

Exp.: A/SER-003860/2022

Unidad administrativa:

Suministros - Contrataciones

CONSULTAS LICITADORES

Relación de preguntas y respuestas del expediente A/SER-003860/2022 para la contratación de SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS DE MADRID A ADJUDICAR MEDIANTE CONCURSO ABIERTO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS

Empresa: SERUNION

Solicita la fecha de la visita y las siguientes preguntas:

PREGUNTA 1

PPT página 5: "La selección de víveres se realizará mediante presentación de muestras de los mismos, para proceder a su valoración y aprobación por el Servicio de Cocina del Hospital. Para el grupo de perecederos de corta duración, cárnicos, frutas y verduras, pescados, panadería y repostería, se valorará positivamente que la compra sea sostenible y de calidad adecuada". ¿En qué momento hay que presentar las muestras, una vez adjudicado?

RESPUESTA 1

Durante la primera semana de trabajo con la empresa adjudicataria, se establecerán los productos que superan el criterio establecido de calidad adecuada, y aquellos otros para los que el adjudicatario tendrá que presentar alternativas.

En el anexo III del PPT se indican las calidades para los productos. Cuando se indica que tal producto (manzana por ejemplo) debe ser categoría 1 se entiende que no podrá ser inferior a categoría 1 tal y como se establece en el reglamento específico o genérico que regula la comercialización del producto.



PREGUNTA 2

PPT página 6: "Las muestras y el laboratorio serán elegidos por el Hospital con los gastos a cargo del adjudicatario". ¿Nos pueden indicar con qué laboratorio trabajan en la actualidad y si será el mismo?

RESPUESTA 2

Actualmente se trabaja con:

SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD S.L.U.
C/ CAMINO DEL MOLINO, Nº 11 NAVE 10 P.I. P-29
COLLADO VILLALBA, 28400
www.sic-calidad.com
E: info@sic-calidad.com
T: 91 849 71 27; F: 91 850 46 25

Laboratorio Autorizado para Controles Analíticos de
Productos Alimentarios. REGISLABO 7AB/M.

Se deja a criterio del adjudicatario la elección de otro laboratorio.

PREGUNTA 3

PPT página 6: "No obstante, el Hospital podrá optar por acudir a un tercero, como se indica en el punto 18 de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares". El punto 18 de la cláusula 1 hacer referencia al Plazo de Ejecución, entendemos que es un error. Aclarar

RESPUESTA 3

Es un error en la referencia. Donde pone punto 18 de la cláusula 1 del PCAP, debe poner punto 21 de la cláusula 1 (pág. 22 párrafo 2 – sanciones por incumplimiento).

PREGUNTA 4

PPT página 28: "Serán por cuenta del adjudicatario los consumos de calefacción, aire acondicionado, agua, gas y electricidad. El adjudicatario deberá instalar a su cargo, contadores y equipos de medida de los mismos. Mensualmente se le repercutirá el gasto por estos conceptos en función de sus consumos y el mantenimiento hasta sus contadores y correrá por su cuenta el gasto de mantenimiento de la instalación desde sus contadores". ¿A cuánto ascienden estos importes en la actualidad? ¿En la actualidad hay instalados contadores?



RESPUESTA 4

Los contadores actuales que están en funcionamiento son propiedad del Hospital, por lo que no sería necesario instalar nuevos contadores, pero si hubiera que sustituirlos, correrá a cargo del adjudicatario, al igual que el mantenimiento de los mismos.

En el cuadro adjunto reflejamos los importes de 2019, 2020 y 2021, sólo hasta septiembre este último, que por motivos de la pandemia dejó de exigirse a partir de esa fecha.

2019	32.267,51
AGUA	1.785,88
GAS	1.848,99
LUZ	13.960,64
CANON ALQUILER	14672
2020	43.193,98
AGUA	1.695,44
GAS	906,62
LUZ	15.439,92
CANON ALQUILER	25.152
2021	30.055,15
AGUA	489,75
GAS	1.499,03
LUZ	10.250,37
CANON ALQUILER	17.816
Total general	105.516,64

PREGUNTA 5

PCAP: página 13: "...inversión mínima exigida". ¿Nos pueden aclarar a cuánto asciende esta cantidad? El PCAP en la página 15 sólo detalla las actuaciones mínimas a realizar, pero no las cuantifica. Si el criterio de adjudicación es económico puesto que se valorará los importes de las inversiones, ¿cuál será el importe mínimo exigido (en cantidad económica)?

RESPUESTA 5

Al no exigirse una inversión mínima en el pliego, este valor será 0€.

PREGUNTA 6

¿El importe de las inversiones puede amortizarse en la totalidad del contrato + prórrogas?

RESPUESTA 6

No.

