Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD

NOTA INFORMATIVA SOBRE LA PREGUNTAS Y RESPUESTAS DE AL EMPRESAS OFERENTES AL CONTRATO DE SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTICIAS Y ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS POR PRECIO UNITARIO CONFORME AL ARTÍCULO 16.3 a) DE LA LEY DE CONTRATOS DEL SECTOR PÚBLICO, Y SERVICIOS COMPLEMENTARIOS A DICHO SUMINISTRO, CON DESTINO A LOS HOSPITALES UNIVERSITRIOS VIRGEN DEL ROCÍO Y VÍRGEN MACARENA, HOSPITAL SAN LÁZARO Y HOSPITAL EL TOMILLAR, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y TRAMITACIÓN ORDINARIA. EXPTE. PA 167/2018.

ASPECTOS ACLARATORIOS DEL PPT Y ANEXOS:

1. Como dato informativo para todos los licitadores respecto de la cláusula 3.1.1.2 del PPT y modo de ejemplos de menús especiales de Navidad, se adjunta archivo con los menús especiales durante el año.

2. Como dato informativo para todos los licitadores respecto de la cláusula 3.1.1.4 del PPT y de forma estimativa, se adjunta archivo con los Porcentajes de tipos de dietas, estimación de porcentaje de dietas servidas HUVR/HUVM.

PREGUNTAS QUE HAN FORMUALDO LAS EMPRESAS LICITADORAS Y RESPUESTAS

SERUNION

PREGUNTAS:

1. *Si puede ser producto andaluz y proveedor, o solo producto.*

Respuesta: El criterio automático solo habla de productos andaluces, no proveedor, y el PCAP también.

2. *Cómo se certifica que los productos son andaluces.*

Respuesta: Con una declaración responsable, relacionando los mismos.

3. *Productos desechables (bol isotermo y tapa, ensaladera, bandeja e isoterma).*

Respuesta: Estos artículos al ser productos de menaje, (no desechables), no se presentarán como extras en las ofertas. Quedaría en un expediente fuera de suministro de menaje. Los artículos “bol isotérmico”, “tapa plástico reutilizable para bol”, “bandeja isotérmica preformada” y “recipientes rectangulares (ensaladera)”, descritos en la cláusula 3.2.1 del PPT, deberán formar parte de la oferta técnica solamente a efectos descriptivos, pues no están incluidos entre los productos extras del Anexo E.

4. *Cubiertos desechables. El grosor máximo de 20 mm es un error.*

Respuesta: El grosor máximo es de 2 mm y no de 20 mm, *como indica el documento de criterios automáticos.*

5. *Productos de origen andaluz. En este sentido debemos indicar en el sobre número 2*
    a. *Proveedores con su origen según anexo F información de proveedores*
    b. *Productos a través de ANEXO D Ficha de alimentos donde.*

Mi duda al respecto es que según el pliego se valora como CRITERIO AUTOMÁTICO el origen andaluz de los productos.

Respuesta: No puede incluirse en el sobre nº 2 (criterio técnico no automáticos), ninguna información o documento que revele la oferta a los criterios automáticos, que deben ir en el sobre nº 4 (criterios técnico automáticos), ya que se podría estar adelantando información sobre éstos.

SODEXO

PREGUNTAS:

6. Tras la visita de ayer nos surgieron las siguientes dudas:

A. *No pudimos visitar las instalaciones de San Lázaro y el Tomillar, anteriormente pregunté qué sistema de gestión de dietas tenían los Hospitales, ahora me interesa saber los de los dos que no visitamos, especialmente el Tomillar que según pliego tiene un programa de gestión distinto con una serie de módulos que hay que mantener y utilizar. ¿Nos podrían decir cuál es ese sistema?*

Respuesta: En lo relativo al programa de gestión de dietas del Hospital Tomillar, indicar que se trata del programa Dietools. Lo que se está solicitando en el pliego es que la empresa adjudicataria se haga cargo del gasto de dicho programa, incluido su mantenimiento, así como la implementación de todos sus módulos (actualmente no cuenta con el módulo de trazabilidad y aportación de datos nutricionales). Respecto del HUVM y H. San Lázaro, al igual que el HUVR, es la aplicación AURORA,

B. *Después de la visita sabemos que el HUVR dispone de la ISO 22000, el pliego nos pide mantener los sistemas de certificación y llevar el tema de certificaciones planificadas durante el período de ejecución del contrato, Necesitaría saber qué certificaciones tienen los centros ¿Nos podría decir qué certificaciones de las siguientes tienen los centros?: ¿Hay alguna norma más en la que esté planificada la certificación de los centros en el período de ejecución del contrato?*

- *ISO 9001*
- *ISO 14001*
- *OSHA 18001*
- *ISO 22000*

Respuesta: El H.U. Virgen Macarena están en proceso de certificación en la ISO 22000, autorizado por la DGE del SAS en sep18. Así mismo, el HUVR, como indica, esta implantado el Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria, de acuerdo a la norma UNE-EN ISO 22000:2005. Al día de la fecha, en Unidad de Alimentación HUVR, no está prevista certificación en otra norma, sin descartar que pueda surgir la necesidad en el periodo de ejecución del contrato.

