SEGUNDAS ACLARACIONES A LOS PLIEGOS DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE VALME, INCLUYENDO EL SERVICIO DE APOYO TÉCNICO, DIETÉTICO E HIGIÉNICO-ALIMENTARIO, ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA SUR DE SEVILLA.

EXPEDIENTE P.A. 125/2023

El artículo 138.3 de la Ley 9/2017, de contratos del Sector Público, establece:

"Los órganos de contratación proporcionarán a todos los interesados en el procedimiento de licitación, a más tardar 6 días antes de que finalice el plazo fijado para la presentación de ofertas, aquella información adicional sobre los pliegos y demás documentación complementaria que estos soliciten, a condición de que la hubieren pedido al menos 12 días antes del transcurso del plazo de presentación de las proposiciones o de las solicitudes de participación, salvo que en los pliegos que rigen la licitación se estableciera otro plazo distinto. En los expedientes que hayan sido calificados de urgentes, el plazo de seis días a más tardar antes de que finalice el plazo fijado para la presentación de ofertas será de 4 días a más tardar antes de que finalice el citado plazo en los contratos de obras, suministros y servicios sujetos a regulación armonizada siempre que se adjudiquen por procedimientos abierto y restringido.

En los casos en que lo solicitado sean aclaraciones a lo establecido en los pliegos o resto de documentación y así lo establezca el pliego de cláusulas administrativas particulares, las respuestas tendrán carácter vinculante y, en este caso, deberán hacerse públicas en el correspondiente perfil de contratante en términos que garanticen la igualdad y concurrencia en el procedimiento de licitación."

Así mismo, la cláusula 6.2.1. del Pliego de cláusulas administrativas particulares (PCAP) establece que:

"En los casos en que lo solicitado sean aclaraciones a lo establecido en los pliegos o resto de documentación, las respuestas tendrán carácter vinculante y, en este caso, deberán hacerse públicas en el correspondiente perfil de contratante en términos que garanticen la igualdad y concurrencia en el procedimiento de licitación."

Para dar cumplimiento a lo dispuesto anteriormente se indican las cuestiones formuladas, mediante correo electrónico por las empresas interesadas y las respuestas a las mismas, según se reproduce a continuación:

El 16/12/2025 se recibieron las siguientes preguntas:

- El criterio de valoración de "mejoras", concretamente el criterio "Compromiso de realización de auditoria anual de calidad por organismo independiente. Y presentación de la planificación de la resolución de las incidencias detectadas en un plazo inferior a una semana.", ¿se refiere a Seguridad Alimentaria?

  Respuesta:
  Auditoria de Seguridad alimentaria no es Auditoria de Calidad

- El criterio de valoración de "mejoras", concretamente el criterio "Compromiso de implantación de sistema de distribución de dietas en carros de regeneración de

alimentos que facilite el mantenimiento de las características de temperatura y organolépticas en la distribución de las comidas".

Tenemos dudas si lo que buscan es que se elaboren ciertas comidas en línea fría y estos carros regeneren los alimentos para un servicio posterior, así como si actualmente disponen de este servicio y si el centro dispone de estos carros (en inventario no los hemos visto) o es la adjudicataria la que tiene que proporcionarlos y por tanto realizar la inversión.

En caso de realizar el adjudicatario la inversión, sería independiente al importe comprometido en el criterio 3.1.3 "Compromiso de dedicación de un porcentaje del presupuesto de su oferta destinado a la actualización y modernización de los equipamientos e instalaciones de la cocina y almacenes, los cuales no estarían obligados a sustituirse por cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas".

Respuesta:
La intención principal está escrita en el propio criterio 3.1.2: carros de regeneración de alimentos que facilite el mantenimiento de las características de temperatura y organolépticas en la distribución de las comidas

La posibilidad de elaborar comidas en línea fría es secundaria.

- Programa informático: para el mantenimiento ¿están utilizando SIGMA MANSIS? ¿es la empresa adjudicataria la que paga la licencia de este programa?

  Respuesta:
  No. En las visitas se explica que actualmente es DIETOOL

- Respecto a la compra local del 20%, ¿Cómo local se refieren a Sevilla o a Andalucía? ¿Qué consideran local, el proveedor o el productor?

