



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE BEBIDAS Y ALIMENTOS A DONANTES DE SANGRE DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1056379036905697341942**

1. OBJETO Y AMBITO DE APLICACIÓN DEL CONTRATO.

Este contrato tiene por objeto el servicio de suministro del refrigerio a Donantes de Sangre y a pacientes a los que se les realicen sangrías terapéuticas.

2. INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y MANTENIMIENTO.

2.1. El adjudicatario, para el suministro de los alimentos y bebidas del refrigerio de Donantes, deberá instalar en la Unidad de Donantes de Sangre del Hospital Universitario La Paz, en la zona destinada a tal fin, tres máquinas dispensadoras:

- Una máquina de alimentos.
- Una máquina de bebidas frías
- Una máquina de bebidas calientes

2.2. La empresa adjudicataria realizará la gestión de las máquinas a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo a su cargo las operaciones de transporte, instalación, puesta en marcha, mantenimiento, reparaciones, conservación, limpieza, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir, debiendo cumplir en todo momento la legislación que les sea de aplicación.

2.3. Las máquinas estarán destinadas a facilitar un soporte alimenticio gratuito a las personas que han donado sangre o a las que se le ha realizado sangrías terapéuticas, por lo que deberán funcionar con algún elemento individualizado fácilmente transmisible (fichas, tarjetas, etc.) que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio. Los licitadores en la memoria técnica deberán detallar el método que emplearán y como asegurarán la continuidad del servicio.

2.4. Las máquinas instaladas deberán ser nuevas y energéticamente eficientes, debiendo aportar certificación de las mismas, así como superficie máxima a ocupar por cada máquina, consumo eléctrico máximo e instalaciones eléctricas o de fontanería (si las precisara). En cualquier caso deberán de ajustarse al espacio destinado a este fin en la Unidad de Donantes de Sangre.



2.5. La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas se efectuará en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato. Los trabajos de instalación se realizarán bajo la supervisión y directrices del Servicio de Mantenimiento del Hospital.

2.6.-El adjudicatario responderá de cualquier desperfecto que pueda ocasionarse en la manipulación y transporte de las máquinas.

2.7. Las instalaciones eléctricas, de fontanería, así como las ayudas de albañilería y pintura serán por cuenta del adjudicatario y en todo momento se hará atendiendo a las indicaciones del Servicio de Mantenimiento del Hospital.

2.8. Las instalaciones, para el correcto uso de las máquinas expendedoras, deberán estar adecuados en todo momento a la normativa vigente que les sea de aplicación, en especial las relativas a las instalaciones de electricidad, suministro de agua y vertidos.

2.9. En el caso de que la Dirección del Hospital decida un cambio de ubicación de las máquinas, será por cuenta de la empresa adjudicataria el traslado e instalación a la nueva ubicación.

2.10. Una vez finalizado el contrato la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas expendedoras en un plazo no superior a quince días, corriendo por su cuenta los eventuales gastos que se requieran, así como la reparación de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas. Los trabajos de retirada se realizarán bajo la supervisión y directrices del Servicio de Mantenimiento del Hospital.

2.11. La máquina de bebidas frías dispondrá de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrá, como mínimo, de seis canales de distribución independientes entre sí utilizables para botes de 33 cl, en el caso de los refrescos.

2.12. Las máquinas que contengan algún producto afectado por alguna restricción de temperatura para su conservación deberán de contar con un sistema de registro de temperaturas y mensualmente se facilitará copia de los mismos al Servicio de Hostelería. Dispondrán de un sistema de refrigeración hermético que permita regular la temperatura



de los productos, los cuales se mantendrán cumpliendo las temperaturas según la legislación vigente y las recomendaciones del fabricante.

2.13. El adjudicatario realizara anualmente una verificación y calibración de los sensores de temperatura de la totalidad de las maquinas que tengan productos afectados por condicionantes de temperatura para su correcta conservación.

2.14. La máquina de bebidas calientes dispondrá de, al menos, ocho selecciones. Cinco para café, en todas sus variantes: corto, con o sin azúcar; largo, con o sin azúcar; cortado, con o sin azúcar; con leche, con o sin azúcar; descafeinado, así como las selecciones de té, leche y chocolate.

2.15. Las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, té y leche), así como la marca comercial, se precisarán en la oferta de los licitadores.

