

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁN PARA EL CONTRATO DE INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTARIOS EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO PRÍNCIPE DE ASTURIAS Y CENTRO INTEGRAL DE DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO FRANCISCO DÍAZ

PA HUPA 23 /17

### 1.- OBJETO DEL CONTRATO

El presente Pliego tiene por objeto establecer las bases técnicas que deberán regir la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas y productos sólidos alimentarios en el Hospital Universitario Príncipe de Asturias y en el Centro Integral de Diagnóstico y Tratamiento Francisco Díaz.

### 2.- PARTICULARIDADES TÉCNICAS

**2.1.-** Los tipos de Máquinas a instalar se clasifican, de conformidad con la naturaleza del servicio prestado, en:

- Máquinas de bebidas calientes.
- Máquinas de bebidas frías.
- Máquinas de agua.
- Máquinas de sólidos.
- Máquinas de zumo de naranja natural

Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de, al menos, ocho selecciones: para café, en todas sus variantes, té, leche y chocolate.

Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrán, como mínimo, de cinco canales de distribución independientes.

Todos los productos alimenticios suministrados en las máquinas serán de primera calidad. Las dosificaciones de las bebidas calientes así como la marca comercial se precisarán en la oferta.

La reposición de los productos será diaria, poniendo especial cuidado en las fechas de caducidad de los productos sólidos.

En ningún caso se expendrán bebidas alcohólicas.

El adjudicatario responderá del mantenimiento y buen funcionamiento de las máquinas, limpieza de las mismas así como del buen estado de los alimentos líquidos y sólidos que se expidan.

**2.2.-** El número y distribución de las máquinas instaladas actualmente, así como su ubicación se reseñan en el **Anexo I** que acompaña a este Pliego.

No obstante lo anterior, los licitadores presentarán un estudio con el número de máquinas y la distribución que consideran precisas para la óptima prestación del servicio.

El número de máquinas instaladas puede ser minorado o ampliado, previa autorización de la Dirección del Centro.

**2.3.-** Todos los grupos de máquinas expendedoras estarán debidamente paneladas y deberán incorporar el equipamiento necesario para la recogida de residuos, en los que los usuarios puedan depositar los botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc. Todo ello conformará un conjunto en el que predomine la estética, funcionalidad y la integración en el entorno.

El modelo y diseño de este equipamiento deberá ser aprobado previamente por la Dirección del Hospital.

Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.

Todas las máquinas tendrán lector de tarjeta compatible con la utilizada para identificación del personal del hospital, que permita el pago de los trabajadores con dicha tarjeta identificativa, mediante la cual se posibilitará el pago de los productos al precio diferenciado de personal. Deberá facilitar a su cargo tanto la aplicación de gestión como los usos, créditos o códigos necesarios para la función de carga de saldo de dichas tarjetas. En el caso de que fuera preciso realizar actuaciones individuales de activación sobre cada una de las tarjetas que en la actualidad disponen los trabajadores, el adjudicatario vendrá obligado a establecer un procedimiento ágil y sencillo, corriendo a su cargo cualquier coste económico que represente esta gestión.

La empresa adjudicataria señalará claramente en cada máquina el nombre de la empresa, el número de teléfono y domicilio, dónde los usuarios puedan efectuar sus reclamaciones. Este número deberá estar operativo todos los días de la semana y, en todo caso, deberá garantizar la atención al usuario de forma permanente. El adjudicatario generará un informe trimestral sobre el resultado de las reclamaciones recibidas.

**2.4.-** La instalación correrá a cargo de la empresa adjudicataria.

La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas se efectuará en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato. A estos efectos, el licitador presentará un programa de trabajo que justifique la instalación en el plazo que se indique en la oferta técnica. Los trabajos de instalación se realizarán bajo la supervisión y directrices del servicio técnico del hospital.

Corresponderá a la empresa adjudicataria el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas expendedoras para conseguir su correcto funcionamiento. En caso de avería de alguna de las máquinas, ésta deberá ser reparada, o en su caso reemplazada, en un plazo de tiempo que en ningún caso podrá superar las 24 horas.

