



ACTA DE REUNION INFORMATIVA

EXPEDIENTE NÚMERO 0000765/2023

OBJETO: CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE VÍVERES NECESARIOS LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS ASI COMO ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS Y MENAJE POR PRECIO UNITARIO CONFORME AL ARTÍCULO 16.3 A) DE LA LCSP.

El día 18 de febrero de 2023, a las 12:30 horas, se inicia la reunión, en entorno telemático, a la cual han concurrido:

- Representación de la Administración:

- Cristóbal Martí Jordán. Subdirector Económico Administrativo del Hospital Universitario Regional de Málaga.
- Miguel Ángel Salas Ruiz. Hospital Virgen de la Victoria de Málaga
- Carmen Hernández Pérez. Hospital Virgen de la Victoria de Málaga
- Manolo García Pérez. Área De Gestión SANitaria Norte de Málaga
- J. Miguel López Blanco y Sergio Pérez Ortiz. Hospital Regional Universitario de Málaga
- Mar Espíldora Hernández Técnico de Función Administrativa.

- Operadores económicos:

SERUNIÓN	Susana Tello Ledesma Beatriz Otero Jimeno .
ARAMARK	A. Belén Cabeza Quevedo Antonio Tejero Rodriguez Nacho Martinez Jimenez
SODEXO.	Luis Fernando Alonso Serrano
TECNOVE	Jose María Garcia Navas
PLATAFORMA FEMAR	Mercedes Gassó del Río
MEDITERRÁNEA DE CATERING	Jose Luis Talavera Gómez



Por parte de la Subdirección Económica Administrativa se inicia la reunión telemática, informando sobre el contenido de la presente reunión informativa, a tenor de lo establecido en el pliego de cláusulas administrativas particulares. A continuación, se expone a modo de introducción, determinada información sobre el contenido del expediente, y de carácter general sobre aquél, permitiendo así disponer de una información actualizada sobre su presupuesto, licitación electrónica y forma de presentación de la documentación.

A continuación, se procede a la lectura de las preguntas formuladas con antelación por los operadores económicos, tal como se establecía en la convocatoria de la presente reunión, así como las respuestas a las mismas, siendo éstas las siguientes:

-Preguntas realizadas por ARAMARK

1. En el documento "INFORME RAZONADO SOBRE LA ADECUACIÓN DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN A LOS PRECIOS DEL MERCADO DEL EXPEDIENTE 0000765/2023" y, en concreto, en la página 6 del mismo, en cuanto a la estimación cuantitativa por centros del Lote 7 "Productos alimenticios extra paciente", se estima un total de **539.985 unidades** que, multiplicado por el importe unitario (IVA excluido) de 0,76€ resulta un total de 410.388,6€ (correspondiendo al importe total del Lote 7 especificado en la web de Contratación de la Junta de Andalucía), sin embargo, el desglose por centros especificado en la página 6 del documento mencionado es el siguiente:
 - HURM: 1.296.079
 - HUVV: 869.066
 - AGSS: 250.674
 - AGSN: 186.779
 - AGSE: 239.427
 - TOTAL: **2.842.025 unidades.**

Por favor, podrían indicar el desglose correcto por cada centro de las estimaciones cuantitativas de productos alimenticios extra paciente.

Contestación:

El desglose de cantidades de ese Lote número 7, desglosada por Centros es el siguiente:



Centro	Desglose
HURM	248.394,00
HUVV	167.395,00
AGSS	48.600,00
AGSN	37.798,00
AGSE	37.798,00
	539.985,00

La corrección de dicho desglose por centro, una vez actualizado, no afecta al presupuesto de licitación del expediente, sino sólo al conocimiento del operador económico de la perspectiva de organización de la ejecución contractual. Cabe señalar, que la naturaleza de la contratación de los lotes del suministro es la derivada de lo señalado en el artículo 16.3.a) de la Ley de Contratos del Sector Público (en adelante, LCSP).

2. En el documento "INFORME RAZONADO SOBRE LA ADECUACIÓN DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN A LOS PRECIOS DEL MERCADO DEL EXPEDIENTE 0000765/2023" y, en concreto, en la página 6 del mismo, en cuanto a la estimación cuantitativa por centros del Lote 11 "Vajilla desechable termosellable-GC", se estima un total de **467.441 unidades** que, multiplicado por el importe unitario (IVA excluido) de 0,50€ resulta un total de 233.720,5€ (correspondiendo al importe total del Lote 11 especificado en la web de Contratación de la Junta de Andalucía), sin embargo, el desglose por centros especificado en la página 6 del documento mencionado es el siguiente:

- HURM: 453.574
- HUVV: 325.494
- TOTAL: **779.068 unidades.**

Por favor, podrían indicar el desglose correcto por cada centro de las estimaciones cuantitativas de vajilla desechable termosellable.

