

A/SER-000613/2023

## INFORME DE NECESIDAD

### SERVICIO DE ALIMENTACIÓN INTEGRAL PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE MÓSTOLES

1

Con este expediente se pretende dar cobertura contractual a toda la actividad hostelera realizada en el Hospital Universitario de Móstoles, tanto en lo relativo a la gestión de las materias primas para la elaboración dietas para pacientes (Lote 1), como a la actividad de cafetería y comedor para público y trabajadores del Hospital (Lote 2), a la vez que se recogen en este último lote pequeños servicios accesorios como el dispensación de pack alimenticios para donantes de sangre, o la elaboración y dispensación de dietas alimenticias en la Unidad de Trastornos Alimentarios de la Conducta, ubicado en el Centro de Especialidades Coronel de Palma, dependiente de este Hospital.

El expediente se articula en dos lotes naturales que recogen la actividad desarrollada para su tipología.

- **LOTE 1) Servicio de gestión de materias primas para la elaboración de pensiones alimenticias.**

En el 2010 la Dirección del Centro decidió acometer, de forma estratégica, la contratación, gestión y suministro de los víveres para la elaboración de dietas alimenticias para los pacientes ingresados en el centro con una empresa externa. A tal efecto, se promovió un expediente de contratación ya vencido que recoge todas las necesidades del centro. La ejecución de este contrato supone la puesta a disposición del adjudicatario de las cámaras y almacenes de víveres. La empresa adjudicataria pone a disposición del personal de cocina (propio del centro) todos los materiales necesarios para la elaboración de las dietas alimenticias.

Los consumos de materias primas han sido comunicados por el adjudicatario actual para la elaboración del presupuesto y van relacionados directamente con el número de pacientes ingresados, aspectos éstos recogidos en la "memoria económica" y en el "Pliego de Prescripciones Técnicas"

Lote	Nº Orden	Denominación	Cantidad 24 meses	Precio	Base Imponible	IVA	TOTAL
1		Servicio de gestión de materias primas para la elaboración de pensiones alimenticias					
1	1	Servicio alimentación integral (pensiones)	169.084	9,91 €	1.675.620,00 €	167.562,00 €	1.843.182,00 €
1	2	Servicio Extras alimenticios			179.053,98 €	13.609,62 €	192.663,60 €
		<b>Total Lote 1</b>			<b>1.854.673,98 €</b>	<b>181.171,62 €</b>	<b>2.035.845,60 €</b>

En este contrato se implementan medidas que repercuten en la mejora de seguridad en el trabajo y en la formación de los trabajadores, incorporando

criterios de adjudicación encaminados a valorar estos aspectos, también se valorará la implementación de sistemas de seguridad alimentaria.

- **LOTE 2) Servicio de cafetería, comedor, vending y otros servicios alimenticios**

Desde su inauguración en el año 1983 el Hospital Universitario de Móstoles ha cubierto la prestación del servicio de cafetería y restaurante mediante la contratación de empresas externas especializadas, por carecer de recursos propios.

Como consecuencia de la obra de reforma del Servicio de Urgencias que se efectuó durante el año 2005, fue necesario reacondicionar espacios, resultando eliminadas las dependencias habilitadas para el comedor del personal de guardia para su incorporación al área de Urgencias. Ante tal eventualidad sólo existía la posibilidad de dispensar los menús para el personal de guardia en las dependencias de la cafetería del centro, lo cual supuso necesariamente la inclusión de este servicio en el contrato de cafetería.

Además, y para no atomizar la contratación, se decidió incorporar al lote el servicio de explotación de máquinas expendedoras de alimentos sólidos y líquidos cuyo vencimiento también estaba muy próximo, a fin de abaratar costos mediante una convocatoria unitaria y hacer más atractiva la licitación. Esta circunstancia se ha acentuado más incluso con la crisis sanitaria del coronavirus que ha afectado de forma importante a la dinámica habitual de este servicio.

También se incluye el servicio de entrega de pack de bocadillo y refresco de donantes que se dispensan en la cafetería del centro.

Por último, se incluye un servicio que se venía contratando a través de contratación menor, y que para racionalizar su gestión es aconsejable incorporar en este lote: Servicio de elaboración y dispensación de menús a los pacientes de la Unidad de Trastornos Alimentarios ubicada en el Centro de Especialidades Coronel de Palma de Móstoles. Es imprescindible contratar este servicio también con una empresa externa y, por estar situado fuera de nuestro centro, la elaboración de los menús ha de hacerse en una cocina central, no teniendo la cocina del Hospital dicha consideración; sí disponen de cocina central la mayoría de las empresas licitadoras en los contratos de cafetería.

