



**Consejería de la Presidencia de la Junta de Castilla y León**  
**Ilmo. Sr. Director General de Relaciones con la Sociedad Civil**  
**C/ Santiago Alba, 1**  
**47008 - VALLADOLID**

**Expediente: ACTUACIÓN DE OFICIO 1784/2022**

**Asunto: Presencia de gorgojos en la sopa del personal médico del Hospital de León / Resolución**

**Centro directivo: Consejería de Sanidad**

Ilmo. Sr.:

De nuevo nos dirigimos a V.I. una vez recibido el informe solicitado en relación con el expediente de oficio que se tramita en esta Institución con el número arriba indicado, referencia a la que rogamos haga mención en ulteriores contactos que llegue a tener con nosotros.

Como recordará V.I., el motivo de la presente Actuación de Oficio era la existencia de gorgojos en el menú que se sirvió al personal del Hospital de León el sábado 29 de octubre de 2022.

Ante la necesidad de que se ofrezca una comida de calidad y con las necesarias garantías alimentarias y puesto que se habían iniciado las investigaciones oportunas, tanto por la Consejería de Sanidad como por la Gerencia del Hospital Universitario de León sobre la referida cuestión, nos dirigimos a V.I. en solicitud de información con la finalidad de conocer las medidas de investigación adoptadas, así como los resultados derivados de las mismas, y, consecuentemente, las decisiones que se hubieran adoptado en relación con estos hechos.

En atención a nuestra petición de información se remitió por esa Administración autonómica informe en el cual se hacía constar las actuaciones llevadas a cabo para proceder al esclarecimiento de los hechos y a la posible determinación de responsabilidades.

En este sentido se nos indica que la Gerencia del Complejo Asistencial Universitario de León (CAULE) en el momento en que tuvo conocimiento de los hechos



realizó aviso para que los Servicios de Control Oficial, adscritos a la Delegación Territorial de León, investigaran e informaran respecto al incidente:

*“Con fecha 31 de octubre de 2022, los citados servicios proceden a realizar visita de inspección al establecimiento, en la que se identificó al operador, la empresa SERUNIÓN, S.A.U., concesionaria del servicio de cocina, y a la recogida y precintado de muestras-testigo del preparado alimenticio implicado, de la materia prima utilizada (fideos), de una de las larvas halladas en la comida y de otros alimentos usados en la elaboración del plato.*

*Asimismo, los Servicios de Control Oficial recogen la siguiente información facilitada por la empresa: el episodio tiene lugar el día 29 de octubre en el servicio del mediodía en una ración de sopa (el horario que ofrece el establecimiento es desde las 13:00 horas a 16:00 horas). Ese día se sirven unas 70 raciones localizando tres ejemplares de larva en un único plato, servido a una facultativa sobre las 15:15 horas. La usuaria informa del suceso al personal del establecimiento sobre las 15:45 horas. En ese momento se procede a precintar el “plato de sopa” servido por parte de la empresa prestadora del servicio, se retiran todas las existencias de sopa y se someten a un filtrado para detectar más hallazgos, no encontrándose en esta operación ninguna larva más.*

*Los Servicios de Control Oficial, a continuación, proceden a realizar las siguientes actuaciones:*

*- El día 2 de noviembre de 2022, en las dependencias del Laboratorio de Salud Pública del Servicio Territorial de Sanidad, se efectúa la inspección de las muestras tomadas, tanto macroscópica como microscópica, en busca de posibles larvas de insectos que pudieran relacionarse con los ejemplares implicados en el episodio.*

*- El día 3 de noviembre de 2022, ante la imposibilidad de encontrar en las muestras tomadas de larvas asimilables al ejemplar encontrado en la sopa, se decide derivar la muestra involucrada en el episodio al Centro Nacional de Microbiología del Instituto de Salud Carlos III, Laboratorio de Entomología Médica, como centro especialista y de reconocido prestigio.*

*- El día 4 de noviembre de 2022, se recibe el resultado del estudio realizado por el Instituto de Salud Carlos III. El informe se pronuncia en estos términos:*

*“La muestra remitida corresponde a una larva de Tribolium sp., un coleóptero perteneciente a la Familia Tenebrionidae. Se trata de un escarabajo bastante común en alimentos de origen vegetal envasados. Generalmente se alimentan de cereales, harina, pastas alimenticias, galletas, etc. Estos insectos no son patógenos para el ser humano, ni están involucrados en la transmisión de ninguna enfermedad”.*



- El día 7 de noviembre de 2022, los Servicios de Control Oficial visitan de nuevo las instalaciones del establecimiento donde se entrevistan con el Responsable de Calidad de la empresa concesionaria y proceden a realizar inspección del almacén donde están depositadas las materias primas secas, no perecederas y comprueban el buen estado de mantenimiento de las instalaciones, así como la estrategia de rotación de los alimentos, comprobando que el tiempo que media entre la llegada de las pastas/harinas hasta su utilización no sobrepasa las tres semanas. Igualmente, se realiza observación visual de una bolsa de fideuá y otra de harina, ya empezadas, para buscar larvas asimilables a las encontradas en el incidente. En ambos casos el resultado fue negativo”.

