
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE EXPLOTACION
MAQUINAS EXPENDEDORAS (VENDING) EN EL
HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ Y EN LOS
CENTROS DE ESPECIALIDADES ADSCRITOS A SU
GERENCIA.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0981439139106830544167**

ÍNDICE

1.- OBJETO.

2.- OBLIGACIONES GENERALES

3.- GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS DISPENSADORAS.

4.- MEMORIA TÉCNICA

ANEXO I. ESPACIO DESTINADO A ZONA DE DESCANSO DE PERSONAL (ZONA DE VENDING)

ANEXO II. DISTRIBUCIÓN ACTUAL DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS.



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 servicios de explotación de máquinas expendedoras (Vending) en el Hospital Universitario la Paz y en los centros de especialidades de José Marva y de Peña Grande (en adelante HULP).

2.- OBLIGACIONES GENERALES

A continuación, se definen las obligaciones que con carácter general deberá cumplir el adjudicatario:

1. 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, renovación de los productos y cualquier otra relacionada con el objeto del contrato.
2. 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, así como de los locales y zonas objeto del contrato, siendo por cuenta del adjudicatario la obtención y el pago de las mismas.
3. En relación a las máquinas, locales y zonas donde se desarrollarán las actividades objeto del contrato:
 - El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, equipos, muebles y enseres propiedad del HULP.
 - Será por cuenta del adjudicatario, el mobiliario y el material necesario para la realización de las prestaciones objeto del contrato, así como el mantenimiento y reposición del mismo. Deberá contar con la autorización de la Dirección del HULP.
 - El adjudicatario será el encargado de la limpieza interior y exterior de las máquinas expendedoras, así como del conjunto panelado en el que se integren. La limpieza será mínimo 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. El adjudicatario deberá llevar un registro de las limpiezas realizadas que podrá ser requerido en cualquier momento por la Dirección del Hospital. Los productos que se utilizaran en la limpieza de las instalaciones y equipos (jabones, detergentes, etc.) serán por cuenta del adjudicatario y han de contar con la aprobación del Servicio de Medicina Preventiva del Hospital.
 - Las instalaciones eléctricas, de fontanería y cualquier otra necesaria para el correcto funcionamiento del servicio, así como las ayudas de albañilería y pintura serán por cuenta del adjudicatario, en todo momento se hará atendiendo a las indicaciones del Servicio de Mantenimiento del HULP y deberán estar adecuados a la normativa vigente que les sea de aplicación.



- Durante la vigencia del contrato, el adjudicatario está obligado a la realización de todas las modificaciones en las instalaciones, locales y zonas, para su adecuación a la normativa que en cada momento le sea de aplicación siendo por cuenta del adjudicatario todos los costes que se deriven de las mismas.
 - Todos los trabajos de mantenimiento (preventivo, correctivo y técnico-legal) serán por cuenta del adjudicatario y serán efectuados por personal especializado que cuente con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento.
 - El adjudicatario repondrá, a su cargo, todos aquellos elementos (grifos, enchufes, bombillas, etc.) que se utilicen en los locales y zonas donde desarrollaran las actividades objeto del 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.
 - El adjudicatario quedará obligado a restituir, rematar o adecuar todas las posibles afecciones en paramentos y pavimentos que se deriven de la actividad que realicen o del montaje e instalación de las máquinas dispensadoras, empleando los mismos materiales. El coste de estos trabajos será por cuenta del adjudicatario.
 - A la finalización del contrato el adjudicatario deberá entregar los locales, instalaciones y mobiliario en el estado de conservación y funcionamiento adecuados, aportando toda la documentación e información técnica y legal necesaria. Del mismo modo, deberá retirar las máquinas expendedoras en un plazo no superior a quince días. Los deterioros observados serán verificados por el Servicio de Mantenimiento y a juicio del Hospital, serán directamente deducibles de la fianza definitiva.
 - Todas las máquinas expendedoras deberán incorporar el mobiliario y equipamiento necesario para la recogida y segregación de los residuos generados (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.), que será por cuenta del adjudicatario.
4. Los consumos de energía eléctrica, agua, refrigeración, calefacción, necesarios para el funcionamiento de las instalaciones, correrán a cargo del HULP. Estableciendo en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (en adelante PCAP) el canon mínimo de explotación y fluidos que deberá pagar el adjudicatario.
 5. Será por cuenta del adjudicatario la retirada de embalajes o cualquier otro residuo que su actividad genere.
 6. 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.
 7. El adjudicatario asumirá la plena responsabilidad en relación con los daños y perjuicios que se ocasionen al HULP 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. También será responsable de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado hayan sido efectuadas por el personal a su cargo.



