
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE VENDING
EN EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS



PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE LAS MÁQUINAS DISPENSADORAS DE VENDING PARA EL HOSPITAL CLÍNICO SAN CARLOS A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS.

PA 2020-4-029

ÍNDICE

- 1.- OBJETO.
- 2.- OBLIGACIONES GENERALES
- 3.- GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS DISPENSADORAS.
- 4.- MEMORIA TÉCNICA

- ANEXO I. DISTRIBUCIÓN ACTUAL DE MÁQUINAS DISPENSADORAS.

1.- OBJETO Y ALCANCE

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT), tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones técnicas que han de regir el contrato de concesión de las máquinas dispensadoras de vending en el Hospital Universitario Clínico San Carlos (en adelante HCSC).

El alcance del contrato será la gestión de las máquinas dispensadoras en el HCSC y en los Centros de especialidades de Av. De Portugal nº 155 y Modesto Lafuente nº 21 y Centro Sanitario Sandoval ubicado en la calle Sandoval nº 7.

2.- OBLIGACIONES GENERALES

A continuación, se definen las obligaciones que con carácter general deberá cumplir el adjudicatario de este procedimiento.

- Los servicios objeto del presente contrato se realizarán por parte del adjudicatario a su riesgo y ventura.
- El adjudicatario deberá contar en todo momento con las autorizaciones, permisos, licencias, etc. que les sean de aplicación para la realización de las prestaciones definidas en los pliegos, siendo por cuenta del adjudicatario la obtención y el pago de las mismas.
- El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, equipos, muebles y enseres propiedad del HCSC.
- Durante la vigencia del contrato, el adjudicatario está obligado a la realización de todas las modificaciones en las instalaciones o máquinas para su adecuación a la normativa que, en cada momento, le sea de aplicación siendo por cuenta del mismo todos los costes que se deriven de las mismas.
- Todos los trabajos de mantenimiento de las máquinas serán por cuenta del adjudicatario y serán efectuados por personal especializado que cuente con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión de los Servicios Técnicos del HCSC.
- El adjudicatario repondrá, a su cargo, todos aquellos elementos (grifos, enchufes, bombillas, etc.) que se utilicen para el uso de las máquinas objeto del presente contrato, incluso en aquellos casos en que su desaparición o avería sea como consecuencia de robos, hurtos, etc., debiendo asumir los gastos de montaje e instalación, así como los gastos de albañilería, fontanería y/o electricidad necesarios.
- Será por cuenta del adjudicatario la retirada de embalajes o cualquier otro residuo que se produzca en los locales y zonas del contrato, como consecuencia de instalación o mantenimiento de equipos e instalaciones, así como de remodelaciones.
- El equipamiento y máquinas dispensadoras que instale el adjudicatario deberá incidir en una mayor eficiencia de medios técnicos y humanos, así como en un menor consumo energético, debiendo cumplir con la legislación y la normativa española y comunitaria vigente que les sea de aplicación.
- Los consumos de energía eléctrica, agua, etc. necesarios para el funcionamiento de las máquinas, correrán a cargo del HCSC. Estableciendo en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP) el canon mínimo de explotación y fluidos que deberá pagar el adjudicatario.

