



CONTRATO DE SERVICIOS DE ALIMENTACION DE PACIENTES Y
EXPLORACION DE CAFETERIAS Y MAQUINAS EXPENDEDORAS EN
EL HOSPITAL CARLOS III

MEMORIA ECONÓMICA Y JUSTIFICATIVA

1. OBJETO Y NECESIDAD DEL CONTRATO

El presente contrato tiene por objeto la prestación de los servicios de alimentación a pacientes, así como la explotación de la cafetería y de las máquinas expendedoras situadas en las instalaciones del Hospital Carlos III (en adelante, HCIII). En la actualidad, dichos servicios se llevan a cabo mediante una empresa externa, dado que el HCIII no dispone de medios propios para su realización. Estas prestaciones comparten materias primas, instalaciones, equipamiento y otros recursos, por lo que deben ser gestionadas de manera unificada por un único adjudicatario, sin posibilidad de segregación o ejecución independiente.

En los anexos del Pliego de Prescripciones Técnicas se recoge la relación del personal que presta servicio en la actualidad y que, conforme a lo establecido en su convenio colectivo, deberá ser subrogado por el nuevo adjudicatario.

Los espacios destinados a la cafetería y a la cocina del HCIII se encuentran ubicados en la planta sótano del Hospital. Asimismo, el centro dispone de diversas áreas equipadas con máquinas expendedoras de alimentos y bebidas (vending).

Los servicios objeto de este contrato resultan esenciales para atender las necesidades asistenciales y de soporte del HCIII, tanto para los pacientes ingresados como para los profesionales del centro y los usuarios que acuden a consultas, pruebas u otras gestiones.

Mediante este contrato se pretende dar continuidad a los servicios que se vienen prestando en la actualidad, que se consideran fundamentales para la cobertura de las necesidades asistenciales y de servicio a los trabajadores y usuarios del HCIII.

Las prestaciones objeto del contrato serán las siguientes:

- Gestion del servicio de alimentación a pacientes del HCIII.
- Gestion de la cafetería del HCIII
- Gestion de las máquinas expendedoras del HCIII.

2. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACION

La contratación de Las prestaciones objeto del contrato se hará a través de un procedimiento público que garantice a los licitadores un tratamiento igualitario y no discriminatorio y al HCIII la contratación del servicio con la mejor relación calidad/precio. La explotación se realizará por parte del adjudicatario, atendiendo a los pliegos de condiciones y a la oferta del mismo.

El contrato tiene naturaleza de contrato mixto, en los términos establecidos en los artículos 18 y 34 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público (LCSP), por cuanto integra prestaciones propias del contrato de servicios (alimentación de pacientes) y, a su vez, prestaciones asociadas a una concesión de servicios (explotación de cafeterías y máquinas expendedoras).

Todas las prestaciones se encuentren directamente vinculadas entre sí y mantienen relaciones de complementariedad y dependencia, formando una unidad operativa indivisible en el marco de la prestación del servicio de restauración del HCIII. La explotación de la cafetería y de las máquinas expendedoras se apoya en los mismos espacios e instalaciones, así como en la misma estructura organizativa, logística, de aprovisionamiento y de control sanitario que el servicio de alimentación a pacientes, lo que hace imposible separar su adjudicación sin afectar negativamente a la eficiencia, coordinación y seguridad alimentaria.

El régimen jurídico del contrato, de acuerdo a lo indicado en el artículo 18.1. b.1º de la LCSP, vendrá determinado por la prestación principal, en este caso, la gestión del servicio de alimentación a pacientes del HCIII, por las razones siguientes:

1. Es la única prestación asistencial y directamente vinculada al proceso clínico del hospital, integrándose en la atención sanitaria que recibe cada paciente.
2. Constituye la actividad esencial e imprescindible para el funcionamiento del centro sanitario, sin la cual no es posible garantizar la continuidad de la asistencia.
3. Supone el núcleo operativo y organizativo del contrato, en torno al cual se articula la estructura productiva de la cocina y del servicio contratado.

