

SEGUNDA 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 “Selecta” el 21/08/2026

En Almería a 26 de agosto de 2026

BLOQUE 1: Contradicción en el tratamiento del IVA (Vending y Cafeterías)

- La discrepancia: Los anexos de tarifas de licitación del PCAP (Anexo XVI para Cafetería de Personal, Anexo XVII para Cafetería de Público y Anexo XVIII para Vending) establecen los importes máximos unitarios de licitación con el IVA incluido.
- La contradicción: Sin embargo, en la definición de las leyendas del Cuadro Resumen y de la Memoria Justificativa para los Criterios 4, 5 y 6 (Precios de tarifas en Cafetería de Público, Cafetería de Personal y Vending), se define el porcentaje de bajada ofertado (%BAJ OF) indicando de manera literal que se calcula respecto de un "importe total anual (IVA no inc).
- Dado que los productos de cafetería y vending están sujetos a diferentes tipos impositivos de IVA (10%, 4%, etc.) y que la plantilla de oferta del Anexo XX exige aplicar la baja lineal sobre las tarifas máximas de licitación (que vienen con IVA incluido), resulta matemáticamente contradictorio formular un descuento sobre importes "IVA no incluido" manteniendo la coherencia de las tarifas y la obligatoriedad de que los precios unitarios resultantes de venta al público sean múltiplos de 5 céntimos.
- **PREGUNTA 1:** ¿Se confirma que el porcentaje de descuento lineal a ofertar en el Anexo VI se debe aplicar directamente sobre las tarifas máximas con IVA incluido de los Anexos XVI, XVII y XVIII? En caso afirmativo, ¿se confirma que se corregirá la leyenda de las variables de las fórmulas de puntuación para que operen sobre tarifas con IVA incluido, eliminando la referencia a "IVA no inc"?

RESPUESTA.- No existe contradicción en el tratamiento del IVA.

Los precios máximos están establecidos IVA Incluido. En los pliegos se establece la obligatoriedad de que los precios unitarios sean múltiplos de 5 céntimos (IVA Incluido). El porcentaje de bajada de la oferta económica debe realizarse sobre las tarifas máximas anuales sin incluir el IVA. Por tanto los licitadores en sus cálculos pueden determinar el % de bajada en términos netos (sin IVA), para tras la aplicación del tipo de impositivo que corresponda a cada artículo, realizar el redondeo que corresponda para ajustar el precio al múltiplo de 5 céntimos, asegurándose que no se sobrepasan los precios máximos establecidos.

BLOQUE 2: Erratas materiales de arrastre (Copia-Pega) en las leyendas de Público y Vending

- En la definición de los componentes de las fórmulas de puntuación del Cuadro Resumen y de la Memoria Justificativa, se observa que se ha arrastrado erróneamente el texto del Criterio 5 (Personal) a los Criterios 4 (Público) y 6 (Vending):
- En el Criterio 4 (Cafetería de Público): La variable %BAJ OF Tarifa Público se define textualmente como "porcentaje de bajada ofertado respecto del importe total anual (IVA no inc) correspondiente a las cafeterías de personal".

- En el Criterio 6 (Máquinas de Vending): La variable %BAJ OF Vending se define textualmente como "porcentaje de bajada ofertado respecto del importe total anual (IVA no inc) correspondiente a las cafeterías de personal".
- Es evidente que la referencia a "las cafeterías de personal" en los criterios de público y vending es un error material de transcripción y que cada criterio debe referirse a su ámbito correspondiente.
- PREGUNTA 2: ¿Se confirma que para el Criterio 4 la variable se refiere al importe de las tarifas de la Cafetería de Público, y para el Criterio 6 se refiere al importe de las tarifas de las Máquinas de Vending, subsanando así la mención errónea a las "cafeterías de personal"?

RESPUESTA.- Efectivamente existe un error en la denominación de esos aspectos y se procede a su subsanación.

Consultas remitidas por "Compass Group" el 21/08/2026

PREGUNTA 1. Producción externa y dimensionamiento de plantilla

En relación con la respuesta facilitada a nuestra consulta anterior, se nos indica que actualmente la Cocina Central de Producción del Hospital Universitario Poniente realiza producción para el Hospital de Alta Resolución El Toyo, Hospital de Alta Resolución Guadix y Hospital de Alta Resolución Loja.