- Las líneas telefónicas, conexiones a Internet o cualquier otro servicio de voz, datos o comunicaciones en general, de uso externo, que necesite el adjudicatario, serán enteramente a su cargo.
- El adjudicatario asumirá la plena responsabilidad en relación con los daños y perjuicios que se ocasionen al HCSC y a terceros como consecuencia de la ejecución y gestión del servicio, debiendo el adjudicatario a tal efecto, suscribir y mantener vigentes en todo momento las pólizas de seguro y los importes que se detallan en el PCAP.
- El adjudicatario deberá cumplir las normas de seguridad y de Régimen Interior establecidas por la dirección del HCSC, en orden a prestar la mejor calidad en la atención al usuario y a alcanzar el mejor nivel de seguridad de los ocupantes del centro (usuarios, pacientes, trabajadores). La empresa adjudicataria está obligada a colaborar en las medidas de seguridad y planes de emergencia vigentes en el Centro.
- A la finalización del contrato el adjudicatario deberá entregar los espacios, instalaciones, etc (cedido por el HCSC al inicio del contrato), en el estado de conservación y funcionamiento adecuados, aportando toda la documentación e información técnica y legal necesaria. Todo ello se verificará documentalmente por los Servicios Técnicos del HCSC siendo directamente deducible de la fianza definitiva el importe de los deterioros observados, a criterio del HCSC, a la fecha de extinción del contrato.
- Los locales e instalaciones, donde se desarrollarán las prestaciones objeto del presente contrato, deberán estar en perfecto estado de higiene y limpieza, cumpliéndose en todo momento la normativa vigente al respecto, así como las indicaciones que efectué la Dirección del HCSC. Serán por cuenta del adjudicatario todos los gastos de limpieza.
- Los productos que se utilizarán en la limpieza de los equipos (jabones, detergentes, etc.) serán por cuenta del adjudicatario y han de contar con la aprobación del Servicio de Medicina Preventiva del Hospital.
- El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el cumplimiento de la legislación ambiental en vigor. Se asegurará de que su personal esté debidamente formado y sea competente en materia de buenas prácticas ambientales.
- La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la legislación vigente y siguiendo los criterios y protocolos establecidos por la unidad de Gestión Ambiental del HCSC. La limpieza de los contenedores y tapas, así como el traslado de los contenedores, hasta el punto final de recogida que determine la Dirección del HCSC, será por cuenta del adjudicatario.
- El adjudicatario adoptará las medidas preventivas que estén a su alcance con el fin de evitar cualquier incidente que pueda derivar en una contaminación del medio ambiente, como puedan ser los vertidos líquidos indeseados, abandono de residuos o su incorrecta gestión, en especial, de aquellos considerados como peligrosos. El HCSC repercutirá al adjudicatario el posible coste de reparación del daño ambiental causado por ellos, así como el coste de la gestión de los mismos si no se hiciese cargo de la misma.
- El adjudicatario deberá cumplir la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, o cualquier otra que les sea de aplicación o pudiera serlo durante la gestión y prestación de los servicios objeto del contrato. Deberá contar con el correspondiente Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), el cual deberá mantener actualizado en todo momento. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.
- El adjudicatario proveerá a su personal de gorros, guantes, mascarillas, EPIs y de cualquier otro elemento que precise para las tareas a realizar según se indique en su

evaluación de riesgos y/o a criterio del HCSC.

- El adjudicatario deberá aportar el material de oficina y consumibles necesarios para el desarrollo del servicio.
- La descarga de los artículos que reciba el adjudicatario con destino a la gestión y prestación del servicio, se realizará en las zonas habilitadas al efecto y en los horarios que indique la Dirección del HCSC.
- La empresa adjudicataria deberá disponer en todo momento del personal necesario y suficiente para garantizar las prestaciones objeto del presente contrato. Su organización y distribución a tal fin es competencia de la misma. Debiendo en todo momento garantizar que: tiene la titulación exigida para el puesto de trabajo (carné de Manipulador de Alimentos) y tiene conocimientos suficientes para la correcta prestación del servicio. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital
- Para la gestión y explotación de los servicios objeto del contrato, el adjudicatario designará una persona responsable o coordinadora del servicio, con experiencia en este tipo de servicio. Dicho representante, será el interlocutor único del adjudicatario con la Dirección del HCSC y realizará la coordinación y dirección técnica del presente contrato. El responsable deberá tener poderes suficientes para la toma de decisiones y para impartir las órdenes oportunas, estará dotado de un medio de localización permanente y no tendrá derecho de subrogación a la finalización del contrato. La Dirección del HCSC, se reserva el derecho de rechazar, por razones justificadas, al representante del adjudicatario, obligándose este a sustituirle en un plazo de siete días.
- El personal que por su cuenta utilice o aporte la empresa adjudicataria, no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Madrileño de Salud ni al HCSC, toda vez que dependen única y exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario.
- El adjudicatario estará obligado a cumplir con todas las obligaciones que se deriven de su condición de empresario en relación con el personal a su cargo (Seguridad Social, Prevención de Riesgos Laborales, etc.). Asimismo, deberá tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo y atenerse a lo dispuesto en la normativa y en los convenios colectivos que les sean de aplicación.
- El adjudicatario tendrá la obligación de realizar la coordinación de actividades empresariales con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del HCSC, según el procedimiento establecido al efecto.
- El personal de la empresa adjudicataria deberá ir provisto de una tarjeta de identificación del Centro según las Normas Internas del mismo.
- El personal de la empresa adjudicataria, estará uniformado adecuadamente, guardando siempre la máxima pulcritud. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas.
- El personal que preste el servicio contratado deberá mantener un trato correcto y amable con el público y con los trabajadores del HCSC.
- La Dirección del HCSC se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la sustitución o que tome las medidas que como empresario le correspondan, en caso de que su personal no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravengan gravemente la regulación de régimen

