión alimenticia

Producto	Precio IVA no incluido	IVA (10%)	Precio IVA incluido
LECHE ENTERA/SEMI/DESNATADA/SIN LACTOSA	1,12 €	0,11 €	1,23 €
ZUMO	2,10 €	0,21 €	2,31 €
PAQUETES DE GALLETAS/DIABÉTICAS	0,10 €	0,01 €	0,11 €
PAN TOSTADO/SIN SAL	0,08 €	0,01 €	0,09 €
YOGURES	0,20 €	0,02 €	0,22 €
GELATINAS	0,18 €	0,02 €	0,20 €
PIEZAS FRUTA	0,25 €	0,03 €	0,28 €
SOBRES AZÚCAR	0,01 €	0,00 €	0,01 €
SOBRES SACARINA	0,01 €	0,00 €	0,01 €
SOBRES DESCAFEINADO	0,07 €	0,01 €	0,08 €
SOBRES CACAO EN POLVO	0,19 €	0,02 €	0,21 €
AGUA DE 1,5	0,30 €	0,03 €	0,33 €
MERMELADA	0,06 €	0,01 €	0,07 €
MANTEQUILLA	0,05 €	0,01 €	0,06 €
SOBRE INFUSIONES	0,03 €	0,00 €	0,03 €
AZÚCAR KG	1,60 €	0,16 €	1,76 €
BOTES DE CACAO EN POLVO - 420 Gr.	9,80 €	0,98 €	10,78 €
BOLLOS DE PAN	0,20 €	0,02 €	0,22 €
CUBIERTOS Y VASOS DE PLÁSTICO	- €	- €	- €
SERVILLETAS	- €	- €	- €

## Tarifas de precios cafeterías

	<b>PUBLICICO</b>	<b>PERSONAL</b>
<b>MENÚ (Comida/cena)</b>		
PRIMER PLATO, SEGUNDO PLATO, POSTRE, PAN Y BEBIDA (0,5 cl.)	9,15 €	7,50 €
1/2 MENÚ PRIMER PLATO	5,50 €	4,50 €
1/2 MENÚ SEGUNDO PLATO	6,40 €	5,25 €
MENÚ COMPLETO TAKE AWAY	9,85 €	8,00 €
<b>DESAYUNOS</b>		
DESAYUNO COMPLETO (café con leche mediano con bollería (croissant, suizo, tostada)	2,80 €	2,25 €
DESAYUNO COMPLETO CON ZUMO NATURAL	5,15 €	4,10 €
<b>BEBIDAS CALIENTES</b>		
CAFÉ CON LECHE MEDIANO /VASO DE LECHE CON COLA CAO	1,40 €	1,10 €
CAFÉ CON LECHE NORMAL /SOLO/DESCAFEINADO/CORTADO/VASO DE LECHE 33 cl./INFUSIÓN/INFUSIÓN CON LECHE	1,20 €	1,00 €
CHOCOLATE	2,00 €	1,60 €
INFUSIONES CON LECHE	1,40 €	1,10 €
INFUSIONES ESPECIALES	1,55 €	1,35 €
<b>ZUMOS</b>		
ZUMOS NATURALES (NARANJA) 20 cl.	2,45 €	2,00 €
ZUMOS ENVASADOS 20 cl. (Naranja, Manzana, Piña, Melocotón, Tomate)	1,50 €	1,30 €
<b>BEBIDAS FRÍAS</b>		
REFRESCOS LATA (TIPO COCA COLA / AQUARIUS / NESTEA 33 cl.)	2,20 €	1,60 €
REFRESCOS BOTELLA 500 ml (TIPO COCA COLA)	2,55 €	2,20 €
BIO FRUTAS	1,50 €	1,30 €
BATIDOS	1,40 €	1,20 €
BOTE CERVEZA SIN ALCOHOL 33 cl.	1,55 €	1,35 €
CERVEZA IMPORTACIÓN SIN ALCOHOL BOTELLA 25 cl.	2,10 €	1,90 €

<b>AGUAS MINERALES</b>		
AGUA 1,5 LITROS	1,45 €	1,25 €
AGUA 50 cl.	1,20 €	1,00 €
AGUA 33 cl.	0,80 €	0,60 €
<b>BOLLERÍA</b>		
TRADICIONAL (CROISSANT, TOSTADA, SUIZO, DONUTS, BIZCOCHO CASERO ETC.) /SIN GLUTEN	1,50 €	1,30 €
ESPECIAL (RACIÓN TARTA AL GUSTO)	2,50 €	2,20 €
CHURRO (7 UNIDADES)	1,65 €	1,30 €
PASTAS (1 UNIDAD )	0,90 €	0,70 €
MUFFIN	1,80 €	1,60 €
GALLETAS COOKIES ESPECIALES	1,30 €	1,10 €
<b>SÁNDWICHES</b>		
SERRANO /VEGETAL CON HUEVO	3,50 €	3,30 €
YORK -QUESO/YORK Y QUESO	2,50 €	2,30 €
VEGETAL /MIXTO CON HUEVO	3,10 €	2,90 €
SÁNDWICH ESPECIAL DOBLE CAPA	2,60 €	2,40 €
<b>BOCADILLOS FRÍOS 100 gr</b>		
CHORIZO -SALCHICHON-JAMON SERRANO-QUESO MANCHEGO-SERRANO Y QUESO	3,50 €	3,00 €
BONITO CON MAHONESA O CON TOMATE	3,50 €	3,00 €
<b>BOCADILLOS CALIENTES 100 gr</b>		
POLLO EMPANADO-CALAMARES-TORTILLA ESPAÑOLA-LOMO CON QUESO	3,75 €	3,20 €
HAMBURGUESA NORMAL COMPLETA	3,75 €	3,20 €
TERNERA CON PIMIENTOS	4,60 €	4,20 €
<b>PINCHOS FRÍOS PAN 50 gr</b>		
SALCHICHÓN -CHORIZO-QUESO-BONITO CON TOMATE O MAYONESA-YORK Y QUESO-SERRANO Y QUESO	1,15 €	1,00 €