PREGUNTA 7

PCAP: página 9: "Deberán mantenerse los actuales precios (VER ANEXO VI del pliego de prescripciones técnicas) al menos hasta el 1 de enero de 2023 si comenzara el servicio en 2022. Si comenzara el servicio en 2023 podrá incrementar los precios incluidos en el Anexo VI en un 75% del IPC general anual desde el momento de inicio del servicio. Las variaciones que puedan solicitarse después, siempre coincidiendo con el inicio del año, no podrán superar el 75% del IPC general anual, y deberán contar con la aprobación de la dirección del Hospital". El Anexo VI indica que los precios son de 2022. ¿Pueden actualizar la tabla para el año 2023 y así saber exactamente cuáles son los precios máximos de cafetería?

RESPUESTA 7

Los precios de 2023 se calcularán siguiendo la fórmula indicada en la página 12 del PCAP.

PREGUNTA 8

¿Los precios del Anexo VI son IVA incluido?

RESPUESTA 8

Sí, son PVP.

PREGUNTA 9

PPT página 149: Anexo IV Listado de Extras: ¿Los precios indicados en este anexo son IVA incluido?

RESPUESTA 9

Sí.

PREGUNTA 10

PPT página 149: Anexo IV Listado de Extras: Muchos de los artículos no tienen formato (coca cola, leche, zumos, pan, paquete de galletas...) ¿nos podrían indicar el formato de los mismos?

RESPUESTA 10

En prácticamente todas las referencias de leche se hace referencia a 1 litro excepto cuando hablamos de brick que nos referimos a 200cc, en lo referente a coca cola nos referimos a lata de 33cc, el pan son envases individuales de 40gr. y los paquetes son de galletas individuales, las galletas genéricas llevan 5-6 unidades, pero hay varios tipos de galletas.

PREGUNTA 11

En el PCAP punto 9.2 Criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor, las puntuaciones se distribuyen de la siguiente forma:

1. Programa de trabajo
2. Aportaciones que incidan en una mayor satisfacción de los usuarios
3. Aportaciones que incidan en la mejora de la imagen del servicio
4. Oferta gastronómica ampliada respecto a la actual
5. Plan de evaluación continua del Sistema de seguridad alimentaria
6. Inversiones y mejoras

En cambio en el PPT página 30-31 dice lo siguiente:

Junto con la oferta técnica que debe presentarse para la valoración de los criterios objetivos (¿?), las empresas licitadoras presentarán la siguiente documentación (memoria técnica y organizativa):

- a. Descripción pormenorizada de la organización propuesta para la prestación del servicio a prestar.
- b. Plantilla de personal de que constará el servicio. Se hará una descripción de los lugares de trabajo, jornada laboral, categorías, turnos de trabajo.
- c. Manual de procedimientos de trabajo
- d. Plan anual de control metrológico
- e. Plan anual de formación
- f. Programa de prevención de riesgos laborales para la plantilla. Programas de control de calidad y análisis de puntos críticos, en los términos legalmente establecidos.
- g. Programa de Limpieza e Higiene de instalaciones
- h. Plan de lucha contra plagas

¿Cuál es el índice que tenemos que seguir para redactar la Oferta Técnica? En el PPT hace referencia a la oferta técnica como criterios objetivos, ¿esto es correcto?

RESPUESTA 11

Lo indicado en el punto 9.2 de la cláusula 1 del PCAP se refiere a Juicios de valor y se incluirá en el SOBRE 2 (se recuerda que no se debe incluir ninguna información relacionada con criterios automáticos evaluables mediante fórmulas en este SOBRE).

Lo indicado en el PPT, pág. 30-31 es en relación a los criterios objetivos cuantificables de forma automática mediante aplicación de fórmulas (punto 9.1



de la cláusula 1 del PCAP) se incluirá en el SOBRE 3, a excepción del punto a), que debe ir en el SOBRE 2.

PREGUNTA 12

En Anexo VIII "Personal a subrogar", aparecen 2 encargados. Nos consta que uno de ellos ha estado fuera del centro desde antes de la pandemia y que ahora recientemente se ha incorporado. ¿Se le ha permitido a Mediterránea hacer esta incorporación? Entendemos que si ha estado 2 años fuera de su puesto de trabajo, no es necesaria esta figura. ¿Nos lo pueden aclarar?

RESPUESTA 12

El Hospital incluye en los pliegos el personal que indica la actual empresa adjudicataria. No hace valoraciones acerca de la necesidad o no de un puesto de trabajo en concreto.

PREGUNTA 13

En el PPT página 13 dice: "4.1.5.- En cuanto a las dietas: la empresa adjudicataria, en el plazo de un mes desde la entrada en vigor del contrato, entregará al Hospital las fichas técnicas de todos los platos que integran el menú de invierno y verano, y resto de dietas existentes en el Hospital, así como los gramajes que componen cada plato" Entendemos que este manual de fichas técnicas de platos será el que se utilice en cocina a la hora de la elaboración de los platos y por tanto a la hora de , ¿esto es así?