8. El adjudicatario deberá cumplir las normas de seguridad y de régimen interior establecidas por la dirección del HULP, 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.
9. 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.
10. 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. Sera por cuenta del adjudicatario el posible coste de reparación del daño ambiental causado por ellos, así como todo lo relacionado con la gestión de la reparación.
11. 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 le indique el HULP.
12. El adjudicatario deberá aportar el material de oficina y consumibles necesarios para el desarrollo del servicio.
13. El material utilizado en los impresos de todo tipo que sean utilizados por el adjudicatario para el desempeño de las prestaciones objeto del contrato o cualquier otro aspecto que incida en la imagen del Hospital deberán ser aprobados previamente por la Dirección del HULP.
14. La descarga de los artículos que reciba el adjudicatario con destino a la gestión y prestación del servicio, se realizara en las zonas habilitadas al efecto y en los horarios que indique la Dirección del HULP.
15. 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 y tiene conocimientos suficientes para la correcta prestación del servicio. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital
16. Para la gestión y explotación del servicio objeto del contrato, el adjudicatario designará una persona responsable del servicio, con experiencia en hostelería y restauración colectiva. Dicho representante, será el interlocutor único con la Dirección del HULP y realizará la coordinación y dirección técnica del presente contrato. El responsable deberá tener poderes suficientes para la toma de decisiones y para impartir a su personal las oportunas ordenes, estará dotado de un medio de localización permanente y no tendrá derecho de subrogación a la finalización del contrato. La Dirección del HULP, se reserva el derecho de rechazar, por razones justificadas, al representante del adjudicatario, obligándose este a sustituirle en un plazo de siete días.
17. El personal que por su cuenta utilice o aporte la empresa adjudicataria, no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Madrileño de Salud ni al HULP, toda vez que dependen única y



exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario.

18. 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.
19. El adjudicatario tendrá la obligación de realizar la coordinación de actividades empresariales con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del HULP, según el procedimiento establecido al efecto.
20. El personal de la empresa adjudicataria deberá ir provisto de una tarjeta de identificación cuyo formato y contenido será conforme al diseño y normativa que tiene el HULP para las empresas externas.
21. 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.
22. El personal que preste el servicio contratado deberá mantener un trato correcto y amable con el público y con los trabajadores del HULP.
23. La Dirección del HULP 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 HULP.
24. El adjudicatario desarrollara 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
25. En el caso de originarse algún conflicto colectivo que pudiera afectar al servicio, dicha circunstancia deberá ponerse en conocimiento de la dirección del HULP 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.
26. 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 HULP.
27. El adjudicatario deberá cumplir la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos 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.



28. 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.
29. La Dirección del HULP, establecerá aquellos sistemas de control de calidad, incluidas auditorias, que considere adecuados.

Las auditorias tendrán por objeto comprobar de manera periódica, la adecuación de los productos y precios a la oferta adjudicada, el correcto funcionamiento de los medios de pago y del servicio de atención al cliente, el cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene en las máquinas expendedoras y en los locales y zonas en las que se encuentran, así como del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.

Las máquinas de vending en las que se expidan artículos con restricciones de temperatura deberán cumplir obligatoriamente y en todo momento las temperaturas de conservación indicadas por el fabricante en los artículos o sus fichas técnicas. En caso contrario, el adjudicatario está obligado a retirar los productos de la venta de forma inmediata y deberá poder justificar documentalmente esa retirada ante el hospital. A los efectos de verificar las temperaturas de los productos en las auditorias, el adjudicatario deberá contar con un termómetro verificado anualmente.