<b>PINCHOS CALIENTES PAN 50 gr</b>		
TORTILLA ESPAÑOLA -TORTILLA DE CHORIZO-CALAMARES-SAN JACOBO-LOMO CON QUESO-BEICON CON QUESO-COMPLETO LOMO-COMPLETO BAICON-POLLO EMPANADO-CARNE, ETC....	1,50 €	1,20 €
<b>ENSALADAS</b>		
MIXTA O PASTA	4,40 €	4,00 €
ENSALADAS ESPECIALES	4,65 €	4,20 €
<b>RACIONES</b>		
JAMÓN SERRANO-QUESO MANCHEGO	5,15 €	4,95 €
ENSALADILLA	4,45 €	4,25 €
CROQUETAS 6 UNIDADES	2,80 €	2,60 €
PATATAS BRAVAS -ALI OLI	2,80 €	2,60 €
PATATAS CHIPS	1,40 €	1,20 €
ACEITUNAS RELLENAS	2,10 €	1,90 €
CALAMARES	6,10 €	5,90 €
<b>PLATOS COMBINADOS</b>		
1-LOMO, TORTILLA DE BONITO Y ENSALADA	9,50 €	7,50 €
2-ESCALOPE, CROQUETAS Y TORTILLA DE JAMÓN	9,50 €	7,50 €
3-FILETE DE TERNERA, TORTILLA DE ESPÁRRAGOS Y ENSALADILLA	9,50 €	7,50 €
4-MERLUZA A LA ROMANA, ESPÁRRAGOS, CROQUETAS Y MAHONESA	9,50 €	7,50 €
5-TORTILLA DE GAMBAS, ENSALADILLA Y CROQUETAS	9,50 €	7,50 €
6-SAN JACOBO, HUEVO Y ENSALADA	9,50 €	7,50 €
7-ESPECIAL: SAN JACOBO, TORTILLA DE GAMBAS, CROQUETAS Y ENSALADA	9,50 €	7,50 €
<b>VARIOS</b>		
QUICHE LORRAINE	2,10 €	1,90 €
HOJALDRES RELLENOS 100 GR	2,70 €	2,50 €
EMPANADA DE BONITO	2,00 €	1,80 €
CROISSANT RELLENO	2,00 €	1,80 €
TABLA DE QUESOS REGIONALES/NACIONALES	3,40 €	3,20 €

FOCACCIA DE CEBOLLA-TOMATE-MEDITERRÁNEA O SIMILAR	2,70 €	2,50 €
CROQUETA (unidad)	0,85 €	0,65 €
BARRITAS DE CEREALES	1,10 €	0,90 €
EMPANADILLA (unidad)	0,85 €	0,65 €
TOSTA PIZZA DE BACON QUESO-CUATRO QUESOS-AMERICANA	2,00 €	1,80 €
RACIÓN PIZZA	2,00 €	1,80 €
ROLLER DE SETAS CON JAMÓN O SIMILAR	2,70 €	2,50 €
ROLLER DE TORTILLA FRANCESA CON QUESO FONDANT O SIMILAR	2,70 €	2,50 €
ROLLER DE BACON Y PAVO AL CURRY O SIMILAR	2,70 €	2,50 €
<b>POSTRES (CON O SIN LACTOSA)</b>		
ARROZ CON LECHE CASERO -PUDDING-COCTEL FRUTA-FLAN HUEVO	1,50 €	1,30 €
YOGUR	1,40 €	1,20 €
TARRINA DE HELADO	1,30 €	1,10 €
HELADOS MEGA Y SIMILAR	2,60 €	2,40 €
CORNETOS	2,25 €	2,05 €
OTROS HELADOS HIELO	1,40 €	1,20 €
PIEZA DE FRUTA	1,20 €	1,00 €
YOGUR PROBIÓTICO (BEBIBLE)	1,30 €	1,10 €
YOGUR BIO ESPECIAL	1,50 €	1,30 €
QUESO FRESCO-QUESO FRESCO CON MEMBRILLO	1,30 €	1,10 €
VASITO DE BROWNIE O SIMILAR/ENSALADA ESPECIAL FRUTAS	2,40 €	2,20 €
COPA DE YOGUR CREMOSO CON ARÁNDANOS O SIMILAR	2,10 €	1,90 €
<b>SUPLEMENTOS</b>		
MAHONESA	0,40 €	0,20 €
JAMÓN YORK	0,50 €	0,30 €
JAMÓN SERRANO	0,60 €	0,40 €
SOBRE MOSTAZA, SOBRE KÉTCHUP	0,30 €	0,10 €
DÚO ACEITE Y VINAGRE	0,50 €	0,30 €

