



**PROPUESTA DE CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAFAEL MÉNDEZ DE LORCA, Y LA CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y DE PÚBLICO DEL HOSPITAL, ASÍ COMO LA EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS CENTROS DEL ÁREA III DE SALUD.**

## **MEMORIA ECONÓMICA JUSTIFICATIVA DE TODOS LOS COSTES** **(DEFINITIVA)**

De conformidad con las instrucciones contenidas en el apartado VIII (ANEXO IV) del “Plan de mejora para la gestión eficiente de la contratación administrativa y del aprovisionamiento de productos sanitarios y farmacéuticos”, aprobado por el Consejo de Administración del Servicio Murciano de Salud con efectos desde 2016, por el servicio o unidad impulsora de la contratación propuesta se considera justificado el presupuesto de licitación en base a lo siguiente:

### **ANTECEDENTES**

#### **I) Finalidad de las prestaciones a contratar**

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

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

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

#### **II) Situación actual y necesidad del contrato**

Actualmente las prestaciones objeto del contrato que se propone se están llevando a cabo de forma separada mediante la ejecución de dos contratos distintos por empresas diferentes:

- A) Por un lado, el servicio de alimentación del personal de guardia del hospital (comedor de guardia), la explotación de las cafeterías de personal y público y de las máquinas





expendedoras automáticas en el hospital, así como la prestación de servicios especiales de restauración a instancias de la Gerencia que puedan surgir con motivo de la celebración de ciertos eventos en el centro, se está prestando por la empresa AMG SERVICIOS INTEGRADOS S.L., en cumplimiento del contrato formalizado en fecha 30 agosto de 2011, con una duración inicial de ocho años, prorrogables por períodos anuales hasta un máximo de dieciséis años (expediente 24/10 - Nº SAP 4610000348/CAE/9999/1100214751/11/PA). Actualmente el contrato se encuentra ejecutándose en su quinta prórroga anual, que finaliza el 30 de septiembre de 2024.

- B) Por otro lado, el servicio de alimentación de los pacientes ingresados en el Hospital Universitario "Rafael Méndez" lo presta la empresa COEMCO RESTAURACIÓN, S. A. (expediente CSE/9999/1101023932/21/PA), en virtud del contrato formalizado el 17 de octubre de 2022, con un plazo de duración de tres años pero que ha sido resuelto de mutuo acuerdo con efectos del 30 de noviembre de 2023.

Ambos contratos se han estado ejecutando en condiciones insostenibles para su viabilidad económica por razones sobrevenidas no previstas en los pliegos que los rigen, no siendo posible paliar dicha situación por los mecanismos de revisión de precios y/o modificación del contrato previstos legalmente. Las empresas contratistas han puesto de manifiesto que en la actual situación la prestación de los servicios que tienen encomendados deviene insostenible por el alza generalizada de precios del mercado, lo cual ha sido constatado por esta Gerencia a la vista de la evolución durante los últimos 18 meses de la ejecución de tales contratos: incrementos continuados del IPC, costes laborales, suministros y materias primas específicas muy por encima de las estimaciones tenidas en cuenta para calcular el precio de los contratos, así como disminución de la demanda de los servicios que generan ingresos a los contratistas.

En este contexto, dado que el primero de los contratos (alimentación del personal de guardia y cafeterías) ya se encuentra en su 5ª prórroga anual y el segundo (alimentación de pacientes) ha sido resuelto por mutuo acuerdo, se hace necesario licitar nuevamente las prestaciones. Para ello, esta Gerencia ha valorado la conveniencia de unificarlas todas en un único expediente de contratación que, partiendo de las prestaciones y condiciones económicas de los contratos actuales, incluya una actualización de los precios y estimaciones teniendo en cuenta la evolución de los últimos 18 meses y, al mismo tiempo, adapte la prestaciones y obligaciones del contratista a la nueva situación conocida y previsiones de evolución futura.