La explotación económica de la cafetería y de las máquinas expendedoras tienen carácter accesorio y complementario, y no alteran la predominancia técnica, funcional y sanitaria de la alimentación a pacientes.

Por lo que, atendiendo a lo indicado en el artículo 18.1. b.1º de la LCSP, procede determinar que el régimen jurídico aplicable al presente contrato mixto será el correspondiente a los contratos de servicios, al ser esta la prestación principal que justifica y define la esencia del contrato.

3. DIVISION EN LOTES

Las prestaciones objeto del presente contrato están relacionadas con la restauración de pacientes, familiares y trabajadores en el HCIII, compartiendo necesariamente materias primas, instalaciones, equipamiento y personal, por lo que las mismas han de realizarse de manera conjunta no pudiendo separarse ni realizarse de manera independiente debido a las siguientes razones:

1. Existencia de una única cocina física y operativa, que funciona como unidad productiva indivisible. No existen espacios, circuitos ni equipamientos segregables sin comprometer la seguridad alimentaria.
2. Un único sistema APPCC y de trazabilidad, que afecta de forma integrada a todas las elaboraciones. La presencia de dos adjudicatarios generaría riesgos de coordinación, duplicidad de controles y pérdida de responsabilidad clara.
3. Procesos y personal compartidos entre la producción de dietas hospitalarias, la cafetería y la gestión de las máquinas de vending, lo que hace imposible separar la ejecución sin afectar a la continuidad del servicio.
4. Necesidad de un responsable único para garantizar la calidad de las prestaciones y la coordinación operativa.
5. Ineficiencia económica y organizativa que supondría la división, al requerir duplicar estructuras, supervisión y flujos en un espacio común.

Atendiendo a lo anterior y conforme a lo indicado en el artículo 99.3 de la LCSP, **NO** procede la división en lotes

4. PRECIO Y VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Para la fijación del precio del contrato se han considerado los siguientes elementos:

1. La naturaleza y características de la prestación. El contrato tiene carácter mixto, siendo la prestación principal el servicio de alimentación a pacientes hospitalizados. En consecuencia, el precio se determina a partir del importe resultante del pago de las pensiones alimenticias, calculado conforme a los parámetros del estudio económico financiero y proyectado para un periodo de cuatro años de ejecución.

2. La actividad real desarrollada en el último ejercicio completo disponible. Para la determinación del precio del contrato se ha utilizado como referencia el número de pensiones reales facturadas suministradas durante el ejercicio 2025, por ser el dato real más reciente y representativo de la actividad asistencial, considerando que el volumen de pensiones permanecerá estable durante la vigencia del contrato, al no existir previsión de variaciones estructurales en la demanda asistencial que puedan alterar de manera significativa este indicador.

El número de pensiones y de ingestas consideradas han sido las siguientes:

PENSIONES E INGESTAS 2025	TOTAL
2025 Pensiones completas (Desayuno, comida, merienda, cena y extras)	23.091
2025 Desayunos	558
2025 Comidas	860
2025 Meriendas	464
2025 Cenas	21

3. La necesidad de actualización de precios para garantizar la sostenibilidad económica del servicio. Los precios actuales de las distintas ingestas que componen la dieta de los pacientes son los adjudicados en el ejercicio 2021. Durante los últimos años se han producido incrementos relevantes en: El coste de los alimentos, suministros energéticos y costes salariales, lo que evidencia la necesidad de ajustar el precio del contrato de acuerdo con la evolución real de estos costes, con el fin de asegurar la viabilidad económico financiera del expediente.

4. La necesidad de inversiones de adecuación de instalaciones, locales y equipos, tanto en la cafetería como en la cocina del Hospital, imprescindibles para:

- Mantener la correcta prestación del servicio.
- Cumplir con la normativa higiénico sanitaria vigente.
- Garantizar condiciones adecuadas de trabajo y seguridad alimentaria.
- Mayor eficiencia energética.

