

## EXPEDIENTE P.A. 78/2025: CONTRATO DE SERVICIOS DE ALIMENTACION DE PACIENTES Y EXPLOTACION DE MAQUINAS EXPENDEDORAS EN EL HOSPITAL DE EMERGENCIAS ENFERMERA ISABEL ZENDAL (HEEIZ)

Atendiendo a lo indicado en la Cláusula 10 del expediente PA 78/2025, se publican preguntas formuladas por los licitadores y las respuestas dadas a las mismas:

### Pregunta:

*“Quisiera trasladaros algunas consultas para poder analizar adecuadamente la propuesta:*

- 1.-Entendemos que el **menú es responsabilidad de la adjudicataria** y que **no existe un menú preestablecido por el hospital**, ¿es correcto?*
- 2.- ¿Los menús deben ser **fijos (ir rotando según estación)** o pueden **variar mensualmente**?*
- 3.-Respecto al servicio, ¿solicitáis **línea caliente** o **línea refrigerada**?*
- 4.- En el caso de la **doble opción de menú**, ¿con cuánta antelación suele comunicarse la elección para poder realizar el pedido a la cocina central?*
- 5.- ¿Podríais indicarnos qué **equipamiento** es necesario para la prestación del servicio?*
- 6.- En cuanto al **número de dietas**, entendemos que la cifra indicada es una estimación. ¿Podríais facilitarnos el **número real actual de dietas**?”*

### Respuesta:

1.- En el punto 6 del Pliego de Prescripciones Técnicas se establece que los licitadores deben presentar una Memoria Técnica. Entre la documentación que se solicita, está: *“Menús propuestos por los licitadores para las distintas dietas de pacientes, con gramajes, ingredientes, materias primas, etc. Deberán estar adaptados a las indicaciones recogidas en el anexo correspondiente del Pliego de Prescripciones Técnicas”.*

2.- En el punto 3 del Pliego de Prescripciones Técnicas se establece: *“La presentación de los menús deberá ser cuidada y atractiva, adaptado a los pacientes a los que va dirigido, intentando favorecer la aceptación por parte de los destinatarios. Deberá contemplar distintos menús según la estación y una rotación adecuada durante las distintas semanas al año.”.*

3.- En el punto 3 del Pliego de Prescripciones Técnicas se establece: *“La gestión del servicio de alimentación que incluye lo siguiente:..... Regeneración y adaptación para su consumo de los alimentos que hayan de servirse en cada ingesta.”*. Solicitamos línea fría.

4.- En el punto 3 del Pliego de Prescripciones técnicas se establece: *“El adjudicatario posibilitara la elección del menú, dando la opción entre dos primeros, dos segundos y dos postres. La gestión de la elección de menú por parte de los pacientes será por cuenta del adjudicatario.”*

5.- En el punto 2 del Pliego de Prescripciones Técnicas se establece: *“El adjudicatario deberá aportar el equipamiento, mobiliario y/o enseres necesarios para la prestación del servicio”*. El HEEIZ pondrá a disposición del adjudicatario el equipamiento, mobiliario y/o enseres detallados en los anexos del Pliego de Prescripciones Técnicas y atendiendo a lo indicado en el mismo. En caso de requerir elementos adicionales o diferentes, el adjudicatario deberá proporcionarlos conforme a lo indicado en el punto 2 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

6.- En el punto 3 del Pliego de Prescripciones Técnicas se establece: *“...serían aproximadamente 60 ingestas las que se sirvan a lo largo del día (suma de desayunos, comidas y meriendas de un día).”*

Es necesario recordar que esta cifra constituye únicamente una estimación orientativa. El número real de ingestas puede variar en función de diversos factores, como la afluencia de pacientes en cada periodo del año y sus circunstancias personales. Además, no todos los pacientes que acuden al centro permanecen para todas las ingestas, lo que influye directamente en el total diario.