Asimismo corresponderá a la empresa adjudicataria la limpieza interior y exterior de las máquinas expendedoras y del conjunto panelado en el que se integren.

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

Una vez resuelto el contrato la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas expendedoras en un plazo no superior a un mes, corriendo por su cuenta los eventuales gastos que se requieran, así como el saneamiento 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 técnico del Hospital.

**2.5.-** El personal de la empresa adjudicataria que preste sus servicios en el Hospital, deberá permanecer debidamente uniformado e identificado.

La empresa adjudicataria estará obligada a impartir los cursos y la formación necesaria a todo el personal en materia remanipulación de alimentos, análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), así como de higiene y seguridad en el trabajo, de acuerdo con la normativa vigente.

**2.6.-** Serán por cuenta del adjudicatario los consumos de agua y energía eléctrica. A tal fin, la empresa adjudicataria deberá abonar la cantidad de 8.000 euros (IVA incluido) en concepto de consumo anual de fluidos.

**2.7.-** La empresa adjudicataria realizará la explotación de las máquinas a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo por su cuenta las operaciones de instalación, puesta en marcha, reparaciones y conservación, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir.

**2.8.-** El adjudicatario no podrá ceder el contrato ni subcontratar con terceros la realización total o parcial del presente contrato.

**2.9.-** La Dirección del Centro, por sí o por medio de las personas que designe, podrá realizar en cualquier momento, la inspección de las instalaciones, el control de calidad, precio y oferta de los servicios. De las anomalías observadas se dará cuenta al adjudicatario para su subsanación inmediata.

**2.10.-** La empresa adjudicataria deberá cumplir la normativa vigente en cada momento que les sea de aplicación para la realización del servicio e instalación de las máquinas. Asimismo, deberá estar en posesión del Número de Registro Sanitario correspondiente a la actividad a desarrollar.

### 3.- PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO

El precio máximo de venta al público (PVP) y al personal de los diferentes productos será:

TIPO BEBIDA	CAPACIDAD	P.V.P.	Precio Personal
Bebidas calientes	12,5 cl.	0.70 €	0,40 €
Bebidas calientes calidad superior	12,5 cl.	1,00 €	0,60 €
Agua 1,5 litros	1,5 l.	1.20 €	1,00 €
Agua, 0,5 litros	0,5 l.	0,80 €	0,60 €
Refrescos	33 cl.	1,00 €	0,90 €
Aquarius y Nestea o similar	33 cl.	1,15 €	0,90 €
Bio frutas y zumos	--	1,20 €	1,00 €

Kit Kat y Twix o similar	--	1,00 €	0,85 €
Bollería grande	--	1,00 €	0,85 €
Bollería pequeña	--	1,00 €	0,75 €
Snacks Matutano o similar	--	1,00 €	0,75 €
Sandwiches	--	1,70 €	1,40 €
Empanadas	--	1,70 €	1,40 €
Productos Dietéticos	No se establecen precios máximos dado la heterogeneidad de este tipo de productos ya que se trata de sólidos y líquidos.		

El licitador deberá presentar con la oferta económica los precios de todos los productos objeto de dispensación, incluidos los productos sólidos y dietéticos, que presente en su oferta.

Los precios de los productos establecidos en estos pliegos, tienen el carácter de máximos. Cualquier modificación en los Precios de Venta al Público adjudicados, deberá ser autorizada previamente por la Dirección del Centro.

En el supuesto de incorporación de nuevos productos y que estos superen el precio máximo establecido en estos Pliegos, será preceptiva la autorización previa de la Dirección.

#### 4.- CANON

El adjudicatario deberá abonar en concepto de contraprestación, un **canon anual de explotación IVA incluido**, (el IVA deberá contemplarse en partida independiente) y cuya cuantía deberá fijar en su oferta económica.

El importe a satisfacer será fijo e independiente del rendimiento de las máquinas y de las posibles averías de las mismas.

