

Documento de Aclaraciones – Respuestas a Consultas de Licitadores

Procedimiento: P.A. A/SER-049512/2025

Objeto: Servicio de suministro y gestión de víveres para la elaboración de dietas alimenticias y explotación de la cafetería y máquinas de vending del Hospital Universitario Santa Cristina.

El presente documento consolida y valida las respuestas facilitadas a las consultas formuladas por distintos licitadores, de conformidad con el Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT).

1. Fichas técnicas de materias primas en fase de licitación

No se exige la presentación de fichas técnicas de materias primas como documentación técnica obligatoria en fase de licitación. Esta obligación corresponde a la fase de ejecución y control del contrato.

2. Uso de las fichas técnicas aportadas en licitación

Las fichas técnicas aportadas, en su caso, tendrán carácter de referencia. El adjudicatario deberá presentar o revisar las fichas técnicas definitivas en el plazo de un mes desde la formalización del contrato.

3. Alcance de la auditoría mensual del APPCC

La auditoría mensual del APPCC integrado alcanza a la cocina hospitalaria, cocina de cafetería, cámaras, almacenes y procesos relacionados con el servicio.

4. Presentación de muestras a la Comisión de Nutrición

La presentación de muestras se realizará durante la fase de ejecución del contrato, no en fase de licitación.

5. Errata en referencia a Anexos

La referencia al Anexo B debe entenderse realizada al Anexo D, conforme al índice del PPT.

6. Equipamiento propiedad del Hospital y del adjudicatario

El equipamiento propiedad del Hospital se recoge en el inventario inicial y en el Anexo I. El equipamiento aportado por el adjudicatario se determinará tras la adjudicación.

7. Composición de desayunos y meriendas de pacientes

No se detalla en el PPT. El adjudicatario deberá definirlo mediante fichas técnicas a presentar tras la adjudicación para su validación por parte de la Comisión de Nutrición y Dirección del Centro.

8. Presencia del Dietista

Se exige función de supervisión del emplatado en las cuatro ingestas, con horarios acordados con la Dirección, no presencia física continua.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **1018697418826727833579**

9. Subrogación de personal

El Hospital no asume personal. El adjudicatario deberá subrogar al personal incluido en el Anexo F, conforme al convenio sectorial.

10. Dieta túrmix

Las dietas trituradas se elaboran de forma casera. Solo excepcionalmente se autorizará producto industrial, sin incremento de precio.

11. Botella de agua

Las comidas y cenas incluyen botella de agua individual.

12. Pan

El pan se suministrará de forma individual estuchada.

13. Nuevos productos en cafetería

Podrán proponerse durante la ejecución del contrato previa autorización del Hospital.

14. Documentación técnica en fase de licitación

La documentación técnica a presentar está indicada en el apartado 13 del PPT.

Este documento tiene carácter aclaratorio y no modifica el contenido del PPT ni del PCAP.

Madrid a

El Director de Gestión

