



Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía todas las firmas auténticas y se han ocultado los datos personales protegidos y los códigos que permitirían acceder al original.

CONTESTACION A LAS DUDAS FORMULADAS EN RELACION AL CONTRATO PA 53/2023 " CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS Y CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA "GESTIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA Y EXPLOTACION DE CAFETERÍA,MÁQUINASEXPENDEADORAS DE BEBIDAS Y SÓLIDOS Y LOCAL EXTERIOR DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO SEVERO OCHOA.

EMPRESA QUE SOLICITA ACLARACION		NUMERO		DUDA	ACLARACION
TECNOVE	1			Quien se debe hacer cargo del pago de la cuota de mantenimiento de Dietools	Dietools es una aplicación implantada desde el Sermas. El adjudicatario de este contrato de alimentación no deberá hacerse cargo del pago de la cuota de mantenimiento.
				Dispone el centro de una Tablet para la toma de datos de Dietools. En caso negativo ¿se valoraría como mejora?	El anexo 4 del PPT se recoge el inventario vinculado a este contrato, no incluyendose en el mismo una tablet. El apdo. 18 del PPT recoge las indicaciones necesarias para poder formular la oferta de las mejoras, las cuales serán valoradas tal y como se señala en el apdo 9.5 de la clausula 1 del PCAP.
	2			Especificaciones técnicas alimentos: Datos sobre % de dietas consumidas en el centro, gramajes para dietas y productos extras, necesidades específicas, tipos de carne, pescado que se quieran utilizar.	Se adjunta tabla con los datos sobre el % de dietas consumidas en el centro. En relación al resto de las aclaraciones solicitadas se indica que el PPT recoge todas las especificaciones técnicas acerca de los alimentos para las dietas que son necesarias para la formulación de la oferta.

SERUNION	3	Local externo: Planos medidas, fotos del local, principales aspectos que se quieran potenciar con la reforma.	Se adjunta plano en PDF con las medidas. En relación al resto de las aclaraciones solicitadas se indica que el PPT recoge todas las especificaciones técnicas necesarias para la formulación de la oferta.
	4	Análisis microbiológicos: ¿Quién se hace cargo de su coste? En caso de ser el adjudicatario ¿Cuántos análisis y de qué ?	El apdo. 4.5 del PPT recoge que "deberá realizarse, a través de un centro de control de calidad homologado, un estudio <u>mensual</u> de determinación microbiológica referido a los componentes del menú y utensilios de uso común en los locales, así como estudio de placas de contraminación superficial. <u>Los gastos derivados de estos estudios correrán a cargo del adjudicatario.</u> "
	5	Uno de los encargados que aparece en el listado del anexo 1 es personal que no es subrogable?	Todo el personal que aparece en el listado del anexo 1 es personal subrogable
	6	Planos del local exterior en autocad	Se adjunta PDF con el plano del local exterior.
	7	Composición diaria de la dieta disfagia	La dieta de disfagia se compone en comida y cena de primer y segundo plato con purés de textura modificada de la casa comercial que la empresa estime y postre. En desayunos y meriendas se utilizarán papillas específicas para este tipo de dieta. Cualquier suplemento nutricional solicitado por la unidad de nutrición o por prescripción médica conforme a las indicaciones del Servicio de Endocrinología del Hospital irá incluido en el menú.

EMPRESA QUE SOLICITA ACLARACION	NUMERO	DUDA	ACLARACION
MEDITERRANEA	8	Como incluiren la oferta economica el anexo que recoja las mejoras ofertadas	El anexo 1.1. del PCAP recoge el formato para cumplimentar la oferta económica. Junto a ese documento cumplimentado se deberá adjuntar, tal y como señala el propio anexo 1.1., el anexo A con el cuadro de productos extras y suplementos, el anexo B con los precios de cafetería, el anexo C con los precios del vending y el anexo D con la relación valorada de mejoras que se ofertan. Todos estos anexos no tienen un modelo preestablecido. (Se advierte a errata encontrada en el apdo. 18 del PPT que al aludir al anexo que recogerá las mejoras señala el "anexo C", siendo el anexo correcto el "D" tal y como recoge el PCAP)

EL DIRECTOR GERENTE DEL HOSPITAL U. SEVERO OCHOA

HOSPITAL UNIVERSITARIO SEVERO OCHOA	
CODIGO DE DIETAS	% DE DIETAS 2022
01- BASAL	61,01%
02- PEDIATRICA	1,67%
04- TURMIX	8,93%
05- BLANDA F.DIGESTION(05)	4,98%
06- BAJA EN COLESTEROL(06)	1,13%
07- PROTECION BILIAR AJA EN GRASAS	2,73%
08- 1000 KCALORIAS DIABETICA(08)	0,03%
09- 1500 KCALORIAS DIABETICA(09)	0,11%
10- 1200 K CALORIAS DIABETICA(010)	0,01%
11- DIETA FRIA (11)	0,07%
12- ANSTRINGENTE(12)	1,77%
13- RICA EN RESIDUOS (13)	0,37%
14- HIPOSODICA ESTRUCTA (14)	0,05%
15- 25-30GR DE PROTEINA (15)	0,01%
150 OES-1500ESPECIAL	0,00%
16- 40GR DE PROTEINA (16)	0,04%
17- 60GR DE PROTEINA (17)	0,00%
18- FACIL MASTICACION (18)	11,22%
19- POBRE EN OXALATOS(19)	0,00%
20- ALTA DENSIDAD ENER(20)	0,01%
21- TEST DE AYUNO(21)	0,01%
22- DUMPING(22)	0,03%
23- LIQUIDA(23)	2,76%
24- SEMILIQUIDA (24)	0,82%
25- SEMIBLANDA(25)	0,14%
26- HEMORRAGIAS OCULTAS(26)	0,02%
27- BAJA EN RESIDUOS (27)	0,28%
28- SIN RESIDUOS (28)	0,56%
29- PANCREAS 1(29)	0,11%
30- PANCREAS 2(30)	0,09%
31- PANCREAS 3(31)	0,07%
32- DIETA SIN GLUTEN(32)	0,37%
33- BAJA EN POTASIO (33)	0,19%
34- CATECOLAMINAS (34)	0,03%
36- P.AC URICO PURIN (36)	0,01%
37- BARIATRICA 800 CON (37)	0,00%
38- BARIATRICA 800 SIN (38)	0,02%
39- BARIATRICA 1000 (39)	0,00%
3A- ESPECIALES 3ªA	0,27%
40- BARIATRICA 1000 SIN (40)	0,00%
ES- DIETA ESPECIAL	0,10%
	100,00%

PLANO LOCAL EXTERNO