Para la estimación del precio del contrato (pensiones de los pacientes), se ha tomado como base el número de pensiones completas e individuales (desayuno, comida, merienda y cena) facturadas durante el ejercicio 2025. Dichas unidades se han valorado actualizando el precio de adjudicación mediante el Índice de Precios de Consumo (IPC) del grupo “Alimentos y bebidas no alcohólicas” para el periodo comprendido entre julio de 2021 y diciembre de 2025. El resultado de esta actualización sitúa el importe máximo anual en 549.251,47 €. Con el siguiente detalle:

	TOTAL PENSIONES E INGESTAS	Precio máximo de licitación(€)	Importe máximo primer año del contrato
2025 Pensiones completas	23.091	23,29 €	537.789,39 €
2025 Desayunos	558	3,26 €	1.819,08 €
2025 Comidas	860	10,01 €	8.608,60 €
2025 Meriendas	464	1,86 €	863,04 €
2025 Cenas	21	8,16 €	171,36 €
ANUALIDAD SIN IVA			549.251,47 €

El presupuesto de licitación quedaría del siguiente modo:

Base imponible:	2.197.005,47 euros
Importe del I.V.A 10%	219.700,59 euros
Importe total:	2.416.706,47 euros

Con las siguientes anualidades (IVA incluido)

2026 (3 meses)	151.044,15 euros
2027 (12 meses)	604.176,62 euros
2028 (12 meses)	604.176,62 euros
2029 (12 meses)	604.176,62 euros
2030 (9 meses)	453.132,46 euros

Valor estimado del contrato: 3.185.658,53 euros y se ha calculado en función de los indicado en el art. 101 LCSP: Presupuesto máximo de licitación (sin IVA) más prorrogas y posibilidad de modificación del 20%.

5. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Los criterios de valoración incluidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, en adelante (PCAP), son tanto de costes como cualitativos ya que ambos son necesarios para la evaluación y posterior adjudicación de la prestación que ofrezca la mejor relación calidad/precio.

Los criterios están relacionados con el objeto del contrato, evaluando aspectos relevantes tanto del servicio a prestar como de los medios humanos y/o materiales necesarios para la correcta ejecución del mismo. Además, son proporcionados y se ajustan a los determinados en el art. 145 de la LCSP.

La ponderación de los criterios de costes es superior a la de los cualitativos debido a que en el PPT se establecen ya unas condiciones mínimas para la prestación del servicio, que son suficientes para que el mismo se desarrolle con la calidad necesaria. La valoración de los criterios cualitativos supondrá puntuar más aquellos aspectos de la prestación cuya

calidad sea superior a los requisitos mínimos solicitados y al resto de ofertas de los licitadores.

Para la valoración del expediente se han establecido los siguientes criterios:

Criterios relacionados con los costes (hasta 70 puntos): En este criterio se valorarán los precios a pagar por la administración por cada una de las ingestas del paciente (desayuno, comida, merienda, cena y extras), así como los precios que abonarán los trabajadores o usuarios del HCIII en la cafetería o en las máquinas expendedoras.

Para la valoración se aplicará una fórmula proporcional que premia las ofertas más económicas dentro de los límites máximos establecidos.

Los distintos ítems a valorar se harán mediante la siguiente fórmula:

$$PL = PMáx \times (BL / BM)$$

Donde:

PL = Puntuación otorgada al licitador.

PMáx = Puntuación máxima de cada concepto.

BL: Baja licitador.

BM = mayor baja de todas las presentadas

Siendo: Baja = Precio de licitación – oferta económica del licitador

La fórmula establecida en el PCAP asignará puntos de manera proporcional a la oferta económica de los licitadores penalizando en la puntuación a las ofertas menos ventajosas económicamente.