RESPUESTA 13

El adjudicatario, en el plazo de un mes desde la entrada en vigor del contrato, entregará al Hospital las fichas técnicas de todos los productos que componen los platos que integran el menú de invierno y verano.

PREGUNTA 14

Solicitud de planos en PDF y CAD

RESPUESTA 14

Se publicarán los planos en PDF de las cafeterías de personal y público, y de la situación de cámara y campana de la cocina.

PREGUNTA 15

*Patinillos de para pasos de instalaciones de las evaporadoras de las cámaras.
Localización de patinillos para nuevas extracciones de las evaporadoras de las
cámaras de cafetería.*

RESPUESTA 15

La zona cuenta con patinillos adecuados y suficientes.

PREGUNTA 16

Consulta de los suelos vinílicos, ¿son los decorativos de cafetería de público?

RESPUESTA 16

Sí.

PREGUNTA 17

*La máquina de aire acondicionado entendemos que tiene que estar ubicada
dónde está en la actualidad (fachada) ¿esto es así?*

RESPUESTA 17

Sí.

PREGUNTA 18

*Solicitud de las fichas técnicas que actualmente utilizan en cocina para conocer
la realidad de los gramajes, ingredientes, elaboraciones... de los platos que
componen el menú. Esta información es muy relevantes para nosotros.*

RESPUESTA 18

En el PPT se indica que los licitadores presentarán las fichas técnicas de los productos que componen los menús.

Los menús están indicados con sus gramajes en el Anexo I del PPT. En la página 11 párrafo 11 se indican que los gramajes están equiparados a una dieta de 2.500 kcal.

Las fichas técnicas de platos de los menús (Recetas) han sido elaboradas por el servicio de cocina y no es preciso que el licitador presente fichas técnicas de los menús. Estas fichas se facilitarán al adjudicatario si lo precisa.

PREGUNTA 19

En las inversiones se pide un Lavaperolas, que es el que está ubicado en la cocina de pacientes. ¿Este equipo no está en garantía? Según nos comentan la cocina tiene 2-3 años. Aclarar.

RESPUESTA 19

En el punto 6 de los criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor se considera inversión prioritaria la adquisición de una Lavacacerolas. Es irrelevante la antigüedad del equipo actual.

PREGUNTA 20

PPT página 9, dice: "Las verduras serán congeladas, en conserva o envasadas al vacío y los pescados serán todos congelados, excepto que la Dirección del Hospital especifique otra cosa". Entendemos que todos los pescados son congelados, según esto. Pero en el Anexo III aparecen una serie de pescados frescos, ¿nos lo podéis aclarar?:

10	Pescado	MIGAS DE BACALAO EN SAL	La especificidad de mediante el siguiente	KILOGRAMO
11	Pescado	SALMON (posteriormente congelado)		KILOGRAMO
12	Pescado	SALMON AHUMADO		KILOGRAMO
13	Pescado	BOQUERONES		KILOGRAMO
14	Pescado	GAMBAS FRESCAS		
15	Pescado	LUBINA FRESCA		
16	Pescado	DORADA FRESCA		
17	Pescado	BACALAO FRESCO		

RESPUESTA 20

Los pescados serán todos congelados con las excepciones que especifique la Dirección del Hospital, y que están recogidas en el cuadro.

PREGUNTA 21

Después de hablar con las personas de contratación que han realizado la visita con las empresas, nos comentan que las respuestas a todas las dudas se publicarán a partir del martes 21/02. La oferta se presenta el lunes 27/02, las empresas no tenemos margen de maniobra en 4 días para poder preparar la documentación de la ofertas. Hay preguntas muy relevantes que afectan a la oferta económica directamente y que sin su respuesta no podemos seguir avanzando y trabajando en nuestras propuestas. Solicitamos, por favor, una ampliación de plazo para poder presentar las ofertas con la respuesta a todas las dudas planteadas.

RESPUESTA 21

Tal y como se indica en el artículo 138 de la LCSP, y en la cláusula 10 del PCAP "Los licitadores podrán solicitar información adicional sobre los pliegos y sobre la documentación complementaria con una antelación de 12 días a la fecha límite fijada para la recepción de ofertas en el anuncio de licitación. Esta



información se facilitará seis días antes del fin del plazo de presentación de proposiciones.”

En la LCSP, salvo que se especifique lo contrario, el cómputo se hace en días naturales.

Empresa: TECNOVE

Solicita la fecha de la visita y realiza las siguientes preguntas.

