

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTARIOS EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO “RAMÓN Y CAJAL” Y CENTROS DEPENDIENTES

### 1.- OBJETO DEL CONTRATO

El presente Pliego tiene por objeto establecer las bases técnicas que deberán regir la contratación de la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas y productos sólidos alimentarios en el Hospital U. Ramón y Cajal y en los siguientes centros de especialidades médicas

- Centro de Especialidades **San Blas**. C) García Noblejas, 89
- Centro de Especialidades de **Emigrantes**. C/ Arequipa, 30

### 2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los tipos de Máquinas a instalar son:

- Máquinas de bebidas calientes
- Máquinas de bebidas frías
- Máquinas de agua
- Máquinas de alimentos sólidos
- Máquinas mixtas (sólidos y líquidos).

Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de, al menos, ocho selecciones. Cinco para café, en todas sus variantes: corto, largo, cortado, con leche, todos ellos con o sin azúcar y descafeinado. Asimismo poseerá las selecciones de té, leche y chocolate.

Todas las máquinas de bebidas calientes, deberán contar con una opción, en la que sea posible obtener bebida sin vaso.

Todas las máquinas deben estar paneladas. Los licitadores incluirán en su oferta propuesta de panelación de las máquinas con imagen o mensaje corporativo. La panelación de las mismas debe contar con la autorización de la Dirección del Hospital.

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 diferentes capacidades en el caso de las botellas de agua,y/o refrescos PET. En ningún caso se expendrán bebidas alcohólicas, ni tabaco.



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

En todo caso las máquinas deben estar preparadas cada una en su línea para expender según cada oferta bebidas frías, calientes, snacks, frutos secos, bollería, galletas, chocolates y sandwiches y productos dietéticos.

En la oferta a presentar por los licitadores deberá figurar:

**Instalación de al menos tres máquinas con productos dietéticos:**

Con variedad de productos frescos y ligeros, dietéticos, integrales, sin azúcares añadidos, productos sin gluten y aptos para celíacos. fruta, ensaladas, barritas de cereales, etc.

- Zona de Pediatría
- Zona de Urgencias
- Zona de Quirófanos

**Instalación en todas las máquinas.- lineal de Comercio Justo.**

**Instalación de al menos una máquina reverse vending para la gestión de envases usados vacíos.**

**Instalación de al menos tres máquinas con línea de productos Gourmet.-**

Cafés de Alta Selección 100% Arabica, Aguas de mineralización débil, Zumos 100% Naturales, Limonada, Ice Coffee, Chocolatinas de chocolate Puro, Sándwiches Gourmet...

### **3.-INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO**

La instalación correrá a cargo de la empresa adjudicataria, quien responderá de cualquier desperfecto que pueda ocasionarse en la manipulación y transporte de las máquinas.

La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas se efectuará en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato. Las máquinas que se instalen deberán ser de última generación tecnológica y, en cualquier caso, presentar un estado de conservación de máquina nueva. La dirección se reserva el derecho de rechazar cualquier máquina que no cumpla unos mínimos de presentación y conservación.

La ejecución del contrato se realizará bajo la supervisión de la Dirección del Hospital, quien, en cualquier momento, podrá inspeccionar las instalaciones y comprobar su funcionamiento.

Todos los trabajos a efectuar para poner en funcionamiento las máquinas, tales como instalación eléctrica, de fontanería, ayudas de albañilería, pintura y demás,



serán por cuenta del adjudicatario y en todo momento se hará atendiendo a las indicaciones de la Dirección del Hospital.

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 72 horas.

La empresa adjudicataria deberá realizar por su cuenta, sin coste para el Hospital, el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas expendedoras para mantener en perfecto funcionamiento.

### **Indicaciones sobre la Instalación de las máquinas:**

La instalación de los equipos propuestos en la oferta deberá realizarse por cuenta del adjudicatario, quien se responsabilizará de su realización y mantenimiento durante el período de explotación.