  Respuesta:
  Sevilla

- ¿A qué se refieren con compra verde?

  Respuesta:
  En el mercado de suministros de víveres queda claro lo que se idéntica como productos verdes

El 17/12/2025 se recibieron las siguientes preguntas:

- Servicio desayuno y merienda: el plato tamaño postre ¿de qué material?

  Respuesta:
  Según indica el PPT, el servicio del desayuno y merienda se presentará en bandejas individuales, que incluirá:
  •Taza y plato en policarbonato libre de bisfenol, isotérmico.

- Los contenedores térmicos para el servicio de recena llevarán dispensadores de vasos para evitar su manipulación si el servicio no se realiza con taza y plato, dichos términos se pondrán por parte del adjudicatario conectado a la red eléctrica si el

Hospital lo considera necesario. Por favor, ¿nos pueden indicar exactamente a qué se refiere? ¿Se trata de Contenedores eléctricos para enchufar? ¿Tienen que llevar grifo? Que lleven dispensador de vasos ¿a qué hace referencia?

Respuesta:
No se puede especificar la pregunta porque esto queda en la libertad del licitador a los equipos o productos a ofertas según estime mejor.

- En el criterio de adjudicación "MEMORIA FUNCIONAL DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO", hacer referencia a "La Comisión Técnica evaluara las características organolépticas de las dietas ofertadas, etiquetado, presentación en bandeja y trazabilidad, mediante una cata realizada durante el periodo de evaluación de las ofertas.". ¿A qué se refiere exactamente con una cata?

  Respuesta:
  Las empresas licitadoras deberán aportar una muestra de al menos tres primeros, tres segundos y tres postres (no fruta) según Anexo B del P.P.T., para su degustación y valoración.

  Dichas muestras deberán venir debidamente identificadas y etiquetadas, se presentarán en el mismo formato que se suministre al centro.

  Dichas muestras serán seleccionadas por la comisión técnica del expediente de la lista de menús ofertados por los licitadores.

  Las muestras presentadas deberán estar en perfecto estado (elaboración, conservación, etiquetado, etc.).

  Puesto que las muestras serán solicitadas de entre los menús propuestos por los licitadores, éstos deberán incluir la referida lista de menús en el SOBRE 2: documentación técnica para su valoración conforme a criterios de evaluación NO automática.

- Respecto a las muestras, ¿únicamente hemos de presentar muestra de la recena? Todo lo demás, ¿serviría con las fichas técnicas con fotografía?

  Respuesta:
  Según el Punto 2.6. del PPT: …" *La empresa presentará en su* ***oferta muestra, o ficha técnica con fotografía*** *de aquello que no sea posible presentar de: la bandeja, menaje, cubertería, servilletas y de los contenedores*".

  El servicio de Recena se presentará en la bandeja pequeña individual o plato aportado por el adjudicatario y ***presentará muestra*** *en la oferta.*

  El adjudicatario proporcionara a los profesionales la indumentaria necesaria para llevar a cabo las tareas de limpieza: mascarilla, gorros, guantes, delantales… que cumplan con la normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales en cada momento. El licitador deberá presentar ***muestras de las prendas que se suministraran al personal para llevar a cabo las labores de limpieza y aportar las correspondientes fichas técnicas.***

El 08/01/2026 se recibió la siguiente pregunta:

- ¿Sería posible solicitar el **plano** del hospital en Auto Cad?

Respuesta:
Se adjunta

El 13/01/2026 se recibieron las siguientes preguntas:

- Bandejas para almuerzos y cenas:

  El pliego indica: se presentarán en bandejas individuales isotérmicas. Su diseño deberá tener las superficies redondeadas y sellado hermético para asegurar que los niveles de higiene sean los óptimos, con cantos redondeados en ángulos sanitarios sin aristas vivas. Las bandejas deberán renovarse en caso de deterioro, de forma que se mantenga permanentemente en buen estado para su uso.