PREGUNTA 22

1. PPT - 5: PERSONAL DE LA CAFETERÍA, GESTIÓN DE VÍVERES Y CONDICIONES LABORALES:

Hace referencia a "El hospital se reserva el derecho a solicitar en cualquier momento la sustitución de cualquier trabajador, cuando considere que este hecho sea ventajoso para los intereses del hospital. En estos casos el adjudicatario estará obligado a sustituir sin excepción alguna a dicho trabajador en el plazo máximo de un mes desde la solicitud, asumiendo a su costa los costes del trasladado o rescisión de contrato en su caso"

Consideramos que en caso de despido de un trabajador, a petición del Hospital, el motivo del despido debe ser justificado y derivado de faltas graves cometidas por el trabajador. Indicar si es así.

RESPUESTA 22

El Hospital se remite expresamente al literal incluido en el pliego.

PREGUNTA 23

2. PPT - 3.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA (LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS).

Las empresas licitadoras realizarán una reparación de la decoración actualmente existente, aunque alternativamente y como mejora se admiten propuestas para nuevas decoraciones que en caso de producirse deberán adaptarse a la nueva decoración que se está utilizando en las reformas del hospital, enmarcadas en el proyecto "El Retiro invade el Niño Jesús. En todo caso, las reformas o incorporaciones que se efectúen en concepto de mejora pasarán a ser propiedad del Hospital. La adjudicación del concurso al licitador no supondrá la autorización simultánea para la ejecución de las propuestas presentadas.

La reparación de la decoración existente de la cafetería ¿debemos considerarla parte de la inversión y mejora puntuable en esta licitación o se considera aparte a las inversiones y mejoras requeridas por el hospital?

RESPUESTA 23

La mejora es puntuable como inversión, tanto por su valor (mediante fórmulas) como por su adaptación a las necesidades del Hospital (juicio de valor), y se indica como prioritaria.

Empresa: ARCASA

Solicita la fecha de la visita y realiza las siguientes preguntas.

PREGUNTA 24

En la pág. 8 del PCA se incluye un cuadro con los precios máximos de licitación, desglose de precios (para desayuno comida y cena) y el Precio total de la pensión, la suma de los precios de las diferentes ingestas (8€) no coincide con el precio total indicado en el cuadro (7,99€), ¿podrían indicarnos el precio correcto?

RESPUESTA 24

El precio calculado tiene más de 2 decimales, pero como sólo pueden aparecer 2 se redondea a 8€.

PREGUNTA 25

En la pág 5 del PPT se indica: El adjudicatario deberá tener la Certificación en la Norma UNE-EN-ISO 9001:2015, armonizada con el Sistema de Gestión de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, en el ámbito de aplicación de este contrato, durante el primer año de vigencia del mismo. ¿Esta certificación la debe disponer el sistema de gestión de la empresa licitadora o se deberá obtener específicamente para las instalaciones del Hospital Niño de Jesús?

RESPUESTA 25

La empresa licitadora debe disponer de este sistema de gestión certificado.

PREGUNTA 25

En la composición de la pensión (pág. 10 del PPT) No figura que este incluida el agua en la pensión (comida o cena), ¿es correcto?

RESPUESTA 25

Sí, es correcto.

PREGUNTA 26

¿Podrían facilitarnos planos de los espacios que requieren de inversión (cámaras cocina) y cafetería?

RESPUESTA 26

Se publicarán los planos en PDF de las cafeterías de personal y público, y de la situación de cámara y campana de la cocina.

PREGUNTA 27

El PP, en el apartado valores añadidos, indica lo siguiente: La oferta podrá incluir como valor añadido otros productos procedentes de agricultura ecológica y respetuosa con el medioambiente o procesos que repercutan en una mejora del servicio de alimentación de pacientes o del servicio de cafetería y máquinas Vending. Estas mejoras deberán describirse y cuantificarse con precisión para que se pueda valorar tanto su necesidad como idoneidad y coste, de acuerdo con lo previsto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. ¿Esta valoración económica en qué sobre debe incluirse (técnico o económico)? ¿Bajo qué criterio será valorado (criterios objetivos o juicio de valor)?

RESPUESTA 27

Ha de incluirse en el Sobre 2 - Juicio de valor, criterio 4: Oferta gastronómica ampliada respecto a la actual.

PREGUNTA 28

En la Pg.28 PPT. – se hace referencia a la instalación de contadores, entendemos que estos contadores hacen referencia a las cafeterías, ¿es correcto? En la visita nos han informado que ya están instalados, ¿podrían confirmarlo?

RESPUESTA 28

Los contadores actuales que están en funcionamiento son propiedad del Hospital, por lo que no sería necesario instalar nuevos contadores, pero si hubiera que sustituirlos, correrá a cargo del adjudicatario, al igual que el mantenimiento de los mismos.

PREGUNTA 29

¿Los precios de productos extras que se detallan en el anexo IV, los precios de cafetería del anexo VI y los precios de vending (Anexo VII), tienen el IVA incluido en todos los casos? ¿En la oferta económica se debe aportar el precio con el desglose de IVA o por el contrario se debe indicar el precio total IVA incluido?

