

NOTA ACLARATORIA DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN MIXTA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES Y PERSONAL AUTORIZADO Y LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE CAFETERÍAS Y MÁQUINAS VENDING EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO PONIENTE, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO

EXPEDIENTE: 690/2025.

A la vista de las consultas planteadas por los licitadores en el marco de la contratación de referencia, debemos indicar lo siguiente:

Consultas remitidas por “Compass Group Spain” el 19/08/2026

PREGUNTA 1. Ventas estimadas de cafetería

Según los datos recogidos en el estudio de viabilidad, las ventas estimadas de cafetería ascienden a **1.590.720 €**.

Sin embargo, al cuantificar las cantidades estimadas de venta recogidas en los anexos y aplicar los precios máximos de licitación, obtenemos un volumen total aproximado de **1.301.044,60 €**, con el siguiente reparto:

Total personal	677.552,45	
	€	52%
	623.492,15	
Total publico	€	48%
	1.301.044,60	
	€	

¿Podrían aclararnos cuál de ambos importes debe considerarse como referencia para la elaboración de la propuesta económica?

RESPUESTA.- Los datos aportados para la licitación establecen el marco económico elaborado por la administración con los precios máximos de licitación, y la estimación de ventas con una tasa de crecimiento anual estimada.

Por tanto, cada empresa licitadora deberá elaborar su escenario económico a efectos de estimar las ventas en cafeterías en base a los precios de licitación que proponga, sin superar el máximo establecido, y las estimaciones de ventas.

PREGUNTA 1.1 Asimismo, ¿pueden confirmar si la distribución aproximada de ventas entre **cafetería de personal (52 %)** y **cafetería de público (48 %)** es representativa de la actividad actual?

RESPUESTA.- No se incluye en la documentación aportada para la licitación un porcentaje explícito de distribución de las ventas (facturación) desglosado específicamente entre la cafetería de público y la de personal.

Los cálculos aportados para la licitación se toman como base la evolución de las ventas a partir de los ingresos históricos de los dos años inmediatamente anteriores aportado por la empresa actualmente prestataria del servicio. Esta fuente es la base de cálculo sobre la que se puede calcular la distribución aproximada de ventas por cada empresa licitadora, en función de su propio escenario económico, tanto en cuanto a precios como a evolución de ventas en cada cafetería.

PREGUNTA 2. Consumos energéticos de la cocina

Dado que en el inventario de equipamiento se identifican numerosos equipos que funcionan con **gas propano**, ¿podrían facilitarnos los consumos históricos de gas correspondientes a la cocina?

RESPUESTA.- No se dispone de la información de consumos históricos, ya que como se indica en la documentación, los suministros de gas natural, propano o cualquier otro combustible serán exclusivamente por cuenta de la empresa contratista. No obstante, estos consumos se han considerado de forma agregada en la documentación de la licitación en los apartados de costes de suministros y/o gastos generales.

PREGUNTA 3. Servicio a pie de cama

¿El servicio de alimentación a pacientes se realiza actualmente **a pie de cama por personal adscrito a la empresa contratista**?

RESPUESTA. El servicio a pie de cama se realiza por el personal adscrito de la empresa contratista.

PREGUNTA 3.1 En caso afirmativo, ¿podrían indicar qué categorías profesionales realizan actualmente esta función?. Es necesario entender porque se consideran más recursos para realizar las funciones establecidas en el PPT.

RESPUESTA. No se puede concretar las categorías profesionales, que la actual prestataria del servicio asigna específicamente para estas funciones, entendiéndose que serán aquellas acordes con las funciones que tengan asignada en el convenio colectivo de aplicación.

Los recursos considerados son los estimados como mínimos necesarios, y valorados económicamente en el marco de la licitación, para la realización de las prestaciones fijadas en el PPT.

PREGUNTA 4. Plantilla adicional contemplada en el estudio de viabilidad

En el estudio de viabilidad se contempla una determinada dotación de personal adicional a la plantilla subrogable.

Sin embargo, no observamos en el PPT una obligación expresa de incorporar todas estas posiciones adicionales.

¿Debe considerarse dicha estructura de personal como **dotación mínima obligatoria**, adicional al personal objeto de subrogación, o tiene únicamente carácter estimativo a efectos del estudio de viabilidad?