PAN	0,55 €	0,35 €
SUPLEMENTO BEBIDA MENÚ	0,60 €	0,40 €
PORCIÓN MANTEQUILLA/MERMELADA	0,30 €	0,20 €
SUPLEMENTO POSTRE ESPECIAL MENÚ	1,80 €	1,60 €
SUPLEMENTO DE PINCHO EN PAN ESPECIAL TIPO MOLLETE	0,50 €	0,30 €
VASO TÉRMICO CAFÉ	0,15 €	0,10 €
RECIPIENTE COMIDA	0,70 €	0,50 €

## Tarifas Máquinas de venta automatizada

TARIFAS MAQUINAS DE VENTA AUTOMATIZADA	Precio IVA incluido
<b>BEBIDAS CALIENTES</b>	
CAFÉS	0,90
CAFÉS ESPECIALES	1,10
<b>BEBIDAS FRÍAS</b>	
REFRESCOS 33 CL (TIPO COCA COLA/PEPSI/FANTA)	1,35
REFRESCOS 33 CL (TIPO ACUARIUS/NESTEA)	1,45
AGUA MINERAL 50 CL	1,00
AGUA MINERAL 1,5 LITROS	1,50
LECHE BRIK 20 CL	0,85
GAZPACHO 33 CL	1,40
YOGURT PROBIÓTICO (BEBIBLE)	0,95
BATIDOS BRIK 200 ML/BEBIDAS DE SOJA 250 ML/BIOFRUTAS 330 ML/YOGOURT LIQUIDO 250 ML/ZUMO BRIK 200 ML	1,15
BATIDO TIPO SMOOTHIE FRESA, NARANJA, MANGO, 250 ML	2,30
BATIDO TIPO SMOOTHIE ALTA DURACIÓN 33 CL	1,45
BATIDO TIPO SMOOTHIE BAJA DURACIÓN 25 CL	2,85
BEBIDA DE SOJA 25 CL	1,10
<b>PRODUCTOS SOLIDOS</b>	
SNACK CHOCOLATE (TIPO KIT KAT)	1,15
SNACK SALADOS (TIPO BOLSA PATATAS FRITAS)	1,15
GALLETAS INTEGRALES 45 GRS/BARQUILLOS INTEGRALES 45 GRS	1,15
BOLLERÍA ENVASADA VARIADA (75-100 GRS)	1,15
GALLETAS CON CREMA VARIADA (TIPO PRÍNCIPE, CHIPS AHOY, OREO...)/GALLETAS SALADAS 31,5 GRS	1,15

TARRINAS IBÉRICOS DÚO	1,70
BARRITAS DE CEREALES (TIPO HERO MUESLY, ALL BRAN...)	1,15
SÁNDWICHES ENVASADOS 130 GRS VARIADOS	1,70
BOLLERÍA SIN GLUTEN (ESPECIAL CELIACOS)	1,25
SÁNDWICHES PREMIUM 170 GRS O EMPANADA	2,30
DONUT ENVASADO GLAZE O BOMBÓN 1 UD	1,15
ENSALADA FRESCA 150 GRS	2,85
ENSALADA MIXTA FRESH&GO 150 GRS	3,95
ENSALADA CESAR FRESH&GO 150 GRS	3,95
MANZANA CORTADA BOLSA	1,10
QUESO FRESCO	1,65
YOGOURT BIFIDUS 170 GRS	2,75
TUBO DE FRUTA ENTERA 140 GRS	2,75
FRUTA CORTADA 90 GRS	2,20
COCTAIL FRUTOS SECOS CRUDOS 35 GRS	1,20
BOLSA NUECES 30 GRS	1,30
CREMAS VARIADAS 350 GRS	3,50
ENSALADAS VARIADAS 240 GRS	3,50
PATATAS LIGHT 50 GRS	1,10
CHIPS 30 GRS/PALITOS INTEGRALES/BOCADITOS DE PAN TOSTADO	1,10
PECHUGA DE PAVO 115 GRS	1,95



## ANEXO IV. CRITERIOS DE VALORACIÓN

CRITERIOS DE VALORACIÓN	NO VALORABLES MEDIANTE APLICACIÓN DE FÓRMULAS	VALORABLES MEDIANTE APLICACIÓN DE FÓRMULAS	TOTAL
<b>Características Técnicas</b>	<b>42,5</b>	<b>5</b>	<b>47,5</b>
1. Protocolo de comunicaciones	3		
2. Informes de seguimiento de ejecución de los trabajos	4		
3. Garantía de continuidad del servicio	3		
4. Plan de distribución y organización	2,5		
5. Proyecto de modernización de las instalaciones y equipamiento	20		
6. Programa de control de calidad	10		
7. Software de gestión de dietética y nutrición		5	
<b>Tarifas y canon</b>		<b>52,5</b>	<b>52,5</b>
<b>Tarifas alimentación de pacientes y personal autorizado</b>		16	
<b>Canon</b>		16	
<b>Tarifas de cafeterías</b>		16	
<b>Tarifas de máquinas de venta automatizada</b>		4,5	

- **Sobre 2. Proposición Técnica. Aspectos no valorables mediante aplicación de fórmulas**

Desglose criterios cualitativos o que dependen de un juicio de valor:

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	Puntos máximos
Valoración de la Memoria Técnica	42,5
<p><b>1. Protocolo de comunicaciones</b></p> <p>Se valorará el protocolo de comunicación propuesto en base a los distintos canales de comunicación establecidos en función a los distintos servicios a prestar, servicio de cafeterías, alimentación a pacientes y personal autorizado, servicio de mantenimiento, control de calidad y resto de obligaciones del servicio, de forma que se establezca un protocolo completo, coherente y adecuado a las necesidades del contrato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se otorgará el 100% de los puntos al/los protocolos de comunicación que determinen los distintos canales de comunicación en función a los distintos servicios y obligaciones a prestar siempre que sea coherente con las actuaciones a llevar a cabo y el seguimiento que cada servicio requiera incluyendo un protocolo completo, coherente y adecuado a las necesidades del contrato.</li> <li>• Se otorgará el 50% de los puntos a los protocolos de comunicación que no incorpore todos los canales de comunicación en función a los distintos servicios y obligaciones a prestar o no sea coherente con las actuaciones a llevar a cabo y el seguimiento que cada servicio requiera o no sea un protocolo completo a las necesidades del contrato.</li> <li>• No se otorgará puntuación a aquellas propuestas que no presenten un protocolo de comunicaciones o presentándolo no se considere idóneo o sea incoherente o incompleto al omitir parte de los aspectos requeridos.</li> </ul>	3
<p><b>2. Informes de seguimiento de ejecución de los trabajos:</b></p> <p><b>a. <u>Modelo de informe mensual de actividad del servicio:</u></b></p> <p>Se valorará el modelo de informe en base a la inclusión de todos los aspectos mínimos exigido y aquellos otros que permitan llevar a cabo un correcto seguimiento del contrato y conocer los niveles de calidad, seguridad y disponibilidad del servicio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se otorgará el 100% de los puntos a los informes que incluyan todos los aspectos mínimos exigidos y proponga mejoras sobre aquellos de forma que sean significativas y permitan llevar a cabo un correcto seguimiento del contrato y conocer los niveles de calidad, seguridad y disponibilidad del servicio.</li> <li>• Se otorgará el 50% de los puntos al informe que o bien no incluya todos los aspectos mínimos exigidos o no proponga mejoras sobre aquellos de forma que sean significativas y permitan llevar a cabo un correcto seguimiento del contrato y conocer los niveles de calidad, seguridad y disponibilidad del servicio, o proponiendo todo ello no sea claro, completo y a las necesidades del contrato.</li> <li>• No se otorgará puntuación a aquellas propuestas que no presenten un informe de seguimiento de la actividad del servicio.</li> </ul>	4

..... 2 puntos	
<p><b>b. <u>Informe de mantenimiento de instalaciones y equipamiento</u></b></p> <p>Se valorará el modelo de informe de mantenimiento de instalaciones y equipamiento en base a su claridad, concreción y adecuación de su contenido a las prescripciones técnicas del contrato en lo relativo a su alcance y requisitos del servicio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se otorgará el 100% de los puntos a los informes que incluya de forma clara las distintas actuaciones a llevar a cabo respecto de cada servicio (mantenimiento técnico-legal, preventivo y correctivo) de forma que permita llevar a cabo un correcto seguimiento del contrato y conocer los niveles de calidad, seguridad y disponibilidad del servicio.</li> <li>• Se otorgará el 50% de los puntos al informe que o bien no incluya todos los aspectos anteriores, o proponiendo todo ello no sea claro a las necesidades del contrato.</li> <li>• No se otorgará puntuación a aquellas propuestas que no presenten un informe de mantenimiento de instalaciones y equipamiento.</li> </ul> <p style="text-align: right;">..... 2 puntos</p>	
<p><b>3. Garantía de continuidad del servicio</b></p> <p>Se valorará el plan de contingencias que garantice la continuidad del servicio en base a las situaciones propuestas: averías, cortes de suministro eléctrico, agua, gas, incidencias en el aprovisionamiento, imprevistos, huelgas, o similares.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se otorgará el 100% de los puntos al plan de contingencias que permita obtener la garantía de continuidad del servicio y sea coherente con el servicio a prestar ante las situaciones anteriores.</li> <li>• Se otorgará el 50% de los puntos al plan de contingencias que o bien no permita obtener la garantía de continuidad respecto de todos los aspectos anteriores, o proponiéndolo no sea claro a las necesidades del contrato.</li> <li>• No se otorgará puntuación a aquellas propuestas que no presenten un plan de contingencias o presentándolo no se considere idóneo o sea incoherente o incompleto al omitir parte de los aspectos requeridos.</li> </ul>	<b>3</b>
<p><b>4. Memoria de la propuesta organizativa del servicio</b></p> <p>Se valorará el “Plan de distribución y organización” de los servicios en base una exposición clara y detallada de la organización del personal y de sus tareas, así como su distribución por servicios, con categorías y funciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se otorgará el 100% de los puntos a aquellos “Planes de distribución y organización” que presenten una propuesta completa sobre todos los aspectos requeridos (organización del personal y de sus tareas, distribución por servicios, con categorías y funciones) y adecuada a la actividad del centro hospitalario, siguiendo las directrices del Pliego de Prescripciones Técnicas.</li> <li>• Se otorgará el 50% de los puntos a todas aquellas propuestas, que,</li> </ul>	<b>2,5</b>