RESPUESTA 29

Todos incluyen IVA.

En los anexos IV, VI y VII la oferta irá con IVA incluido.

PREGUNTA 30

Referente a las inversiones, observamos que aparece como criterio, tanto en los criterios que dependen de juicio de valor como en los criterios automáticos (criterio nº 5), ¿Podrían indicarnos que aspectos se valorarán en cada caso y cómo detallarlos para no incurrir en un motivo de exclusión?

Criterios de adjudicación valorables de forma automática por aplicación de fórmulas

Orden	Criterio Precio	Puntuación
1	Precio Guardia + quirófano	13
2	Precio víveres	43
3	Precio Extras	10
4	Canon ofertado	1
5	Inversiones	3
TOTAL PUNTUACIÓN		70

Criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor:

Orden	Criterio	Puntuación
1	Programa de trabajo	5
2	Aportaciones que incidan en una mayor satisfacción de los usuarios	5
3	Aportaciones que incidan en la mejora de la imagen del servicio	5
4	Oferta gastronómica ampliada respecto a la actual.	5
5	Plan de evaluación continua del Sistema de seguridad alimentaria	5
6	Inversiones y mejoras	5
TOTAL PUNTUACIÓN		30

RESPUESTA 30

La mejora es puntuable como inversión, tanto por su valor (mediante fórmulas) como por su adaptación a las necesidades del Hospital (juicio de valor), y se indica como prioritaria.

Empresa: ALBIE, S.A.

Solicita la fecha de la visita y las siguientes preguntas:

PREGUNTA 31

En el listado de personal a subrogar existen varios contratos temporales, y nos gustaría saber si están sustituyendo bajas (en caso afirmativo a quienes) o vacaciones.

RESPUESTA 31

El Hospital publica la información suministrada por la empresa actual, y sólo se asegura que se cubren las necesidades del servicio con el personal indicado.

PREGUNTA 32

Necesitaríamos saber por favor el número de medias mañanas, y conocer por favor, a que es debido la reducción de las colaciones en el 2022.

RESPUESTA 32

El número de medias mañanas es indeterminado porque dependerá de los pacientes ingresados que necesiten de esta ingesta intermedia.

Entendemos que la reducción de colaciones a las que se refiere son las de 2021 (que ha sido el dato publicado). En ese año hubo un cambio en la gestión del suministro para colaciones por la situación de pandemia.

PREGUNTA 33

Como se ha comentado varias veces en la visita y aunque no son objeto de valoración, necesitaríamos tener por favor el listado actualizado de precios de cafetería de público, personal y máquinas vending.

RESPUESTA 33

Los precios de 2023 se calcularán siguiendo la fórmula indicada en la página 12 del PCAP.

PREGUNTA 34

¿Es responsabilidad del adjudicatario la limpieza de campanas y el DDD en la cafetería?

RESPUESTA 34

Sí, según se indica en el PPT, "Normas de limpieza", punto 3.5.2. (pág. 19).

PREGUNTA 35

¿Disponen de información sobre el coste de los suministros de cafetería?

RESPUESTA 35

En el cuadro adjunto reflejamos los importes de 2019, 2020 y 2021, sólo hasta septiembre este último, que por motivos de la pandemia dejó de exigirse a partir de esa fecha.

2019	32.267,51
AGUA	1.785,88
GAS	1.848,99
LUZ	13.960,64
CANON ALQUILER	14672
2020	43.193,98
AGUA	1.695,44
GAS	906,62
LUZ	15.439,92
CANON ALQUILER	25.152
2021	30.055,15
AGUA	489,75
GAS	1.499,03
LUZ	10.250,37
CANON ALQUILER	17.816
Total general	105.516,64

PREGUNTA 36

Vimos al salir de la visita que se están realizando unas obras en la parte trasera de la cocina, ¿estas obras afectaran en alguna manera al servicio de restauración? Bien porque haya mas médicos o camas disponibles, etc.

RESPUESTA 36

Las obras a las que se refieren no afectarán al servicio de restauración.

PREGUNTA 37

En las inversiones a realizar hablan del aire acondiciona de la cafetería de trabajadores, ¿podrían indicar cual es el alcance de la inversión? Cambiar un Split, o es sistema completo, quizá en la visita se ha comentado algo, pero con tanta gente lo cierto es que no hemos escuchado nada.

RESPUESTA 37

Hay que cambiar el sistema completo de aire acondicionado en la cafetería de trabajadores.

PREGUNTA 38

Justo en el edificio de detrás del hospital (dentro de las propias instalaciones) hemos visto la Casa Ronald McDonald, indagando en internet vemos que es un lugar donde se alojan las familias de los niños ingresados que no viven en el municipio de Madrid, nos gustaría saber si el servicio de alimentación de esta residencia también es gestionado por el adjudicatario del servicio, o por el contrario se trata de un contrato que se gestiona de manera independiente.

