

EXPEDIENTE P.A. 8/2023: CONTRATO DE SERVICIOS DE ALIMENTACION DE PACIENTES Y EXPLOTACION DE CAFETERIA Y MAQUINAS EXPENDEDORAS EN EL HOSPITAL DE EMERGENCIAS ENFERMERA ISABEL ZENDAL

Atendiendo a lo indicado en la Clausula 10 del expediente PA 8/2023, se publican las preguntas formuladas por los licitadores y las respuestas dadas a las mismas:

Pregunta: *“En los pliegos vienen determinados una serie de precios máximos, que se valoran, y que son PRECIO DE PERSONAL, pero ¿Cuál es el precio máximo para público? Es mismo que aparece para el personal Es decir, ¿el precio de público esta marcado en el pliego y lo que se valora el la reducción de ese precio para empleado?”*

Respuesta: Los precios ofertados por los licitadores, tanto en vending, como en la cafetería, han de ser los mismos para publico y personal y han de ajustarse al precio máximo de licitación. La asignación de puntos es como se detalla en los apartados 9.1.2 y 9.1.3 del Pliego de Cláusulas Administrativas particulares.

Pregunta: *“Tenemos las siguientes consultas:*

1) En relación a los importes de licitación, vemos que varios conceptos tienen aplicado un IVA del 21% cuando en el segmento de la restauración este IVA debería ser del 10%. Lo mismo sucede en los precios de los productos extras y los precios de las máquinas de vending, algunos aparecen con un IVA del 10% y otros del 21%. Pueden decirnos a qué se debe?

2) Pueden proporcionarlos los salarios brutos del personal objeto de subrogación? Actualmente no constan en el anexo.”

Respuesta:

1.- Se apreció un error en el tipo de IVA aplicado a la pensión de pacientes, que fue corregido y publicado en el Perfil del Contratante. El IVA al 21% de alguno de los productos de las máquinas de vending es el que se aplica a las bebidas azucaradas.

2.- El personal actualizado a 20 de marzo de 2023 es el que se detalla a continuación:

Nº Empleados	Id.	Tipo contrato	Antigüedad	Fecha vencin	Convenio Colectivo	Categoría profesional	H sem,	Bruto Año
1	289	Fijo	18.01.2021		CE Rest Colect	AUX.COLECTIVIDADES	39	14.742
2	502	Temporal	01.01.2023	02.04.2023	CE Rest Colect	DIETISTA	39	15.317
3	510	Temporal	01.01.2023	31.03.2023	CE Rest Colect	DIETISTA	39	15.317
4	189	Fijo	06.01.2022		CE Rest Colect	RESPONSABLE DE CENTRO	40	15.710
5	502	Temporal	07.02.2023	11.06.2023	CE Rest Colect	DIETISTA	26	10.211
6	510	Temporal	14.01.2023	12.01.2024	CE Rest Colect	AUX.COLECTIVIDADES	16	6.048
7	502	Temporal	01.03.2023	02.04.2023	CE Rest Colect	AUX.COLECTIVIDADES	39	14.742

Pregunta: “En relación con el expediente de referencia tenemos las siguientes dudas:

1. En relación a la acreditación de la solvencia, en el PCAP en la página 3 dice que se podrá acreditar mediante la clasificación:

7.2. Acreditación de la solvencia técnica o profesional.

- Artículo 90.1. a) de la LCSP: Criterios de selección: Relación de los principales servicios o trabajos realizados en los últimos tres años de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, indicando su importe, fechas y el destinatario público o privado de los mismos

Y en apartado 7.3. de la página 5, dice: 7.3. Clasificación del contratista: No

¿Nos pueden aclarar la acreditación de este apartado?

2. En relación al programa Diettools, nos pueden indicar si es propiedad del hospital o del adjudicatario actual?”

Respuestas:

1.- Al poner que no procede la Clasificación la solvencia deberá acreditarse mediante los criterios de selección recogidos en el apartado 7.2 de la Cláusula I, artículo 90.1.a) de la LCSP: Relación de los principales servicios o trabajos realizados en los últimos tres años de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, indicando su importe, fechas y el destinatario público o privado de los mismos.