2.16. La empresa adjudicataria, durante toda la vigencia del contrato, está obligada a conservar en perfectas condiciones las máquinas expendedoras, siendo por su cuenta el mantenimiento preventivo, correctivo y el técnico legal.

2.17. En caso de avería de alguna de las máquinas, la empresa adjudicataria, deberá repararla o en su caso reemplazarla, en un plazo de tiempo que en ningún caso podrá superar las 24 horas.

2.18. La empresa adjudicataria deberá disponer de un sistema de aviso y reparación de averías y solución de incidencias de fácil acceso para el Hospital, y de respuesta inmediata. En la oferta técnica se detallará dicho sistema, que en todo caso deberá garantizar la atención al usuario de forma permanente.

2.19. El adjudicatario será el encargado de la limpieza interior y exterior de las máquinas expendedoras. La limpieza será semanal, y al menos con una periodicidad trimestral, se moverán las maquinas para la limpieza del espacio que ocupan, dicha limpieza será realizada por el personal de la empresa adjudicataria. No obstante, los licitadores podrán proponer otro sistema de limpieza, siempre con la autorización de la Dirección del Hospital.



2.20. Las máquinas expendedoras deberán incorporar el equipamiento necesario para la recogida y segregación de los residuos generados (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.). Este equipamiento habrá de ser aprobado previamente por la Dirección del Hospital.

2.21. En el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, se establecen como condiciones especiales de ejecución del contrato, la utilización de vasos de un solo uso biodegradables y paletinas de madera.

2.22. Cualquier cambio en el número de máquinas o en las características de las mismas, deberá ser autorizado previamente por la Dirección del Hospital.

2.23. Los licitadores incluirán en su oferta, propuesta de panelación de las máquinas con imagen o mensaje corporativo. La panelación de las mismas ha de contar con la conformidad previa de la Dirección del Hospital.

2.24. El adjudicatario colaborará con la Unidad de Banco de Sangre y con la Dirección del Hospital en la celebración de los Maratones de Sangre que se celebran anualmente, mediante descuentos en los precios de los productos facturados, así como en el caso de ser necesario, en la aportación de equipamiento para la conservación en condiciones de refrigeración de los alimentos y bebidas a suministrar a los participantes.

3. PRODUCTOS Y PRECIOS

3.1. Los productos a suministrar en las máquinas serán de primera calidad. No se podrán incorporar o quitar productos sin la autorización previa de la Dirección del Hospital.

3.2. El adjudicatario garantizará un alto nivel de calidad en la selección, transporte, almacenamiento y reposición de los productos. Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente que les sea de aplicación.

3.3. Los licitadores en la memoria técnica deberán indicar claramente los productos ofertados a cada uno de los grupos que se detallan en el Anexo de este pliego, incluyendo ficha técnica de los mismos.



3.4. Los productos ofertados deben de cumplir las especificaciones que se detallan en el anexo del Pliego de Prescripciones Técnicas para cada grupo de artículos y serán valorados por la Unidad de Dietética y Nutrición del Hospital, la cual indicará los productos que podrán incluirse en las máquinas expendedoras para cada grupo.

3.5. El adjudicatario mantendrá las marcas ofertadas, no pudiendo efectuar cambios en las mismas sin autorización previa de la Dirección del Hospital.

3.6. La Dirección del HULP podrá decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de los alimentos y bebidas son los adecuados.

3.7. El adjudicatario, realizara un exhaustivo control de calidad basado en la metodología APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos), con la finalidad de identificar, evaluar y mantener bajo control mediante procedimientos estandarizados, los peligros que puedan afectar a la cadena alimentaria.

3.8. El adjudicatario deberá realizar los controles higiénicos y microbiológicos que la legislación establezca en centros de control de calidad homologados y especializados. El gasto de dichos controles será por cuenta del adjudicatario.

3.9. La Dirección del Hospital establecerá aquellos sistemas de control de calidad, incluidas auditorías, que considere adecuados. Dichas auditorías tendrán por objeto comprobar de manera periódica, la calidad y la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados, el cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos, así como del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.

3.10. El adjudicatario dispondrá de un termómetro verificado y calibrado para inspecciones y auditorías del HULP. Entregará documentación acreditativa al Servicio de Hostelería, que deberá renovarse anualmente

3.11. El adjudicatario habrá de realizar la reposición de los productos a expender de forma que quede garantizado en todo momento la disposición de los mismos, poniendo especial cuidado en las fechas de caducidad de los productos sólidos. Los licitadores deberán indicar en su memoria técnica la frecuencia y el sistema de reposición de las máquinas.