<p>habiendo presentado información sobre los aspectos requeridos, ésta resulta incompleta, fragmentada o escasa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se otorgarán 0 puntos a aquellos planes que no presenten la información requerida o bien sea inapropiada en este apartado.</li> </ul>	
<p><b>5. Proyecto de modernización de las instalaciones y equipamiento</b></p> <p><b><u>a. Proyecto de modernización de instalaciones y equipamiento.</u></b></p> <p>Se valorará el proyecto de modernización de instalaciones y equipamiento que incorpore las actuaciones mínimas obligatorias previstas en la cláusula 7.3 del PPT su con propuesta temporal del mismo, y plan de inversiones que sea coherente y adecuado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se otorgará el 100% de los puntos a los proyectos de modernización de instalaciones y equipamiento propuesto que sea completo y adecuado a las actuaciones requeridas y la planificación del servicio así como coherente tomando como base las prescripciones de las instalaciones y equipamiento a instalar, su planificación temporal y nivel de inversión, que detalle las actuaciones a realizar para evitar injerencias en la prestación asistencial de cara a su implantación así como la calidad de las actuaciones y equipamientos a incorporar.</li> <li>• Se otorgará el 50% de los puntos al/los proyectos de modernización de instalaciones y equipamiento propuesto que no sean completo y/o adecuado a las actuaciones requeridas y la planificación del servicio teniendo en cuenta los aspectos anteriores y a las necesidades del contrato.</li> <li>• No se otorgará puntuación a aquellas propuestas que no presenten un proyecto de modernización de instalaciones y equipamiento o presentándolo no se considere idóneo o sea incoherente o incompleto al omitir parte de los aspectos requeridos.</li> </ul> <p style="text-align: right;">..... 10 puntos</p> <p><b><u>b. Nuevas propuestas de innovación y modernización</u></b></p> <p>Se valorarán las propuestas de modernización para la cafetería y cocina a mayores de las incluidas en el PPT con propuesta temporal y desglose del plan de inversiones previstos, que sean significativas para el contrato y coherentes con las infraestructuras y equipamiento existente y mínimos a mayores propuestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se otorgará el 100% de los puntos a las propuestas de modernización completa y detallada de todos los aspectos anteriores y sea considerada significativa para la ejecución del contrato, así como coherente tomando como base las prescripciones de las instalaciones y equipamiento a</li> </ul>	<p><b>20</b></p>

<p>instalar, su planificación temporal y nivel de inversión, que detalle las actuaciones a realizar para evitar injerencias en la prestación asistencial de cara a su implantación así como la calidad de las actuaciones y equipamientos a incorporar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se otorgará el 50% de los puntos a la/s propuestas de modernización que no sean completas y/o adecuado a las actuaciones requeridas y la planificación del servicio teniendo en cuenta los aspectos anteriores y a las necesidades del contrato.</li> <li>• No se otorgará puntuación a aquellas propuestas que no presenten un plan de inversiones o presentándolo no se considere idóneo o sea incoherente o incompleto al omitir parte de los aspectos requeridos.</li> </ul> <p style="text-align: right;">..... 10 puntos</p>	
<p><b>6. Programa de control de calidad</b></p> <p>Se valorará el programa de control de calidad completo, coherente y adecuado a las necesidades del contrato incluyendo los aspectos mínimos requeridos en el pliego de prescripciones técnicas (Cláusula 10) con expreso detalle a los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La organización del aprovisionamiento, almacenamiento y conservación de alimentos.</li> <li>- El manual de Autocontrol que desarrollará e implementará en cumplimiento de las especificaciones de la normativa vigente a través de los aspectos generales de autocontrol, los planes generales de higiene, el Plan de APPCC y el Plan de análisis y control.</li> <li>- Propuesta de aspectos a contemplar en las auditorías a llevar a cabo por la empresa contratista.</li> <li>- La realización de Encuestas de satisfacción a clientes, personal y pacientes.</li> <li>- Propuestas de mejora en gestión de residuos, compostajes, reciclados, reutilización....</li> </ul> <p>En base a la propuesta realizada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se otorgará el 100% de los puntos a los programas de control de calidad que sean completos, coherentes y adecuados a las necesidades del contrato incluyendo los aspectos mínimos requeridos en el pliego de prescripciones técnicas (Cláusula 10) con expreso detalle a los aspectos detallados.</li> <li>• Se otorgará el 50% de los puntos a los programas de control de calidad que o bien no incorporen todos los aspectos mínimos requeridos o incorporándolos no sea completos y/o adecuados a las necesidades del contrato.</li> <li>• No se otorgará puntuación a aquellas propuestas que no presenten un programa de control de calidad o presentándolo no se considere idóneo o sea incoherente o incompleto al omitir parte de los aspectos requeridos.</li> </ul>	<p><b>10</b></p>