Las instalaciones, tanto las existentes en los actuales emplazamientos como los nuevos emplazamientos, tipo y número de máquinas expendedoras en cada emplazamiento, deberán estar adecuados a la normativa vigente en los contenidos que les repercute, en especial las relativas a las instalaciones de electricidad, suministro de agua y saneamiento.

En todos los casos, para la instalación eléctrica, se creará un circuito independiente para dar servicio a cada grupo de máquinas, por plantas y zonas. Se partirá del cuadro parcial de planta que corresponda a cada zona, colocando las protecciones necesarias, tanto diferencial como magnetotérmico. En los emplazamientos actuales en los que existe un cuadro parcial de acometida, podrán ser reutilizadas, adoptando las protecciones existentes a los requerimientos de las nuevas máquinas.

Para el suministro de agua sanitaria, se procederá a la conexión con la red existente, en el patinillo que corresponda a cada zona, intercalando una válvula que aislará un colector que distribuirá con la intercalación de válvulas secundarias para cada una de las máquinas, permitiendo de esta forma aislar el suministro total y parcial de cada máquina. El colector de distribución irá precedido de válvula reductora y prefiltro de malla con escala de 0-12 kg/cm<sup>2</sup>, ajustándose a la presión de trabajo que en ningún caso será superior a 5 kg/cm<sup>2</sup>. La instalación se realizará en tubería de cobre, valvulería de primera calidad, con terminaciones de toma rápida por cada máquina.

En caso de necesidad de instalación de saneamiento, se realizará en PVC, con injertos en bajantes, con tramos parciales en horizontal de sección mínima de 80 mm. Estas partidas y las ayudas de albañilería y pintura serán por cuenta del adjudicatario.

Para la realización de las instalaciones de los equipos, será preciso realizar una propuesta de diseño, definición de unidades y acabados, que la Dirección del



Centro deberá autorizar, definiéndose posteriormente el plan de ejecución de las reformas, programa y fases de puesta en marcha.

De igual forma se deberá adjuntar el programa de mantenimiento correctivo y preventivo de las máquinas, que la Dirección del Centro validará si procede, o propondrá mejoras y variaciones. Esta actividad, será acreditada a los servicios técnicos del Hospital.

#### **4.-PRODUCTOS**

Todos los productos alimenticios suministrados a las máquinas serán de primera calidad. Se garantizará la calidad en todo el proceso: transporte, almacenamiento, reposición, cumpliendo con la normativa vigente.

Es obligatorio adjuntar la ficha técnica de los productos a suministrar. Los cambios en los productos necesitarán autorización por parte de la Dirección del Hospital.

Las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, caldo, té y leche), así como la marca comercial, se deberán precisar en la oferta. Los vasos para la dispensación de bebidas calientes así como las paletinas, no deben contener ningún tipo de plástico.

Los productos que para su conservación necesiten una determinada temperatura se deberá llevar un control de temperaturas mediante un sistema de registro.

Se deberá facilitar información al consumidor sobre los ingredientes alergénicos. La información deberá ir adherida al frontal de la máquina.

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

Los vehículos de distribución de productos de la empresa adjudicataria deberán acceder al Hospital antes de las 7.00 horas, o en el tramo horario que determine la Dirección, a fin de evitar aglomeraciones en las zonas de descarga o almacenamiento que perjudique o altere la prestación de la actividad del Hospital.

Dentro del Hospital deberán hacer uso correcto de los ascensores, no pudiendo utilizar aquellos ascensores que no sean los destinados a montacargas. Cumpliendo con el peso máximo de carga permitido.

#### **5.-FORMAS DE PAGO Y ATENCIÓN A USUARIOS**

Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento

Todas las máquinas a instalar permitirán el pago de diferentes formas: monedas, billetes, tarjeta crédito, móvil.



### **Software de gestión de las máquinas:**

El adjudicatario deberá facilitar a su cargo tanto la aplicación de gestión, que deberá ser previamente autorizada por la Dirección del Hospital, como los usos, créditos o códigos necesarios para que los trabajadores del Hospital puedan realizar los pagos a los precios reducidos en todas las máquinas dispensadoras instaladas en el centro con su tarjeta identificativa.