La Dirección del HULP, 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.

El hospital podrá prohibir la venta en aquellas máquinas con incidencias no resueltas de mantenimiento, que no cumplan las temperaturas de conservación indicadas por el fabricante de los artículos a la venta, que presenten precios incorrectos, que no cumplan los artículos obligatorios a la venta y cualquier otro aspecto que afecte a la venta del producto, su calidad o seguridad alimentaria.

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.

El adjudicatario deberá permitir el acceso a sus instalaciones al personal designado por el HULP, para la realización de las funciones inspectoras, así como para el análisis de cualquier aspecto que la Dirección del HULP considere conveniente.

30. El HULP podrá solicitar la presencia del responsable de la empresa adjudicataria cuando resulte necesario siendo en tal caso su presencia y colaboración obligatoria.
31. Durante el periodo de ejecución del contrato, el HULP puede entrar en obras y por lo tanto puede haber zonas que se modifiquen, cambien, cierren o desaparezcan. El adjudicatario deberá adaptarse en todo momento a lo que la Dirección del Hospital le indique no pudiendo reclamar ningún tipo de compensación al respecto.



3.- GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS DISPENSADORAS.

1. El servicio de instalación y gestión de máquinas dispensadoras (vending) se prestará en el Hospital Universitario La Paz y en los Centros de Especialidades de, José Marva (C/ Bravo Murillo, 317) y Peña Grande (C/ Isla Cerdeña, 5)
2. Las máquinas y el equipamiento de recogida de residuos deberán estar instaladas en el plazo máximo de un mes desde la adjudicación del contrato.
3. 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
4. Las máquinas expendedoras que instale el adjudicatario deberán conseguir la mayor eficiencia de medios técnicos y humanos, así como un menor consumo energético, debiendo cumplir con la legislación y la normativa española y comunitaria vigente que les sea de aplicación. Si la Dirección del Hospital considera que alguna o algunas máquinas no se encuentra en buen estado de conservación, mantenimiento o imagen podrá solicitar la sustitución de la/s mismas, debiendo el adjudicatario sustituirla en un plazo de 7 días.
5. 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.
6. Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de selecciones para café (corto, largo, descafeinado, con leche, con y sin azúcar, etc.), así como té y chocolate, sus dosificaciones y marca comercial, se precisarán en la oferta de los licitadores.
7. Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos.
8. Las máquinas expendedoras deberán adaptarse a los espacios disponibles en el Hospital y no podrán tener un tamaño superior a los 105 cm de ancho
9. 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.
10. Los licitadores mantendrán la marca de los productos ofertados, no pudiendo efectuar cambios en los mismos sin autorización previa de la Dirección del HULP. El hospital podrá, a su criterio, limitar total o parcialmente la venta de determinados productos en función de sus características y adaptación a la venta en el Hospital.