Tras la realización de estas actuaciones de investigación la Administración sanitaria concluye que “una vez verificado que las larvas se detectaron en un único plato de sopa de los servidos en el turno de comida del día 29 de octubre de 2022 y que, en el resto de los platos, en las muestras testigo y en la materia prima examinada, no se han encontrado más larvas; se trata de un hecho único y puntual, no resultando por tanto un suceso “normal” ni constituyendo peligro alguno para la salud pública”.

Ante la situación acontecida y a la vista de las investigaciones realizadas y de los resultados de las mismas la Consejería de Sanidad nos informa de las medidas de carácter administrativo adoptadas y a este respecto señala que «a través del Servicio Territorial de Sanidad de León ha instado a los responsables de la empresa a la aplicación de las medidas de vigilancia de plagas y medidas preventivas necesarias para evitar recurrencia de episodios similares en el establecimiento de restauración del Complejo Asistencial Universitario de León, y llevará a cabo las comunicaciones oportunas a proveedores y fabricantes de la materia prima, sin olvidar que esta Administración continuará realizando, como ha hecho hasta el momento, inspecciones de control en centros, servicios y establecimientos, tarea que forma parte del trabajo ordinario habitual.

(...)

A estos efectos, la Gerencia del Complejo Asistencial Universitario de León, en su condición de Administración adjudicadora del contrato, ha hecho uso de las prerrogativas que le asisten de conformidad con la normativa vigente iniciando de oficio, mediante resolución de la Gerencia del CAULE de fecha 3 de noviembre de 2022, el correspondiente procedimiento a fin de poder aclarar lo acaecido y verificar la correcta ejecución de la prestación del servicio objeto del contrato, en base a lo dispuesto en el art. 305.2 del Real Decreto Ley 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, texto legal por el que se rige el expediente de contratación con la mencionada empresa, en cuanto esta norma atribuye la responsabilidad de la calidad del prestación del servicio realizado al adjudicatario del



*contrato, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceros, de cuantas omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas resulten de la ejecución del contrato.*

*También hay que tener en cuenta que dicha Gerencia procedió de forma inmediata a ponerse en contacto con la empresa prestadora del servicio para pedir explicaciones, manteniendo posteriormente este contacto para seguir recabando toda la información posible sobre el caso y concertar una reunión presencial con responsables de la misma, que se produjo el día 3 de noviembre de 2022. En dicha reunión se puso de manifiesto la preocupación del CAULE por los hechos acaecidos, procediendo la empresa a disculparse tratando justificar el incidente como un “hecho aislado”, y al finalizar la reunión se hace entrega a dicha empresa, en mano, de la mencionada resolución de fecha 3 de noviembre de 2022.*

*En el marco de este procedimiento, de conformidad con lo establecido Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, se ha otorgado al contratista, como trámite de audiencia, un plazo de 10 días hábiles para que pudiese alegar y aportar en su defensa cuantas pruebas y alegaciones considerase oportunas en relación con los hechos ocurridos y su relación directa con el debido cumplimiento de la prestación objeto del contrato. En este plazo, con fecha 15 de noviembre de 2022, la empresa presenta escrito de alegaciones acompañando copia de albaranes, facturas y guía de buenas prácticas, reconociendo su asombro por lo ocurrido por cuanto consideran que cumplen en su totalidad las exigencias de la citada guía, solicitando que, dado el carácter aislado de lo acontecido, no se imponga penalidad administrativa alguna por tales hechos.*

*Con fecha 29 de noviembre, y una vez recabadas las mencionadas conclusiones de la inspección realizada por los Servicios de Control Oficial, para una mayor seguridad jurídica, se concedió a SERUNIÓN, S.A.U. un nuevo periodo de alegaciones, periodo que ha concluido el día 20 de diciembre de 2022 sin que se haya recibido ningún escrito de nuevas alegaciones por parte de la empresa.*

*Por tanto, vistos los informes y alegaciones presentadas en la primera instancia y sin que se hayan efectuado nuevas alegaciones en segunda instancia por la empresa contratista, con fecha 31 de diciembre de 2022, la Gerencia del Complejo Asistencial Universitario de León, en ejercicio de la competencia recogida en el Decreto 19/2018, de 21 de junio, sobre desconcentración de competencias en materia de contratación y gestión económica en el ámbito de la Gerencia Regional de Salud, ha acordado imponer a la empresa SERUNIÓN, S.A.U., en ejecución de lo dispuesto en las cláusulas 6.3.3. y 20.24 del pliego, la penalidad de carácter grave tasada en la cláusula 20.2.4.e) expresiva de: “Incumplimiento de las normas vigentes relativas a la formación de manipuladores de alimentos”».*



A la vista de lo informado, procede en primer lugar destacar, como no podía ser de otra forma, la rápida intervención de la Administración sanitaria iniciando las oportunas investigaciones. También se ha podido constatar la apertura del correspondiente expediente con la finalidad de verificar la correcta ejecución de la prestación del servicio objeto del contrato por parte de la empresa adjudicataria SERUNIÓN, S.A.U. y aclarar los hechos ocurridos, expediente en el que se ha considerado probado un incumplimiento catalogado como grave, por lo que fue impuesta la correspondiente penalidad económica.