- El **canon anual de explotación** se devengará mensualmente y se hará efectivo dentro de los 15 primeros días de cada período.
- El **canon de consumo de fluidos** se abonará semestralmente, todo ello conforme se establece en el **apartado 18 de la Cláusula 1** del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

#### 5.- INFRAESTRUCTURAS

La empresa adjudicataria deberá realizar la inversión necesaria en infraestructuras y equipamiento hospitalario que contribuya a mejorar la atención prestada a pacientes y usuarios del centro, siempre que la Dirección del Centro las estime adecuadas a los fines institucionales. Los licitadores indicarán en su oferta económica el importe que destinarán a tal fin, no pudiendo ser inferior a 150.000 euros anuales, impuestos incluidos.

Una vez realizadas las inversiones en infraestructuras y equipamiento contemplados en el párrafo anterior, pasarán a ser propiedad del Hospital, debiendo aportar el adjudicatario una memoria justificativa de las mejoras realizadas detallando su importe, así como las facturas originales de las mismas, que serán revisadas por la Dirección del Hospital.

## **6.- MEMORIA TECNICA**

Las empresas licitadoras deberán elaborar una Memoria Técnica de Ejecución del Servicio en la que, como mínimo, deberá figurar:

1. Propuesta del número de máquinas, sus tipos y su ubicación así como cualquier otro equipamiento que se considere más idóneo para prestación del servicio. Deberá indicarse marca, modelo y características más destacables de las máquinas, así como su antigüedad.
2. Se realizará una propuesta de diseño y acabados, incluyendo la decoración y el mobiliario del entorno.
3. Estudio, lo más detallado posible, de la realización del servicio, organización, reposiciones, programas de mantenimiento, limpieza y desinfección, controles de calidad, capacidad de respuesta y cualesquiera otros aspectos relacionados con la calidad y la mejora de las condiciones ambientales,
4. Programa de trabajo, junto con un cronograma, que justifique el plazo ofertado para la instalación de las máquinas.

Deberá ir incluida en el **SOBRE 1 (DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA)** en formato papel y en formato Digital (doc o pdf).

## **7.- COMPROMISO DE DEDICAR o ADSCRIBIR A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO (artículo 64 del TRLCSP).**

Las empresas licitadoras deberán aportar el compromiso de dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios personales y materiales descritos en la memoria y revestirán la naturaleza de COMPROMISO DE ADSCRIPCIÓN, previsto en el artículo 64 del TRLCSP y gozarán del carácter de obligación esencial, conforme a los efectos previstos en el artículo 223.f) del TRLCSP, siendo parte integrante del contrato que de la adjudicación de este expediente se derive.

## **8.- PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL**

La empresa adjudicataria del contrato cumplirá en todo momento con la legislación medioambiental vigente relacionada con la prestación de sus servicios, no pudiendo eximirse de hacerlo por desconocimiento de la misma. Su personal estará debidamente formado en materia de buenas prácticas ambientales, especialmente en lo que a segregación y gestión de residuos se refiere (tanto peligrosos como no peligrosos). La empresa adjudicataria deberá aportar toda la documentación que evidencie el cumplimiento de lo anteriormente especificado.

En consonancia con la política ambiental del HUPA, la empresa adjudicataria incorporará las mejores técnicas disponibles para la prevención de la contaminación y minimizará los impactos que su actividad pueda producir en el entorno, ayudando así a hacer de éste un hospital sostenible medioambientalmente. Todo daño causado por un incidente ambiental debido a una mala práctica profesional durante la prestación de sus servicios deberá ser reparado por la empresa adjudicataria

Alcalá de Henares a 19 de abril de 2017

El Viceconsejero de Sanidad  
P.D. El Gerente De Atención Especializada  
(Resolución 25/02/2011, BOCM nº 76 de 31/03/11)