La fórmula seleccionada se basa en una regla de tres inversas proporcionales, que presenta las siguientes ventajas:

- Proporcionalidad, ya que la puntuación se asigna en función directa de la baja realizada por cada licitador, garantizando que cuanto mayor sea la baja, mayor será la puntuación obtenida.
- Equidad, al permitir que todas las bajas sean valoradas proporcionalmente.
- Simplicidad y transparencia. Es una fórmula fácil de entender y aplicar. Permite a los licitadores anticipar con claridad el impacto de su oferta económica en la puntuación final.

- Adaptabilidad. Puede aplicarse a distintos conceptos económicos dentro del contrato manteniendo la coherencia en la valoración.

A la vista de lo anterior consideramos que la inclusión de la fórmula $PL = P \text{ Max} \times (BL / BM)$ es adecuada para este procedimiento porque:

- Respetar los principios legales de la contratación pública.
- Premiar la competitividad económica de las ofertas.
- Evitar distorsiones en la adjudicación por fórmulas no proporcionales.
- Facilitar la transparencia y la objetividad en la evaluación de las ofertas.

Criterios evaluables automáticamente (hasta 5 puntos)

1. **Colaboración con el Servicio de Dietética del HCIII en relación a la actualización y gestión de la aplicación de dietas (DietTools):** La inclusión de este se encuentra plenamente vinculada al objeto del contrato.

El servicio de restauración hospitalaria exige que las dietas servidas a los pacientes se ajusten de forma rigurosa a las prescripciones médicas, a las necesidades nutricionales y a las condiciones clínicas de cada usuario. La aplicación DietTools constituye la herramienta corporativa utilizada por el Servicio de Dietética para:

- Gestionar y actualizar el catálogo de dietas.
- Garantizar la correcta asignación de dietas según las prescripciones clínicas.
- Verificar la composición nutricional y características de cada dieta.
- Coordinar los menús con la empresa adjudicataria del servicio de restauración.

La participación activa del adjudicatario en la actualización y mantenimiento de esta herramienta resulta imprescindible para asegurar que la oferta gastronómica, los procesos de elaboración y las características técnicas de las dietas servidas estén permanentemente alineados con las necesidades asistenciales del hospital. Por tanto, existe una relación directa e inequívoca entre la colaboración requerida y la adecuada ejecución del servicio de restauración para pacientes.

La exigencia de un número mínimo de horas de dedicación mensual por parte del adjudicatario a la actualización y gestión de DietTools supone una mejora objetiva y mensurable en diferentes ámbitos:

- Coordinación asistencial: Permite una comunicación fluida y continua entre el Servicio de Dietética y la empresa adjudicataria, reduciendo errores en la asignación de dietas y mejorando la seguridad alimentaria.
- Actualización inmediata: Facilita la incorporación ágil de modificaciones en dietas específicas, nuevos requerimientos nutricionales o cambios organizativos.
- Trazabilidad y control: Mejora la trazabilidad del proceso de elaboración y asignación de dietas.

La valoración mediante una escala progresiva (4, 6 u 8 horas/mes) permite identificar y puntuar aquellas propuestas que aportan un mayor nivel de compromiso, implicación y capacidad de mejora en la gestión del servicio.

2. **La empresa dispone de plan de gestión preventiva dirigida al control y mejora de la salud aplicable al personal que realice la prestación del servicio:** La incorporación de este criterio responde a la necesidad de asegurar un servicio de restauración hospitalaria de calidad, seguro y continuado. Su inclusión está plenamente alineada con el objeto del contrato, que abarca la restauración de pacientes y la gestión de la cafetería y máquinas de vending del Hospital Carlos III.

El personal adscrito a este contrato desarrolla actividades esenciales para la adecuada prestación del servicio de restauración en un entorno sanitario. Estas actividades implican:

1. Manipulación de alimentos destinados a pacientes, algunos de ellos vulnerables o inmunodeprimidos.
2. Cumplimiento de protocolos de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.
3. Interacción constante con el Servicio de Dietética y coordinación con diferentes áreas del hospital.