3.12. El adjudicatario responderá del buen estado de los productos que se expidan a través de las maquinas instaladas.

3.13. Los artículos y precios máximos de licitación son los que se detallan en el anexo de este Pliego de Prescripciones Técnicas.

4. MEMORIA TECNICA DE ORGANIZACIÓN Y GESTION DEL SERVICIO

Las empresas licitadoras deberán presentar una Memoria Técnica en la que necesariamente deberán incluir los siguientes puntos:

- Fichas técnicas de maquinas a instalar: incluyendo descripción, fotografías, dibujos y folletos de las mismas. Se detallará, superficie máxima a ocupar por cada máquina, peso del equipo, consumo eléctrico, instalaciones eléctricas o de fontanería (si las precisa) y certificaciones de que las máquinas son energéticamente eficientes.
- Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico (APPCC)
- Programa de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de las máquinas expendedoras.
- Trabajos de instalación y cronograma de ejecución de los trabajos de instalación de las máquinas expendedoras.
- Material propuesto por el licitador para la correcta segregación de residuos.
- Relación y Fichas Técnicas de los productos ofertados a cada uno de los grupos que se detallan en el Anexo de este Pliego de Prescripciones Técnicas, incluyendo la documentación sanitaria actual de los mismos. Los productos



ofertados deben de cumplir las especificaciones que se detallan en el anexo del Pliego de Prescripciones Técnicas para cada grupo de artículos

- Dosificación de las bebidas calientes.
- Propuesta de panelación de las máquinas expendedoras con imagen o mensaje corporativo.
- Programa de limpieza de las máquinas expendedoras.
- Plan de reposición de las maquinas.
- Metodo a emplear para la prestación del refrigerio a Donantes de Sangre y a pacientes a los que se realicen sangrías terapéuticas, según se indica en el punto 2.3 del Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Plan de Calidad de la empresa, en particular, en relación con la prestación de los servicios objeto del presente contrato.
- Propuesta para el cumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato (la utilización de vasos de un solo uso biodegradables y paletinas de madera).

5. ABONO DEL SERVICIO

Mensualmente, la empresa adjudicataria presentará al Servicio de Hostelería del Hospital Universitario la Paz una relación con el detalle de los alimentos y bebidas expendidas, facturados a los precios ofertados por el adjudicatario, a la que deberá prestar su conformidad un responsable del Banco de Sangre de Hospital.

Junto con la relación presentará en el Servicio de Hostelería del HULP un informe en formato electrónico, de la prestación del servicio objeto de este contrato en el que se deberá incluir la información que se detalla a continuación:



- Registro mensual de temperaturas
- Registros de limpieza
- Cualquier otra información solicitada por el Hospital en relación con el contrato.

Madrid, 5 de marzo de 2019

EL JEFE DE SERVICIO DE HOSTELERIA

Fdo.: Mario Rodríguez Duran



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1056379036905697341942**

ANEXO: ARTÍCULOS Y PRECIOS

PRODUCTOS	PRECIO MAXIMO (SIN IVA)	IVA 10%	PRECIO MAXIMO DE LICITACION (CON IVA)
GRUPO 1: Chokolatinas (kit Kat, Toke, etc.)	0,64	0,06	0,70€
GRUPO 2: Productos Saludables (con bajo contenido en grasas saturadas, sal y azúcares añadidos)	1,09	0,11	1,20€
GRUPO 3: Sándwich (pan blanco e integral)	1,09	0,11	1,20€
GRUPO 4: Zumo Mini	0,54	0,05	0,59€
GRUPO 5: Zumo Bio	0,81	0,08	0,89€
GRUPO 6: Refrescos (lata de 33cl)	0,68	0,07	0,75€
GRUPO 7: Agua mineral (50 cl)	0,45	0,04	0,49€
GRUPO 8: Café/ cortado/ con leche/ descafeinado/ te/ leche/ chocolate	0,59	0,06	0,65€
GRUPO 9: Alimentos aptos para intolerancias o alergias alimentarias (apto para celíacos, sin lactosa, etc.)	1,09	0,11	1,20 €
GRUPO 10: Frutos secos sin sal añadida	0,90	0,09	0,99 €

- Nota: Los licitadores ofertaran un único precio para cada grupo de artículos.