  Para la realización de estos servicios el adjudicatario aportará bandejas que sean resistentes, no se deformen, y de uso en lavavajillas. La medida aproximada de la bandeja es de 38cm x 27 cm, que se puedan introducir en los carros existentes para el servicio de almuerzos y cenas. Las bandejas deberán reponerse inmediatamente ante cualquier rotura o desgaste que haga que no puedan mantener sus características iniciales.

  En el espacio neutro de la bandeja se colocará: pan, cubiertos, servilleta (de características técnicas iguales a las recogidas anteriormente para el servicio de desayuno y merienda) y vaso debidamente envasado, botella de agua mineral de 50 cl. y la tarjeta identificativa. En la parte térmica los platos calientes irán a su vez tapados para evitar pérdidas de temperatura.

  Pregunta:
  Los proveedores nos indican que las bandejas isotérmicas suelen ser de 50 cm aprox. ¿sería válida esta medida? Además, no tienen espacio para botella y vasos.
  ¿nos pueden indicar qué modelo de bandeja es que el actualmente tiene el hospital o el deseado?
  ¿Qué carro es en el que se transportan?

  Respuesta:
  En la visita los licitadores pudieron observar los carros de transporte utilizados y sus dimensiones, así como las bandejas isotermas con tapa y las bandejas de desayunos y meriendas, así como el resto de menaje utilizado.

- Bandejas recenas:
  En el pliego se solicitan bandejas pequeñas individuales. Podemos disponer de las bandejas de 26 cm, pero ¿entran en los carros?
  ¿Sería posible nos indicaran qué carros se utilizan para estas bandejas y así ajustarnos a la necesidad real del hospital?

Respuesta:
En la visita los licitadores pudieron observar los carros de transporte utilizados y sus dimensiones, así como las bandejas isotermas con tapa y las bandejas de desayunos y meriendas, así como el resto de menaje utilizado.

- Los contenedores térmicos para el servicio de recena llevarán dispensadores de vasos para evitar su manipulación si el servicio no se realiza con taza y plato, dichos términos se pondrán por parte del adjudicatario conectado a la red eléctrica si el Hospital lo considera necesario. ¿A qué se refieren? ¿Contenedores eléctricos para enchufar? ¿Con grifo? …, ¿a qué se refieren?

  Respuesta:
  No se puede especificar la pregunta porque esto queda en la libertad del licitador a los equipos o productos a ofertas según estime mejor.

- Según el punto 2.4.1, en concreto en la página 6, menciona: "Todas las dietas incluirán botella de agua, al menos 50cl", sin embargo, en el punto 2.6 Emplatado y distribución, en concreto en la página 13, se menciona solo la botella de agua en almuerzos y cenas. ¿Solo la incluiría en estas dos ingestas o en los desayuno y meriendas también?

  Respuesta:
  Una cosa son las dietas (basal, triturada, sin sal, etc..) y otra cosa son las "tomas" (desayuno, merienda, almuerzo, cena), no se pueden mezclar conceptos

- En el punto 2.6 Emplatado y distribución, pagina 12, donde se menciona el servicio de desayuno y merienda, indica que "se presentará en bandejas individuales que incluirá, cubiertos de polipropileno (adecuado a los alimentos a ingerir)".
  En la visita se pudo observar que los cubiertos que se usan en la actualidad son de acero.
  ¿Hay que realizar el cambio a este material que se indica?
  En caso afirmativo, ¿Se ha tenido en cuenta este gasto que tendríamos que asumir?

  Respuesta:
  Hay que seguir lo indicado en el PPT. Se han tenido en cuentas dichos gastos en la determinación del presupuesto.

- ¿Cuál es la composición del "Menú Media Mañana" que se establece en el punto 2?4.2, Menús, ¿en concreto en la página 7? ¿Y el precio? En el punto 2.17 Precio y facturación en el cuadro resumen no lo indica.

  Respuesta:
  Es un menú que se corresponde a las ingestas "reducidas" según corresponda y descritas en el PPT,

- En el punto 2.11.2, Renovación y mantenimiento de equipamiento, en la página 22, se indica: "El adjudicatario realizara trimestralmente la limpieza de arquetas, especialmente la separadora de grasa".
  En la visita se preguntó si se dispone de separador de grasas, en el centro no supieron contestar si disponían de ello, ¿Existe tal separador en el centro? En caso negativo, ¿Debe el adjudicatario suministrarlo?, ¿Se ha tenido en cuenta el coste de la limpieza al que tendríamos que hacer frente trimestralmente?