RESPUESTA 38

El servicio de alimentación de la Casa Ronald McDonald no es gestionado por el adjudicatario del servicio a que se refiere este expediente.

PREGUNTA 39

En la visita se nos ha indicado que darán respuesta a las preguntas el martes 21/02. Consideramos que esta fecha es muy justa, teniendo en cuenta que el plazo de presentación de ofertas finaliza el día 27/02. Se trata de cuestiones que afectan directamente a los presupuestos que estamos realizando las empresas así como a la oferta técnica a plantear, por ello rogamos tengan en cuenta el responder y publicar las respuestas a la mayor brevedad.

RESPUESTA 39

Tal y como se indica en el artículo 138 de la LCSP, y en la cláusula 10 del PCAP "Los licitadores podrán solicitar información adicional sobre los pliegos y sobre la documentación complementaria con una antelación de 12 días a la fecha límite fijada para la recepción de ofertas en el anuncio de licitación. Esta información se facilitará seis días antes del fin del plazo de presentación de proposiciones."

En la LCSP, salvo que se especifique lo contrario, el cómputo se hace en días naturales.

Empresa: COMPASS-GROUP –EUREST

PREGUNTA 40

¿Se prevén fecha de visita de instalaciones?

RESPUESTA 40

La visita a las instalaciones se realizó el 14 de febrero, fecha que se comunicó por e-mail a los licitadores interesados.

PREGUNTA 41

¿Hay que aportar las fichas técnicas de platos de los menús que han publicado?

RESPUESTA 41

No es preciso que el licitador presente fichas técnicas de los menús. Las fichas técnicas de platos de los menús (Recetas) han sido elaboradas por el servicio de cocina y se facilitarán al adjudicatario si lo precisa.

En el PPT se indica que los licitadores presentarán las fichas técnicas de los productos que componen los menús.

PREGUNTA 42

Los gastos vinculados a los suministros (agua, luz, gas) para el servicio de suministro de víveres, ¿los paga el hospital?

RESPUESTA 42

El adjudicatario sólo paga los suministros derivados de gastos de las cafeterías y su cocina.

PREGUNTA 43

Según el PPT pág. 12 se dice: "la firma comercial deberá indicar con todo detalle las características..." ¿con esto se refieren al licitador o al adjudicatario?

RESPUESTA 43

Se refieren al licitador.

PREGUNTA 44

¿La forma de facturación de ingestas se realiza sobre las ingestas pedidas o las realmente servidas?

RESPUESTA 44

Sobre las realmente servidas.

PREGUNTA 45

¿Con cuanta antelación se cierra el periodo para realizar cambios en las peticiones de dietas por parte del hospital y enfermería?

RESPUESTA 45

Ese periodo depende del día y de las circunstancias.

PREGUNTA 46

¿Existe un sistema informático para llevar el control de dietas solicitadas o mediante que mecanismo se realiza dicha solicitud? En caso de haber un sistema informático, ¿a cargo de quien iría el mantenimiento del mismo?

RESPUESTA 46

Existe un sistema informático para la gestión de las solicitudes y control de ingestas, el mantenimiento de este sistema está a cargo del Hospital.

PREGUNTA 47

Según el PPT pág. 14 se dice que: "a la empresa adjudicataria se le cederá un espacio para habilitar cámaras de refrigeración y congelación y almacén de víveres..." ¿esto quiere decir que no hay cámaras instaladas ya y que por tanto habría que hacer esa dotación? Rogamos aclaren.

RESPUESTA 47

Tal y como se indica en la página 14 del PPT, a la empresa adjudicataria se le cederá un espacio para habilitar cámaras de refrigeración y congelación, y almacén de víveres para sus productos.

PREGUNTA 48

Para la propuesta de menús de cafetería, ¿hay que aportar ejemplos de menús y fichas técnicas de platos?

RESPUESTA 48

El adjudicatario debe aportar menús y fichas técnicas de platos.

PREGUNTA 49

Según el PPT pág. 19 se dice que: "la empresa adjudicataria deberá presentar a la dirección del hospital una copia del Plan de higiene..." sin embargo en el mismo PPT pág. 30 se dice que dentro de la oferta técnica se ha presentar el Plan de higiene y limpieza. Necesitamos que nos indiquen si es necesario y requisito indispensable aportarlo en la oferta presentada por el licitador o si por el contrario, se aportara una vez se adjudique.

RESPUESTA 49

Sí, es requisito necesario e indispensable presentar en la oferta el Programa de higiene y limpieza.

PREGUNTA 50

Los suministros a cargo del adjudicatario que aparecen en el PPT pág. 28 donde se menciona que habría que poner contadores, ¿actualmente existen ya contadores y es una errata o sí que habría que instalarlos?