La empresa licitadora deberá proponer el modelo o modelos de gestión de estas tarjetas y establecer un procedimiento ágil y sencillo, corriendo a su cargo cualquier coste económico que represente su gestión.

El adjudicatario realizará la implementación en todas las máquinas de lectores compatibles con la tecnología de las tarjetas de identificación del personal.

Será por cuenta del adjudicatario todos los costes derivados de la aplicación y mantenimiento de los sistemas de pago, tanto para público como para los trabajadores, así como la gestión de los mismos.

La empresa adjudicataria señalará claramente en cada máquina, el nombre de la empresa, el domicilio y número de teléfono gratuito donde los usuarios podrán efectuar sus posibles reclamaciones y/o sugerencias. Este número deberá estar operativo todos los días de la semana, 24 horas al día 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, que remitirá a la Dirección del Hospital.

## **6.-LIMPIEZA Y GESTIÓN AMBIENTAL**

### **Limpieza:**

El adjudicatario será el responsable de la desinsectación y de la limpieza interior y exterior de las máquinas expendedoras, así como del cuarto de almacenamiento se establecerá un calendario de limpiezas que deberá ser aprobado por la Dirección del Hospital, de manera mensual se enviará un informe a la Subdirección de Gestión y Servicios Generales incluyendo: fecha de las limpiezas realizadas, fechas de desinsectación y máquinas objeto de su atención.

### **Gestión ambiental:**

Se cumplirá en todo caso lo establecido en la Directiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo y del Consejo de 5 de junio de 2019 relativa a la reducción del impacto de determinados productos de plástico en el medio ambiente, así como cualquier requisito legal que sea de aplicación. Se deberá facilitar información mensual del consumo de kg de envases.

El adjudicatario deberá hacerse cargo de los residuos que se generen al reponer las máquinas, entre otros de los posos de café, cartón.etc.



Se enviará:

- Información mensual sobre los consumos de los productos que puedan generar un impacto ambiental (latas, envases...)
- Las fichas técnicas de los productos de limpieza que se utilizan.
- Certificado de gestión de los residuos generados en la máquina reverse vending así como de los envases vacíos contaminados de los productos de limpieza.

## **7.-CONSUMOS DE FLUIDOS**

Serán por cuenta del adjudicatario los consumos de agua y energía eléctrica. A tal fin, y dado que los contadores de los fluidos pertenecen al Hospital Universitario Ramón y Cajal, los cargos por consumo de los mismos se repercutirán mensualmente según estimación realizada por el departamento técnico de este hospital. Los licitadores podrán obtener esta información en cualquier momento realizando su consulta en el departamento de Servicios Generales.

## **8.-PERSONAL**

El personal de la empresa adjudicataria que realice las tareas de reposición de productos, así como cualquier otra tarea necesaria para el buen funcionamiento de las máquinas deberá permanecer debidamente uniformado e identificado por la referida empresa.

La empresa adjudicataria estará obligada a impartir los cursos y la formación necesaria a todo su personal adscrito al Hospital Universitario Ramón y Cajal, en materia de manipulación de alimentos, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, así como de higiene y seguridad en el trabajo, de acuerdo con la normativa vigente.

La responsabilidad laboral-patronal de los trabajadores que la empresa adjudicataria emplee para la ejecución del contrato será en todos los órdenes y a todos los efectos, de la empresa adjudicataria, sin que se pueda alegar por los trabajadores derechos de ningún tipo a la Dirección General del SERMAS o a la entidad Hospitalaria. Mensualmente, el adjudicatario remitirá en formato electrónico, una relación de personal y de los seguros sociales de los trabajadores a la dirección de correo que se asigne al efecto.

## **9.-RÉGIMEN DE EXPLOTACIÓN**

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.