- **Sobre 3 Aspectos valorables mediante aplicación de fórmulas**

Características Técnicas	Puntos Máximos
<p><b>Software de gestión de dietética y nutrición</b></p> <p>Se valorarán los siguientes aspectos relativos al uso del <b>software de dietética y nutrición</b>, en lo relativo a las siguientes funcionalidades. Se valorará la inclusión o no de las mismas, otorgando la mayor puntuación a la inclusión y ninguna en caso de no ofertarla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inclusión de un sistema automático de control de alérgenos a nivel ingrediente que garantiza que, a la hora de asignar un menú a un paciente, no sea seleccionable ningún plato que contenga dicho alérgeno, mostrando únicamente las alternativas o la falta de las mismas.</li> <li>• Inclusión de un sistema de selección automática de alternativas de platos en casos de alergias, sin necesidad de que el dietista intervenga, y en el caso en que no se haya cargado aún alternativa, la que genere el Dietista, se memorizará para futuras ocasiones en que se repitan las mismas circunstancias.</li> <li>• Funcionalidad que permita que, en las plantas, únicamente el responsable designado puede añadir líneas en el campo de observatorio, de tal forma que cuando los usuarios necesitan indicar alguna anotación para la cocina, esta debe mostrarse de forma normalizada dentro de un desplegable, y no mediante inscripción a fin de evitar dar lugar a interpretaciones derivadas de las diferentes redacciones, según el criterio de cada usuario.</li> <li>• Funcionalidad de acumulado de alérgenos, de forma que a medida que se añada una alergia o incompatibilidad al usuario, este dato se acumule en el histórico del paciente, de modo que, ante actuaciones sucesivas, o ante un nuevo ingreso hospitalario, el sistema lo recuerde, impidiendo que se le puedan asignar platos para los que conste la incompatibilidad al paciente, aunque en el momento del nuevo ingreso el propio paciente o sus familiares no lo lleguen a notificar.</li> <li>• Elaboración de informes y obtención de datos sobre consumos, preferencias de menús o rechazos, datos contables y otros mediante informes personalizados e integración en el software de gestión de incidencias de GISPASA, con el GMAO que se trabaje.</li> </ul> <p>Se otorgará 1 punto por cada funcionalidad incorporada y <b><u>debidamente acreditada</u></b>.</p>	<p>5</p>

Tarifas de alimentación a pacientes y personal de guardia	Puntos Máximos
<p>Se valorará la baja sobre los precios unitarios del servicio de alimentación a pacientes y precios unitarios otorgando la mayor puntuación a la mayor baja y al resto de forma proporcional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desayuno ..... 2 puntos</li> <li>• Comida ..... 7 puntos</li> <li>• Merienda ..... 2 puntos</li> <li>• Cena ..... 5 puntos</li> </ul>	<b>16</b>

Canon de cafeterías	Puntos Máximos
<p>Se valorará el canon propuesto otorgando la mayor proporción al mayor canon y al resto de ofertas proporcionalmente a aquel.</p>	<b>16</b>

Tarifas de cafeterías y máquinas de venta automatizada	Puntos Máximos												
<p><b>Productos de cafeterías</b></p> <p>Se valorará la baja sobre los siguientes precios unitarios del servicio de cafeterías otorgando la mayor puntuación a la mayor baja y al resto de forma proporcional:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">PRODUCTOS</th> <th style="width: 20%;">PUNTOS MÁXIMOS PÚBLICO</th> <th style="width: 20%;">PUNTOS MÁXIMOS PERSONAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Menú (Comida/cena)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Menú primer plato, segundo plato, postre, pan y bebida (0,5 cl.)</li> </ul> </td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Desayunos</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	PRODUCTOS	PUNTOS MÁXIMOS PÚBLICO	PUNTOS MÁXIMOS PERSONAL	Menú (Comida/cena)			<ul style="list-style-type: none"> <li>o Menú primer plato, segundo plato, postre, pan y bebida (0,5 cl.)</li> </ul>	1	1	Desayunos			<b>16</b>
PRODUCTOS	PUNTOS MÁXIMOS PÚBLICO	PUNTOS MÁXIMOS PERSONAL											
Menú (Comida/cena)													
<ul style="list-style-type: none"> <li>o Menú primer plato, segundo plato, postre, pan y bebida (0,5 cl.)</li> </ul>	1	1											
Desayunos													

o Desayuno completo	1	1	
<b>Bebidas calientes</b>			
o Café con leche normal/solo/descafeinado/cortado/vaso de leche 33 cl./infusión/infusión con leche.	1	1	
<b>Bebidas frías</b>			
o Refrescos lata (Tipo coca cola/Aquarius/Nestea 33 cl.)	1	1	
<b>Aguas minerales</b>			
o Agua 1,5 litros	1	1	
o Agua 50 cl.	1	1	
<b>Pinchos fríos</b>			
o Salchichón -chorizo-queso-bonito con tomate o mayonesa-york y queso-serrano y queso	1	1	
<b>Pinchos calientes</b>			
o Tortilla española -tortilla de chorizo-calamares-San Jacobo-lomo con queso-beicon con queso-completo lomo-completo bacon-pollo empanado-carne, etc....	1	1	
<p>Los precios ofertados serán en todo los casos múltiplos de 0 o de 5 céntimos. En caso de ofertar un producto no múltiplo de 0 o de 5 céntimos, se redondeará a la baja.</p>			
<b>Productos de máquinas de venta automatizada:</b>			
<p>Se valorará la reducción de precios de los productos incorporados en las tarifas de máquinas de venta automatizada en base a la determinación de un porcentaje de baja lineal sobre todos los productos de tarifa.</p> <p>Se otorgará la mayor puntuación a la mayor baja y al resto proporcionalmente.</p> <p>Los precios que resulten de la aplicación de la baja ofertada serán en todo los casos múltiplos de 0 o de 5 céntimos. En caso de ofertar un producto no múltiplo de 0 o de 5 céntimos, se redondeará a la baja.</p> <p>Se adjuntará tarifa resultante de la aplicación de la baja.</p>			<b>4,5</b>