CONFORME:  
EL ADJUDICATARIO  
FECHA Y FIRMA

  
 Fdo. D. Félix Bravo Sanz  
Gerencia

**ANEXO I**  
**NUMERO Y DISTRIBUCIÓN DE LAS MÁQUINAS INSTALADAS ACTUALMENTE**

<b>MAQUINAS INSTALADAS EN EL HOSPITAL PRÍNCIPE DE ASTURIAS</b>		
<b>EMPLAZAMIENTO</b>	<b>TIPO DE MAQUINA</b>	<b>CANTIDAD</b>
PLANTA 6ª	MAQUINA DE CAFÉ	1
PLANTA 6ª	MAQUINA DE REFRESCOS Y AGUA	1
PLANTA 6ª	MAQUINA DE SNACK	1
PLANTA 5ª	MAQUINA DE CAFÉ	1
PLANTA 5ª	MAQUINA DE REFRESCOS Y AGUA	1
PLANTA 5ª	MAQUINA DE SNACK	1
PLANTA 4ª	MAQUINA DE CAFÉ	1
PLANTA 4ª	MAQUINA DE REFRESCOS Y AGUA	1
PLANTA 4ª	MAQUINA DE SNACK	1
PLANTA 3ª	MAQUINA DE CAFÉ	1
PLANTA 3ª	MAQUINA DE REFRESCOS Y AGUA	1
PLANTA 3ª	MAQUINA DE SNACK	1
PLANTA 2ª	MAQUINA DE CAFÉ	1
PLANTA 2ª	MAQUINA DE REFRESCOS Y AGUA	1
PLANTA 2ª	MAQUINA DE SNACK	1
PLANTA 1ª	MAQUINA DE CAFÉ	1
PLANTA 1ª	MAQUINA DE REFRESCOS Y AGUA	1
PLANTA 1ª	MAQUINA DE SNACK	1
PLANTA 1ª QUIRÓFANOS ( PERSONAL)	MAQUINA DE CAFÉ	1
PLANTA 1ª QUIRÓFANOS ( PERSONAL)	MAQUINA MIXTA DE BOTES Y SNACK	1
PLANTA BAJA ( SALIDA ASCENSORES)	MAQUINA DE CAFÉ	1
PLANTA BAJA ( SALIDA ASCENSORES)	MAQUINA DE REFRESCOS Y AGUA	1
PLANTA BAJA ( SALIDA ASCENSORES)	MAQUINA DE SNACK	1
PLANTA BAJA ( SALIDA ASCENSORES)	MAQUINA DE AGUA DE 1,5 L.	1
PLANTA BAJA (PASILLO)	MAQUINA DE CAFÉ	1
PLANTA BAJA (PASILLO)	MAQUINA DE REFRESCOS Y AGUA	1
PLANTA BAJA (PASILLO)	MAQUINA DE SNACK	1
PLANTA BAJA (AREA REUNIONES)	MAQUINA DE CAFÉ (SIN CARGO)	1
PLANTA BAJA (SALA ESPERA ADMISIÓN)	MÁQUINA MIXTA DE BOTES Y SNACK	1
PLANTA BAJA (PASILLO)	MÁQUINA DE ZUMO NATURAL	1

URGENCIAS	MÁQUINA DE CAFÉ	1
URGENCIAS	MAQUINA DE SNACK	2
URGENCIAS	MAQUINA REFRESCOS Y AGUA	1
SÓTANO (JUNTO A RAYOS)	MAQUINA DE CAFÉ	1
SÓTANO (JUNTO A RAYOS)	MAQUINA MIXTA DE BOTES Y SNACK	1
SÓTANO C (ASCENSORES)	MAQUINA DE CAFÉ	1
SÓTANO C (ASCENSORES)	MAQUINA MIXTA DE BOTES Y SNACK	1
CIDyT Francisco Díaz	MAQUINA DE CAFÉ	2
CIDyT Francisco Díaz	MAQUINA MIXTA DE BOTES Y SNACK	1
CDIyT Francisco Díaz	MÁQUINA DE SNACK	1
CIDyT Francisco Díaz	MÁQUINA DE REFRESCOS Y AGUA	1
CIDyT Francisco Díaz	MÁQUINA DE ZUMO NATURAL	1
	<b>Total</b>	<b>44</b>

DETALLE DEL NUMERO DE MAQUINAS INSTALADAS POR TIPO	
MAQUINAS DE CAFÉ	15
MAQUINAS DE REFRESCOS Y AGUA	10
MAQUINAS DE SNACK	11
MAQUINAS DE AGUA DE 1,5 L.	1
MAQUINAS MIXTAS	5
MÁQUINAS ZUMO NATURAL	2
<b>TOTAL</b>	<b>44</b>