Contestación:

El desglose de cantidades de ese Lote número 11, desglosada por Centros es el siguiente:

Centro	Desglose
HURM	271.116,00
HUVV	196.325,00
	467.441,00

La corrección de dicho desglose por centro, una vez actualizado, no afecta al presupuesto de licitación del expediente, sino sólo al conocimiento del operador económico de la perspectiva de organización de la ejecución contractual. Cabe señalar, que la naturaleza de la contratación de los lotes del suministro es la derivada de lo señalado en el artículo 16.3.a) de la Ley de Contratos del Sector Público (en adelante, LCSP).



3. En cuanto a la Asistencia Técnica Hostelera, en la página 9 del PCAP:

- Para la AGS Serranía de Málaga se indican 2 profesionales con la categoría de Dietista, sin embargo, en el Anexo XIV Relación Personal que presta servicios (Pág. 98) se aprecia que, actualmente, el proveedor está empleando 2 dietistas, uno de ellos al 100% de la jornada y otro de los dietistas al 50% de la jornada: ¿Para la licitación a ejecutar se deben emplear 2 dietistas al 100% o se debe respetar la actual situación de 1 dietista al 100% y 1 dietista al 50%?

Contestación:

Señalar la información contenida en la página 98 del PCAP, relativo al Anexo XIV ha sido objeto de corrección por Resolución 1174/2023, de 18 de agosto, y la cual fue objeto de publicación en el Perfil del Contratante el día 25 de agosto de 2023 junto con la documentación del expediente.

El cálculo económico tenido en cuenta, ha sido de **dos dietistas al 100%**.

- Para la AGS Este de Málaga – Axarquía se indican 3 profesionales con la categoría de Dietista, mientras que en el Anexo XIV del PCAP se aprecia que el proveedor actual emplea 1 Dietista al 100% de la jornada y 2 Dietistas al 50% de la jornada: ¿Qué criterio se debe seguir para emplear al personal 3 Dietistas al 100% de la jornada o 1 al 100% y 2 al 50%?

Contestación:

Señalar la información contenida en la página 98 del PCAP, relativo al Anexo XIV ha sido objeto de corrección por Resolución 1174/2023, de 18 de agosto, y la cual fue objeto de publicación en el Perfil del Contratante el día 25 de agosto de 2023 junto con la documentación del expediente.

En el AGS Este de Málaga – Axarquía, las necesidades identificadas de Dietista son de 3 profesionales, que han sido valorados dichos puestos a jornada completa de trabajo, pudiéndose prestar la misma por profesionales en el porcentaje de jornada señalado en el Anexo XIV corregido en la Resolución que ha citado en el párrafo anterior.

- Para el Hospital Univ. Regional se indican 3 Dietista y 3 Mozo Almacén, mientras que en el Anexo XIV del PCAP se indica que el personal que está prestando servicio actualmente es: 1 Administrativo; 1 Almacenero; 2 Dietista; 1 Encargado; 3 mozo de Almacén: Por favor, podrían indicarnos:
 - Si actualmente tanto el Administrativo y el Encargado prestan servicio en exclusiva sólo a este centro.
 - Si el Administrativo o el Encargado cuentan con la formación requerida como Dietista y ejercen o pueden ejercer las funciones propias de un Dietista.

Contestación:

Señalar la información contenida en la página 98 del PCAP, relativo al Anexo XIV ha sido objeto de corrección por Resolución 1174/2023, de 18 de agosto, y la cual fue objeto de publicación en el Perfil del Contratante el día 25 de agosto de 2023 junto con la documentación del expediente. Como se puede apreciar, en dicha relación no se contempla la categoría de Administrativo.



En el caso del encargado es sí es exclusivo del centro. Actualmente no cuenta con la formación requerida. En esta licitación se pretende que el encargado tenga conocimientos dietéticos. Véase apartado 2.2:

[...] Se garantizará la disponibilidad de al menos un técnico con conocimientos, formación y experiencia en hostelería **y dietética** durante la jornada de mañana por centro, que realizará tareas de coordinación entre la empresa y los Centros.