No obstante y pese a que en el caso que nos ocupa, como se ha indicado por parte de la Administración sanitaria, las actuaciones investigadoras concluyeron que se trataba de un episodio puntual puesto que las larvas se detectaron en un único plato de sopa y que *“estos insectos no son patógenos para el ser humano, ni están involucrados en la transmisión de ninguna enfermedad”*, debemos, en todo caso, apelar al debido control y estricta supervisión del servicio por parte de la Administración en relación con el cumplimiento de los pliegos del contrato y también de la aplicación de la Ley 10/2010, de 27 de septiembre de Salud Pública y Seguridad Alimentaria de Castilla y León ya que, según establece su artículo 43.1 *“las autoridades sanitarias someterán a las entidades, empresas y actividades sujetas a la presente Ley a las inspecciones precisas para verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria”*.

La calidad del servicio, en consecuencia, debe estar presente durante toda la vigencia del contrato adjudicado, siendo necesario que el órgano de contratación ejerza los poderes de inspección y policía sobre la gestión del servicio público por parte del contratista, previstos en el artículo 287.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, para asegurar la buena marcha del servicio contratado, en beneficio de los usuarios del mismo y aplique, en su caso, como resultado de la inspección que ha de llevar a cabo de forma continua y rigurosa, las penalidades por incumplimientos contempladas en los pliegos de cláusulas administrativas particulares por los que ha de regirse el contrato.

En definitiva, el control sobre el cumplimiento de las cláusulas contractuales, el ejercicio de las funciones de supervisión de los órganos de control oficial en el ámbito de la seguridad alimentaria y la sanidad ambiental con la finalidad de garantizar el cumplimiento de las obligaciones de los operadores de las empresas alimentarias unido a la previsión del artículo 32.1 de la Ley 10/2010, de 27 de septiembre, de Salud Pública y Seguridad Alimentaria de Castilla y León en relación al autocontrol de los indicados operadores para garantizar la seguridad alimentaria de los alimentos, deben ejercerse en garantía de que el servicio de cocina del Complejo Asistencial Universitario de León se preste por la empresa adjudicataria en óptimas condiciones, que son las que han de ser exigidas.



Con la finalidad de evitar que vuelvan a repetirse en lo sucesivo episodios como el que ha dado lugar a esta actuación de oficio, consideramos de especial relevancia la reacción de la Administración adoptando los mecanismos de prevención y control adecuados para que la prestación del servicio se desarrolle conforme a estrictos criterios de calidad.

En virtud de todo lo expuesto, y al amparo de las facultades conferidas por el Estatuto de Autonomía de Castilla y León y por la Ley 2/1994, de 9 de marzo, del Procurador del Común, consideramos oportuno formular la siguiente **Resolución:**

**PRIMERA: Que se incrementen las labores de vigilancia e inspección en la prestación de los servicios que, como ocurre en el caso que nos ocupa, puedan tener incidencia sobre la salud individual o colectiva por estar relacionados con la producción, transformación y distribución de productos de alimentación, reforzando los poderes de inspección y policía, así como las demás funciones de control y supervisión que permitan asegurar el debido funcionamiento del servicio en todo momento, realizando asimismo los debidos controles en materia higiénico-sanitaria.**

**SEGUNDA: Que ante incidentes como ha sido la presencia de larvas en el menú suministrado al personal sanitario en el Hospital de León y que causan alarma social, se intensifiquen las medidas preventivas, evitando que este tipo de situaciones se puedan volver a repetir en el futuro, para, en su caso, poder adoptar lo más rápidamente posible las medidas que garanticen la total seguridad de los usuarios y la calidad del servicio prestado.**

Esta es nuestra resolución y así se la hacemos saber, con el ruego de que nos comunique de forma motivada la aceptación o no aceptación de la misma por parte del órgano que corresponda de la Consejería de Sanidad en el plazo de dos meses, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 19.2 de la Ley Reguladora de la Institución.

Una vez realizadas las comunicaciones oportunas, se acuerda publicar la presente Resolución en la página web de esta Institución, previa disociación de los datos de carácter personal que contuviera.

Pendiente de sus noticias, reciba un cordial saludo.

Atentamente,

EL PROCURADOR DEL COMÚN  
Tomás Quintana López