## ANEXO V. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR EN EL SOBRE 2 PROPOSICIÓN TÉCNICA. ASPECTOS NO VALORABLES MEDIANTE APLICACIÓN DE FÓRMULAS

Se incluirá la siguiente documentación específica:

### **Memoria técnica del servicio**

Se adjuntará Memoria Técnica del servicio que incluirá la siguiente documentación:

#### **1. Protocolo de comunicaciones**

Se incluirá protocolo de información entre el contratista, GISPASA y el Hospital que determine los distintos canales de comunicación establecidos en función a los distintos servicios a prestar, servicio de cafeterías, alimentación a pacientes y personal autorizado, servicio de mantenimiento control de calidad y resto de obligaciones del servicio, de forma que se establezca un protocolo completo, coherente y adecuado a las necesidades del contrato.

Nº máximo de páginas ..... 2

#### **2. Informes de seguimiento de ejecución de los trabajos:**

Se incluirán modelos de informes de seguimiento de ejecución de los trabajos:

##### **a. Modelo de informe mensual de actividad del servicio:**

Se incluirá un modelo de informe mensual de seguimiento de la actividad del servicio que incorpore el contenido mínimo determinado en el pliego de prescripciones técnicas y aquel otro que permita llevar a cabo un correcto seguimiento del contrato y conocer los niveles de calidad, seguridad y disponibilidad del servicio..

Nº máximo de páginas ..... 5

##### **b. Informe de mantenimiento de instalaciones y equipamiento**

Se incluirá un modelo de informe de mantenimiento de las instalaciones y equipamiento a mantener que incluya de forma diferenciada las diferentes actuaciones en base al alcance y especificaciones técnicas mínimas del servicio.

Nº máximo de páginas ..... 5

### **3. Garantía de continuidad del servicio**

Se incluirá Plan de contingencias que recoja las actuaciones a llevar a cabo ante las siguientes situaciones de forma que afecten de forma significativa a la mejor prestación del servicio y garanticen su continuidad, y sean coherentes con el servicio a prestar: averías, cortes de suministro eléctrico, agua, gas, incidencias en el aprovisionamiento, imprevistos, huelgas, o similares.

Nº máximo de páginas ..... 2

### **4. Plan de distribución y organización**

Se incluirá Plan de distribución y organización” de los servicios en base una exposición clara y detallada de la organización del personal y de sus tareas, así como su distribución por servicios, con categorías y funciones.

Se detallará el número de cursos, tipo de formación y número de horas por curso distinto sin perjuicio del número de cursos propuestos iguales de cara a formar a todo el personal.

Nº máximo de páginas ..... 2

### **5. Proyecto de modernización de las instalaciones y equipamiento**

Se incluirán proyectos de modernización de las instalaciones y equipamiento:

#### **a. Proyecto de modernización de instalaciones y equipamiento.**

Se incluirá proyecto de modernización de instalaciones y equipamiento que incorpore las actuaciones mínimas obligatorias previstas en la cláusula 7.3 del PPT, con propuesta temporal del mismo, y desglose del plan de inversiones previsto. Se incluirán descripciones técnicas de las instalaciones nuevas y equipamientos y su cuantificación económica.

Se incluirán las medidas a adoptar para evitar injerencias en el funcionamiento del hospital en cuanto a la implantación, así como la calidad de las actuaciones y equipamientos a incorporar.

Las fichas técnicas y en su caso planos o cartografía que se incorpore no serán tenidas en cuenta a efectos del cómputo del número máximo de páginas, no existiendo en este caso limitación.

Nº máximo de páginas ..... 10

#### **b. Nuevas propuestas de innovación y modernización**

Se incluirá asimismo de forma detallada y separada las nuevas propuestas de innovación y modernización, en su caso, propuestas tanto para la cafetería como para la cocina a mayores de las incluidas en el PPT que incluya propuesta temporal y desglose del plan de inversiones previsto.

Se incluirán descripciones técnicas de las instalaciones nuevas y equipamientos y su cuantificación económica.

Se incluirán las medidas a adoptar para evitar injerencias en el funcionamiento del hospital en cuanto a la implantación así como la calidad de las actuaciones y equipamientos a incorporar.

Las fichas técnicas y en su caso planos o cartografía que se incorpore no serán tenidas en cuenta a efectos del cómputo del número máximo de páginas, no existiendo en este caso limitación.

Nº máximo de páginas ..... 10

#### **6. Programa de control de calidad**

Se incluirá el programa de control de calidad propuesto con arreglo a lo previsto en la cláusula 10 del Pliego de Prescripciones Técnicas destacando de forma diferenciada los siguientes aspectos:

- La organización del aprovisionamiento, almacenamiento y conservación de alimentos.
- El Sistema de autocontrol que desarrollará e implementará en cumplimiento de las especificaciones de la normativa vigente y garantizando en todo momento, el mantenimiento 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.
- Propuestas de mejora en gestión de residuos.
- Propuesta de aspectos a contemplar en las auditorías a llevar a cabo por la empresa contratista.