Se considera que esta opción de unificar las prestaciones en un solo contrato sería un estímulo para los potenciales licitadores a la hora de presentar ofertas más competitivas, dado que contarían con economías de escala no existentes con la situación actual de contratos separados: mayor volumen de ingresos por actualización de precios y aumento de servicio a facturar; mayor volumen de compra a proveedores; posibilidad de gestionar más eficientemente el personal propio, dado la proximidad de todas las dependencias (cocina, cafeterías, almacenes de materias primas) que se encuentran en el Hospital Universitario "Rafael Méndez".

Además, esta fórmula se está aplicando en otras áreas de salud del SMS y permite considerar que se trata de una opción más eficiente para la prestación del servicio, ya que también diversifica las fuentes de ingresos (ingresos por servicio de alimentación de pacientes





y por servicio de alimentación del personal de guardia, ingresos por explotación de las cafeterías, e ingresos por explotación de las máquinas de “vending”) y, al no existir una vinculación directa entre ellas, garantiza una mayor equilibrio económico del contrato.

## DETERMINACIÓN DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

El punto de partida para la determinación del nuevo presupuesto base de licitación han de ser los precios unitarios de las distintas pensiones alimenticias y de los alimentos extra contemplados en el Pliego de Prescripciones Técnicas, así como las nuevas estimaciones de consumo de tales ingestas para el período de duración inicial del nuevo contrato, teniendo en cuenta las inversiones y demás gastos del adjudicatario que requieren un período de amortización, así como el canon anual a pagar por el mismo en concepto de explotación de las cafeterías y máquinas de “vending”. Los mencionados precios unitarios incluyen todos los costes directos e indirectos, inversiones y otros gastos que debe asumir el adjudicatario, así como un porcentaje de beneficio empresarial.

Para la estimación de las necesidades del servicio de alimentación de pacientes y del servicio de comedor a los facultativos de guardia, se han considerado como referencia los datos de actividad del Hospital de los años 2020, 2021, 2022 y 2023 (hasta septiembre). En este sentido, se tienen en cuenta como datos comunes a ambas prestaciones los relativos a la actividad asistencial prestada por el hospital así como los datos relativos a los costes de personal.

### I) Datos referidos a la actividad asistencial

Se consideran las tres anualidades en relación al número de camas instaladas, ingresos anuales, consultas, urgencias atendidas y población adscrita al Hospital.

ACTIVIDAD/AÑO	2020	2021	2022	2023*
<b>Camas Instaladas</b>	287	287	291	291
<b>Ingreso Anuales</b>	10459	11492	12400	9548
<b>Consultas Anuales</b>	155131	160861	176752	139090
<b>Urgencias Anuales</b>	60054	72240	88081	68452

(\*) Hasta septiembre incluido

### II) Costes de personal

Para el cálculo de los costes de personal se ha tenido en consideración el Real Decreto 99/2023, de 14 de febrero, por el que se fija el salario mínimo interprofesional para 2023, el cual lo fija en 1.080,00 euros/mes.

Asimismo, se han contemplado las previsiones de los incrementos salariales del Acuerdo del Convenio Colectivo de Hostelería de Murcia para los años 2023, 2024 y 2025 (BORM del 10/07/2023), que prevé un incremento del 3% para 2024 sobre el salario de 2023 y e idéntico incremento para las retribuciones de 2025 sobre las percibidas en 2024, así como





los costes de seguridad social y los incluidos en la Disposición final 4ª de la Ley 21/2021 (MEI).

En este cálculo se han incluido las retribuciones mínimas, los costes sociales repercutidos al empleador, la sustitución de las vacaciones anuales, así como un porcentaje sobre las retribuciones estimadas en concepto de sustitución por absentismo.

El número de trabajadores, según categoría y jornada laboral, estimados para la ejecución de las prestaciones antes referidas son los siguientes:

<b>PLANTILLA MÍNIMA DE TRABAJADORES ADSCRITOS A LA ELABORACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN DE PACIENTES</b>		
<b>CATEGORIA</b>	<b>Nº</b>	<b>HORAS/ SEMANA</b>
DIETISTA	3	40 horas
ALMACENERO/COCINERO	1	40 horas
ALMACENERO	1	16 horas

No obstante, dicha relación no equivale al personal que la empresa adjudicataria deberá subrogar, en aplicación del artículo 130 LCSP, en tanto que las prestaciones que son objeto de valoración para la determinación del presupuesto base de licitación no abarcan todas las prestaciones que comprende el futuro contrato.