11. El adjudicatario responderá del aprovisionamiento y buen estado de los productos que se expidan a través de las máquinas instaladas. La reposición de los productos será diaria, poniendo especial atención a la caducidad y a la temperatura.
12. En aquellos productos en los que el fabricante establezca límites de temperatura para su conservación, se llevará a cabo el control de la temperatura mediante un sistema de registro, que será obligatoriamente diario de lunes a domingo.
13. El adjudicatario realizará a su costa una verificación anual de los termómetros de las máquinas expendedoras en las que se expidan productos con restricciones de temperatura, y siempre que a criterio del hospital resulte necesario para asegurar el correcto control de la temperatura y comprobar su funcionamiento. Se realizará también una verificación inicial de los termómetros en todas las máquinas para comprobar su correcto funcionamiento en su puesta en uso, que se llevará a cabo en los primeros 15 días desde su instalación. Dichas verificaciones se realizarán con termómetro verificado. Se facilitará toda la documentación al respecto al hospital. El adjudicatario llevará a cabo a su costa los trabajos que resulten necesarios en aquellas máquinas que presenten diferencias superiores a 1 grado en la verificación para no superar esa diferencia.
14. La Dirección del HULP 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.
15. En la oferta de los licitadores se incluirá necesariamente productos de comercio justo (café, té, cacao, azúcar, etc.). La procedencia de estos productos se acreditará mediante las certificaciones correspondientes dentro del ámbito europeo y productos aptos para alergias y/o intolerancias alimentarias.
16. En las zonas infantiles del HULP se ofertarán productos saludables y especiales para niños. Los licitadores deberán de presentar propuesta de productos a incluir en las máquinas que se ubicarán en estas áreas. El servicio de Nutrición y Dietética podrá limitar total o parcialmente la venta de determinados artículos o tipos de artículos en función de su adecuación a la venta en las distintas áreas del hospital.
17. El adjudicatario realizará propuestas de cara a una mejor y mayor información de alérgenos de los productos que se expidan en sus máquinas para su implantación a su coste, previa autorización del hospital.
18. Todas las maquinas instaladas deberán contar con los productos ofertados por el licitador y autorizados por el Hospital.

La Direccion del HULP podrá seleccionar como obligatorios para la venta determinados artículos del total de los presentados por el licitador y las ubicaciones o máquinas en las que se expedirán.

La inclusión de nuevos productos (distintos a los ofertados) deberá contar con la autorización de la Direccion del Hospital.



En el caso de que la Dirección del HULP decida un cambio de ubicación de alguna máquina, será por cuenta de la empresa adjudicataria el traslado e instalación en la nueva ubicación.

19. Las máquinas instaladas deberán ser 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).
20. 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.
21. 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. Los licitadores deberán indicar el número y tipo de máquinas que instalarán en las distintas zonas del Hospital para la correcta prestación del servicio, así como la organización e imagen de las mismas (colores, mensajes, etc.).
22. 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.
23. Cualquier cambio en el número, 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 HULP.
24. 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 HULP.
25. Dentro del HULP se reservarán espacios para zonas de descanso del personal, y para zonas de espera de pacientes y usuarios. Los grupos de máquinas expendedoras que se encuentren en estas zonas deberán estar debidamente paneladas y encastradas en un conjunto en el que predomine la estética, funcionalidad y la integración con el entorno, a fin de conseguir una mejor atención a los trabajadores, pacientes y usuarios del centro. En la actualidad estos espacios son los que se detallan a continuación, sin perjuicio de que puedan ampliarse o disminuirse en el futuro:
 - Sala de descanso del personal o sala de Vending (sótano de H. de Traumatología).
 - Zonas de espera del Edificio de Consultas externas (plantas sótano, semisótano y baja).
 - Zona de espera del pasillo del H. General al H. de Traumatología (planta baja H. General).
 - Zona de espera del pasillo del H. General al pasillo del H. Infantil (planta baja del Hospital General).
 - Zona de espera de 1ª planta del H. Maternal.



- Zona de espera de Urgencias de H. General-Trauma, H. Maternal, y H. Infantil.
- Zona exterior de Urgencias de Hospital General Trauma.

Los licitadores, para estas zonas, realizarán propuestas de distribución de espacios, mobiliario, máquinas, decoración, etc.

Las propuestas del adjudicatario deberán ser aceptadas por la Dirección del HULP, la cual podrá exigir su cambio si no reúnen las características técnicas, ornamentales o de calidad adecuadas.

La mejora y remodelación de las zonas de descanso del personal y de espera de pacientes y usuarios serán por cuenta del adjudicatario, y se realizarán siempre de conformidad con la normativa vigente en cada momento.

A la finalización del contrato las remodelaciones realizadas por la empresa adjudicataria con motivo de la gestión del servicio pasarán a ser propiedad del HULP, así como el mobiliario que se haya destinado a estas zonas.