En el anexo XVI se incluye relación de trabajadores necesarios para la prestación de la Asistencia Técnica Hostelera en cada centro vinculado al contrato. [...]

4. El apartado 18. Solvencia económica, financiera y técnica del Cuadro Resumen del PCAP, establece como medios de acreditar dicha solvencia, “la Relación de los principales suministros, vinculados con la prestación principal de suministro de víveres para elaboración de dietas alimenticias, efectuados durante los últimos tres años, indicando importe, fechas y destinatario público o privado de los mismos, y referidos a los siguientes CPV en los que se identifican sus tres primeros dígitos: 150,158 392.”:

¿Se pueden presentar como referencias, además de las indicadas, contratos de prestación de servicios de restauración integral en centros sanitarios que incluyen el suministro de víveres como una de sus prestaciones integrantes, pero no la única? Estos contratos suelen estar clasificados con códigos CPV 555.

Contestación:

La solvencia, económica y financiera así como técnica, deberá ser justificada en los términos señalados en el Pliego de Cláusulas, sin perjuicio, que de **forma adicional** (como señala ese operador económico), puedan aportar información adicional. Es competencia de la Mesa de Contratación la valoración, y en su caso admisión, de la documentación aportada.

5. En cuanto a los gastos ocasionados por los suministros de agua, gas y luz eléctrica: ¿A quién corresponde asumir dichos gastos, al Adjudicatario o a la Administración?

Contestación:

Los gastos ocasionados por los suministros de agua, gas y luz eléctrica los asume la Administración.

6. ¿A qué persona y forma de contacto de cada centro se debe solicitar la visita a las instalaciones?

Contestación:

La visita a las instalaciones se programa para las siguientes fechas:

26 de septiembre de 2023:

- 9:00 Hospital Regional de Málaga (en Cocina Central del H. Materno)
- 11:00 Hospital Virgen de la Victoria
- 14:00 Hospital Axarquía



27 de septiembre de 2023

- 9:00 Hospital Antequera
- 13:00 Hospital de Ronda

7. El Anexo III del PPT “Desarrollo de menús almuerzos y cenas” remite a otra licitación: podrían por favor, facilitar el Plan de Menús.

Contestación:

Se corrige el documento subido al Perfil del Contratante ya que el subido no es el correcto.

8. ¿Se podrían detallar el porcentaje de cada dieta específica, ya sea por centro o por la totalidad del contrato? En concreto el porcentaje de dietas hiposódicas, astringentes, pacientes inmunodeprimidos y pacientes en aislamiento sobre el total de las dietas de cada hospital.

Contestación:

Anexo Porcentaje de dietas

Dieta	% sobre total	% Hiposódicas
00	32,0%	8,3%
01	0,4%	0,0%
02	1,5%	0,0%
03A	1,5%	0,4%
03B	1,2%	0,2%
04	0,6%	0,1%
05	2,5%	0,3%
06A	8,4%	4,7%
06B	0,5%	0,3%
07A	5,7%	3,5%
07B	0,3%	0,0%
07C	1,0%	0,5%
08	0,4%	0,0%
09A	0,0%	0,0%
09B	0,0%	0,0%
09C	0,0%	0,0%
10A	3,8%	1,3%
10B	1,9%	0,6%
11	4,7%	1,5%
12	0,2%	0,2%



13	0,7%	0,5%
14	5,1%	3,5%
15	0,9%	0,4%
16	0,3%	0,1%
17	0,1%	0,1%
18	0,7%	0,6%
19	2,8%	2,0%
20	0,2%	0,0%
21	1,5%	0,9%
22	14,3%	4,0%
23	0,0%	0,0%
24	2,0%	0,4%
25	2,1%	0,0%
26A	0,4%	0,2%
26B	0,2%	0,1%
27	0,1%	0,0%
28	0,0%	0,0%
ACP (00)	1,9%	0,0%
Total general	100%	34,7%



HRUM

Astringentes	1,4%
Inmunodeprimidos	1,5%
basal sin sal	38,5%

HUVV

Astringentes	1,7 %
Inmunodeprimidos	1,5 %
basal sin sal	28,2 %

AGSE

Astringentes	7,54%
Inmunodeprimidos	5,6%
basal sin sal	23,6%

AGSS

Astringentes	1,5 %
Inmunodeprimidos	0,0 %
basal sin sal	19,3%

AGSN

Astringentes	2,1 %
Inmunodeprimidos	0,0 %
basal sin sal	41,6 %

9. Respecto a la fruta de IV gama, nos podrían confirmar si debe o no ser toda en IV gama para pacientes, y en qué casos sí se requiere que sea de IV Gama (Indicar qué cantidad al día o porcentaje supone sobre el total).