El expediente 2009-0-14, que cubría el servicio de cafetería y comedor y la dispensación automática de productos alimenticios, ya está vencido, cubría la prestación de los servicios antes descritos para los que el Hospital tiene inexistencia de recursos propios para su ejecución, siendo necesaria su contratación.

La determinación de las cantidades ha sido calculada a través de los datos de facturación facilitados por la empresa adjudicataria, y de los datos en nuestro poder de aquellas partes de la prestación de las que tenemos datos directos

(comedor de personal, bocadillos donantes, catering UTCA, número de dietas servidas a los pacientes ingresados).

El servicio se desarrolla en las dependencias que tiene el Hospital habilitadas para cafetería y en los locales o superficies habilitadas para ubicación de las máquinas expendedoras, que serán puestas a disposición de la empresa adjudicataria. Se trata pues de un contrato que contiene componentes de “servicios”, según la tipología de la Ley de Contratos del Sector Público, y componente de “gestión de servicios públicos”, en la medida que la cafetería y las máquinas expendedoras conllevan una transferencia de riesgo operativa a nivel económico a lo largo de la ejecución del contrato. Esta circunstancia hace que la gestión económica de este lote tenga un componente económico de gasto en unos conceptos y de ingreso en otros.

Se ha pretendido con este contrato, además, incorporar elementos de mejora de tipo medioambiental en los criterios de adjudicación, valorándose medidas encaminadas a la gestión de residuos. También la aportación de un plan de eficiencia energética y acciones dirigidas a la disminución de la huella de carbono. Igualmente, se incorporan criterios de adjudicación encaminados a mejorar la confortabilidad en la prestación del servicio, como forma de incrementar la satisfacción de los usuarios.

La adjudicación de este contrato supone, para ambos lotes, la subrogación de trabajadores, lo cual se ha tenido en cuenta en la elaboración de la memoria económica, de acuerdo a las retribuciones recogidas en el convenio vigente del sector.

Se ha previsto que la nueva licitación deberá cubrir las necesidades de alimentación integral de este Hospital por un periodo de 2 años con posibilidad de 36 meses adicionales de prórroga. A fin de que se proceda a la convocatoria de la licitación, se adjunta Pliego de Prescripciones Técnicas y criterios de adjudicación.

Lote	Nº Orden	Denominación	Cantidad 24 meses	Precio	Base Imponible	IVA	TOTAL
2		Servicio de cafetería, comedor, vending y otros servicios alimenticios					
2	3	Servicio Comedor personal de guardia	66.000	6,30 €	415.800,00 €	41.580,00 €	457.380,00 €
2	4	Servicio Cátering UTCA	6.415	12,80 €	82.112,00 €	8.211,20 €	90.323,20 €
2	5	Servicio Donantes sangre	10.000	4,20 €	42.000,00 €	4.200,00 €	46.200,00 €
2	6	Servicio Especiales			17.115,12 €	1.711,51 €	18.826,63 €
2	7	Cafetería de público y personal			0,00 €	0,00 €	0,00 €
2	8	Servicio máquinas dispensación de alimentos sólidos y líquidos			0,00 €	0,00 €	0,00 €
		<b>Total Lote 2</b>			<b>557.027,12 €</b>	<b>55.702,71 €</b>	<b>612.729,83 €</b>

Lote	Nº Orden	INGRESOS	Importe
2	7	* Canon mínimo anual cafetería y vendig	88.594,10
2	8	Consumos energéticos (coste anual)	12.395,78

\* Canon de referencia. El 75% del canon será variable según volumen de facturación.

Por último, como responsable del contrato manifiesto no tener ningún conflicto de competencias y que, por tanto, no tengo ni directa ni indirectamente ningún interés financiero, económico o personal que pueda comprometer la imparcialidad e independencia en el procedimiento de licitación, cumpliéndose así los requisitos recogidos en el artículo 64 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público.

RESPONSABLE DEL  
SERVICIO DE HOSTELERÍA

Firmado digitalmente por: SÁNCHEZ-PAUS LUMBRERAS M<sup>o</sup> CARMEN  
Fecha: 2023 11 29 15:23