



Congreso de los Diputados

DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

NOTA EN CONTESTACIÓN A LAS PREGUNTAS FORMULADAS POR LOS LICITADORES DEL PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA (AUTOSERVICIOS), CAFETERÍAS, RESTAURANTE, Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS (VENDING) DEL CONGRESO DE LOS DIPUTADOS

Se publican las contestaciones a las preguntas formuladas por los licitadores al procedimiento.

- **PREGUNTA:**

Según el ANEXO XIII.- MODELO DE OFERTA EVALUABLE MEDIANTE FÓRMULAS se indica en el punto 2, 3, 4 y 5, que el descuento ofertado se aplicará a los servicios de esta categoría que figuran en la relación de precios máximos de licitación del ANEXO B del PPT.

No indica que se deba presentar dicho ANEXO B cumplimentado. ¿Hay que hacerlo?

No es necesario para la licitación que entreguen completado tal anexo.

El anexo B del PPT es un documento que establece los precios máximos de licitación. Debe estudiarse en su conjunto y tenerlo de referencia al realizar la oferta de productos posibles de ofertarse en las cafeterías, incluidos los servicios de atención parlamentaria y establecidos en los cuadros 6, 7, 8 y 9 del Pliego de Cláusulas Administrativas.

La oferta realizada en estos cuadros deberá respetar como **mínimo** lo que aparece en el Pliego de Prescripciones Técnicas, tanto en calidades y gramajes establecidos en las prescripciones 8ª y 9ª del PPT como en lo establecido en el Anexo B, si bien el licitador debe especificar cuál será su oferta en aquellos apartados de tipo genérico (por ejemplo “Raciones frías – otras raciones ofertadas por el licitador o “fríos ibéricos” especificando qué tipo de ibéricos oferta jamón, salchichón, lomo en sus variedades posibles) si es que dentro del precio máximo considera que pueden ofertarse.

- **PREGUNTA:**

Si se aplica un descuento lineal sobre todos los productos que aparecen no debería ser necesario adjuntar el ANEXO B. ¿Es correcto?

No es necesario para la licitación que entreguen completado tal anexo.

- **PREGUNTA:**

Si se aplica un descuento sobre cada categoría y existe un precio máximo sobre cada categoría de producto o tipología según ANEXO B, el precio mínimo y máximo que apliquemos por categoría según ANEXO B, no entran en valoración precios que podrían ser inferiores dentro de una categoría que clasifica diferentes productos. Por ejemplo: Dentro de Bocadillos fríos no ibéricos con un precio máximo de 3,00€ si decidimos aplicar un descuento en cafetería del 10% (que será lineal) quedaría en



Congreso de los Diputados

DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

2,70€ por tanto todos los bocadillos fríos no ibéricos costarían 2,70€ aunque fuera de un producto frío no ibérico que pudiera tener un precio inferior a 2,70€. Necesitaríamos aclarar este punto.

Entonces, ¿entendemos que se debe aplicar el mismo descuento para cada uno de los artículos referenciados por categoría? Por ejemplo, el licitador oferta un descuento del 5% en CAFETERÍAS, ¿ese descuento debe aplicarse unitariamente a cada artículo del listado?

Efectivamente, se debe aplicar el mismo porcentaje para cada uno de los artículos que integran cada categoría. El licitador deberá ofertar un porcentaje de descuento GLOBAL. Si bien, tal y como aparece en el anexo deberá tener en cuenta que este descuento se aplicará a los nuevos artículos que se incorporen a la misma según la rotación propuesta del licitador.

- **PREGUNTA:**

¿Cómo se hace actualmente con el menú ESPECIAL? ¿Es bajo petición?

Actualmente hay personal que presta servicio en la Cámara que el contratista tiene identificadas sus intolerancias y necesidades y se preparan los platos adaptados de forma personalizada para ellos. Si eventualmente hay alguna otra persona externa que solicita un plato sin gluten o sin lactosa se le prepara en ese momento.

- **PREGUNTA:**

¿Qué diferencia hay en los gramos del menú normal y el especial?