Disponer de un plan de gestión preventiva específico para este personal contribuye de manera directa a garantizar la salubridad, calidad y seguridad del servicio, asegurando que los trabajadores mantienen aptitudes óptimas de salud ocupacional, reducen su exposición a riesgos y cumplen condiciones adecuadas para el desempeño. Por ello,

existe una relación directa entre este criterio y la correcta ejecución del objeto contractual.

Además, este criterio introduce un elemento de mejora de calidad del servicio al exigir que el personal dedicado al contrato esté integrado en un programa preventivo periódico. Entre sus beneficios destacan:

1. Reducción de riesgos asociados a la manipulación de alimentos, lo que se traduce en mayor seguridad alimentaria y menores incidencias.
2. Disminución del absentismo por enfermedad laboral, garantizando la continuidad y estabilidad del servicio prestado.
3. Mayor profesionalización del personal, al contar con medidas preventivas que mejoran su bienestar físico y mental.
4. Optimización del rendimiento, al favorecer condiciones de trabajo seguras y saludables.
5. Verificación de que el personal cumple estándares en actividades que requieren altos niveles de higiene, control y seguridad para la alimentación de pacientes.

- 3. Instalación de máquina de vending saludable en las instalaciones objeto del contrato:** La instalación de una máquina de vending saludable por parte del adjudicatario está directamente vinculada al objeto del contrato, que incluye la gestión de las máquinas de vending del HCIII. Esta medida mejora la calidad de la oferta alimentaria disponible para pacientes, visitantes y personal, alineándose con las recomendaciones de salud pública y con el carácter asistencial del centro.

Incorporar productos con bajo contenido en azúcares añadidos, grasas saturadas y sal, así como opciones más saludables como frutas, frutos secos naturales, productos integrales o bebidas sin azúcares añadidos, contribuye a:

- Promover hábitos alimentarios más saludables en el entorno hospitalario.
- Aumentar la coherencia entre el servicio contratado y los objetivos de promoción de la salud del hospital.
- Mejorar la calidad y seguridad nutricional de los productos disponibles para los usuarios.

Criterios técnicos evaluables mediante juicio de valor:

Los criterios incluidos en este apartado están directamente vinculados al objeto del contrato. Estos criterios permiten valorar aspectos cualitativos esenciales para la correcta ejecución del contrato y que no pueden medirse mediante fórmulas automáticas, por lo que su evaluación mediante juicio de valor resulta necesaria, proporcionada y coherente con la finalidad del servicio contratado.

La exigencia de presentar una Memoria Técnica, conforme a lo indicado en el Pliego de Prescripciones Técnicas, constituye un elemento clave para garantizar una ejecución eficaz, ordenada y de calidad del servicio objeto del contrato. Su inclusión como criterio de juicio de valor permite:

1. Asegurar la viabilidad y coherencia de la oferta. La memoria técnica proporciona una visión detallada de los medios humanos y materiales que el licitador adscribirá al contrato, así como de la estructura organizativa y los procedimientos de gestión previstos. Esto permite verificar que la oferta es técnicamente viable y que responde de forma adecuada a las necesidades del servicio.
2. Fomentar la mejora continua y la excelencia operativa. La posibilidad de obtener una puntuación máxima por incorporar elementos diferenciadores impulsa a los licitadores a presentar propuestas innovadoras, eficientes y orientadas a la mejora continua. Esto se traduce en una ejecución del servicio más robusta, adaptable y alineada con los objetivos del contrato.
3. Facilitar el control y seguimiento del servicio. La memoria técnica actúa como documento de referencia para la evaluación posterior del cumplimiento de los compromisos asumidos por la empresa adjudicataria. Permite establecer indicadores de seguimiento, detectar desviaciones y aplicar medidas correctoras, contribuyendo a una gestión más transparente y eficaz.
4. Promover la competencia cualitativa entre licitadores. La comparación detallada de las memorias técnicas presentadas permite identificar aquellas ofertas que, además de cumplir los requisitos mínimos, aportan valor añadido en términos de organización, gestión, recursos y calidad. Esto eleva el estándar general del servicio y garantiza que la adjudicación se realice en base a criterios de excelencia.