2.- Es del Hospital.

Pregunta: “En los documentos del pliego no se ha aportado el Estudio de viabilidad del concurso, ¿serían tan amables de publicarlo?”

Respuesta:

Se publica en el Perfil del Contratante

Pregunta: *“Tras la lectura del pliego del Exp. P.A. 8/2023, nos surgen las siguientes dudas:*

1.-El precio máximo de la pensión (sin IVA) son 20,00 € ¿asignamos las empresas, bajo nuestro criterio, el peso para cada ingesta?

2.-En la página 11 del PPT, dice: “La alimentación del personal de guardia, y del personal autorizado del HEEIZ será por cuenta del adjudicatario y se realizará en los lugares que a tal efecto designe la Dirección del HEEIZ. El número máximo de pensiones a cargo del adjudicatario serán dos pensiones con desayuno, comida y cena para personal de guardia los 365 días del año y tres pensiones con comida de lunes a viernes para el personal autorizado”. ¿esto último se refiere a sólo comida o desayuno+comida?

3.-Solicitamos los planos de la cafetería en Autocad, si los hubiera

4.-En la página 25 del PPT, Anexo 3 “Relación de Personal a subrogar”, no se han incluido los costes brutos del personal, ¿podrían incluirlos? Sobre todo porque hay un/a trabajador/a con antigüedad de 2011, y que, por cierto, tiene una categoría de Cajero/a. Si la empresa actual no presta el servicio de cafetería en la actualidad ¿por qué tiene en plantilla a un/a trabajador/a con esta categoría?

5.-En la página 28 del PPT, Anexo 8 “Extras incluidos en la pensión alimenticia”, ¿esta lista es cerrada? Es decir, que si se superan estas cantidades o si se incluye algún alimento extra que no esté incluido en este listado, ¿se facturará a parte?

6.-En el PPT no se especifica la composición de desayuno y merienda, entendemos que es bajo el criterio del licitador siempre y cuando se cumplan los parámetros nutricionales, ¿esto es correcto?, igual que la rotación del menú (estacional? Quincenal? Semanal?...), que entendemos que también es bajo el criterio del licitador

7.- El menú opcional es sólo para la Dieta Basal y sólo en comida y cena, ¿es correcto?”

Respuestas:

1.- Tal y como se indica en el punto 3.10 del Pliego de Prescripciones Técnicas “ A estos efectos, el licitador incluirá en su oferta económica el precio de cada ingesta (desayuno, comida, merienda y cena); la suma de todas ellas debe coincidir con el importe de la pensión completa. “ Es el licitador el que determinara el precio de cada ingesta, el mismo debe ser acorde al peso de cada ingesta.

2.- Las tres pensiones de lunes a viernes para el personal autorizado, se refiere solo a comida.

3.- Se publican en el Perfil de Contratante

4.- El personal actualizado a 20 de marzo de 2023 es el que se detalla a continuación:

Nº Empleados	Id.	Tipo contrato	Antigüedad	Fecha vencin	Convenio Colectivo	Categoría profesional	H sem,	Bruto Año
1	289	Fijo	18.01.2021		CE Rest Colect	AUX.COLECTIVIDADES	39	14.742
2	502	Temporal	01.01.2023	02.04.2023	CE Rest Colect	DIETISTA	39	15.317
3	510	Temporal	01.01.2023	31.03.2023	CE Rest Colect	DIETISTA	39	15.317
4	189	Fijo	06.01.2022		CE Rest Colect	RESPONSABLE DE CENTRO	40	15.710
5	502	Temporal	07.02.2023	11.06.2023	CE Rest Colect	DIETISTA	26	10.211
6	510	Temporal	14.01.2023	12.01.2024	CE Rest Colect	AUX.COLECTIVIDADES	16	6.048
7	502	Temporal	01.03.2023	02.04.2023	CE Rest Colect	AUX.COLECTIVIDADES	39	14.742

En relación a la empleada que tiene categoría de cajero en la relación inicial publicada, no aparece en la relación actualizada suministrada por la empresa adjudicataria.