RESPUESTA. Los recursos considerados son los estimados como mínimos necesarios, y valorados económicamente en el marco de la licitación, para la realización de las prestaciones fijadas en el PPT.

PREGUNTA 5. Equipamiento propiedad de la adjudicataria actual

En los inventarios incluidos en el PPT se diferencia entre equipamiento propiedad del Hospital Universitario Poniente y equipamiento cuya propiedad figura como **“adjudicataria actual”**.

Entre estos últimos se incluyen equipos relevantes para la producción, como hornos, marmitas, freidoras, Blixer, termoselladora y otros equipos industriales.

¿Podrían aclarar qué sucederá con este equipamiento al inicio del nuevo contrato?

En concreto:

1. ¿Permanecerá instalado y disponible para el nuevo adjudicatario?
2. ¿Pasará a ser propiedad del Hospital Universitario Poniente?
3. ¿O deberá el nuevo adjudicatario considerar su sustitución o adquisición dentro de las inversiones iniciales?

Esta aclaración resulta especialmente relevante para determinar correctamente el CAPEX necesario.

RESPUESTA. En la documentación se indica de forma expresa la obligación de sustitución y aportación por el nuevo contratista de aquellos equipamientos propiedad de la actual empresa contratista, debiendo el nuevo adjudicatario asumir a su costa la sustitución y adquisición del equipamiento necesario o complementario para asegurar la correcta prestación de los servicios (tanto en cocinas como en cafeterías).

Para evitar que la retirada del equipamiento propiedad de la empresa actual interrumpa la actividad, en los pliegos se impone a la prestataria actual la obligación de facilitar y colaborar activamente en el traspaso del servicio a la nueva adjudicataria, para asegurar que el suministro de alimentación a pacientes y profesionales no sufra ninguna alteración durante la transición

PREGUNTA 6. Dimensionamiento actual de la cocina y uso para terceros

Tenemos conocimiento de que la actual adjudicataria utiliza la cocina del Hospital Universitario Poniente como **cocina central para la producción destinada también a otros centros o servicios ajenos al propio hospital.**

En este sentido, ¿pueden confirmar si esta actividad externa se realiza actualmente?

RESPUESTA. En la actualidad se realiza producción externa para el Hospital de Alta Resolución El Toyo, Hospital de Alta Resolución Guadix, y Hospital de Alta Resolución Loja, todos centros del Servicio Andaluz de Salud.

La cocina de producción central no puede usarse para la producción a terceros ajenos al Sistema Sanitario Público Andaluz.

PREGUNTA 6.1 En caso afirmativo, ¿puede entenderse que parte del equipamiento y de la capacidad productiva actualmente instalada responde a dichas necesidades adicionales y, por tanto, está sobredimensionada respecto a las necesidades exclusivas del Hospital Universitario Poniente?

RESPUESTA. La cocina de producción central se equipó inicialmente con la capacidad productiva inicialmente prevista en su construcción, en la que se suministraba no solamente al Hospital Universitario Poniente, sino a los Hospitales de Alta Resolución en su momento dependientes de la ya extinta y disuelta Agencia Pública Empresarial Sanitaria Hospital de Poniente. El equipamiento actual es el resultado de la dotación inicial y la del actual prestatario del servicio.

PREGUNTA 6.2 Agradeceríamos, si fuera posible, alguna referencia sobre la capacidad/equipamiento que la Administración considera necesario específicamente para atender la actividad objeto del nuevo contrato.

RESPUESTA. Cada licitador deberá realizar su propio planteamiento de equipamiento en función de las necesidades establecidas y su propio plan del servicio.

PREGUNTA 7. Evolución prevista de la actividad hospitalaria

¿Existe alguna previsión durante la vigencia del contrato de incremento relevante de la actividad asistencial del Hospital Universitario Poniente, ya sea por:

1. aumento de ingresos hospitalarios,
2. incremento de actividad en consultas externas,
3. ampliación de camas,
4. apertura de nuevas unidades,
5. o cualquier otro cambio que pueda afectar al volumen de servicios de alimentación?

RESPUESTA. En la documentación aportada para la licitación se establecen los criterios de actividad hospitalaria conocidos.