Los apartados a valorar en la Memoria Técnica son los siguientes:

Proyecto de remodelación de los espacios de cafetería y cocina

Este criterio se vincula directamente con el objeto del contrato, ya que la adecuación, reforma y optimización de los espacios de cocina y cafetería condiciona la calidad y seguridad del servicio de restauración. La valoración permite identificar propuestas que aporten diseños funcionales, mejoras técnicas, acabados adecuados y una mejor distribución y uso del espacio, garantizando que las instalaciones se adapten a las necesidades asistenciales del hospital. La aportación de simulaciones facilita la evaluación de la viabilidad y calidad del proyecto.

Proyecto de equipamiento y mantenimiento de instalaciones y equipos

Este criterio evalúa la idoneidad del equipamiento y la planificación del mantenimiento, ambos esenciales para garantizar la continuidad y eficacia del servicio de restauración hospitalaria. Se valoran aspectos como la adecuación del equipamiento a los espacios, su capacidad, la mejora de la seguridad alimentaria, la incorporación de innovaciones y la existencia de un plan de mantenimiento integral con tiempos de respuesta adecuados. Estas mejoras inciden directamente en la correcta ejecución del servicio.

Proyecto de gestión de los espacios destinados a cafeterías

Este criterio está relacionado con la organización y prestación del servicio de cafetería, valorando propuestas que optimicen los recursos humanos, garanticen la calidad y variedad de los productos y contemplen planes de calidad, limpieza, formación, gestión ambiental y contingencias. Una gestión adecuada mejora la eficiencia y calidad del servicio ofrecido a usuarios del hospital.

6. REVISIÓN DE PRECIOS

El entorno actual presenta un escenario macrofinanciero y geopolítico muy complejo, que aumenta la incertidumbre económica. El informe de la Dirección General de Economía del Banco de España: *“Presentación de las proyecciones macroeconómicas de España (2025-2027)”* <https://www.bde.es/f/webbe/SES/Secciones/Publicaciones/InformesBoletinesRevistas/BoletinEconomico/25/T4/Fich/IIPP-2025-12-23-lopez-es-or.pdf> establece diversas fuentes de incertidumbre que pueden afectar a la evolución del PIB y la inflación en los próximos años. Persisten riesgos vinculados al entorno geopolítico y comercial internacional, así como a la volatilidad de los mercados financieros. También generan incertidumbre la evolución de la inflación y de los precios, especialmente ante posibles contracciones de oferta, cambios en los márgenes empresariales y variaciones en los componentes energéticos y de servicios. A ello se

suman los riesgos derivados de la dinámica salarial, dado que los incrementos previstos en los convenios podrían no ser absorbidos plenamente por los márgenes empresariales.

Consideramos que las presencias de dichos riesgos durante la ejecución del contrato hacen necesaria la introducción de una fórmula de revisión de precios, atendiendo a los siguiente:

1. El contrato tiene una duración de cinco años (cuatro mas uno de prórroga), periodo durante el cual es previsible que se produzcan fluctuaciones significativas en los costes de los principales insumos que afectan de forma directa a la prestación del servicio.
2. Los servicios de restauración colectiva presentan una especial vulnerabilidad a variaciones de precios derivada de:
 - a) Materias primas alimentarias: Los alimentos están sujetos a volatilidad frecuente derivada de factores climáticos, logísticos, geopolíticos y energéticos. Esta variabilidad afecta directamente a uno de los componentes principales de la estructura de costes (40 %).
 - c) Transporte y suministros auxiliares: El aprovisionamiento de alimentos y otros consumibles depende del coste del transporte, expuestos a oscilaciones de precio por factores logísticos o geopolíticos.
 - d) Coste de personal: El servicio requiere mano de obra intensiva, estando sujeto a incrementos salariales derivados de revisiones de convenios colectivos, actualizaciones de los costes de Seguridad Social o incrementos derivados de acuerdos sectoriales o modificaciones normativas.
3. Necesidad de realizar inversiones y su amortización: El adjudicatario deberá acometer inversiones iniciales en equipamiento, maquinaria, mobiliario, adaptación de espacios, sistemas de conservación, menaje y otros elementos necesarios para prestar el servicio conforme a los estándares de calidad exigidos.

