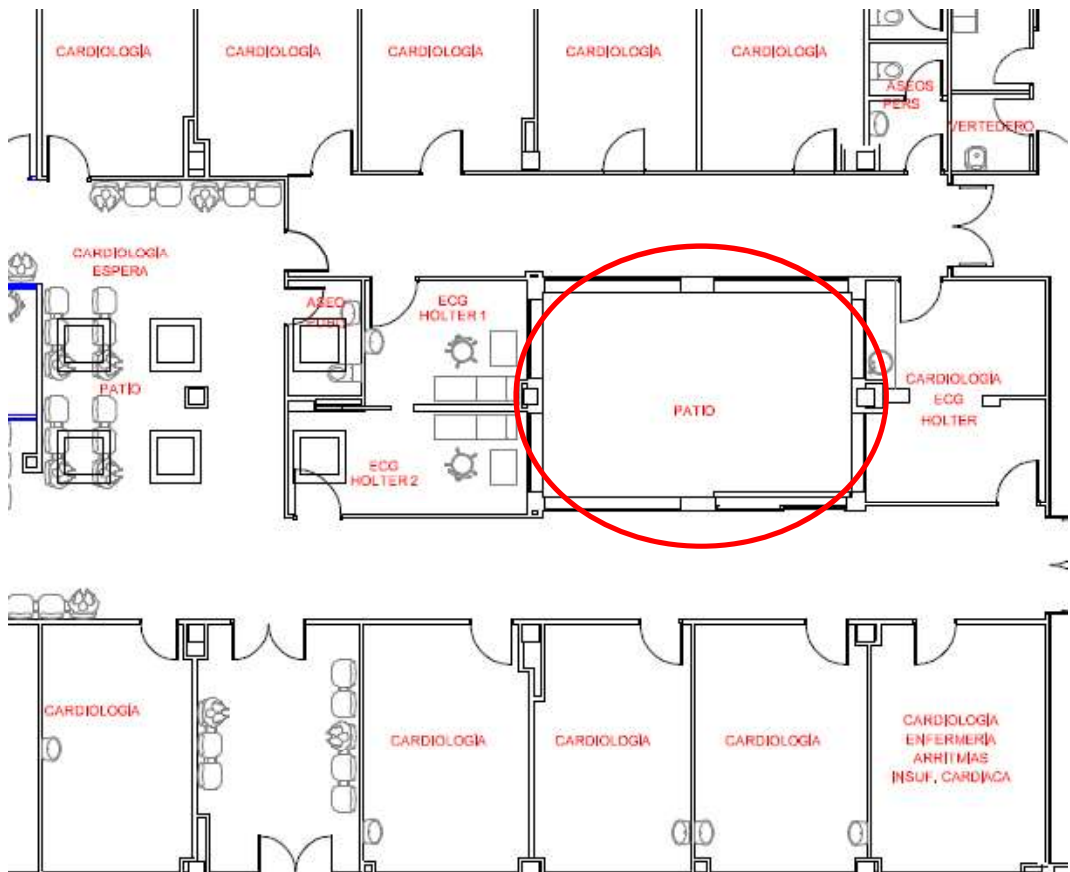


UBICACIÓN COMPRESORES CÁMARAS COCINA HCIII



PA 9/ 2026 SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES Y EXPLOTACION DE CAFETERIAS Y MAQUINAS EXPENDEDORAS EN EL HOSPITAL CARLOS III

Atendiendo a lo indicado en la Cláusula 9 del Pliego de Clausulas Administrativas del PA 9/2026, se detallan las preguntas que han formulado los distintos licitadores y las respuestas a las mismas:

1.- “Respecto a los productos extras, concretamente el “Pan-Barrita”, ¿nos pueden indicar el gramaje, así como si tiene que ir embolsado?”. Las barritas de pan deben tener las mismas características que las indicadas en las fichas técnicas, donde figura el gramaje del mismo (60 gr). El pan que se sirva en el contrato tanto para la alimentación de pacientes como en las cafeterías y extras, debe venir envasado individualmente, preferentemente en papel, de acuerdo a lo indicado en el punto 4.13 del PPT.

2.- “¿Las bandejas y el resto del menaje utilizado en los carros de distribución son suministrados por el Hospital o, en caso contrario, deben ser aportados por la empresa adjudicataria? Si es así, ¿podrían indicarnos las marcas o modelos que deben utilizarse para garantizar la compatibilidad con los carros y el equipamiento existente?”. En los anexos 5 y 6 del PPT pueden revisar el detalle del equipamiento perteneciente al Hospital. Por lo tanto, aquello que no figure en los mismos deberá ser aportado por la empresa adjudicataria. En dichos anexos se detallan las marcas y modelos que han podido ser identificados.