PREGUNTA 8. Precios máximos de licitación de pensiones y extras

Respecto a los **precios máximos de licitación** sobre los que deben aplicarse los porcentajes de baja, agradeceríamos aclaración sobre qué importe debe utilizarse como referencia, ya que no se encuentran claramente detallados.

En particular:

a) Servicio de alimentación / pensión:

8.5. PRECIO

Tal y como establece el artículo 309 de la LCSP el sistema de determinación de precio será por precios unitarios.

• Por los **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN** a pacientes y personal autorizado, la empresa adjudicataria tendrá derecho a percibir el importe correspondiente con cargo al presupuesto del hospital.

Los precios unitarios del contrato remunerarán conjuntamente los consumos a demanda de la prestación de un servicio de alimentación integral, en base a protocolos preestablecidos, en horas fijadas y con los profesionales asignados, que engloba tanto el aprovisionamiento de víveres, la producción de los menús, su emplatado y distribución etc., además de la limpieza y calidad higiénica en todo el proceso alimentario, y se forma teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 102.3 de la L.C.S.P.

Los precios de licitación se consideran máximos unitarios y los licitadores formularán su proposición económica siendo los precios indicados los máximos admisibles que podrán ser mejorados en sus ofertas.

Los precios máximos unitarios de las dietas correspondientes a cada una de las anualidades del contrato son los siguientes:

TIPO INGESTA	AÑO 2026	AÑO 2027	AÑO 2028	AÑO 2029	AÑO 2030	AÑO 2031	PRECIO MEDIO
DESAYUNOS	2,05 €	2,10 €	2,15 €	2,20 €	2,26 €	2,31 €	2,18 €
COMIDAS	7,77 €	7,96 €	8,14 €	8,34 €	8,53 €	8,73 €	8,24 €
MERIENDAS	1,61 €	1,65 €	1,68 €	1,73 €	1,77 €	1,81 €	1,71 €
CENAS	6,43 €	6,59 €	6,74 €	6,90 €	7,06 €	7,23 €	6,82 €
DIETA COMPLETA	17,85 €	18,29 €	18,72 €	19,16 €	19,61 €	20,08 €	18,95 €

Los precios máximos de las distintas anualidades correspondientes a los Extras a pacientes se desglosan en el **Anexo III CR "Precios Extras"**.

El precio del contrato se determinará por la realización de forma sucesiva y por precio unitario de dietas elaboradas y suministradas, alimentos extraordinarios suministrados y servicios adicionales realizados, sin que la cuantía de estos esté definida con exactitud al tiempo de celebrar el contrato, por estar subordinadas las entregas a las necesidades de la Administración.

En las ofertas los licitadores indicarán los porcentajes de bajada de cada uno de los precios de los servicios considerados. La oferta económica se presentará según el modelo del Anexo VI al PCAP Oferta Económica.

• Por la **CONCESIÓN DE SERVICIOS DE CAFETERÍA Y MÁQUINAS EXPENDEADORAS**: como contraprestación de los servicios prestados y productos suministrados, el contratista tendrá derecho a percibir como retribución de los usuarios, tanto de las cafeterías como de las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos, el importe del precio de estos servicios y productos y, por otro lado, la obligación de abonar el canon.

Los precios máximos por ofertar para las cafeterías de Personal y Público y máquinas vending se detallan en los siguientes Anexos del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares:

¿Debe aplicarse el porcentaje de baja sobre un precio medio de pensión o sobre los precios unitarios correspondientes a cada anualidad?

RESPUESTA. La oferta económica debe presentarse conforme al ANEXO VI del PCPA, que de forma explícita establece que deberá presentarse como un % de bajada para cada uno de los precios máximos fijados.

PREGUNTA 8.1 b) Extras de alimentación:

¿Debe calcularse igualmente un precio medio a partir de los precios establecidos para las distintas anualidades o existe un precio máximo único de referencia sobre el que aplicar el porcentaje de descuento?

No hemos podido identificar de forma inequívoca en la documentación el importe concreto que debe utilizarse para aplicar estos porcentajes de baja.