C. *En cuanto al personal a subrogar, se nos pasó un listado de personal con sus datos, y en el pliego se expuso en cuanto al servicio dietético una serie de personal necesario. En cuanto a esto necesito saber ¿No hay gente que subrogar en el HSL y en el Hospital de El Tomillar? Si la respuesta es negativa ¿Quién hace los pedidos y se encarga del almacén en esos centros actualmente? Por otro lado en el Hospital de la Macarena nos dijeron que los dietistas son personal del SAS y no hay posibilidad de tener dietistas externos ¿Cómo es posible encajar esto con la obligación de pliego de tener unos dietistas mínimos allí para el servicio de asesoramiento dietético? ¿Si los contratamos dónde prestarán servicio?*

Respuesta: Respecto del H. San Lázaro no procede subrogación de trabajadores al no existir personal externalizado. En cuanto al personal a subrogar del H. El Tomillar, sí existe personal subrogar y está publicado den el Perfil del Contratante de la Junta de Andalucía. El personal del servicio dietético se ubicará físicamente y llevará a cabo su desempeño en las dependencias e instalaciones que cada Hospital determine, (HUVR y H. El Tomillar).

D. *Solvencia económica y técnica: en este punto imagino que hay que completar la sección IV del DEUC en lo relativo exclusivamente a la justificación económica y técnica que se solicita en el apartado 18 del cuadro resumen del PCAP. ¿es necesario adjuntar las cuentas en papel y los certificados de clientes? O ¿es suficiente con rellenar el DEUC? En cuanto al resto de apartados de la sección IV del DEUC también tienen que rellenarse?*

Respuesta: Solo es necesario la presentación del DEUC en el sobre nº 1, debidamente cumplimentados todos los apartados. Solo en caso de resultar adjudicataria, previamente a la adjudicación del contrato, se deberá acreditar la capacidad de obrar, la personalidad, la solvencia económica y técnica, etc….

7. *¿Qué programa de gestión de dietas están usando actualmente los hospitales?*

Respuesta: Contestada en el punto nº 6-apartado B.

8. *¿Las dietas que se enumeran en el Anexo A del PPT son diarias en común a todos los centros del concurso?*

Respuesta: Diarias no tienen porque ser todas, pero sí posibles. En el Anexo A del PPT: "CÓDIGOS DIETAS HUVR-HUVM-H.EL TOMILLAR" se detallan las dietas incluidas en el "código de dietas", las cuales pueden ser asignadas por los facultativos a los pacientes hospitalizados en función de la patología y limitaciones en la ingesta de alimentos.

9. *¿Hay que presentar el Anexo V PCAP junto con la documentación administrativa?*

Respuesta: NO. En el sobre nº 1 solo el DEUC. Solo en caso de resultar adjudicataria, previamente a la adjudicación del contrato, junto con la capacidad de obra, la personalidad, la solvencia económica y técnica, etc….

10. *Cuáles son los Centros que forman parte del Compleja al que hace referencia la Cláusula 3.3. del PPT.- PRODUCTOS EXTRAORDINARIOS, 3.3.7.- Para el HUVR y HUVM, 3.3.7.1.- en lo relativo al transporte de los alimentos extraordinarios a cada uno de los centros que forman el Complejo, se realizará en contenedores isotermos, en las condiciones óptimas de limpieza e higiene que garanticen la entrega de los productos a una temperatura inferior a los límites críticos establecidos para cada producto por la legislación vigente y el fabricante.(…)*

Respuesta: Como Complejo de los Centros, se encuentra la Unidad de Rehabilitación de Salud Mental de calle Albaida, el Centro Periférico de Hemodialisis en calle María Auxiliadora, y la Comunidad Terapéutica de Salud Mental en calle Jesús de Gran Poder, donde además, en esta última, se transportarán los almuerzos y cenas preparados desde el HUVM.

TECNOVE

PREGUNTAS:

11. *Un aspecto que no me quedo claro ayer, las* ***muestras de cubiertos desechables para enviar, deben llevar el logo del SAS o solo es necesario para los cubiertos una vez ya sean usados para llevar a cabo el contrato*** *y el Hospital San Lázaro ¿no dispone de almacén de alimentos?*

Respuesta: En el P.P.T., cláusula 3.2.1, hace referencia a que deben presentar ficha técnica de todos los componentes, incluida la bolsa de plástico individual, y aportar muestras del material a aporta. En cuanto al logotipo del SAS en las bolsas de los cubiertos, entiendo que no es obligatorio en las muestras a presentar para poder valorar la resistencia e impermeabilidad.