Contestación:

Con la información facilitada en la pregunta 8 y el Anexo III corregido en el perfil ya se puede estimar este porcentaje por cada licitador.



HRUM

Astringentes	1,4%
Inmunodeprimidos	1,5%
basal sin sal	38,5%

HUVV

Astringentes	1,7 %
Inmunodeprimidos	1,5 %
basal sin sal	28,2 %

AGSE

Astringentes	7,54%
Inmunodeprimidos	5,6%
basal sin sal	23,6%

AGSS

Astringentes	
Inmunodeprimidos	
basal sin sal	

AGSN

Astringentes	2,1 %
Inmunodeprimidos	0,0 %
basal sin sal	41,6 %

-Preguntas realizadas por SODEXO

1.- Con respecto al expediente 0000765/2023, rogaría me aclararan las medidas mínimas que se necesitan los vehículos para el transporte de alimentos, tanto para poder maniobrar en las respectivas zonas de carga como de la carga que será necesaria trasladar (con las medidas de los vehículos actuales sería suficiente para tener un punto de partida).



Contestación:

Las dimensiones y MMA de los vehículos que actualmente prestan servicio son:

Vehículo	Ancho	Largo	MMA
Iveco 35c15	2200	6718	3500
Iveco 35S14	2010	5963	3500
Iveco 35c15	2200	6948	3500
Nisan Atleor	2210	6650	3500
Iveco 35S13	2010	5568	3500

-Preguntas realizadas por SERUNIÓN

1.- Cual es la composición de las meriendas en sólido? , dado que mientras que en el PPT aparece dos unidades de tortas de aceite, en el documento de ficha técnica aparece, sin embargo, sólo una.

Contestación:

La cantidad correcta es una, la que figura en la ficha técnica.

2.- ¿ Cómo se hace el cálculo de los alimentos extras? Porque al sumarse las raciones sueltas, éste baja.

Contestación:

La fórmula para su cálculo es la descrita en el PCAP y la misma ha sido dispuesta considerando todas estas cuestiones que plantea de extras.

-Preguntas realizadas por PLATAFORMA FEMAR

1.- En la Memoria justificativa se dice que los precios no son revisables durante la vigencia del contrato, es así?

Contestación:

Efectivamente, no son revisables ni durante la vigencia del contrato ni durante las prórrogas.



2.- Hay alguna estimación en las raciones sueltas?

Contestación:

Las cantidades son las publicada en cada uno de los anexos ubicados en la p'çagina 7 del PCAP(Lotes 5.6 y 7)

-Preguntas realizadas por MEDITERRÁNEA DE CATERING

1.- Cúal es el programa de gestión de dietas?

Contestación:

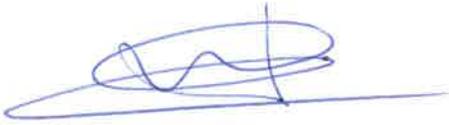
Cada centro tiene una herramienta diferente, pero el Pliego propone una herramienta común para todos.

2.- Quien asume los gastos derivados del mantenimiento de los carros de distribución?

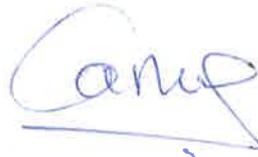
Contestación:

Los gastos del mantenimiento de los carros interhospitalarios que se utilizan en el transporte en los camiones, los asume la empresa adjudicataria

A



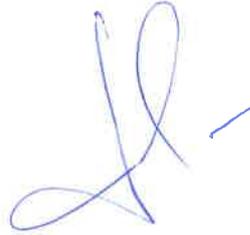
Fdo: Miguel Ángel Salas Ruiz



Fdo: Carmen Hernández Pérez



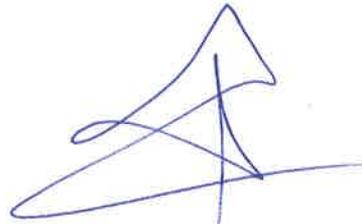
Fdo: Manolo García Pérez



Fdo: J. Miguel López Blanco



Fdo: Sergio Pérez Ortiz



Fdo: Cristóbal Martí Jordán



	Consejería de Salud y Familias Servicio Andaluz de Salud Hospital Universitario Regional de Málaga Subdirección de Contratación Administrativa
---	--

Fdo: Mar Espíldora Hernández

2