PRECIOS PROPUUESTOS NUEVO EXPEDIENTE							PRECIOS Y COSTE EXTRAS					
Descripción Extra	Precio 2026	Precio 2027	Precio 2028	Precio 2029	Precio 2030	Precio 2031	IMPORTE 2026	IMPORTE 2027	IMPORTE 2028	IMPORTE 2029	IMPORTE 2030	IMPORTE 2031
Acafite monodosis	0,150 €	0,153 €	0,156 €	0,159 €	0,162 €	0,165 €	3.344,30 €	3.371,33 €	3.398,07 €	3.424,36 €	3.451,04 €	3.477,13 €
Actimel	0,626 €	0,639 €	0,652 €	0,665 €	0,678 €	0,691 €	479,89 €	490,84 €	501,82 €	512,79 €	523,79 €	534,79 €
Aguar 1.5 L	0,515 €	0,524 €	0,534 €	0,544 €	0,554 €	0,564 €	20.985,19 €	21.120,73 €	21.251,81 €	21.378,17 €	21.503,39 €	21.703,31 €
Aguar 33 Cl.	0,380 €	0,396 €	0,404 €	0,412 €	0,420 €	0,428 €	7.935,76 €	8.099,39 €	8.263,02 €	8.426,64 €	8.590,26 €	8.753,88 €
Azúcar	0,030 €	0,030 €	0,040 €	0,041 €	0,042 €	0,043 €	492,47 €	464,37 €	476,20 €	488,13 €	500,09 €	512,00 €
Bic.de azucre + bebida desayuno, comida	2,015 €	2,087 €	2,096 €	2,118 €	2,177 €	2,215 €	88,94 €	95,51 €	92,22 €	93,90 €	95,74 €	97,29 €
Bibida por unidad	0,230 €	0,243 €	0,243 €	0,253 €	0,258 €	0,263 €	881,73 €	900,32 €	918,34 €	937,27 €	955,89 €	974,42 €
Coca cola	1,427 €	1,457 €	1,485 €	1,513 €	1,542 €	1,571 €	1.128,76 €	1.152,49 €	1.174,94 €	1.196,70 €	1.218,72 €	1.242,66 €
Colacao	0,351 €	0,355 €	0,360 €	0,372 €	0,379 €	0,386 €	2.087,09 €	2.128,67 €	2.170,20 €	2.211,91 €	2.253,93 €	2.295,16 €
Cuchetas	0,075 €	0,077 €	0,078 €	0,079 €	0,081 €	0,083 €	970,24 €	996,27 €	1.009,02 €	1.021,84 €	1.047,22 €	1.071,69 €
Cuchillas	0,050 €	0,051 €	0,052 €	0,053 €	0,054 €	0,055 €	645,10 €	655,00 €	670,30 €	683,02 €	696,71 €	709,81 €
Cuchillos	0,075 €	0,077 €	0,078 €	0,079 €	0,081 €	0,083 €	81,60 €	83,85 €	84,34 €	86,03 €	88,21 €	90,39 €
Descafeinado dosis	0,130 €	0,142 €	0,144 €	0,147 €	0,150 €	0,153 €	625,24 €	639,86 €	653,47 €	667,09 €	680,70 €	694,31 €
Fruta fresca	0,451 €	0,460 €	0,469 €	0,478 €	0,487 €	0,496 €	3.025,53 €	3.095,69 €	3.149,86 €	3.209,42 €	3.269,60 €	3.329,17 €
Fruta Triunfada	0,744 €	0,729 €	0,743 €	0,757 €	0,771 €	0,786 €	496,21 €	505,69 €	516,38 €	526,12 €	536,09 €	546,27 €
Galleta dietético	0,451 €	0,460 €	0,469 €	0,478 €	0,487 €	0,496 €	859,81 €	876,74 €	893,93 €	911,07 €	928,22 €	945,38 €
Galletas	0,125 €	0,128 €	0,130 €	0,132 €	0,135 €	0,138 €	692,63 €	709,25 €	720,33 €	731,41 €	740,04 €	756,66 €
Galatina	0,429 €	0,429 €	0,440 €	0,451 €	0,460 €	0,469 €	836,33 €	847,67 €	857,94 €	867,83 €	879,24 €	890,47 €