5.- en el punto 3.7 del Pliego de Prescripciones Técnicas se indica que *“ Los extras que se detallan en el anexo de este Pliego de Prescripciones Técnicas y en las cantidades que se indican, estan incluidos en el precio de la pensión alimenticia (desayuno, comida, merienda y cena). Si a criterio del Servicio de Dietetica o de la Direccion del HEEIZ, se debiera incluir algun producto nuevo, se realizara una compensación con los productos incluidos en el anexo”*. Del mismo modo si se superaran las cantidades anuales establecidas se facturarán aparte, previo acuerdo del precio entre adjudicatario y Hospital.

6.- La composición de desayuno y merienda, es a criterio del licitador siempre y cuando se cumplan los parámetros nutricionales.

La rotación del menú es a criterio del licitador respetando siempre lo indicado en el punto 3.4 del Pliego de Prescripciones Técnicas: *“ La rotación del menú será al menos semanal”*

7.- Tal y como se indica en el punto 3.2 del Pliego de Prescripciones Técnicas: *“ El adjudicatario posibilitara la elección del menú basal, dando la opción entre dos primeros, dos segundos y dos postres.”* . Por lo tanto la elección del menú será en dieta basal y en comida y cena.

Pregunta: *“En relación al exp P.A.8/2023 del Hospital Zendal, en los precios máximos de licitación se recoge el precio con y sin Iva, pero el IVA que aparece reflejado es el 21 cuando en restauración se aplica el 10. Lo mismo ocurre en los precios de las máquinas dispensadoras, algunos la 10 otros al 21.*

Por favor pueden aclarar este concepto.”

Respuesta:

Se apreció un error en el tipo de IVA aplicado a la pensión de pacientes, que fue corregido y publicado en el Perfil del Contratante. El IVA al 21% de alguno de los productos de las máquinas de vending es el que se aplica a las bebidas azucaradas.

Pregunta: *“En los criterios de valoración del expediente P.A. 8/2023, uno de ellos es EL PRECIOS PARA PERSONAL EN LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS y se establecen unos precios máximos que son los siguientes.....Lo que no queda claro en los pliegos es el precio que se puede aplicar AL PÚBLICO*

Por favor, ¿nos pueden aclarar si el precio máximo para PÚBLICO es el marcado en la tabla anterior o si por el contrario este precio es libre y cada empresa puede poner el que considere oportuno?”

Respuesta:

Los precios ofertados por los licitadores, tanto en vending, como en la cafetería, han de ser los mismos para público y personal y han de ajustarse al precio máximo de licitación.

Pregunta: *“En relación al expediente de referencia, tenemos las siguientes dudas:*

1- ¿La amortización en el plan de viabilidad hay que realizarla para los dos años de contrato o para la duración máxima incluyendo las prórrogas (5 años en total)?

2- necesitamos los planos de cocina y cafetería en AutoCAD para poder desarrollar nuestra propuesta, ¿podrían enviarlos?

3- ¿Por lo que respecta a las tarifas de vending y cafetería son únicas para empleados y público o hay doble tarifa?. En el pliego se relaciona la tarifa de vending para personal y la tarifa de cafetería para público pero no se da detalle de los precios para el resto de usuarios?, ¿podrían aclarar este tema? “

Respuesta:

1.- La amortización y la duración de la misma es responsabilidad de los licitadores. La duración del contrato es de dos años con posibilidad de prórroga de otros tres. Independientemente de que el contrato finalice a los dos o a los cinco años, el Hospital no se hará responsable de las cantidades pendientes de amortizar, ni tampoco estas cantidades, pasaran a futuros contratos.

2.- Se han publicado los planos disponibles

3.- Los precios ofertados por los licitadores, tanto en vending, como en la cafetería, han de ser los mismos para público y personal y han de ajustarse al precio máximo de licitación.

Pregunta: *“Les escribo en relación al servicio para la alimentación de pacientes y explotación de cafeterías y máquinas expendedoras en el Hospital de Emergencias Enfermera Isabel Zendal ya que nos gustaría realizar una visita técnica para realizar un buen estudio del servicio.”*

Respuesta:

En el punto 7.4 del Pliego de Cláusulas Administrativas particulares se indica que “ Se realizara una única visita a las instalaciones...” . Dicha visita se realizó el 13 de marzo de 2023.