Respuesta:
Si, existe y debe mantenerse

- En el punto 2.11.2, Renovación y mantenimiento de equipamiento, en la página 21, se indica "El pintado de los locales en las partes no alicatadas se realizará al menos una vez al año", ¿se ha tenido en cuenta el coste de dicho mantenimiento?

  Respuesta:
  Si

- En el punto 2.11.3. Otras Obligaciones del contratista, pagina 23, se menciona la posibilidad de cambiar a Gas Natural, haciendo responsable al adjudicatario de las modificaciones de los equipos de cocina que sean necesarias para el correcto funcionamiento del Gas Natural. En el supuesto de que algún equipo no pueda sufrir esta modificación, ¿Quién sería responsable de la reposición de ese equipo?

  Respuesta:
  El AGSSS

- En el punto 2.14, pagina 26, respecto de la Vigilancia de la Salud de los Trabajadores menciona: "El personal de la empresa adjudicataria deberá ser objeto de reconocimiento médico antes de su ingreso y, al menos, una vez al año", ¿Se ha tenido en cuenta en el precio este coste?
  Dado la elevada rotación que sufre este sector en la actualidad existen muchos contratos eventuales de muy corta duración haciendo referencia a días de contrato, ¿a todos hay que realizar este reconocimiento?

  Respuesta:
  SI, se ha tenido en cuenta. Debe realizarse según se indique y se requiera en la normativa vigente.

- Según consta en la segunda memoria justificativa y económica complementaria de la memoria de fecha 12 de junio de 2025, cuyo archivo está firmado a fecha de 8 de agosto de 2025 y, en concreto, sobre las cantidades de almuerzos anuales para el Lote 2, se especifica que dicha cantidad es de 160.000 almuerzos anuales, lo que implica una media de 438 almuerzos diarios.
  Sin embargo, durante las visitas realizadas a las instalaciones, el personal de cocina expresó que durante los meses de diciembre de 2025 y enero de 2026 se están sirviendo una media entre 500 y 550 comidas, siendo lo habitual durante el resto del año una media entre 480 y 500 comidas de lunes a viernes, y los fines de semana unas 450 comidas, disminuyendo estas cantidades durante los meses de verano.

  ¿Podrían desglosar las ingestas servidas por meses desde enero a diciembre de 2025, tanto para desayunos, comidas, meriendas, cenas y recenas?

  Respuesta:
  Entendemos que los datos indicados son suficientes para la elaboración de las ofertas

- Sobre la Gestión de Residuos indicados en el apartado C del punto 2.15 (Requisitos Medioambientales) indicados en el PPT, se especifica que "Los residuos generados por actividades del adjudicatario, incluidas las actividades de mantenimiento y limpieza, deberán ser retirados del Hospital, por cuenta del adjudicatario y bajo su responsabilidad.":

¿Se va a facilitar por parte del Hospital los espacios propios del hospital para el depósito de los residuos no orgánicos, tales como el papel, cartón, vidrio, envases no peligrosos y palets?

Respuesta:
Existe un almacén de residuos que se enseñó durante la visita; aun así la gestión de los residuos es del adjudicatario

- En cuanto a los criterios de calidad automáticos y, en concreto, sobre el "Compromiso de implantación de sistema de distribución de dietas en carros de regeneración de alimentos que facilite el mantenimiento de las características de temperatura y organolépticas en la distribución de las comidas."
  Dado que en las diferentes visitas se trasladó una información complementaria, ¿podrían especificar si, se refieren en concreto a carros para regenerar los alimentos o a carros de calientes que mantienen la temperatura?

  Respuesta:
  Carros regenerados (tal y como se indica en el criterio)

El 14/01/2026 se recibieron las siguientes preguntas:

- En el Cuadro Resumen, página 8 indica que las muestras se entregan en la cocina del Hospital de Tomillar a la atención de Javier Pareja. ¿Es correcto el lugar de entrega? ¿O debería ser en el propio Hospital Universitario de Valme?