Por lo tanto, la inclusión de una cláusula de revisión de precios permite mantener la viabilidad del servicio, garantizar la calidad de la prestación, facilitar la amortización de

inversiones obligatorias y asegurar que la Administración obtiene un precio justo y competitivo, preservando en todo momento el equilibrio económico del contrato.

El artículo 103.2 de la Ley de Contratos del Sector Público establece: *“Previa justificación en el expediente y de conformidad con lo previsto en el Real Decreto al que se refieren los artículos 4 y 5 de la Ley 2/2015, de 30 de marzo, de desindexación de la economía española, la revisión periódica y predeterminada de precios sólo se podrá llevar a cabo en los contratos de obra, en los contratos de suministros de fabricación de armamento y equipamiento de las Administraciones Públicas, en los contratos de suministro de energía y en aquellos otros contratos en los que el período de recuperación de la inversión sea igual o superior a cinco años.”*

No obstante el mismo artículo 103.2 establece: *“Previa justificación en el expediente, podrá admitirse la revisión de precios en los contratos que no sean de obras, de suministros de fabricación de armamento y equipamiento de las Administraciones Públicas o de suministro de energía, aunque su período de recuperación de la inversión sea inferior a cinco años siempre que la suma de la participación en el presupuesto base de licitación del contrato de las materias primas, bienes intermedios y energía que se hayan de emplear supere el 20 por ciento de dicho presupuesto. En estos casos la revisión solo podrá afectar a la fracción del precio del contrato que representa dicha participación.”*

Atendiendo al desglose de costes que consta en el estudio de viabilidad económico-financiera del contrato, el coste de las materias primas sobre los ingresos previstos supone un 40% (en línea con el 42,1% del sector según el *“Anuario de Hostelería 2024”*). Por lo tanto, a petición del adjudicatario, cuando haya transcurrido un año desde la formalización del contrato, será revisable el 40% de los precios unitarios (IVA excluido) vigentes a la fecha que se efectúe la revisión.

Para la revisión de precios, se aplicará el IPC interanual publicado por el INE correspondiente al mes anterior a la fecha en que se efectúe la revisión del precio.

7. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCION DEL CONTRATO

Las condiciones especiales de ejecución del presente procedimiento se solicitan para dar cumplimiento a los establecido en la Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible,

así como para la mejora de los valores medioambientales y una gestión racional de los recursos naturales.

Conforme a lo dispuesto en el artículo 202.2 de la LCSP, se establece como condición especial de ejecución contractual la realización de un **plan de formación continua** para el personal destinado a la ejecución del contrato, con una duración mínima anual de 8 horas por trabajador. El plan de formación deberá versar sobre todas o alguna de las siguientes materias: manipulación de alimentos, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales.

La pertinencia de esta medida se fundamenta, en primer lugar, en la naturaleza del objeto del contrato, consistente en la alimentación de pacientes hospitalarios y en la explotación de cafeterías y máquinas expendedoras dentro del centro sanitario. La ejecución de estas actividades exige un nivel elevado de garantía sanitaria, al implicar la manipulación, preparación y distribución de alimentos destinados a un colectivo especialmente vulnerable como son los pacientes hospitalizados. En este sentido, la formación continua en manipulación de alimentos y seguridad alimentaria constituye un elemento esencial para asegurar la correcta aplicación de los protocolos de higiene, para prevenir contaminaciones cruzadas y para minimizar los riesgos derivados de posibles intoxicaciones alimentarias.