26. La zona de descanso del personal (Sótano de H. Traumatología) estará equipada necesariamente con máquinas expendedoras de agua, bebidas frías, calientes, frutas, productos saludables y de comercio justo, además de una fuente de agua, cuatro microondas y una salamandra para que el personal pueda calentar comida.

El adjudicatario asumirá los costes de conservación, sustitución y mantenimiento del equipamiento, mobiliario, instalaciones y decoración de este espacio. En el anexo correspondiente de este PPT se detalla plano de esta zona.

Además, será por su cuenta el servicio de desinsectación, desinfección y desratización (DDD) de esta zona, así como la limpieza de todo el local, incluyendo aseos, almacenes, luminarias, mobiliario, etc., la reposición del material de aseo (jabón, papel higiénico, secamanos o toallitas) y la recogida de residuos. Todo el material necesario para estas labores (bolsas, bayetas, cepillos, etc.) será por cuenta del adjudicatario. Los productos de limpieza y de DDD deberán contar con el visto bueno del servicio de Medicina Preventiva.

La zona de descanso de personal estará en todo momento limpia y recogida, por lo que el adjudicatario deberá destinar a esta zona, personal suficiente durante el tiempo que permanezca abierta para asegurar que está en unas correctas condiciones de limpieza y uso. También llevará a cabo en este espacio la atención al usuario, la resolución de incidencias, devoluciones de importes, etc. El adjudicatario deberá tener presencia mínima de personal en sala para los fines descritos anteriormente al menos de 8.00h a 18.30h de lunes a viernes no festivos.

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 HULP. 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 HULP, será por cuenta del adjudicatario.



En la zona de descanso de personal, y respecto de los servicios que en el mismo se presten, el adjudicatario vendrá obligado a tener un buzón de sugerencias a disposición de los trabajadores.

El adjudicatario dispone de un local anexo a esta sala utilizable como almacén para la prestación del servicio de vending y que aparece rotulado como “almacén vending” en el plano incluido en este PPT.

27. 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. El adjudicatario deberá habilitar un sistema para que los trabajadores puedan mantener y dar de alta sus tarjetas, sin coste alguno para el Hospital ni para los empleados y sin tener que dedicar personal del Hospital a estas tareas. Todo lo relacionado con los sistemas de pago será por cuenta del adjudicatario.
28. 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 y el mantenimiento de los mismos.
29. Los licitadores deberán presentar relación de productos a incluir en cada uno de los grupos objeto de licitación. Los productos ofertados para cada grupo tendrán un único precio que no podrá superar el precio máximo de licitación

GRUPOS
Grupo 1: Agua 0,5 lt
Grupo 2: Agua 1,5 lt
Grupo 3: Barritas
Grupo 4: Batidos
Grupo 5: Bebida isotónica y bebida de Te
Grupo 6: Bocadillos
Grupo 7: Bollería
Grupo 8: Café con o sin leche, cortado, descafeinado, te y chocolate
Grupo 9: Fruta
Grupo 10: Galletas
Grupo 11: Golosinas y Chicles
Grupo 12: Lácteos
Grupo 13: Refrescos cola, naranja, limón (LATA de 33cl)
Grupo 14: Sandwich especiales
Grupo 15: Sandwich clásico, brioche
Grupo 16: Snack Choco y tortitas
Grupo 17: Snack Salado
Grupo 18: Zumos
Grupo 19: Frutos secos crudos
Grupo 20: Fruta deshidratada



30. La oferta de los licitadores deberá contemplar necesariamente productos para cada uno de los grupos anteriores, identificando claramente los que serían de comercio justo y los aptos para alergias o intolerancias alimentarias.

Los trabajadores del HULP tendrán un descuento del 15% en relación a los precios adjudicados, que deberá ser realizado en todas las máquinas del Hospital.

El adjudicatario únicamente podrá vender artículos no incluidos en su oferta con la autorización de la Dirección del Hospital.