RESPUESTA 50

Los contadores actuales que están en funcionamiento son propiedad del Hospital, por lo que no sería necesario instalar nuevos contadores, pero si hubiera que sustituirlos, correrá a cargo del adjudicatario, al igual que el mantenimiento de los mismos.

PREGUNTA 51

Dado el peso que puede llegar a tener la memoria técnica por el contenido que se pide, ¿se podría enviar en un USB/Pen Drive dentro del plazo de presentación aquellos apartados que no quepan en la plataforma?

RESPUESTA 51

Dado que la plataforma de licitación electrónica Licit@ únicamente permite un peso máximo de los documentos aportados por cada oferta de 250mb, y a tenor de lo dispuesto en las disposiciones adicionales decimoquinta y decimosexta de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, siempre que la documentación a presentar supere dicho peso máximo, se admite la presentación en soporte físico, mediante dispositivo de almacenamiento electrónico de la documentación técnica requerida en la licitación del expediente. Dicha documentación deberá estar firmada digitalmente.

La citada documentación deberá ser presentada en el Registro del Hospital Infantil Universitario Niño Jesús, avda. Menéndez Pelayo 65, 28009 Madrid, dentro del plazo previsto para la presentación de ofertas, en sobre cerrado con la siguiente identificación:

Dirigido a la atención de la Mesa de Contratación correspondiente al expediente de licitación A/SER-0003860/2022 de Suministro y gestión de víveres para la elaboración de dietas alimenticias y explotación de la cafetería y máquinas de vending del Hospital Niño Jesús.



DOCUMENTACIÓN TÉCNICA COMPLEMENTARIA AL SOBRE Nº 2.

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA COMPLEMENTARIA AL SOBRE Nº 3.

Identificación de la empresa licitadora.

Horario del Registro: 9:00 – 14:00.

PREGUNTA 52

Según el PCAP pág. 15, las inversiones se deben valorar económicamente de forma independiente. ¿pueden indicar en que sobre se debe aportar dicha información? Dado que no hay un límite de inversión, ¿pueden especificar en detalle cómo van a valorar el dato económico aportado por cada licitador en este apartado?

RESPUESTA 52

Las inversiones se valorarán según se indica en el punto 9.2 de la cláusula 1 del PCAP de Juicios de valor (y se incluirá en el SOBRE 2), así como por aplicación de fórmulas, tal y como se indica en el punto 9.1 de la cláusula 1 del PCAP (y se incluirá en el SOBRE 3, a excepción del punto a), que debe ir en el SOBRE 2).

PREGUNTA 53

Desglosando las partidas económicas y las de ingestas, la guardia la separan en Desayuno, Comida y Cena sin embargo engloban todo en 15.000 pensiones completas. Para el cálculo, dado que hay precios distintos para cada ingesta, necesitamos el desglose por ingestas.

RESPUESTA 53

El personal de guardia desayuna, come y cena en su guardia, se consideran aproximadamente 15.000 pensiones completas que suponen aproximadamente 15.000 desayunos, 15.000 comidas y 15.000 cenas.

Empresa: SELECTA

PREGUNTA 54

Con relación al Anexo VII de pliego técnico, relativo a los precios de Vendin, vemos que hay varios productos en los cuales el precio de tarjeta de empleado y el precio de público son iguales, por ejemplo, café classic, 0.60 € y 0.60 €, mientras que, en el propio pliego técnico, en su apartado 4.- "máquinas



expendedoras”, comenta que hay que establecer un sistema de pago para los empleados para que puedan beneficiarse de los precios reducidos para estos. ¿Nos pueden confirmar que la lista de precios marcada en el ANEXO VII es correcta?

RESPUESTA 54

La lista de precios es correcta y se admiten mejoras.

PREGUNTA 55

En cuanto a los precios, tanto de cafetería como de vending, y como el servicio comienza en el año 2023, a la lista de precios hay que aplicarle el incremento del 75% del IPC general anual. En este caso estará rondado el 5,8 %. Si se aplicara el 75% del IPC a la lista actual, casi todos los precios de público se quedarían con decimales que no son múltiplos de 0 0 5 céntimos por lo que para el pago con monedas habrá que redondear los mismos. Por favor, ¿nos pueden comunicar como se debería llevar a cabo este redondeo?

RESPUESTA 55

Se aplicarán las normas para el redondeo, ajustando los precios al segundo decimal más cercano.

PREGUNTA 56

Por otra parte, también se determina que para años sucesivos se deberá solicitar el incremento de precios según la formula comentada anteriormente y que para poder aplicarlos SIEMPRE SE NECESITA LA APORBACION DEL HOSPITAL. Nos interesaría saber, si puede darse el caso de solicitud de incremento de precios siguiendo los criterios marcados y que el hospital deniegue la propuesta.