Pregunta: *“En relación al expediente de referencia tenemos las siguientes dudas:
1- ¿Las dos neveras del comedor del personal de guardia, de quién son propiedad, del Hospital o del adjudicatario actual?*

2- En el listado de personal figura un responsable, y en el pliego se solicita un responsable que no será subrogable, entendemos que este responsable que solicita el pliego es un representante de la empresa para realizar el seguimiento del contrato, pero que no requiere de dedicación exclusiva al contrato, ¿es correcto?”

Respuesta:

1.- las neveras del comedor de personal son propiedad del Hospital

2.- Si, es correcto

Pregunta: *“Con relación al expediente referenciado en el asunto para la contratación del Servicios para la alimentación de pacientes y explotación de cafetería y máquinas expendedoras en el Hospital de Emergencias Enfermera Isabel Zendal (en adelante HEEIZ) me surge la siguiente consulta que le traslado a continuación con el tema de la subcontratación y la información que hay que dar:*

Tal y como establece el punto 23 del cuadro de características, se permite la subcontratación, pero se debe indicar la parte del contrato que se va a subcontratar:

23.- Subcontratación.

Procede: SÍ. Se podrá subcontratar la ejecución de la decoración y remodelación de las cafeterías y zonas de vending, la gestión de máquinas expendedoras, el servicio de DDD y el mantenimiento de las instalaciones y equipos.

Indicación en la oferta de la parte del contrato que se pretenda subcontratar: SÍ

Posteriormente, en la página 35 del PCAP se indica lo siguiente:

3. Si así se requiere en la **cláusula 1** de este pliego, se incluirá en el sobre número 3 la **indicación** de la parte del contrato que el licitador tenga previsto subcontratar, señalando el nombre o perfil empresarial, definido por referencia a las condiciones de solvencia profesional o técnica, de los subcontratistas a los que vayan a encomendar su realización.

Que la información de la empresa subcontratista que tenemos pensado subcontratar, lo debemos indicare en el sobre 3, es decir, en el sobre de criterios automáticos.

Pero por otro lado, por ejemplo, con respecto a las máquinas de vending, te pide (en el PPT) que detalles todo el servicio de máquinas de vending así como la marca comercial de las mismas. ¿No estaríamos desvelando la información de las máquinas de vending en el sobre B (memoria técnica) cuando nos lo están pidiendo en el sobre C (oferta económica):

En relación a la gestión de las maquinas dispensadoras:

- Relación de los productos ofertados para cada uno de los grupos de alimentos que tienen precio máximo de licitación, según lo indicado en los anexos de este PPT.
- Fichas técnicas de las máquinas expendedoras, certificación energética de las mismas, número de máquinas a instalar y zonas, relación de productos a incluir en las mismas, medios de pago.
- Dosificaciones de las bebidas calientes de las máquinas dispensadoras, así como la **marca comercial**.
- Equipamiento necesario para la recogida y segregación de residuos en las máquinas dispensadoras (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.).
- Propuesta de **panelación** en grupos de máquinas y de **vinilado** de las máquinas expendedoras con mensajes corporativos.

*Si bien no es un criterio de adjudicación **no queremos que esto pueda suponer un problema con nuestra oferta**. Es por ello que solicitamos aclaración: ¿Dónde debemos incluir la información sobre las máquinas vending y su marca comercial? “*

Respuesta:

Los licitadores deberán incluir en el sobre 2 toda la documentación técnica que se indica en el punto 6 del PPT (memoria técnica). La información de las máquinas expendedoras a subcontratar que se indica en el punto 6 del PPT debe de incurrirse en el sobre 2.

En el sobre 3 deberán incluirse los datos de caracter económico. La introducción de datos de carácter económico en un sobre distinto del sobre 3, será causa de exclusión.