  Respuesta:
  Es correcto

- ¿A que distancia se establecerá que un proveedor sea local, Sevilla, Andalucía, etc.?

  Respuesta:
  Provincia de Sevilla

- El criterio 3.1.3, incluido en los criterios automáticos a presentar en el sobre económico, establece el compromiso de dedicar un porcentaje del presupuesto de la oferta a la actualización y modernización de los equipamientos e instalaciones de cocina y almacenes, no obligados a sustituirse por cumplimiento del Pliego de Prescripciones Técnicas.

  Por otro lado, en la oferta técnica (sobre nº2), y específicamente en el criterio 2.3 "Recursos materiales: innovación tecnológica y medioambiental", se valoran las mejoras propuestas en relación con la tecnología, maquinaria y equipamiento, partiendo del inventario existente.

  En este contexto, se plantea la siguiente cuestión interpretativa.

  La aplicación estricta de la separación de sobres podría dar lugar a dudas, en la medida en que:

  La oferta técnica no podrá identificar ni desarrollar actuaciones concretas de mejora o renovación de equipamiento, por entenderse que dichas actuaciones están vinculadas a un compromiso económico incluido en el sobre económico.

Y, sin embargo, el criterio 3.1.3 exige un compromiso económico cuyo objeto es precisamente la actualización y modernización de equipamientos, sin que quede claro cómo debe determinarse el destino concreto de dichas inversiones si no han sido previamente identificadas o justificadas en la documentación técnica.

Por ello, se solicita aclaración sobre si:

La identificación y justificación técnica de los equipamientos susceptibles de mejora o modernización debe recogerse en la oferta técnica (sobre nº2), a efectos de coherencia técnica y adecuada valoración del criterio 2.3, aun cuando el compromiso económico asociado se formalice en el sobre económico.

O si, por el contrario, el compromiso del criterio 3.1.3 puede formularse de manera genérica en el sobre económico, quedando la determinación concreta de las actuaciones a realizar diferida a la fase de ejecución del contrato, sin necesidad de identificación previa en la oferta técnica.

Respuesta:

Según indica el criterio 3.1.3. Compromiso de dedicación de un porcentaje del presupuesto de su oferta destinado a la actualización y modernización de los equipamientos e instalaciones de la cocina y almacenes, **los cuales no estarían obligados a sustituirse por cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.**

Sólo hay que indicar el porcentaje en el sobre nº 3.

Este % que se valora mediante el criterio 3.1.3 se refiere a inversiones que se deban hacer en el transcurso de la ejecución del contrato, bien sean porque el Hospital conoce ciertas necesidades, bien sea porque se requieren nuevas inversiones por nuevos acontecimientos. El Hospital tiene la opción de decidir los destinos de estas inversiones.

El criterio 2.3. RECURSOS MATERIALES: INNOVACIÓN TECNOLÓGICA Y MEDIOAMBIENTAL valora la tecnología ofertada para el desempeño ambiental y eficacia del servicio **sobre los mínimos requeridos en el pliego técnico… (…)**

El 15/01/2026 se recibieron las siguientes preguntas:

- En el **punto 2.4.4. Productos y Alimentos (página 9 del PPT)** aparece lo siguiente:

2.4.4 Productos y Alimentos.

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y en particular en el Código Alimentario Español.

Las empresas licitadoras deberán aportar en su oferta la relación completa de los productos alimentarios y las marcas que suministrarán, y en caso de resultar adjudicataria una vez formalizado el contrato y previo al inicio del servicio, entregará una relación completa de dichos productos y marcas, también denominada Ficha de Alimentos (**Anexo D**-Fichas de alimentos a cumplimentar por los licitadores), acompañada de Registro General sanitario de empresas alimentarias y de alimentos (R.G.S.E.A.A.), en el que se especifique claramente clave, categoría y actividad autorizados del proveedor para su homologación por los centros hospitalarios y las fichas técnicas individuales para cada una de ellas, en las que obligatoriamente se incluirá la información correspondiente a la presencia de alérgenos y organismos genéticamente modificados (O.G.M). El adjudicatario deberá tener al menos dos proveedores por cada producto.

Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús diarios han de presentar una adecuada calidad, desde el punto de vista de las siguientes perspectivas:

Entendemos que, en esta fase del concurso, únicamente sería necesario adjuntar un listado de productos y/o marcas, indicando al menos dos proveedores por cada producto. Posteriormente, en caso de resultar adjudicatarios y antes del inicio del servicio, se presentarían cumplimentados el **Anexo D y las fichas técnicas** de cada alimento.

¿Sería correcta esta interpretación?

Asimismo, nos gustaría confirmar en qué momento deben presentarse las fichas técnicas de los menús correspondientes a las recetas incluidas en el **Anexo C (Fichas de Platos)**.

Por otro lado, en relación con el punto **2.4.2 Menús (página 8 del PPT):** "La empresa presentará en su oferta ficha técnica con fotografía de todos los componentes de la bandeja y de los contenedores isotérmicos".

Solicitamos aclaración sobre la interpretación de dicho apartado, con el fin de concretar exactamente qué documentación es necesario aportar en esta fase del procedimiento.

¿Tenemos que presentar las fichas técnicas de todas las materias primas ahora o, en caso de que se consiguiera el concurso, entonces ya si se aportaría dicha información?

Respuesta:

Tal y como se indica en el PPT, en el punto 2.2, se deberá aportar las fichas técnicas referidas.

En el punto 2.4.4. se indica que antes de la adjudicación se presentaran en la oferta los productos y marcas, y luego una vez firmado el contrato, la ficha de alimentos completamente rellena.

- Dentro de los criterios a valorar, en la parte de mejoras, valorarán aspectos como el % sobre presupuesto de licitación a invertir, así como la implantación de un nuevo sistema de distribución en carros de regeneración. ¿En qué sobre se presentan dichas mejoras?

Respuesta:
Sobre número 3 Documentación Económica y documentación técnica para su valoración conforme a criterios de evaluación automática.

Así mismo, se debería hacer una descripción de dichas mejoras en los criterios subjetivos, ya que solicitan que actuaciones se van a ejecutar para la mejora del servicio, entre otros aspectos en equipamiento y maquinaría…
¿Se puede incluir en la Oferta Técnica sin datos económicos, estos aspectos, incluyendo el sistema de distribución, sin que se interprete incurrir en que se haga referencia a aspectos que afectan a criterios objetivos?

Respuesta:
No se puede incluir en el sobre núm.2 Documentación técnica para su valoración conforme a criterios de evaluación no automática, en todo caso en el sobre número 3.

- En qué sobre, además del punto de mejoras indicado, ¿se deben presentar los criterios de calidad automáticos? Mejoras y criterios sociales. ¿Ya que no lo indican en pliegos, entendemos que, al ser automáticos, van en el sobre 3?

Respuesta:
Si, sobre número 3 Documentación Económica y documentación técnica para su valoración conforme a criterios de evaluación automática.

El 16/01/2026 se recibieron las siguientes preguntas:

- En el criterio objetivo de "Compromiso de dedicación de un porcentaje del presupuesto de su oferta destinado a la actualización y modernización de los equipamientos e instalaciones de la cocina y almacenes…" se establece un tope máximo de inversión del 2% del presupuesto de licitación IVA Incluido. Siendo este de 23.168.723,76 €. En este caso el IVA a aplicar es del 10%. Por tanto, el 2% sería igual a 463.374,48 €.

  Entendemos que esta cifra es también IVA incluido, aunque en este caso el IVA a aplicar es del 21%. Por tanto, el máximo a invertir en valor absoluto es de: 382.954,11 €.
  ¿Es así?

  Respuesta:
  El tope máximo de inversión es el 2% del presupuesto de licitación IVA (10%) incluido es: **455.893,93 €** (2% de 22.794.696,41 €)

  Por lo que el compromiso de dedicación de un porcentaje del presupuesto de su oferta (sea cual sea el % que indiquen), no puede superar esa cantidad.

  "La mayor inversión propuesta" y el resto de las ofertas se valoran en términos absolutos, no en porcentaje.