Helado unidad	1,239 €	1,263 €	1,289 €	1,313 €	1,339 €	1,363 €	327,10 €	333,94 €	340,30 €	346,63 €	353,23 €	360,03 €
Leche de soja	2,126 €	2,173 €	2,214 €	2,256 €	2,299 €	2,343 €	204,29 €	208,81 €	212,34 €	216,50 €	220,70 €	224,93 €
Leche desnatada	1,544 €	1,589 €	1,611 €	1,634 €	1,657 €	1,681 €	1.651,90 €	1.644,19 €	1.676,02 €	1.707,89 €	1.739,69 €	1.771,90 €
Leche esterilizada	1,154 €	1,159 €	1,211 €	1,234 €	1,257 €	1,281 €	1.048,12 €	1.054,17 €	1.029,89 €	1.097,23 €	1.093,60 €	1.093,67 €
Leche sin lactosa 1 Litro	1,953 €	1,994 €	2,032 €	2,071 €	2,110 €	2,150 €	2.146,35 €	2.191,41 €	2.233,17 €	2.276,03 €	2.318,89 €	2.363,05 €
Líquidos 23 h. ración	0,501 €	0,512 €	0,522 €	0,532 €	0,542 €	0,552 €	46.490,30 €	47.811,04 €	48.438,99 €	49.386,94 €	50.224,89 €	51.222,84 €
Magafarmas pas.	0,325 €	0,332 €	0,339 €	0,344 €	0,351 €	0,358 €	1.366,30 €	1.395,73 €	1.420,08 €	1.448,10 €	1.475,60 €	1.505,03 €
Manzanilla Unidad	0,125 €	0,128 €	0,130 €	0,132 €	0,135 €	0,138 €	396,30 €	375,17 €	381,04 €	389,09 €	399,49 €	404,48 €
Pen integral	0,250 €	0,255 €	0,260 €	0,265 €	0,270 €	0,275 €	33,25 €	33,82 €	34,50 €	35,28 €	35,91 €	36,58 €
Pen normal	0,250 €	0,255 €	0,260 €	0,265 €	0,270 €	0,275 €	13,80 €	13,77 €	14,04 €	14,31 €	14,58 €	14,85 €
Pen sin gluten	1,870 €	1,917 €	1,953 €	1,989 €	2,025 €	2,067 €	11,27 €	11,80 €	11,72 €	11,94 €	12,17 €	12,40 €
Piñon Caja	10,015 €	10,229 €	10,412 €	10,617 €	10,814 €	11,023 €	1.360,04 €	1.399,60 €	1.416,90 €	1.443,97 €	1.471,39 €	1.499,40 €
Piñon Unidad	0,100 €	0,102 €	0,104 €	0,106 €	0,108 €	0,110 €	13,90 €	14,10 €	14,40 €	14,70 €	15,01 €	15,29 €
Pollito 3ª infancia	1,690 €	1,729 €	1,768 €	1,793 €	1,829 €	1,860 €	219,70 €	224,25 €	228,94 €	233,83 €	237,25 €	241,80 €
Pollito de frutas	1,717 €	1,810 €	1,841 €	1,877 €	1,914 €	1,798 €	60,43 €	82,11 €	83,69 €	85,27 €	86,80 €	88,54 €
Primer plato	4,060 €	4,153 €	4,232 €	4,312 €	4,394 €	4,477 €	277,54 €	278,25 €	283,34 €	288,00 €	294,40 €	299,35 €
Sacarina	0,150 €	0,153 €	0,156 €	0,159 €	0,162 €	0,165 €	982,09 €	1.001,69 €	1.021,33 €	1.040,97 €	1.060,61 €	1.080,26 €
Sal	0,025 €	0,026 €	0,026 €	0,026 €	0,026 €	0,026 €	89,50 €	93,69 €	93,08 €	93,08 €	93,08 €	93,08 €
Segundo plato	4,960 €	4,153 €	4,232 €	4,312 €	4,394 €	4,477 €	8,61,96 €	8,791,30 €	8,899,34 €	9,129,50 €	9,302,10 €	9,477,81 €
Servilletas	0,035 €	0,039 €	0,040 €	0,041 €	0,042 €	0,043 €	3,723,03 €	1,765,20 €	1,813,12 €	1,859,05 €	1,904,42 €	1,944,73 €