Ninguna. Como señala la prescripción 9ª.1 del PPT la especialidad deriva de que para su elaboración se utilizarán productos sin gluten y sin lactosa y su composición será de un primero, un segundo, pan, postre y bebida. Los gramajes serán los mismos que se indican en la prescripción 8ª del mismo pliego.

- **PREGUNTA:**

¿A qué se refiere el pliego cuando habla de “variedad” en desayunos?

En la prescripción 9ª1. del PPT se establecen las siguientes categorías de desayunos: continental, especial, superior, saludable cuya oferta debe consistir en todo caso en lo que está especificado en su categoría y al precio máximo de licitación que figura en el apartado DESAYUNOS NORMALIZADOS DEL ANEXO B. Ahora bien, los licitadores podrían ofertar dentro de cada categoría, otros productos diferentes a los obligatorios. Para la valoración se atenderá a la oferta planteada en la cláusula 14ª del PCA apartado CAFETERIAS, apartado DESAYUNOS Y/O MERIENDAS.



Congreso de los Diputados

DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

- **PREGUNTA:**

Según los pliegos los platos combinados se indica 5 +1 semanales. ¿Deben estar los 6 todos los días?

En la prescripción 9ª.1 del PPT se indica “se ofrecerá **una opción de plato combinado al día** en cada una de las cafeterías siendo diferente en ambas y variando todas las semanas”. No obstante, la oferta semanal podrá publicarse completa al inicio de la semana o al final de la semana anterior (según se acuerde con el gestor del contrato) indicándose cuáles serán los platos de la semana. Asimismo deberá ofertarse una opción baja en calorías cada día, siendo conveniente que varíe cada día, para evitar que todos los días de una misma semana haya el mismo plato bajo en calorías. Este es un criterio de mínimos que no impide que el licitador aumente la oferta diaria poniendo a disposición de los usuarios más platos combinados diarios, si bien, este aspecto no es valorable.

- **PREGUNTA:**

¿Existe relación de equipos por puntos de venta, cafetería y cocina?

En relación a la siguiente pregunta, se amplía el anexo A del PPT.

Se señala que, debido a las obras de la cafetería y cocina situadas en la 6ª planta de Ampliación III, las referencias asignadas a esta dependencia pueden variar por otras adquisiciones.

REFERENCIAS	DEPENDENCIA
1 a 15	HEMICICLO
16 a 22	Oficio – Ampliación 1 (planta 3)
23 a 39	Cocina – Ampliación 3
40 a 51	Cafetería – Ampliación 3 (pendiente de revisión por obras)
51 a 64	Autoservicio – Ampliación 3
65 a 96	Cocina Autoservicio – Ampliación 3 (pendiente de revisión por obras)
97 a 107	Restaurante – Autoservicio
108 a 175	Cocina Ampliación 1
176 a 180	Pasillos Cocina Ampliación 1
181 a 202	Cafetería – Ampliación 1
203 a 207	Cocina Comedores de Gala – Ampliación 3

- **PREGUNTA:**

¿Existen problemas o deficiencias en las instalaciones?

En las instalaciones generales hasta el momento no se han detectado.

En todo caso, tal y como establece la prescripción 4ª del PPT las reparaciones de las instalaciones **por uso indebido** de las mismas serán por cuenta del adjudicatario, lo cual está referido al equipamiento inventariado y no a la acometida de las instalaciones de agua, electricidad, gas, protección contra incendios, limpieza de conductos etc., de cuyo



Congreso de los Diputados

DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

mantenimiento se ocupará el Congreso dentro de los trabajos generales de mantenimiento de los edificios.

La prescripción 6ª del Pliego de Prescripciones Técnicas establece la obligación para el contratista de comunicar, a la mayor brevedad posible las deficiencias que observe de las instalaciones y suministros generales (agua, gas, electricidad, etc.) así como otra irregularidad que pueda repercutir en el servicio a prestar o en las condiciones generales de seguridad, utilizando para ello los cauces establecidos.

Serán por cuenta del adjudicatario las operaciones de mantenimiento tanto preventivo como correctivo del equipamiento relacionado en el ANEXO A del PPT.

Congreso de los Diputados, a 18 de abril de 2018