interior del HCSC.

- Los daños que el personal del servicio contratado ocasione en el HCSC, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el adjudicatario. También será responsable de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado hayan sido efectuadas por el personal a su cargo.
- El adjudicatario desarrollará y mantendrá un plan de formación continuada anual para el personal empleado en la gestión y prestación del servicio que dependa de la misma. Dicho plan deberá proporcionar al personal una actualización y reciclaje constante en los conocimientos de la profesión y los trabajos que tienen encomendados. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital
- En el caso de originarse algún conflicto colectivo que pudiera afectar al servicio, dicha circunstancia deberá ponerse en conocimiento de la dirección del HCSC lo antes posible. El adjudicatario se compromete a cubrir los servicios mínimos conforme fije la legislación vigente, teniendo en cuenta las necesidades del centro y la actividad sanitaria que presta.
- El personal de la empresa adjudicataria no podrá realizar cualquier otra actividad comercial o profesional que no sea propia del objeto de este contrato o que no haya sido autorizada u ordenada por la Dirección del HCSC.
- El adjudicatario, en todas las prestaciones relacionadas con la restauración y la alimentación, realizará 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. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.
- 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, y la frecuencia mínima será mensual. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.
- La Dirección del HCSC tiene las facultades de dirección, inspección y control de las prestaciones objeto de este contrato y a través de los servicios de Hostelería, Medicina Preventiva y Dietética-Nutrición, podrá establecer controles independientes sobre los productos, en todas las fases del proceso, mediante el establecimiento de las inspecciones y análisis microbiológicos correspondientes, debiendo el adjudicatario asumir el coste de los mismos.
- La Dirección del HCSC, establecerá aquellos sistemas de control de calidad, incluidas auditorias, que considere adecuados. Dichas auditorias 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 y de los locales y materiales empleados, así como del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.
- De las anomalías observadas se dará cuenta al representante del adjudicatario para su subsanación inmediata. Dicho representante será el interlocutor con el personal que preste el servicio.

3.- GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS DISPENSADORAS.

- El servicio de instalación y gestión de máquinas dispensadoras (vending) se prestará en el HCSC y en los Centros que se ubican en las siguientes direcciones:

- Centro de Especialidades Avenida de Portugal nº 155.
 - Centro de Especialidades Modesto Lafuente nº 21
 - Centro Sanitario Sandoval ubicado en la calle Sandoval nº 7
- 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 productos alimenticios.
 - 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.
 - Las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, té y leche), así como la marca comercial, se precisarán en la oferta.
 - La reposición de alimentos será diaria, poniendo especial cuidado en la caducidad de los productos alimenticios, asegurando en todo momento su aprovisionamiento.
 - El adjudicatario responderá del buen estado de los productos que se expidan a través de las máquinas instaladas. En aquellos productos en los que el fabricante establezca límites de temperatura para su conservación, se llevará a cabo el control de temperaturas mediante un sistema de registro. También se llevará a cabo en las máquinas que expidan productos con restricción de temperatura la verificación del termómetro integrado en la máquina con frecuencia según lo indicado en el Plan de APPCC o, en su defecto, con carácter anual.
 - Las máquinas de bebidas calientes dispondrán 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.
 - 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 seis canales de distribución independientes entre sí utilizables para botes de 33 cl, en el caso de los refrescos y de 0,5 y 1,5 l de capacidad en el caso de las botellas de agua.
 - Todos los productos alimenticios suministrados en las máquinas serán de primera calidad. 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.
 - Los licitadores incluirán en su oferta las fichas técnicas de los productos, y mantendrán la marca de los productos ofertados, no pudiendo efectuar cambios en los mismos sin autorización previa de la Dirección del HCSC.
 - La Dirección del HCSC podrá decidir si las condiciones de calidad, conservación, presentación e higiene de los alimentos y bebidas son los adecuados. En cualquier caso, deberán cumplir con las especificaciones del fabricante, legislación vigente y autoridades sanitarias. En ningún caso se expendrán bebidas alcohólicas ni ningún