Tenedores	0,075 €	0,077 €	0,078 €	0,079 €	0,081 €	0,083 €	76,73 €	80,65 €	81,80 €	82,95 €	83,05 €	87,15 €
Tila Unidad	0,125 €	0,128 €	0,130 €	0,132 €	0,135 €	0,138 €	300,75 €	307,87 €	312,70 €	317,59 €	324,81 €	330,03 €
Tolerancias (manzanilla) ración	0,100 €	0,102 €	0,104 €	0,106 €	0,108 €	0,110 €	10,70,82 €	10,822,47 €	11,143,13 €	11,393,70 €	11,504,44 €	11,608,10 €
Vino desnatado (unidad)	0,025 €	0,026 €	0,026 €	0,026 €	0,026 €	0,026 €	229,60 €	240,35 €	240,30 €	240,30 €	240,30 €	240,30 €
Yogur desnatado	0,230 €	0,243 €	0,243 €	0,253 €	0,258 €	0,263 €	327,96 €	334,68 €	341,74 €	348,63 €	356,22 €	363,41 €
Yogur desnatado sabor	0,230 €	0,243 €	0,243 €	0,253 €	0,258 €	0,263 €	1.209,44 €	1.312,44 €	1.339,45 €	1.366,45 €	1.393,45 €	1.420,46 €
Yogur entero	0,230 €	0,243 €	0,243 €	0,253 €	0,258 €	0,263 €	124,71 €	127,33 €	129,95 €	132,57 €	135,20 €	137,81 €
Yogur natural azucarado	0,230 €	0,243 €	0,243 €	0,253 €	0,258 €	0,263 €	186,63 €	190,74 €	194,40 €	198,61 €	202,31 €	206,46 €
Yogur natural desnatado edulcorado	0,230 €	0,243 €	0,243 €	0,253 €	0,258 €	0,263 €	186,12 €	190,03 €	193,94 €	197,85 €	201,76 €	205,67 €
Yogur Sabores	0,230 €	0,243 €	0,243 €	0,253 €	0,258 €	0,263 €	1.280,68 €	1.307,50 €	1.334,40 €	1.361,39 €	1.388,30 €	1.415,20 €
Yogur sabores de coco	0,230 €	0,243 €	0,243 €	0,253 €	0,258 €	0,263 €	106,62 €	106,69 €	111,10 €	111,34 €	115,24 €	117,82 €
Yogur sabores de fresa	0,230 €	0,243 €	0,243 €	0,253 €	0,258 €	0,263 €	243,24 €	240,85 €	251,40 €	255,97 €	261,60 €	266,79 €
Yogur sabores de limón	0,230 €	0,243 €	0,243 €	0,253 €	0,258 €	0,263 €	60,31 €	60,74 €	71,10 €	72,61 €	74,08 €	75,48 €
Zumo 20 cl sin azucar	0,451 €	0,460 €	0,469 €	0,478 €	0,487 €	0,496 €	1.069,32 €	1.090,66 €	1.112,00 €	1.133,34 €	1.154,68 €	1.176,02 €
Zumo de manzana de 20 cl	0,350 €	0,359 €	0,368 €	0,377 €	0,386 €	0,395 €	732,16 €	747,25 €	762,34 €	777,44 €	792,54 €	807,64 €
Zumo melocotón (20 cl)	0,350 €	0,359 €	0,368 €	0,377 €	0,386 €	0,395 €	1.091,89 €	1.162,19 €	1.179,41 €	1.198,82 €	1.193,10 €	1.193,10 €
Zumo naranja (20 cl)	0,350 €	0,359 €	0,368 €	0,377 €	0,386 €	0,395 €	1.150,18 €	1.182,06 €	1.209,94 €	1.229,82 €	1.253,70 €	1.277,58 €
Zumo piña (20 cl)	0,350 €	0,359 €	0,368 €	0,377 €	0,386 €	0,395 €	2.433,54 €	2.483,71 €	2.533,89 €	2.584,06 €	2.634,24 €	2.684,42 €
Aguar 0.5 L	1,094 €	1,099 €	1,107 €	1,110 €	1,149 €	1,171 €	639,92 €	647,09 €	661,46 €	676,84 €	692,22 €	713,30 €