3.- “Tenemos dudas acerca del personal a subrogar, concretamente el Gerente de Centro/s consta con litigio abierto ¿nos puede indicar en que estado esta el litigio o que tipo de litigio es? ¿esta persona que jornada dedica a este centro? Si actualmente está en situación de litigio ¿alguien le sustituye? Por otro lado en el emplatado se indica que debe de haber como mínimo un cocinero y dos ASL, entendemos que es para los servicios de comidas y cenas ¿correcto? ¿de pacientes y/o personal de guardia? Solicitamos no obstante, un listado actualizado del personal a subrogar.”

- Gerente del Centro: no tenemos información en relación al litigio abierto ni en qué estado esta. La jornada que dedica al centro es la totalidad de la que figura en el documento de personal a subrogar.
- Emplatado: tal como se indica en el punto 3, apartado 1.2 “Durante el emplatado será obligatorio la presencia mínima de un cocinero y dos ASL,”, por tanto, se trata del emplatado en general, no se limita a ingestas concretas. Por otro lado, tal como indica el título del punto 3, se refiere al servicio de alimentación a pacientes.
- El listado del personal a subrogar ha sido actualizado y publicado con fecha 15 de julio de 2026.

4.- “El listado de personal que han publicado, consta de dos trabajadores con litigio abierto, por favor, solicitamos nos indiquen que tipo de litigios son y en que estado están actualmente”: No tenemos información al respecto.

5.- “Solicitamos aclaración de algunos aspectos sobre el nuevo personal a subrogar”:

- **El Gerente de centros: ¿Qué jornada dedica a este centro? ¿ya no esta en litigio abierto?**
Toda la jornada que figura en el documento de subrogación. No tenemos información en relación al litigio.
- **El cocinero CHP consta que su agotamiento de IT ha sido el 27/05/2026 ¿Qué ha pasado con este trabajador?** En la actualidad no se encuentra reincorporado/a.

6.- “En relación con el inventario y la visita realizada, en inventario consta un horno Fagor aunque en la visita vimos 2 hornos, ¿nos pueden aclarar cuántos hay, si están en funcionamiento y/o si alguno es del actual adjudicatario? Respecto a las cámaras en inventario constan 3 cámaras pero en visita se vieron 5 cámaras ¿nos pueden aclarar cuántas hay realmente o si algunas son del actual adjudicatario?”. En los anexos 5 y 6 del PPT pueden revisar el detalle del equipamiento perteneciente al Hospital. Por tanto, aquello que no figure en los mismos es propiedad del adjudicatario. En relación a las cámaras, se trata de 3 frigoríficas y 2 congeladores (todo ello viene reflejado en los mencionados anexos).

7.- “En la memoria técnica se solicitan fichas técnicas de los menús de las distintas dietas de pacientes y personal de guardia indicando gramajes, ingredientes, materias primas, etc. La extensión máxima para ello es de máximo de 50 páginas formatos A4 o A3. No obstante, la documentación está limitada a un máximo de 50 páginas, por lo que no resulta posible incluir la totalidad de las fichas técnicas sin superar dicha limitación y el tamaño permitido por la plataforma. ¿Sería suficiente con presentar una muestra representativa (4 ejemplos) o podrían indicarnos el número aproximado de fichas que consideran necesario aportar? Deberá atenderse a lo especificado en el PPT: (I) La Memoria Técnica deberá tener un máximo de 100 páginas (incluidas portada e índice) en formato DIN-A4, que deberán estar numeradas. El cómputo del número de páginas se realizará cara a cara, de forma que, si la impresión se realiza a una cara, el número máximo de formatos A4 será 100, y si la impresión se realiza a dos caras, el número máximo de formatos A4 será 50. Es decir, que el número máximo de caras impresas será de 100 en cualquier caso, tanto si la impresión se realiza a una cara como si se realiza a dos caras. (II) No se consideran incluidos dentro de este cómputo los planos, fichas técnicas, croquis o diagramas que complementen la documentación, para los que se podrá emplear hasta un máximo de 50 páginas formatos A4 o A3.

8.- “¿Pueden indicarnos si está prevista alguna jubilación?” No tenemos ninguna información al respecto.

9.- “¿Nos podrían indicar el porcentaje de dietas del último año?” Las pensiones e ingestas consideradas han sido las siguientes:

PENSIONES E INGESTAS 2025	TOTAL
2025 Pensiones completas (Desayuno, comida, merienda, cena y extras)	23.091
2025 Desayunos	558
2025 Comidas	860
2025 Meriendas	464
2025 Cenas	21

10.- “Con relación a la licitación PA 9/2026 agradeceríamos nos pudieran responder a las siguientes dudas:”

a. **Ubicación de los motores de las cámaras de cocina (frío + y frío -):** Los compresores se encuentran en el patio exterior de la planta superior. Se publica plano y fotos.

b. **Confirmación del tabique a derribar:** Se trata del tabique que separa actualmente las cafeterías de público y personal. Se publica plano.