Con el fin de poder dimensionar correctamente tanto la capacidad productiva necesaria como la estructura de personal asociada al contrato, agradeceríamos que pudieran aclararnos:

1. ¿Cuántas raciones o servicios se producen actualmente, con carácter diario o anual, para cada uno de estos centros?
2. ¿Esta producción externa se realiza con el mismo personal incluido actualmente en la relación de trabajadores objeto de subrogación?
3. En caso afirmativo, ¿puede entenderse que una parte de la plantilla actualmente adscrita y, por tanto, potencialmente subrogable, está dimensionada para atender también esta producción destinada a El Toyo, Guadix y Loja?

Esta aclaración resulta especialmente relevante para poder valorar correctamente la productividad y el coste laboral asociado al servicio.

RESPUESTA.- La estimación de producción, medios y plantilla adscrita al contrato y subrogable, es la exclusivamente dedicada a la producción del Hospital Universitario Poniente. No procede por tanto aportar información sobre la producción para otros centros.

PREGUNTA 2. Aplicación de los descuentos sobre los precios de cada anualidad

Durante la visita realizada ayer se nos aclaró verbalmente que el porcentaje de descuento ofertado se aplicará sobre los precios unitarios establecidos específicamente para cada anualidad del contrato.

Por ejemplo, si se ofertase una baja del 10 %, la interpretación sería la siguiente:

	2026	10% desc	2027	10% desc
Desayuno	2,05	1,85	2,1	1,89
Comida	7,77	6,99	7,96	7,16
Merienda	1,61	1,45	1,65	1,49
Cena	6,43	5,79	6,59	5,93
Total pensión	17,85	16,07	18,29	16,46....

Y así sucesivamente para el resto de las anualidades; aplicables también a servicios como extras y guardia y personal autorizado.



De esta forma, entendemos que, aunque el PCAP indique que **no existe revisión de precios conforme al artículo 103 de la LCSP**, los precios máximos de licitación ya incorporan previamente una evolución anual determinada, aproximadamente del 2,3 %, y el porcentaje de baja ofertado se aplicaría en cada anualidad sobre el precio máximo correspondiente a ese año.

¿Podrían confirmar expresamente que esta interpretación es correcta y que el porcentaje de baja ofertado se aplicará sobre los precios unitarios establecidos para cada una de las anualidades, y no sobre un único precio base o precio medio del contrato?

RESPUESTA.- La existencia de precios diferentes por anualidades es un concepto diferente a la revisión de precios. El porcentaje de bajada ofertado se aplicará sobre el precio máximo unitario para cada anualidad y concepto. No existe precio base o precio medio del contrato.

Consultas remitidas por “SODEXO IBERIA ” el 21/08/2026

PREGUNTA 1.- Por favor, podríamos tener un nuevo RNT (Relación Nominal de Trabajadores) ya que el listado que aparece en el PCAP es del 18/06/2025.

RESPUESTA.- El artículo 130 LCSP exige facilitar la información necesaria para permitir una exacta evaluación de los costes laborales, pero no establece una antelación concreta a la que deba referirse dicha información. El listado incorporado al PCAP (18/06/2025) cumple esa finalidad. Las circunstancias del personal a subrogar están sujetas a alteraciones permanentes propias del mercado laboral, caracterizándose además este objeto de contrato por una elevada rotación, por lo que no procede la actualización solicitada, manteniéndose como referencia válida el listado del PCAP.

Adicionalmente, cabe señalar que conforme a los apartados 5 y 6 del artículo 130 LCSP, la responsabilidad por la exactitud y veracidad de la información suministrada corresponde al contratista saliente, frente al que la adjudicataria dispondrá de acción directa si los costes laborales resultasen superiores a los informados.

PREGUNTA 2.- En los extras aparece un concepto de “Líquidos 23 h. ración”, pensamos que es el resopón ¿Nos pueden decir que contempla este concepto?.

RESPUESTA.- No podemos valorar lo que la empresa entiende por “resopón”, pero el concepto del “Líquidos 23 h. ración” identifica a la entrega de comandas de infusiones, leche, etc., que se determina para algunos pacientes.