Pregunta: “Con relación al expediente referenciado en el asunto para la contratación del Servicios para la alimentación de pacientes y explotación de cafetería y máquinas expendedoras en el Hospital de Emergencias Enfermera Isabel Zendal (en adelante

HEEIZ) me surge la siguiente consulta que le traslado a continuación con el tema de la subcontratación y la información que hay que dar:

Tal y como establece el punto 23 del cuadro de características, se permite la subcontratación, pero se debe indicar la parte del contrato que se va a subcontratar:

Posteriormente, en la página 35 del PCAP se indica lo siguiente:

Que la información de la empresa subcontratista que tenemos pensado subcontratar, lo debemos indicare en el sobre 3, es decir, en el sobre de criterios automáticos.

Pero por otro lado, por ejemplo, con respecto a las máquinas de vending, te pide (en el PPT) que detalles todo el servicio de máquinas de vending así como la marca comercial de las mismas. ¿No estaríamos desvelando la información de las máquinas de vending en el sobre B (memoria técnica) cuando nos lo están pidiendo en el sobre C (oferta económica):

Si bien no es un criterio de adjudicación no queremos que esto pueda suponer un problema con nuestra oferta. Es por ello que solicitamos aclaración: ¿Dónde debemos incluir la información sobre las máquinas vending y su marca comercial?"

Respuesta:

Los licitadores deberán incluir en el sobre 2 toda la documentación técnica que se indica en el punto 6 del PPT (memoria técnica). La información de las máquinas expendedoras a subcontratar que se indica en el punto 6 del PPT debe de incurrirse en el sobre 2.

En el sobre 3 deberán incluirse los datos de carácter económico. La introducción de datos de carácter económico en un sobre distinto del sobre 3, será causa de exclusión.

Pregunta: "Detallamos las dudas que nos han surgido de este expediente:

El espacio dónde irá ubicada la cafetería dispone de Licencia de actividad? En caso de tramitarla, tendremos que tener en cuenta que a lo mejor nos exigen baños al ser un espacio de cafetería. Nos lo pueden aclarar?

La instalación eléctrica y de agua del espacio de cafetería está legalizada? Esta todo al día de la OCA?

En caso de que la acometida eléctrica o de agua sea insuficiente, es el hospital quien la hace llegar como marca el pliego, verdad? La potencia actual que llega a la caseta cuál es? (en KW por favor)

En los espacios de cocina de pacientes, ¿se monta algún tipo de plato, es decir, como por ejemplo las ensaladas? o viene todo montado de una cocina externa. Aclarar Los cubiertos que utiliza la empresa adjudicataria actual son desechables?"

Respuesta:

1.- Según se indica en el punto 2.3 del Pliego de Prescripciones Técnicas: "El adjudicatario deberá contar en todo momento con la autorizaciones, permisos, licencias, etc que les sean de aplicación para la realización de las prestaciones definidas en los

pliegos, así como del local y zonas objeto del contrato, siendo por cuenta del adjudicatario la obtención y el pago de las mismas”. Además, en el punto 4.1 se indica que “ Sera por cuenta del adjudicatario todas las actuaciones necesarias para que el local este en condiciones de prestar servicio (obras, instalaciones, equipamiento, licencias, autorizaciones, permisos, visados, etc.”

2.- Si

3.- Si, el Hospital es el que hace llegar el agua. La potencia actual que llega a la caseta son 40 kw

4.- Según se indica en el punto 6 del Pliego de Prescripciones Técnicas (Memoria Técnica) Los distintos licitadores deberán presentar presentar: *“Estudio detallado de como se llevara a cabo la gestión de la alimentación de pacientes (aprovisionamiento, recepción, conservación, emplatado, transporte, distribución, recogida, lavado, etc.)”*. Cada licitador presentara su propuesta en función de lo que considere mas adecuado para el servicio a realizar, ajustándose a lo exigido en los pliegos.

Pregunta: *“En el ANEXO 5: INVENTARIO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES aparecen relacionadas 8 mesas de trabajo, ¿nos podrían informar si una de esas mesas dispone de rodillos en la parte superior para realizar el emplatado?”*

Respuesta: Dos de las ocho mesas tienen rodillo en la parte superior.