Asimismo, el servicio implica el desarrollo de actividades que pueden conllevar riesgos laborales específicos, tales como el manejo de maquinaria de hostelería, exposición a temperaturas extremas, manipulación de cargas o contacto con agentes químicos de limpieza. La formación en prevención de riesgos laborales constituye un elemento esencial para evitar accidentes y garantizar un entorno de trabajo seguro, encajando plenamente dentro de las condiciones sociales permitidas por el artículo 202.2 LCSP.

La exigencia de un mínimo de 8 horas de formación anual por trabajador se configura como una medida proporcionada, necesaria y directamente vinculada al objeto contractual y que contribuye de manera decisiva a garantizar la calidad del servicio, la seguridad de los pacientes y la adecuada protección del personal empleado.

La incorporación de la condición especial de ejecución relativa a la observancia de prácticas adecuadas en materia de **prevención del desperdicio alimentario** encuentra amparo en lo dispuesto en la disposición final duodécima de la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Esta norma establece la obligación de que los contratos públicos que incluyan la gestión, elaboración o suministro de alimentos integren medidas específicas destinadas a minimizar la generación de residuos de origen alimentario y a garantizar una gestión responsable, sostenible y eficiente de los recursos alimentarios.

En el marco del presente expediente, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación a los pacientes del hospital, así como la explotación de la cafetería y de las máquinas de vending, la inclusión de esta condición especial resulta especialmente pertinente por varias razones:

1.- Naturaleza del servicio: Los servicios de restauración hospitalaria implican la manipulación y distribución diaria de un volumen significativo de alimentos. Este contexto eleva el riesgo de generación de pérdidas y desperdicio alimentario si no se aplican protocolos estrictos de planificación, conservación, manipulación y aprovechamiento. Asegurar prácticas responsables es esencial para garantizar un uso eficiente de los recursos y para cumplir el mandato legal vigente.

2.- Protección de la salud pública y la seguridad alimentaria: En un entorno hospitalario, el cumplimiento de prácticas adecuadas de gestión del alimento no solo contribuye a reducir el desperdicio, sino que también incide en la seguridad sanitaria, evitando riesgos innecesarios por una manipulación inadecuada o por la falta de control de los excedentes.

3.- Compromiso institucional con la sostenibilidad: La Ley 1/2025 persigue fomentar sistemas alimentarios más sostenibles, alineados con los principios de economía circular y con los objetivos medioambientales nacionales y europeos. Mediante esta condición especial, el HCIII garantiza que las empresas adjudicatarias contribuyan activamente a los objetivos de sostenibilidad y responsabilidad social a través de la reducción del desperdicio alimentario y la correcta gestión de sobrantes.

4.- Mejora de la eficiencia económica del servicio: La optimización en la planificación y uso de los alimentos reduce costes derivados de compras innecesarias, desperdicios y gestión de residuos. La exigencia de prácticas alineadas con la Ley 1/2025 favorece una

prestación del servicio más eficiente, generando un impacto económico positivo tanto para la entidad contratante como para la adjudicataria.

5.- Cumplimiento normativo obligatorio: Como recoge la disposición final duodécima de la citada Ley, los órganos de contratación deben integrar condiciones especiales para garantizar la efectiva aplicación de las medidas contempladas en materia de prevención del desperdicio alimentario. Su inclusión en este contrato asegura el cumplimiento de la normativa vigente, evitando posibles incumplimientos legales y reforzando la transparencia.

Por todo lo anterior, la incorporación de esta condición especial de ejecución no solo es coherente con la naturaleza del contrato, sino que además cumple con una obligación legal expresa, aporta valor añadido al servicio público prestado y garantiza que la prestación se desarrollará conforme a criterios de sostenibilidad, eficiencia y responsabilidad social.

EL SUBDIRECTOR DE GESTIÓN Y S.S.G.G.