- Teniendo en cuenta que el tope máximo del 2% se calcula sobre el importe máximo de licitación, sin embargo, la oferta es en % calculado sobre el presupuesto de oferta presentada.

  Entendemos que la cifra a poner podría superar el 2%, en el caso de que dicha licitadora también hubiera hecho oferta de bajada en precio de pensión o extras.
  ¿Es así?

Respuesta:

El tope máximo de inversión es el 2% del presupuesto de licitación IVA (10%) incluido es: **455.893,93 €** (2% de 22.794.696,41 €)

Por lo que el compromiso de dedicación de un porcentaje del presupuesto de su oferta (sea cual sea el % que indiquen), no puede superar esa cantidad.

"La mayor inversión propuesta" y el resto de las ofertas se valoran en términos absolutos, no en porcentaje.

El 21/01/2026 se recibieron las siguientes preguntas:

- Cálculo del 2% de Inversión: En el montante de inversión a efectuar, % presentado por el licitador, ¿se incluye el coste de inversión necesario para la implantación del sistema de distribución de dietas en carros de regeneración?

  Respuesta:
  No

- Para el cálculo del 2% máximo sobre el presupuesto de licitación IVA 10% incluido. Siendo el presupuesto de Licitación = 22.794.696,41 € (según Anexo II Resumen de Costes). Concluimos que dicho máximo es: 455.893,93 € IVA Incluido. Lo que sin 21% de IVA sería 376.771,84 €. Si la oferta final del licitador, por ejemplo, fuera 19.000.000 € IVA Incluido. Dicho máximo en % a ofrecer en la oferta económica sería IVA Incluido 2,399 %
  ¿es así?

  Respuesta:
  El tope máximo de inversión es el 2% del presupuesto de licitación IVA (10%) incluido es: **455.893,93 €** (2% de 22.794.696,41 €)

  Por lo que el compromiso de dedicación de un porcentaje del presupuesto de su oferta (sea cual sea el % que indiquen), no puede superar esa cantidad.

  "La mayor inversión propuesta" y el resto de las ofertas se valoran en términos absolutos, no en porcentaje.

- Entendemos que los puntos de mejora en la económica se rellenan de la siguiente manera: según Anexo VII. CR Declaración responsable.

  1. Realización de auditoria anual de calidad por organismo independiente. Y presentación de la planificación de la resolución de las incidencias detectadas en un plazo inferior a una semana.:

     ( ) SI ( ) NO

  2. Implantación de sistema de distribución de dietas en carros de regeneración de alimentos que facilite el mantenimiento de las características de temperatura y organolépticas en la distribución de las comidas:

     ( ) SI ( ) NO

3. Dedicación de un porcentaje del presupuesto de su oferta destinado a la actualización y modernización de los equipamientos e instalaciones de la cocina y almacenes, los cuales no estarían obligados a sustituirse por cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas: ___ %

¿Dónde se realiza la descripción de las mejoras que se van a acometer en dichos apartados?, ¿Dentro de los criterios cualitativos?

Respuesta:

En el sobre número 3 Documentación Económica y documentación técnica para su valoración conforme a criterios de evaluación automática.
Se pueden adjuntar al anexo VII Declaración responsable.

El 22/01/2026 se recibieron las siguientes preguntas:

- Aclaración sobre la titularidad del menaje existente en el Hospital

  Durante la visita a las instalaciones, se produjo un intercambio de información contradictoria entre la representante del actual adjudicatario y el personal presente, relativo a la propiedad del menaje de cocina y de las bandejas de servicio actualmente en uso.

  En ese momento, el cliente indicó expresamente que dicha cuestión sería aclarada por escrito a través del órgano de contratación una vez verificada internamente la situación.

  Por ello, reiteramos formalmente la necesidad de confirmar de manera expresa si el siguiente material es propiedad del Hospital o propiedad del proveedor saliente:

  - Menaje de cocina: ollas, cacerolas, recipientes GN, termos, utensilios y demás elementos empleados en la elaboración y distribución.

    Respuesta:
    Los utensilios de elaboración son aportados por el adjudicatario

  - Bandejas y elementos de servicio:

    bandejas de comidas y cenas,

    bandejas y elementos de desayunos y meriendas.