tipo de labor de tabaco.

- En la oferta de los licitadores se incluirán al menos:
 - 5 Bloques de máquinas única y exclusivamente de productos de comercio justo. Considerando que cumplirían dichos requisitos las máquinas de bebidas calientes y/o alimentación, de artículos alimenticios de producción ecológica, saludable y/o procedentes de un comercio justo (que provengan de países en vías en desarrollo), como el café, té, cacao, azúcar, etc. La procedencia de estos productos se acreditará mediante las certificaciones correspondientes dentro del ámbito europeo.
 - 5 máquinas única y exclusivamente de frutas de temporada, frutos secos crudos y fruta deshidratada. Los licitadores deberán de presentar propuesta de productos a incluir en dichas máquinas. En el caso de resultar adjudicatarios, su propuesta deberá de contar con el visto bueno del Servicio de Dietética y Nutrición del HCSC, reservándose el mismo la inclusión de productos de estas características.
- En las áreas infantiles del HCSC se ofertarán productos saludables y especiales para niños. Los licitadores deberán de presentar propuesta de productos a incluir en dichas máquinas. En el caso de resultar adjudicatarios, su propuesta deberá de contar con el visto bueno del Servicio de Dietética y Nutrición del HCSC, reservándose el mismo la inclusión de productos de estas características.
- 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.
- 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 caso de avería de alguna de las máquinas, la empresa adjudicataria deberá anunciar dicha circunstancia a través de carteles indicativos. Deberá ser reparada, o en su caso reemplazada, en un plazo de tiempo que en ningún caso podrá superar las 24 horas.
- 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 de los Servicio Técnicos del HCSC.
- En el caso de que la Dirección del HCSC decida un cambio de ubicación de las máquinas, será por cuenta de la empresa adjudicataria el traslado e instalación en la nueva ubicación.
- La Dirección del Hospital podrá determinar ubicaciones de máquinas en lugares que se consideren de interés para el HCSC, siendo de obligado cumplimiento para el adjudicatario.
- El adjudicatario responderá de cualquier desperfecto que pueda ocasionarse en la manipulación y transporte de las máquinas.
- Las instalaciones, para el correcto uso de las máquinas dispensadoras, 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.

- 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 de los Servicios Técnicos del HCSC.
- La empresa adjudicataria deberá realizar por su cuenta, sin coste para el Hospital, el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas dispensadoras para conseguir su correcto funcionamiento.
- Una vez finalizado el contrato la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas dispensadoras 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 de los Servicios Técnicos del HCSC.
- Todas las máquinas dispensadoras deberán incorporar el equipamiento necesario para la recogida y segregación de los residuos generados (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.).
- 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.
- El adjudicatario será el encargado de la limpieza interior y exterior de las máquinas dispensadoras, así como del conjunto panelado en el que se integren. La limpieza será semanal, y al menos con una periodicidad trimestral, se procederá a la retirada de las máquinas de su encastrado 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 HCSC.
- A efectos informativos el número y distribución de las máquinas instaladas actualmente, así como su ubicación se detallan en el anexo correspondiente de este PPT. Independientemente de esto los licitadores presentarán un estudio descriptivo de la prestación del servicio indicando el número de máquinas y la distribución que consideran precisas para la óptima prestación del servicio, así como la organización e imagen de las mismas (colores, mensajes, etc.).
- La empresa adjudicataria señalará claramente cada máquina mediante un número único asociado a su ubicación. Las máquinas deberán incluir en un lugar visible, el nombre de la empresa, el domicilio y número de teléfono gratuito donde los usuarios podrán efectuar sus posibles 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.
- Cualquier cambio en el número o ubicación de las máquinas ofertadas por el adjudicatario o en las características de las mismas, deberá ser solicitado y autorizado previamente por escrito por la Dirección del HCSC.
- Los licitadores incluirán en su oferta, propuesta de panelado de las máquinas con imagen o mensaje corporativo. La panelación de las mismas ha de contar con la conformidad previa de la Dirección del HCSC.
- El adjudicatario deberá implantar un sistema de pago con tarjeta monedero o similar que permita a los trabajadores del centro realizar los pagos a los precios reducidos en todas las máquinas dispensadoras instaladas en el centro con su tarjeta identificativa. El sistema de pago deberá ser propuesto a la Dirección del Centro, la cual deberá dar la oportuna autorización.