RESPUESTA 56

Sí, el Hospital puede denegar la propuesta en caso de no ajustarse a lo especificado en el pliego.

PREGUNTA 57

En cuanto a las máquinas de vending, ¿ES OBLIGATORIO, que todas las máquinas estén paneladas (cubiertas con un mueble y que el mismo incorpore modulo papelerero)?

RESPUESTA 57

Sí.

PREGUNTA 58

Las máquinas de vending ¿deben ser nuevas?

RESPUESTA 58

Sí.

PREGUNTA 59

El sistema de pago con tarjeta monedero propuesto para los empleados del hospital en las máquinas de vending, ¿debe ser compatible con la tarjeta identificativa de los trabajadores?, Es decir, que con la tarjeta identificativa los trabajadores puedan hacer uso de las máquinas de vending.

RESPUESTA 59

Actualmente a la tarjeta identificativa se le adhiere una pegatina para realizar el pago en las máquinas de vending, pero se admiten variantes compatibles con la tarjeta actual.

Empresa: ARAMARK

Solicita visita a las instalaciones y realiza las siguientes preguntas.

PREGUNTA 60

Inventario de mobiliario y maquinaria de la cocina (sólo sale cafetería).

RESPUESTA 60

En cocina para la gestión de víveres no hay mobiliario, el adjudicatario tiene competencia en la gestión de las cámaras de materia prima y el almacén de seco.

PREGUNTA 61

Planos de las instalaciones, en especial de las zonas que son objeto del PPT en materia de inversión y mejoras (Cafeterías de público y personal, cámara de cocina, etc.).

RESPUESTA 61

Se publicarán los planos en PDF de las cafeterías de personal y público, y de la situación de cámara y campana de la cocina.

PREGUNTA 62

Referencias o memoria del proyecto "El retiro invade El Niño Jesús" para poder adecuar nuestro proyecto al PPT.

RESPUESTA 62

No existe memoria como tal, se trata de seguir el estilo general del Hospital, y en especial del pasillo central.

Si fuera necesario, el Hospital pondrá en contacto al adjudicatario con el diseñador del proyecto.

PREGUNTA 63

Coste anual histórico de suministros (calefacción, aire acondicionado, agua, gas y electricidad).

RESPUESTA 63

En el cuadro adjunto reflejamos los importes de 2019, 2020 y 2021, sólo hasta septiembre este último, que por motivos de la pandemia dejó de exigirse a partir de esa fecha.

2019	32.267,51
AGUA	1.785,88
GAS	1.848,99
LUZ	13.960,64
CANON ALQUILER	14672
2020	43.193,98
AGUA	1.695,44
GAS	906,62
LUZ	15.439,92
CANON ALQUILER	25.152
2021	30.055,15
AGUA	489,75
GAS	1.499,03
LUZ	10.250,37
CANON ALQUILER	17.816
Total general	105.516,64

PREGUNTA 64

Nº de ingestas de desayunos, comidas y cenas de personal (en la página 10 del ppt informan sobre las cantidades de 2019, 2020 y 2021 sólo de pacientes).

RESPUESTA 64

Desconocemos el nº de ingestas total proporcionadas en la cafetería de personal. El dato del que disponemos es sobre el personal de guardia, que desayuna, come y cena. Se consideran aproximadamente 15.000 pensiones completas que suponen aproximadamente 15.000 desayunos, 15.000 comidas y 15.000 cenas.

PREGUNTA 65

Porcentaje respecto al total de dietas servidas de cada dieta terapéutica que se sirve en el Hospital.

RESPUESTA 65

Ingestas del año 2022 donde se puede ver el porcentaje de cada dieta.

Dietas 2022				
Dieta	Desayuno	Comida	Merienda	Cena
BASAL 1500 KCAL.	2%	2%	2%	2%
BASAL 1800 KCAL	7%	5%	6%	6%
BASAL 2000 KCAL	4%	4%	5%	4%
BASAL 2500 KCL.	4%	5%	5%	4%
BASAL 2200 KCAL.	3%	3%	4%	3%
BASAL	35%	47%	31%	34%
BASAL TRITURADA	4%	3%	4%	4%
BLANDA	5%	3%	5%	7%
DIABETICO	1%	1%	1%	1%
INICIO 2	1%	1%	1%	1%
DIETA ESPECIAL	25%	17%	23%	22%
LACTANTES A	0%	1%	1%	0%

LACTANTES B	0%	2%	3%	0%
LACTANTES C	0%	1%	2%	1%
LACTANTES D	7%	5%	6%	7%
PURE LACTANTES CENA	0%	0%	0%	3%
TOLERANCIA3	0%	0%	1%	0%
OTRAS	2%	0%	0%	1%
	100%	100%	100%	100%

EL PRESIDENTE DE LA MESA DE CONTRATACIÓN

Jorge Cardín Vázquez