En consecuencia, la cantidad indicada no debe considerarse un valor fijo, sino una referencia aproximada para la planificación del servicio. A modo de ejemplo detallamos las ingestas de los meses de septiembre y octubre de este año, de lunes a viernes no festivos:

SEPTIEMBRE 2025: Ingesta/día			1	2	3	4	5	8	9	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29	30		
DESAYUNO PACIENTES			10	10	9	10	9	10	10	10	10	10	9	9	10	10	10	10	8	9	9	8	8	7		
COMIDA PACIENTES			28	29	25	25	25	26	29	20	20	26	23	32	24	27	28	24	31	24	24	27	27	33		
MERIENDA			21	24	20	21	22	22	25	20	22	22	21	20	20	20	19	20	21	21	21	21	20	21		
TOTAL			59	63	54	56	56	58	64	50	52	58	53	61	54	57	57	54	60	54	54	56	55	61		
OCTUBRE 2025: Ingesta/día			1	2	3	6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	31	
DESAYUNO			9	8	8	9	7	8	8	7	8	7	8	8	7	9	8	9	9	8	8	7	9	8	7	
COMIDA			30	22	30	28	31	23	23	32	32	31	26	33	33	26	29	24	27	28	24	30	24	24	35	
MERIENDA			21	21	20	20	20	20	19	19	21	21	22	20	21	19	22	21	22	20	20	21	21	22	20	
TOTAL			60	51	58	57	58	51	50	58	61	59	56	61	61	54	59	54	58	56	52	58	54	54	62	

**Pregunta:**

*“Les trasladamos consultas:*

*- En el PPT pág. 11 dice: “Actualmente el HEEIZ permanece abierto con un total de 120 pacientes activos que acuden al Centro Especializado de Atención Diurna para pacientes de ELA de **lunes a sábados** en distintos horarios”. En cambio, en la página 12 del PPT dice que el servicio es de **lunes a viernes**. ¿Nos lo pueden aclarar?*

*- En el PPT pág. 17 dice: “Relación de equipamiento que los licitadores aportarán a la gestión del servicio de alimentación. El equipamiento debe tener marcado CE y adaptarse a las características de los locales en los que se realizará la actividad” ¿A qué equipamiento se refiere? En el Anexo 4 viene detallado el inventario de equipamiento propiedad del hospital y que se quedará en el centro. ¿Nos lo pueden aclarar?”*

**Respuesta:**

1. Tal y como se indica en el Pliego de Prescripciones Técnicas, el HEEIZ permanece abierto con un total de 120 pacientes activos que acuden al Centro Especializado de Atención Diurna para pacientes con ELA, de lunes a sábado en distintos horarios. No obstante, el servicio de restauración (desayuno, comida y merienda) se ofrece únicamente de lunes a viernes, excluyendo días festivos.
2. En el punto 2 del Pliego de Prescripciones Técnicas se establece: *“El adjudicatario deberá aportar el equipamiento, mobiliario y/o enseres necesarios para la prestación del servicio”*. El HEEIZ pondrá a disposición del adjudicatario el equipamiento, mobiliario y/o enseres detallados en los anexos del Pliego de Prescripciones Técnicas y atendiendo a lo indicado en el mismo. En caso de requerir elementos adicionales o diferentes, el adjudicatario deberá proporcionarlos conforme a lo indicado en el punto 2 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

**Pregunta:**

*“Les hemos consultado en relación al certificado de visita que en una parte del pliego indica que se ha de incluir en el sobre 1 y en otra parte del pliego indica sobre 3, por lo que el resumen lo entendemos, pero necesitamos publiquen nota donde indiquen realmente en qué sobre hay que incluir ese documento.”*

**Respuesta:**

El 15 de diciembre se publica en el Perfil del Contratante *“Aclaración Visita”* en la que se indica: *“El certificado de visita a las instalaciones deberá incluirse inexcusablemente*

*en el sobre 3: Documentación económica y de criterios evaluables por aplicación de fórmulas.”*

EL SUBDIRECTOR DE GESTIÓN DE SS.GG.