### III) Determinación del presupuesto base de licitación de los menús del personal de guardia

Con el fin de garantizar la continuidad asistencial prestada por el hospital mediante el servicio de comedor al personal facultativo de guardia, se han analizado los servicios consumidos durante los años 2020, 2021, 2022 y 2023 (hasta septiembre), conforme a la siguiente exposición:

<b>MENÚS DE GUARDIA</b>				
<b>CONSUMOS/AÑO</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023*</b>
<b>Comidas</b>	11044	12399	12640	9590
<b>Cenas</b>	9988	11189	11847	9067
<b>Total</b>	21032	23588	24487	18657

(\*) Hasta septiembre incluido

Para la determinación del presupuesto base de licitación de los menús del personal de guardia se parte de los consumos realizados durante el año 2022, con un total de 24.487 menús, compuestos por 12.640 comidas y 11.847 cenas, cantidad que será superada en el año 2023 si proyectamos los menús hasta el 31 de diciembre (24.876), lo que supone un incremento del 1,59 %. A los consumos consolidados del año 2022 se le ha añadido de forma estimativa un incremento aproximado del 2 %, teniendo en cuenta que el aumento anual de la plantilla del personal de guardia ya ha experimentado una ampliación que ahora podemos considerar estabilizada, tras el auge ocasionado por la pandemia. Así, se han calculado una





media de 25.000 menús anuales, entre comidas y cenas, para los siguientes dos años de duración inicial del contrato.

Respecto del importe a abonar por cada menú, este se ha ido incrementando de forma paulatina desde el inicio del contrato en 2011, mediante sucesivas revisiones de precios. Así, ha evolucionando desde un 5,53 € (5,12 € más el 8% IVA) del precio de adjudicación del contrato suscrito en 2011, pasando por los 6,43 € (5,85 € más 10% IVA) de la revisión practicada para la cuarta prórroga correspondiente al mes septiembre/22 (en la que se incrementa un 7,055%, equivalente al 85% del IPC de abril/2021-2022 calculado en el 8,3%), hasta los 6,65 € (6,05 € más 10% IVA) aplicada en la quinta prórroga correspondiente al mes de septiembre/23 (con un incremento del 3,49%, equivalente al 85% del IPC de abril/2022-2023 fijado en el 4,1% por el INE. De no aplicarse la limitación establecida por el TRLCSP-2011 y se aplicara el 100% de incremento del IPC, el precio de menú aplicando exclusivamente sobre la última revisión ascendería a 6,09 € sin IVA y 6,69 € con IVA). Como resumen de lo expuesto, la variación del IPC general desde abril/11 hasta abril/23 ha supuesto un incremento del 23,00%, lo que hace que el precio licitado del menú inicial de 5,12 € de 2011 se haya revalorizado hasta los 6,30 €, IVA excluido.

En este sentido, teniendo en cuenta los precios de las materias primas actualizados conforme al IPC, los incrementos por gastos de personal debido a las subidas salariales producto de los convenios colectivos aplicables, el aumento de los gastos generales por suministros varios y el abono de los cánones y las inversiones que tiene que realizar el nuevo contratista, se determina como importe máximo del menú del personal facultativo de guardia el siguiente:

IMPORTE MENÚ SIN IVA: 7,70 €

IMPORTE MENÚ CON IVA: 8,47 € (IVA 10 %: 0,77 €)

El presupuesto base de licitación correspondiente a los menús del personal facultativo de guardia, con desglose de precios unitarios y consumos estimados es el siguiente por año:

Consumo anual estimado	Precio menú sin IVA	Importe anual sin IVA
25.000	7,70 €	192.500,00 €