c. **Identificación del falso techo continuo a sustituir (en cafetería o cocina):** *Los falsos techos corresponden a todo aquel que se encuentre dentro de los límites de cocina y cafetería (según plano en Anexo I). Tal como figura en el punto 4 del PPT, incluye: demolición falso techo continuo de placa de escayola sin recuperación y demolición falso techo registrable de cualquier material sin recuperación.*

Durante las obras a ejecutar se deberá asegurar en todo momento el servicio de alimentación a pacientes.

d. **Adicionalmente, habíamos solicitado en otro mail los planos de las instalaciones en AutoCAD.** Publicados el 27.07.2026

11.- “**¿Sería posible disponer de los planos de la cocina y cafetería en AutoCAD (DWG)?**”. Publicados el 27.07.2026

12.- “**El menaje hoy disponible en el centro (bandejas isoterma, platos, vasos, menaje de cocina...etc.), ¿es del propio hospital o del proveedor saliente?**”. En los anexos 5 y 6 del PPT pueden revisar el detalle del equipamiento perteneciente al Hospital. Por tanto, aquello que no figure en los mismos será propiedad del adjudicatario actual.

13.- “**Necesitamos por favor que nos aclaren las siguientes cuestiones de este expediente:**”

1.- “**Necesitamos planos en AutoCAD**”: Publicados en Perfil del Contratante el 27.07.2026.

2.- “**Respecto a este punto: El adjudicatario deberá ser capaz de realizar servicios de catering en otros lugares del HCIII, para atender a eventos o actos que se realicen. A tal efecto, los licitadores incluirán en el sobre de la proposición económica, en documento independiente, propuesta de productos y precios para servicios de este tipo. En ningún caso serán valorados para la adjudicación del contrato. Podrían especificarse a que "otros lugares se refieren" poner ejemplos de eventos que se hayan realizado en el pasado y especificaciones al respecto (diferentes predios/hospitales, distancias, dentro de Madrid...etc.).**” Se trata de eventos o actos que requieran un catering en algún lugar del Hospital Carlos III. Se suelen realizar eventos en el Salón de actos, hall del hospital, etc.

3.- “**Cuando se refieren a pensiones con comida (caso 2 y 3, del detalle) se considera desayuno también?. Pto 1..6. La alimentación del personal de guardia, del personal subvencionado y del personal autorizado del HCIII será por cuenta del adjudicatario y se**

realizará en las instalaciones de las cafeterías. El número máximo de pensiones a cargo del adjudicatario serán:

- Tres pensiones con desayuno, comida y cena para personal de guardia los 365 días del año.***
- Tres pensiones con comida o cena para personal autorizado por la Dirección los 365 días del año.***
- Tres pensiones con comida para el personal subvencionado de lunes a viernes. Este personal abonará por la comida un precio de 0,90 €."***

Tal y como se detalla:

- Personal de guardia: tres pensiones que incluyen desayuno, comida y cena cada una de ellas.
- Personal autorizado: tres pensiones con comida o cena
- Personal subvencionado: tres pensiones de comida

4.- "La distribución de las bandejas por parte del personal de cocina es a pie de cama? ¿O distribuye el personal sanitario propio del hospital en planta?". Tal como se establece en el punto 3.1.3 del PPT "El traslado de las bandejas hasta los office 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"

5.- "Podrían solicitarse más datos técnicos respecto a las necesidades de renovación (capacidades, tamaño...), por ejemplo; a que se refieren con carro dispensador de platos?" En el cuadro disponible en el PPT, dentro del epígrafe "RENOVACIÓN DE LOS SIGUIENTES EQUIPOS DE COCINA", se encuentran los datos básicos necesarios sobre el equipamiento requerido, incluidos algunos modelos. La visita realizada complementa dicha información al poder visualizar los elementos a sustituir. En el caso concreto del carro, se trata de un carro dispensador de platos sin calentamiento.

6.- "El menaje tanto de cafetería y alimentación pertenece al hospital o es del proveedor actual?" En los anexos 5 y 6 del PPT pueden revisar el detalle del equipamiento perteneciente al Hospital. Por tanto, aquello que no figure en los mismos será propiedad del adjudicatario actual.

14.- “En relación a la visita a las instalaciones, prevista para el 17 de julio a las 10h, y del posterior certificado de visita expedido y que hay que aportar en el sobre 2, ¿es obligatorio? Si no hemos podido asistir a la visita ¿hay algún problema?”. La visita a las instalaciones prevista en la documentación de la licitación no tiene carácter obligatorio a efectos de presentación de ofertas.

EL SUBDIRECTOR DE GESTION Y SSGG

- FALSO TECHO REGISTRABLE
- FALSO TECHO CONTINUO
- DEMOLICIÓN DE TABIQUE

CAFETERÍA

COCINA