    Respuesta:
    Todo el menaje, para estos servicios será aportado por el adjudicatario siendo en todo momento el responsable de su buen estado de conservación y la reposición de los artículos para que exista la rotación necesaria para la realización de los servicios.

- Procedimiento operativo del nuevo servicio de "Recena"

  El pliego introduce el servicio denominado "Recena", que —según se nos indicó— no se está prestando actualmente. Para poder dimensionar adecuadamente los medios

personales y el procedimiento de trabajo, necesitamos conocer quién será el responsable de la entrega al paciente.

Concretamente, solicitamos que se aclare:

Si el personal de cocina deberá realizar directamente la entrega de la bandeja de recena a cada paciente, en horario aproximado de las 23:00 horas.
o bien
Si se permitirá depositar los insumos o bandejas preparadas en el office de enfermería (por ejemplo, en torno a las 22:00 horas), y será el personal sanitario quien realice la entrega al paciente en el horario establecido.

Respuesta:
Según se indica en el P.P.T., el Servicio de Recena consistirá en una ingesta que a última hora del día se les ofrecerá a los usuarios. Se presentará en bandeja pequeña individual o plato aportada por el adjudicatario.
El contendido y presentación será el siguiente:
- Taza y plato, o vaso, cubiertos y servilleta envasados individualmente, adecuados para el servicio.
- Leche, infusión, fruta, zumo, bollería, dulces, yogures
- Sobres de azúcar, sacarina, infusión, cacao, descafeinado

Los contenedores térmicos para el servicio de recena llevarán dispensadores de vasos para evitar su manipulación si el servicio no se realiza con taza y plato, dichos termos se pondrán por parte del adjudicatario conectado a la red eléctrica si el Hospital lo considera necesario.
La recena se servirá a las 23.00 horas en todas las unidades de Hospitalización que demanden este servicio de alimentación incluido el Servicio de Observación de Urgencia que se le llevará todos los días para las camas existentes en la unidad. Se recogerá, en su caso, a primera hora de la mañana.

- En el **Anexo V** del cuadro resumen: Personal a subrogar, corregido con fecha 15/01/2026 se ha detectado, en la siguiente línea:

CATEGORÍA: COCINERO 2 (Tabla catering)
ANTIGÜEDAD: 09/07/1985
VENCIMIENTO CONTRATO: 01/08/2027
CONTRATO: 100
JORNADA SEMANAL: 40
* TOTAL: 25.543,05 €
(* Remuneración total. Costes de empresa no incluidos)

No tiene vencimiento de contrato

En las siguientes líneas:

CATEGORÍA: A.S.L.
ANTIGÜEDAD: 01/11/2025
VENCIMIENTO CONTRATO: 23/11/2025
CONTRATO: 410
JORNADA SEMANAL: 40
* TOTAL: 18.519,75 €
(* Remuneración total. Costes de empresa no incluidos)

CATEGORÍA: A.S.L.
ANTIGÜEDAD: 29/12/2025
VENCIMIENTO CONTRATO: 11/01/2026
CONTRATO: 410
JORNADA SEMANAL: 40
* TOTAL: 18.519,75 €
(* Remuneración total. Costes de empresa no incluidos)

CATEGORÍA: A.S.L.
ANTIGÜEDAD: 01/09/2025
VENCIMIENTO CONTRATO: 31/12/2025
CONTRATO: 410
JORNADA SEMANAL: 40
* TOTAL: 18.519,75 €
(* Remuneración total. Costes de empresa no incluidos)

CATEGORÍA: A.S.L.
ANTIGÜEDAD: 17/11/2025
VENCIMIENTO CONTRATO: 30/11/2025
CONTRATO: 410
JORNADA SEMANAL: 40
* TOTAL: 18.905,57 €
(* Remuneración total. Costes de empresa no incluidos)

CATEGORÍA: A.S.L.
ANTIGÜEDAD: 29/12/2025
VENCIMIENTO CONTRATO: 11/01/2026
CONTRATO: 410
JORNADA SEMANAL: 40
* TOTAL: 18.905,57 €
(* Remuneración total. Costes de empresa no incluidos)

El contrato es el 402