#### IV) Determinación del presupuesto base de licitación de la alimentación de los pacientes

En el cálculo del presupuesto de la prestación de alimentación a los pacientes partimos igualmente de los datos de los años 2020, 2021, 2022 y 2023 (hasta septiembre), que ofrecen los siguientes resultados, según el tipo de pensión:





Tipo Dietas	Años			
	2.020	2.021	2.022	Hasta Sep2023
<b>1-BASAL</b>				
Desayunos	44.879	48.293	48.450	38743
Comidas	47.144	50.949	51.516	41279
Meriendas	40.486	42.045	42.775	33839
Cenas	44.380	48.392	48.938	38842
<b>2-POSTQUIRURGICA Y TERAP</b>				
Desayunos	8.372	9.516	11.104	8564
Comidas	8.740	10.157	12.002	9270
Meriendas	8.520	9.127	10.804	8178
Cenas	8.822	9.774	11.416	8647
<b>3-LIQUIDA</b>				
Desayunos	3.029	3.419	3.810	2713
Comidas	3.404	3.843	4.208	3016
Meriendas	3.089	3.315	3.598	2669
Cenas	3.208	3.430	3.821	2818

Igualmente, teniendo en cuenta los precios de las materias primas actualizados conforme al IPC, los incrementos por gastos de personal debido a las subidas salariales producto de los convenios colectivos aplicables, el aumento de los gastos generales por suministros varios y el abono de los cánones y las inversiones que tiene que realizar el nuevo contratista, se determina como precios de las diferentes ingestas de pacientes los siguientes:

		Precio Unitario Máximo (Sin IVA)	Número Estimado de Servicios (1 año)	Importe Estimado 1 año (Sin IVA)
A) Pensión basal	Desayuno	2,82 €	51.667 ud	145.700,94 €
	Comida	5,79 €	55.309 ud	320.239,11 €
	Merienda	1,67 €	45.119 ud	75.348,73 €
	Cena	4,82 €	51.789 ud	249.622,98 €
Menú completo	Total	15,10 €		790.911,76 €

B) Pensión terapéutica	Desayuno	1,69 €	11.419 ud	19.298,11 €
	Comida	4,08 €	12.360 ud	50.428,80 €
	Merienda	1,69 €	10.904 ud	18.427,76 €
	Cena	4,08 €	11.520 ud	47.001,60 €
Menú completo	Total	11,54 €		135.156,27 €

C) Pensión líquida	Desayuno	0,52 €	3.617 ud	1.880,84 €
	Comida	1,77 €	4.021 ud	7.117,17 €





	Merienda	0,52 €	3.559 ud	1.850,68 €
	Cena	1,77 €	3.757 ud	6.649,89 €
Menú completo	Total	4,58 €		17.498,58 €

D) Alimentos Extra				72.508,68 €
	Total			1.016.075,29 €

Para la conformación del precio unitario de la pensión basal, se ha considerado necesario los costes directos e indirectos en relación a las exigencias que el Pliego de Prescripciones Técnicas se plantean adicionales al coste de materias primas.

Asimismo para el cálculo total de la misma se incorpora una estimación de un 4% de gastos generales y un 6% de beneficio industrial.

Pensión basal		Desglose en €	Desglose en %
Costes directos	Materia Prima	7,623 €	50,49%
	Personal	2,152 €	14,25%
	Inversiones	1,27 €	8,41%

Costes indirectos	Consumos (agua, Luz, Gas)	0,93 €	6,16%
	Mantenimiento de instalaciones	0,50 €	3,31%
	Informática	0,08 €	0,53%
	Otros costes (Analítica, fungible...)	1,17 €	7,75%

Coste Pensión	<b>13,725 €</b>
---------------	-----------------

Gastos Generales (4%)	0,82 €	5,45%
Beneficio Industrial (6%)	0,55 €	3,64%

Precio Dieta Basal	<b>15,10 €</b>	100%
--------------------	----------------	------