La empresa adjudicataria asumirá a su cargo los posibles incidentes de hurtos y actos vandálicos que se pudieran cometer en las máquinas instaladas.





En caso que la Dirección del Hospital decida un cambio de ubicación de alguna de las máquinas expendedoras serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

Del mismo modo, una vez finalizado el contrato, bien por cumplimiento del plazo o por resolución, la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas expendedoras en un plazo no superior a un mes, a contar desde la notificación por parte del Hospital, siendo por su cuenta los gastos que se deriven de la misma, así como el saneamiento y reparación de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas

En el sistema de análisis peligros y puntos críticos se deberá incluir una justificación argumentada con un grado de detalle suficiente que identifique los peligros para la seguridad alimentaria sobre la actividad alimentaria desarrollada, los controles a realizar y los puntos de control críticos propuestos.

Los precios de los productos establecidos en estos pliegos, tienen el carácter de máximos. **Anexo I.** Cualquier modificación en los precios de venta al público deberá ser autorizada previamente por la Dirección del Centro.

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

## **10.- MEMORIA TÉCNICA**

Las empresas licitadoras deberán presentar una Memoria Técnica de ejecución deberá contener como mínimo los puntos que se indican a continuación, cada uno de los puntos será valorado según lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. Es muy importante que la presentación se haga según el orden el siguiente:

### **1.-Presentación de la Empresa**

### **2.- Proyecto de Instalación**

- Cronograma de los trabajos de instalación y funcionamiento de las máquinas.

### **3.- Sistema de Gestión de averías y reclamaciones**

- Sistemas de atención a los usuarios y de gestión de reclamaciones
- Gestión y soluciones de averías.

### **4.-Equipamiento y mantenimiento de las instalaciones**

- Características técnicas de las máquinas a Instalar: Se deberá aportar ficha técnica de las máquinas a instalar donde conste al menos las medidas de las



máquinas, el modelo, el consumo energético. Certificación de las mismas, tipo de instalación que precisa.

- Propuesta de panelación de las máquina. Diseño y decoración de las máquinas que incluya fotografías e imágenes
- Plan de mantenimiento preventivo y correctivo

### **5.-Memoria de gestión y prestación del Servicio**

- Organización de Recursos Humanos y descripción del desarrollo del servicio
- Plan de limpieza y de gestión residuos
- Sistemas de pago a utilizar. Empleados del Hospital y público en general. Software de Gestión.
- Ficha técnica del producto, marca comercial, transporte, almacenamiento, garantías de seguridad alimentaria.

### **6.-Mejora de zonas de descanso de personal y sala de espera de pacientes y usuarios.**

- Propuesta de mejora de zonas y de salas de espera para personal, pacientes y usuarios, que incluya decoración, mobiliario, servicios, panelación...

**Subdirector de Gestión y Servicios Generales**





**ANEXO I**  
**Precios Máximos**

	<b><u>Productos</u></b>	<b><u>TIPO</u></b>	<b><u>Precio iva incluido</u></b>
<u>Grupo I</u>	<u>Refrescos, cola, naranja, limón, nestea, zumo, aquarius</u>	<u>Bebidas frías.- 33 cl</u>	1,10 €
<u>Grupo II</u>	<u>Café, leche, descafeinado, té, chocolate</u>	<u>Bebidas calientes 12,5 cl</u>	0,65 €
<u>Grupo III</u>		<u>Agua mineral 50 cl</u>	0,90 €
<u>Grupo IV</u>		<u>Agua mineral 150 cl</u>	1,05 €
<u>Grupo V</u>	<u>Sandwichs clásico</u>	<u>Sólidos</u>	1,55 €
<u>Grupo VI</u>	<u>Café, leche, descafeinado, té, chocolate</u>	<u>Bebidas calientes calidad superior</u>	1,00 €

(\*) Nota: Se ofertará un único precio para todos los productos incluidos en cada grupo.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1276302741365472458586**