- Para los artículos no incluidos en los grupos del presente procedimiento el adjudicatario deberá realizar a los trabajadores del HCSC una rebaja del 15 % sobre el precio de venta al público en todas las máquinas que instale.
- Será por cuenta del adjudicatario todos los costes derivados de la aplicación y mantenimiento de los sistemas de pago, tanto para público como para trabajadores, así como la gestión de los mismos.
- La empresa adjudicataria entregará mensualmente en el Servicio de Hostelería del HCSC un informe en formato electrónico, de la prestación de los servicios objeto de este contrato en el que deberá incluir, como mínimo, la información que se detalla a continuación:
 - Facturación realizada.
 - Incidencias y Reclamaciones de los usuarios.
 - Registros de temperaturas de máquinas.
 - Registros de mantenimiento de las máquinas e instalaciones.
 - Registros de limpiezas.
 - Registros relacionados con la gestión ambiental.
 - Resultados de las auditorías de calidad externas.
 - Cualquier otra que se solicite por el Servicio de Hostelería, se indique en el Plan de APPCC de la empresa o se detalle en algún punto de este Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Si durante el periodo de vigencia del contrato el adjudicatario lanzase al mercado máquinas dispensadoras de mejores prestaciones que redunden en una mejora de la calidad prestada a los usuarios de las mismas, los nuevos equipos serían instalados en el hospital previa aceptación de la Dirección.

4.- MEMORIA TÉCNICA.

Cada licitador deberá presentar inexcusablemente una Memoria Técnica. El objeto de esta Memoria será la valoración de la oferta de los licitadores, el conocimiento de los medios, humanos y materiales, que van a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato, el análisis de la concordancia y viabilidad de la oferta presentada por el licitador, así como su utilización para la evaluación y posterior control del servicio a prestar por la empresa adjudicataria.

La Memoria Técnica deberá incluir, en el orden indicado, al menos, la siguiente documentación:

1. Memoria de equipamiento y mantenimiento de instalaciones y equipos

- Fichas técnicas de máquinas a instalar; incluyendo descripción, fotografías, dibujos, certificado de conformidad de la Comunidad Europea 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.

- Propuesta de número de máquinas a instalar, tipo de máquinas, eficiencia energética, plan de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal, tiempos de solución de averías, sistemas de control informatizados, personal destinado al mismo, etc. Las propuestas de instalación de número de máquinas de los licitadores han de ser posibles y realizables.

2. Memoria de gestión y prestación del servicio.

- Trabajos de instalación y cronograma de ejecución de los trabajos de instalación de las máquinas dispensadoras.
- Material propuesto por el licitador para la correcta segregación de residuos tanto en las máquinas dispensadoras como en las zonas de descanso de personal y de espera de pacientes y usuarios.
- Relación y ficha técnica de los productos ofertados en las máquinas dispensadoras incluyendo la documentación sanitaria actual de los mismos, así como la inclusión de productos aptos para alergias y/o intolerancias alimentarias. Deberán indicar también la dosificación de las bebidas calientes.
- Relación y ficha técnica de los productos ofertados para cada uno de los grupos que tienen precio máximo de licitación:

(*) Grupo 1: Refresco de cola, naranja, limón, Aquarius, Nestea , agua 1,5lt y zumo de 200 ml
(*) Grupo 2: Sandwich clásico, brioche
(*) Grupo 3: Snack de barquillo de chocolate, palmera de chocolate y patatas fritas
(*) Grupo 4: Fruta de temporada en pieza
(*) Grupo 5: Frutos secos crudos
(*) Grupo 6: Fruta deshidratada
(*) Grupo 7: Café con o sin leche, cortado, descafeinado, te, chocolate y agua de 0,5 lt

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

- Certificaciones correspondientes al ámbito europeo relativas a los productos de comercio justo, que fomenten la responsabilidad social corporativa del HCSC y propuesta de productos saludables, de frutas frescas y ensaladas en las máquinas vending.
- Propuesta de panelado de las máquinas dispensadoras con imagen o mensaje corporativo.
- Programa de limpieza de las máquinas dispensadoras. Fichas técnicas de los productos de limpieza.
- Sistemas de pago a utilizar por el público y medios a través de los cuales los trabajadores puedan realizar el pago diferenciado (a precios de personal) en todas las máquinas dispensadoras del HCSC.
- Plan de Calidad de la empresa, en particular, en relación con la prestación de los servicios objeto del presente contrato, con el Programa de Gestión Ambiental

ANEXO I: UBICACIÓN ACTUAL MÁQUINAS DE VENDING

HOSPITAL CLINICO SAN CARLOS				
ZONA	UBICACIÓN	DESCRIPCIÓN	TIPO DE MÁQUINA	Nº
PUERTA A	Entrada Hall	Vending Saludable	Bebidas Calientes	1
			Bebidas Frías	2
			Snacks	3
PUERTA I	Planta baja Ascensores	Vending Saludable	Bebidas Calientes	4
			Bebidas Frías	5
			Snacks	6
	1ª Planta	Vending	Bebidas Frías	7
	1ª Planta Escalera 12	Vending	Mixta (Refrescos y Snacks)	8
	2ª Planta	Vending	Agua	9
	3ª Planta	Vending	Bebidas Calientes	10
			Bebidas Frías	11
	4ª Planta	Vending	Snacks	12
			Agua	13
PUERTA G	5ª Planta	Vending	Bebidas Calientes	14
			Bebidas Frías	15
			Snacks	16
	Hall Planta Baja	Vending Saludable	Bebidas Calientes	17
			Bebidas Frías	18
			Snacks	19
	Planta baja Pasillo Cocina	Vending	Agua	20
			Bebidas Calientes	21
			Bebidas Frías	22
	1ª Planta	Vending	Bebidas Frías	23
3ª Planta	Vending	Bebidas Calientes	24	
		Bebidas Frías	25	
		Snacks	26	
5ª Planta	Vending	Bebidas Calientes	27	
		Bebidas Frías	28	
		Snacks	29	
7ª Planta	Vending	Bebidas Calientes	30	
		Mixta (Refrescos y Snacks)	31	

HOSPITAL CLINICO SAN CARLOS				
URGENCIAS	Planta Baja Sala de Espera	Vending Saludable	Bebidas Calientes	32
			Bebidas Frías	33
			Snacks	34
	1ª Planta Sala de Espera	Vending Saludable	Bebidas Calientes	35
POLICLINICA SUR	Ascensores 27-29	Vending	Bebidas Frías	36
			Snacks	37
ONCOLOGIA	Pasillo	Vending	Bebidas Calientes	38
			Mixta (Refrescos y Snacks)	39
MEDICINA NUCLEAR	Sala de Espera	Vending	Bebidas Frías	40
		Vending	Bebidas Calientes	41
		Vending	Mixta (Refrescos y Snacks)	42
	Sala de Espera Planta Baja	Vending	Bebidas Calientes	43
C.E. AVDA PORTUGAL	Sala de Espera Planta Baja	Vending	Mixta (Refrescos y Snacks)	44
		Vending	Bebidas Calientes	45
		Vending	Mixta (Refrescos y Snacks)	46
C. MODESTO LA FUENTE	Sala de Espera Planta Baja	Vending	Bebidas Calientes	47
			Bebidas Frías	48
			Snacks	49

Fdo.: Roberto Recuero Castellón
V.R.Hostelería

Firmado digitalmente por: RECUERO CASTELLON ROBERTO