31. La empresa adjudicataria, deberá colaborar con el Hospital en programas medioambientales, de economía circular o de incentivación del reciclaje, en los que participe el Hospital por si mismo o en colaboración con otras empresas. En la actualidad el adjudicatario deberá de dar continuidad al proyecto Reciclos que el Hospital esta realizando con Ecoembes. En la actualidad el Hospital tiene instaladas tres máquinas de recogida de envases para su posterior reciclado y el adjudicatario deberá hacerse cargo en relación a estas máquinas: limpieza de las maquinas, recogida y traslado de residuos a los puntos que indique el hospital, gestión de incidencias y reposición y suministro de las bolsas de recogida.

32. Anualmente el adjudicatario hará una encuesta de satisfacción entre los usuarios. Los resultados serán comunicadas a la Direccion del Hospital.

33. La empresa adjudicataria entregará mensualmente en el Servicio de Hostelería del HULP 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.
- Relación de personal.
- Sugerencias de los usuarios.
- Incidencias y Reclamaciones de los usuarios.
- Registros de temperaturas de máquinas.
- Registros de mantenimiento de las máquinas e instalaciones.
- Registros de limpiezas y DDD realizados.
- Registros de cursos de formación realizados por sus trabajadores.
- Registros relacionados con la gestión ambiental.
- Resultados de encuestas de satisfacción realizadas.
- 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.



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.

Deberá atenerse, como mínimo, a lo especificado en este PPT, pudiendo mejorar dichos mínimos, debiendo indicarse claramente aquellos puntos que mejoren lo establecido en él.

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

1. Memoria de zonas de descanso de personal y salas de espera de pacientes y usuarios.

- Propuesta de remodelación, decoración, equipamiento, servicio, mobiliario, panelación, etc. de las zonas de descanso y de espera de pacientes y usuarios.

2. Memoria de equipamiento y mantenimiento de instalaciones y equipos

- Fichas técnicas de máquinas a instalar. incluyendo descripción, fotografías, dibujos, certificado de conformidad 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. Se indicara si las máquinas a instalar son nuevas.
- 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 numero de maquinas de los licitadores han de ser posibles y realizables.

3. Memoria de gestión y prestación del servicio.

- Trabajos de instalación y cronograma de ejecución de los trabajos de instalación de las máquinas expendedoras y del equipamiento para recogida de residuos.
- Planificación anual de limpiezas y sus frecuencias (interior, exterior y retirada para limpieza del espacio que ocupan las máquinas, de encastrados y de zonas de descanso).
- Material propuesto por el licitador para la correcta segregación de residuos tanto en las máquinas expendedoras como en las zonas de descanso de personal y de espera de pacientes y usuarios.



- Relación de los productos ofertados para cada uno de los siguientes grupos:

GRUPOS
Grupo 1: Agua 0,5 lt
Grupo 2: Agua 1,5 lt
Grupo 3: Barritas
Grupo 4: Batidos
Grupo 5: Bebida isotónica y bebida de Te
Grupo 6: Bocadillos
Grupo 7: Bollería
Grupo 8: Café con o sin leche, cortado, descafeinado, te y chocolate
Grupo 9: Fruta
Grupo 10: Galletas
Grupo 11: Golosinas y Chicles
Grupo 12: Lácteos
Grupo 13: Refrescos cola, naranja, limón (LATA de 33cl)
Grupo 14: Sandwich especiales
Grupo 15: Sandwich clásico, brioche
Grupo 16: Snack Choco y tortitas
Grupo 17: Snack Salado
Grupo 18: Zumos
Grupo 19: Frutos secos crudos
Grupo 20: Fruta deshidratada