RESPUESTA. La oferta económica debe presentarse conforme al ANEXO VI del PCPA, que de forma explícita establece que deberá presentarse como un % de bajada para cada uno de los precios máximos fijados.

PREGUNTA 9. Absentismo de la plantilla actual

¿Podrían facilitarnos el porcentaje de absentismo actual correspondiente a:

1. personal adscrito al servicio de alimentación de pacientes;
2. personal adscrito a las cafeterías?

En la información de subrogación se observan diversos contratos identificados como 402/502, que podrían estar relacionados con sustituciones o cobertura de necesidades temporales.

Agradeceríamos confirmar si estos trabajadores responden actualmente a cobertura de bajas, absentismo u otras situaciones temporales.

RESPUESTA. No se dispone de información concreta del porcentaje de absentismo actual, por ser un dato privado de la actual empresa prestataria del servicio.

En la estimación económica del contrato se ha considerado explícitamente una tasa de absentismo del 5,3% para los cálculos económicos de personal.

No puede informarse sobre la situación concreta de contratos, por tratarse de información privada de la actual empresa contratista. No obstante, se identifica en la misma documentación un campo de observaciones que amplía la información.

En los costes de personal calculados para la licitación se incluyen tanto la tasa de absentismo como la cobertura del 100% de las bajas y las vacaciones de los trabajadores que puedan afectar al normal funcionamiento del servicio, así como prever las contrataciones de refuerzo necesarias para cubrir los periodos de vacaciones de la plantilla.

PREGUNTA 10. Adicionalmente por la misma licitadora se requiere la publicación de los planos en AUTOCAD.

RESPUESTA. Se procede a su publicación.

Consultas remitidas por “Aramark” el 20/08/2026

PREGUNTA 1. Respecto a la ocupación para el servicio de alimentación y extras, se aprecia una ocupación en pliegos en torno al 10% superior a la ocupación del último año. Por favor, podrían indicarnos qué ocupación debemos tener en cuenta.

RESPUESTA. En la documentación aportada para la licitación se establecen los criterios de actividad hospitalaria conocidos.

PREGUNTA 2. En el ANEXO XVI “Precios máximos de cafetería personal” del PCAP se indican varios productos cuyo importe máximo es 0,00€. Por favor, podrían indicar cuál es el importe máximo correcto de estos productos.

RESPUESTA. Los productos con precio máximo 0,00 € también se indica cantidad 0, por no haber tenido consumo en los dos años anteriores. Por tanto no deben considerarse a efectos de determinar un precio máximo.

No obstante, se podrán ofertar como mejora de la oferta, conforme a las especificaciones del apartado 3.1.3. DESCRIPCIÓN DE LA CONCESIÓN DE SERVICIO DE CAFETERÍA DE PERSONAL Y SERVICIO DE COMEDOR DE PERSONAL del PPT.

PREGUNTA 3. Respecto a los Criterios objetivos o evaluables mediante fórmulas referidos en el Cuadro Resumen y en concreto sobre “4.- OFERTA ECONÓMICA: PRECIO DE TARIFAS EN CAFETERÍA DE PÚBLICO”; “5.- OFERTA ECONÓMICA: PRECIO DE TARIFAS EN CAFETERÍA DE PERSONAL”; y “6.- OFERTA ECONÓMICA: PRECIO DE TARIFAS EN MÁQUINAS DE VENDING”, podrían dar respuesta a lo siguiente:

1. Podrían definir correctamente las fórmulas, conllevan a error.

¿Cómo podemos proponer una bajada porcentual si no se conoce el importe total anual de cafetería y vending

RESPUESTA. Las fórmulas se encuentran adecuadamente definidas, sin que puedan conllevar error.

Los criterios objetivos de bajada de tarifas en cafeterías y máquinas de vending comparan los porcentajes de bajada que ofrezca cada licitador, de forma que para su cálculo no es necesario fijar un importe anual de ventas en cafeterías y vending.

Los licitadores deberán presentar su oferta económica conforme al ANEXO VI del PCPA, que de forma explícita establece que deberá presentarse como un % de bajada para cada uno de los precios máximos fijados.