

Fecha: 3/8/2026

De: Subdirección de Gestión y SSGG

A: Servicio de Contratación

Asunto: PA 9/2026: Contratación del Servicio de Alimentación de Pacientes y Explotación de Cafeterías y Máquinas Expendedoras en el Hospital Carlos III

Se informa que se han detectado errores en el **Pliego de Prescripciones Técnicas** correspondiente al expediente **PA 9/2026**, procediéndose a su corrección en los siguientes términos:

1. Corrección del Punto 3.1.3 del Pliego de Prescripciones Técnicas

Donde dice:

“El traslado de las bandejas hasta los offices de planta, así como su posterior retirada a Cocina, será realizado por el Adjudicatario, el cual será responsable de que la comida llegue en perfectas condiciones en cuanto a cantidades, calidad, higiene, temperatura y puntualidad.

Las dietas se trasladarán a cada planta de forma inmediata una vez finalizado el emplatado correspondiente, sin esperar a que se complete el emplatado del resto de plantas. Para ello, el Adjudicatario deberá disponer del personal suficiente o del equipamiento necesario que garantice el mantenimiento adecuado de las temperaturas durante el traslado.

El personal asignado a esta función no podrá, en ningún caso, reducir las presencias mínimas obligatorias en el área de emplatado, establecidas en un mínimo de un cocinero y dos ASL.”

Debe decir:

El traslado de las bandejas hasta los offices de planta, así como su posterior retirada a Cocina, será realizado por el Adjudicatario, el cual será responsable de que la comida llegue en perfectas condiciones en cuanto a cantidades, calidad, higiene, temperatura y puntualidad.

Las dietas serán trasladadas a las diferentes plantas una vez finalizado el correspondiente proceso de emplatado. El Adjudicatario deberá garantizar el mantenimiento de las temperaturas de conservación exigidas durante su transporte y distribución, mediante el uso de equipamiento adecuado o mediante la dotación de los recursos humanos suficientes para el traslado inmediato a planta sin esperar a la finalización del servicio del resto de plantas (el personal asignado a esta función no podrá reducir las presencias mínimas obligatorias en el área de emplatado).

2. Corrección del Punto 4.2 del Pliego de Prescripciones Técnicas

Donde dice:

“2. Los licitadores deberán realizar un proyecto de decoración, remodelación gestión del espacio y renovación de equipamiento destinado a cafeterías y cocina. Así mismo deberán ejecutar la obra correspondiente, con el fin de mejorar el confort, la calidad del servicio y la seguridad alimentaria. Todos los costes relacionados con la realización del proyecto, la ejecución de la obra y la renovación de equipamiento, serán por cuenta del adjudicatario. Incluyendo las legalizaciones, tasas, permisos y todos aquellos gastos de tramitación.”

Debe decir:

2. Los licitadores deberán realizar un proyecto de decoración, remodelación, gestión del espacio y renovación de equipamiento destinado a cafeterías y cocina. Asimismo, deberán ejecutar la obra correspondiente, con el fin de mejorar el confort, la calidad del servicio y la seguridad alimentaria. Todos los costes relacionados con la realización del proyecto, la ejecución de la obra y la renovación de equipamiento serán por cuenta del adjudicatario, incluyendo las legalizaciones, tasas, permisos y todos aquellos gastos de tramitación.

Durante la ejecución de las obras y la remodelación de las áreas de cafetería y cocina, el adjudicatario estará obligado a mantener la prestación del servicio de alimentación a los pacientes de forma ininterrumpida, adoptando las medidas y actuaciones necesarias para garantizar el servicio y la seguridad alimentaria.

3. Corrección del Punto 4.17 del Pliego de Prescripciones Técnicas

Donde dice:

“17. Los precios de adjudicación de los artículos y elaboraciones que obligatoriamente deben tener en la cafetería, son los que se aplicarán al personal del HCIII, así como al personal de las contratas que prestan sus servicios en el mismo. El precio para público general podrá ser incrementado hasta un máximo del 10% del precio de personal.”

Debe decir:

17. Los precios de adjudicación de los artículos y elaboraciones que obligatoriamente deben tener en la cafetería son los que se aplicarán al personal del HCIII, así como al personal de las contratas que prestan sus servicios en el mismo. Los precios para publico general serán propuestos por el adjudicatario a la Direccion del HCIII, la cual podrá autorizar o no los precios propuestos.

4. Corrección del Punto 5.28 del Pliego de Prescripciones Técnicas

Donde dice:

“Los precios de adjudicación de los artículos que obligatoriamente deben tener en las máquinas expendedoras, son los que se aplicaran al personal del HCIII, así como al personal de las contratas que prestan sus servicios en el mismo. El precio para público general podrá ser incrementado hasta un máximo del 10% del precio de personal.”

Debe decir:

Los precios de adjudicación de los artículos que obligatoriamente deben tener en las máquinas expendedoras, son los que se aplicaran al personal del HCIII, así como al personal de las contratas que prestan sus servicios en el mismo. Los precios para publico general serán propuestos por el adjudicatario a la Direccion del HCIII, la cual podrá autorizar o no los precios propuestos.

Atentamente

EL SUBDIRECTOR DE GESTION Y SSGG