**ANEXO II  
LISTADO DE MAQUINAS**

LOCALIZACIÓN	LINEA	Nº MAQUINAS
<b>Calle Arequipa, 30 (28033) MADRID</b>		
3ª PLTA.	F	1
3ª PLTA.	C	1
<b>Calle Hº García Noblejas, 89 (28037) MADRID</b>		
1ª PLTA. SALA DE ESPERA	C	1
1ª PLTA. SALA DE ESPERA	S	1
1ª PLTA. SALA DE ESPERA	F	1
<b>Hospital U. "Ramón y Cajal" KM. 9.100 (28043) MADRID</b>		
S2 CENTRO HOSPITAL DE DÍA	F	1
S3 SUMINISTROS	F	1
S3 SUMINISTROS	S	1
S3 SUMINISTROS	C	1
11ª IZDA.	C	1
11ª IZDA.	S	1
11ª IZDA.	F	1
11ª IZDA.	F	1
1ª DCHA.	F	1
1ª DCHA.	F	1
1ª DCHA.	S	1
1ª DCHA.	C	1
S1 EXTRACCIONES	F	1
S1 EXTRACCIONES	S	1
S1 EXTRACCIONES	C	1
1ª IZDA.	S	1
1ª IZDA.	F	1
1ª IZDA.	C	1
2ª DCHA.	F	1
2ª PLTA. IZDA	S	1
S2 ADMISIÓN	C	1
S2 ADMISIÓN	S	1
S2 ADMISION	F	1
2ª DCHA.	C	1
S2 INVESTIGACIÓN	C	1
S2 IZDA TRAUMATOLOGÍA	F	1
S2 IZDA TRAUMATOLOGÍA	C	1
S2 IZDA TRAUMATOLOGÍA	S	1
S2 ONCOLOGÍA	C	1
S2 ONCOLOGÍA	F	1
2ª IZDA.	C	1
2ª IZDA.	F	1
3ª DCHA.	F	1
3ª DCHA.	S	1
3ª IZDA.	S	1
S3 SUMINISTROS	F	1
3ª IZDA.	F	1



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1276302741365472458586**

LOCALIZACIÓN	LINEA	Nº MAQUINAS
<b>Hospital U. "Ramón y Cajal" CR COLMENAR KM. 9.100 (28043) MADRID</b>		
3ª DCHA.	C	1
3ª IZDA.	C	1
4ª DCHA.	F	1
4ª DCHA.	C	1
5ª DCHA.	S	1
5 IZDA.	F	1
5ª DCHA.	F	1
5ª DCHA.	F	1
5ª DCHA.	C	1
5º IZDA	F	1
5º IZDA	C	1
6ª DCHA	C	1
6ª DCHA	F	1
6ª IZDA	F	1
7ª IZDA.	F	1
7ª IZDA.	S	1
7ª IZDA.	F	1
7ª IZDA.	C	1
8º IZDA	F	1
8º IZDA	S	1
9ª DCHA.	F	1
9ª DCHA.	C	1
9ª DCHA.	F	1
9ª DCHA.	S	1
9ª IZDA	F	1
DONANTES S3 CENTRO (SALA ESPERA)	W	1
PIRAMIDÍN PLTA. 1ª	S	1
PIRAMIDÍN PLTA. 1ª	F	1
PIRAMIDÍN PLTA. 1ª	C	1
PLTA. BAJA RADIO	F	1
PLTA. BAJA RAYOS	C	1
PLTA. BAJA DCHA. DIRECCION ENFERMERIA	C	1
PLTA. BAJA DERECHA GERENCIA	C	1
SERVICIOS GENERALES, PLTA. 0	C	1
PLTA. S3	S	1
PLTA. S3	F	1
URGENCIAS PLTA. S3	F	1
URGENCIAS PLTA. S3	C	1
URGENCIAS PLTA. S3	S	1
URGENCIAS PLTA. S3	F	1
URGENCIAS PLTA. S3	S	1

NOTA. F= Frio, C=caliente, S=Solido



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1276302741365472458586**