Nº máximo de páginas ..... 10

## ANEXO VI. PARÁMETROS DE CONTROL

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL PARÁMETRO DE CONTROL	Categoría/ Nivel	Penalización - mensual por incumplimiento	TOLERANCIA trimestral
ES1	Realización de las prestaciones ofertadas como mejoras o servicios complementarios en las condiciones ofertadas (por cada mes de incumplimiento).	Muy Alta	1.500 €	0
ES2	Otros incumplimientos de las prestaciones del servicio, considerándose éstas <b>muy importantes</b> para el mantenimiento correcto de los elementos, tales como: no ejecución de aspectos muy importantes dentro del plan de mantenimiento preventivo y técnico-legal, gestión en la asistencia de averías u otros que impiden el perfecto servicio de los elementos mantenidos en tiempo de funcionamiento o forma del mismo (computo unitario).	Muy alta	1.500 €	0
ES3	Otros incumplimientos de las prestaciones del servicio, considerándose éstas <b>importantes</b> para el mantenimiento correcto de los elementos, entrega el informe en tiempo y forma, asesoramiento u otros aspectos que impiden el perfecto servicio de los elementos mantenidos en tiempo de funcionamiento o forma del mismo (cómputo unitario).	Alta	300 €	0
ES4	EL personal de la empresa cumple con las normas de higiene en la manipulación de alimentos y con todas las que establezca Medicina Preventiva y las autoridades sanitarias	Alta	300 €	0
ES5	Se cumple con el Plan de APPCC establecido.	Muy Alta	1.500 €	0
ES6	La empresa entrega en plazo los informes derivados del contrato.	Alta	300 €	0

<b>ES7</b>	Se realizan los análisis bacteriológicos con la periodicidad establecida	Alta	300 €	0
<b>ES8</b>	La prestación del servicio se realiza conforme a los horarios, recursos humanos y materiales, cumplimiento normativo, metodología y protocolos de dietas acordados con GISPASA y la Dirección del centro.	Muy Alta	1.500 €	0

## ANEXO VII. RELACIÓN DE PERSONAL SUBROGABLE

Según los datos facilitados por la empresa actualmente proveedora del servicio se facilitan los datos del personal objeto de subrogación:

Centro de trabajo	Convenio aplicación	Trabajador/a	Género	Fecha Antigüedad	Nivel Salarial	Tipo de Contrato	Vencimiento cto	Jornada	Salario Bruto Anual	Peculiaridades
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	1	Mujer	01/05/2021	Auxiliar Colectividades	300		100%	18.331,00	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	2	Mujer	01/05/2012	Cocinero/a	139		100%	19.621,44	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	3	Mujer	28/12/2022	Auxiliar Colectividades	410		100%	18.331,00	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	4	Hombre	09/12/2009	Encargado/a	109		100%	32.242,20	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	5	Mujer	09/01/2020	Auxiliar Colectividades	109		100%	18.331,00	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	6	Mujer	20/01/2022	Auxiliar Colectividades	100		100%	18.532,00	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	7	Mujer	18/01/1995	Cocinero/a	100		100%	20.449,00	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	8	Mujer	01/06/2011	Cocinero/a	100		100%	19.621,44	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	9	Mujer	04/02/2021	Auxiliar Colectividades	109		100%	18.331,00	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	10	Mujer	15/05/2017	Cocinero/a	109		100%	19.420,44	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	11	Mujer	11/11/1991	Camarero/a	100		100%	22.192,03	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	12	Mujer	30/03/2023	Auxiliar Colectividades	410		100%	18.331,00	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	13	Mujer	10/05/1993	Auxiliar Colectividades	100		100%	18.532,00	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	14	Mujer	16/03/2002	Auxiliar Colectividades	100		100%	18.532,00	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	15	Mujer	02/11/1999	Auxiliar Colectividades	100		100%	18.532,00	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	16	Mujer	09/11/1994	Dietista	100		100%	23.502,72	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	17	Mujer	01/07/1995	Auxiliar Colectividades	100		100%	19.360,53	AGOTAMIENTO IT 29/07/2024
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	18	Mujer	04/01/2024	Auxiliar Colectividades	402	02/07/2024	100%	18.331,00	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	19	Hombre	23/03/1987	Camarero/a	100		100%	23.365,04	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	20	Mujer	20/12/2023	Auxiliar Colectividades	402	19/06/2024	100%	18.331,00	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	21	Mujer	25/03/2015	Camarero/a	109		100%	20.342,20	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	22	Mujer	01/01/2023	Auxiliar Colectividades	410		100%	18.331,00	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	23	Mujer	01/10/2015	Auxiliar Colectividades	209		62,50%	11.657,50	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	24	Mujer	16/05/2021	Auxiliar Colectividades	109		100%	18.331,00	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	25	Mujer	05/05/2007	Auxiliar Colectividades	109		100%	18.532,00	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	26	Mujer	12/03/2024	Auxiliar Colectividades	402	31/05/2024	100%	18.331,00	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	27	Mujer	23/02/2024	Auxiliar Colectividades	402	22/08/2024	100%	18.331,00	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	28	Mujer	14/03/2024	Auxiliar Colectividades	402	31/05/2024	100%	18.331,00	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	29	Mujer	24/04/2024	Auxiliar Colectividades	402	24/05/2024	100%	18.331,00	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	30	Mujer	16/02/2024	Auxiliar Colectividades	402	16/05/2024	100%	18.331,00	
HOSP. ALVAREZ BUYLLA MIERES (ASTURIAS)	Convenio estatal de restauración colectiva	31	Mujer	22/03/2024	Ayudante/Económico	200		50%	8.652,34	