Los porcentajes del coste del resto de dietas sobre el importe de la dieta basal, son los siguientes:

- Pensión Terapéutica 76,42% (11,54€)
- Pensión Líquida 30,36% (4,58€)





## CANON DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS Y DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

El canon por la explotación de las cafeterías de personal y de público será único. Igualmente, el canon por la explotación de las máquinas expendedoras también será único. Teniendo en cuenta las actuales circunstancias y los datos de explotación, se fija el siguiente canon anual:

CANON DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS			
Canon de explotación	Importe sin IVA	IVA 21%	Importe con IVA
<b>Cafeterías de personal y público</b>	4.132,23 €	867,77 €	5.000,00 €
<b>Máquinas expendedoras</b>	4.132,23 €	867,77 €	5.000,00 €

## INVERSIONES EN LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO

El importe de las inversiones irá destinado a la actualización y mejora de la parte estructural y de instalaciones de las dos cafeterías, de personal y de público, y de la cocina del hospital. Conforme a las necesidades que presentan las actuales instalaciones se establece como importe de inversión anual el siguiente:

La inversión anual se establece en 75.000 €, IVA excluido.

## ELEMENTOS INTEGRANTES DE LA ESTRUCTURA DE LOS COSTES UNITARIOS POR PENSIÓN ALIMENTICIA Y MENÚ DEL PERSONAL DE GUARDIA

En la valoración de los elementos que integran la estructura de las pensiones alimenticias y los menús del personal de guardia, se han tenido en cuenta los precios habituales en el mercado, así como los costes directos e indirectos y otros eventuales gastos, así como el beneficio industrial del empresario.

Los cálculos se han realizado conforme determina el artículo 102.4 de la LCSP, por componentes de la prestación, quedando desglosado en los siguientes importes:

### PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN 1 AÑO, IVA EXCLUIDO:

- \* Costes de personal: 163.652,98 € (13,54%)
- \* Coste materia prima: 549.375,27 € (45,46%)
- \* Alimentos extra: 65.883,97 € (5,45%)
- \* Inversiones en obras y equipamiento: 75.000,00 € (6,21%)
- \* Costes indirectos: 244.792,59 € (20,25%)

TOTAL GASTOS: 1.098.704,81 €.

\*Beneficio industrial 6%: 65.922,29 €.

\*Gastos generales 4%: 43.948,19 €.

TOTAL 1 año: 1.208.575,29 €, IVA excluido

**TOTAL 2 años: 2.417.150,58 €, IVA excluido.**







## CONCLUSIÓN

Por todo lo expuesto, el **presupuesto base de licitación** del presente contrato asciende a la cantidad total de **2.658.865,64 €**, correspondiendo al importe base la cantidad de 2.417.150,58 € y a la parte del IVA aplicable (10 %) la cifra de 241.715,06 €, con el siguiente desglose:

PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN, IVA INCLUIDO: 2.658.865,64 €  
PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN, IVA EXCLUIDO: 2.417.150,58 €.  
(IVA 10 %: 241.715,06 €).

Teniendo en cuenta lo previsto en el art. 101 de la LCSP y el tipo de contrato del presente expediente, el cálculo del **valor estimado** se ha efectuado teniendo en consideración los costes derivados de la aplicación de las normativas laborales vigentes, otros costes que se deriven de la ejecución material de los servicios, los gastos generales de estructura y el beneficio industrial así como los siguientes apartados:

Presupuesto Base de licitación (IVA excluido)	2.417.150,58 €
Eventuales prórrogas (3 años)	3.625.725,87 €
Modificaciones previstas (DA 33ª LCSP): 20%	483.430,12 €
Cualquier forma de opción eventual	0,00 €
Primas o pagos a los licitadores	0,00 €
<b>TOTAL VALOR ESTIMADO</b>	<b>6.526.307,00 €</b>

Documento firmado electrónicamente en Lorca (Murcia), en la fecha y hora indicadas al margen, por el SUBDIRECTOR DE GESTIÓN Y SS. GG. DEL ÁREA III DE SALUD.