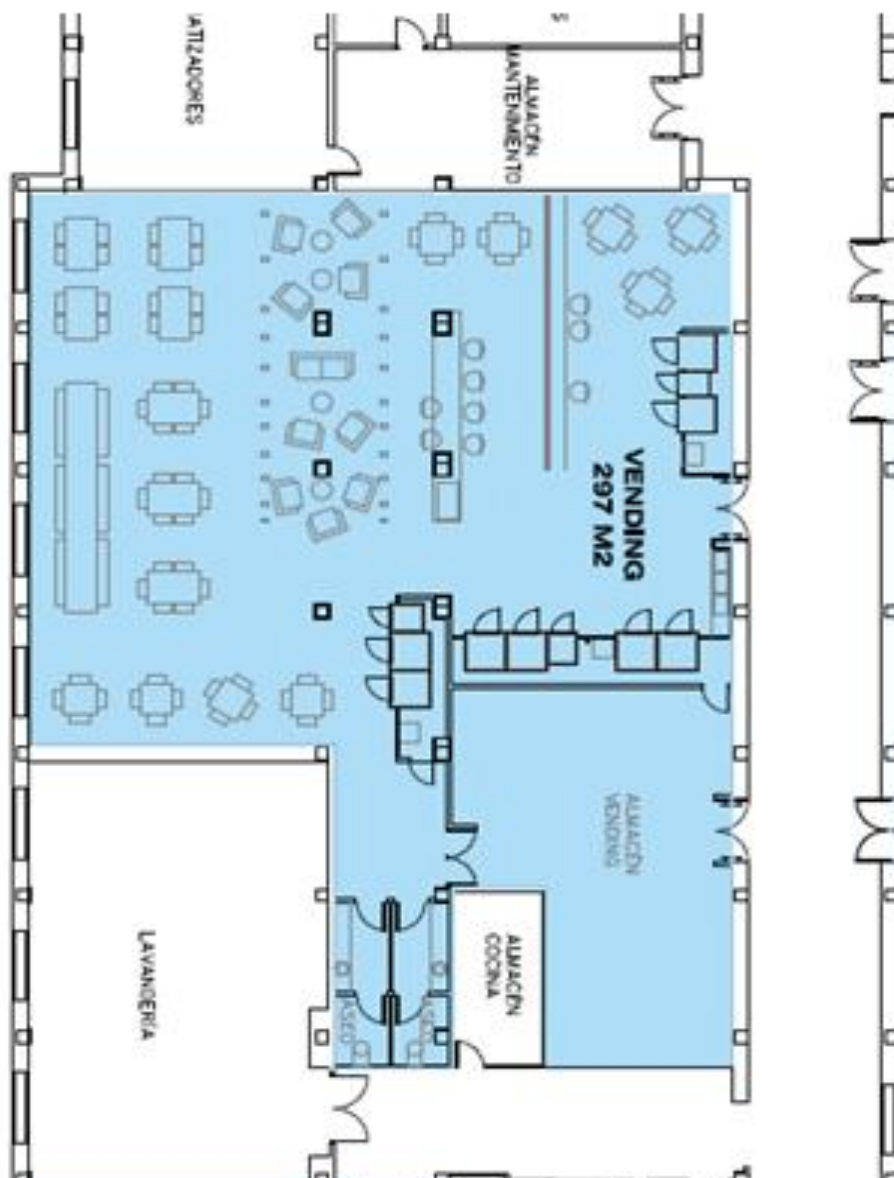
- Relación de productos de comercio justo y aptos para alergias y/o intolerancias alimentarias que se han incluido en los grupos anteriores.
- Para los productos de comercio justo, certificaciones correspondientes dentro del ámbito europeo
- Propuesta de panelación de las máquinas expendedoras con imagen o mensaje corporativo.
- Programa de limpieza de las máquinas expendedoras y de las zonas de descanso de personal.
- 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 expendedoras del HULP.
- Plan de Calidad de la empresa, en particular, en relación con la prestación de los servicios objeto del presente contrato.



- Programa de gestión ambiental
- Plan de desinfección, desinsectación y desratización (DDD) de la zona de descanso de personal, métodos empleados, frecuencias del tratamiento, registros profesionales de la empresa y del personal que vaya a prestar dicho servicio.

EL JEFE DE SERVICIO DE HOSTELERIA

ANEXO I. ESPACIO DESTINADO A ZONA DE DESCANSO DE PERSONAL (ZONA DE VENDING)



ANEXO II. DISTRIBUCION ACTUAL DE MAQUINAS EXPENDEADORAS.

LOC_MAQ	TIP_MAQ
AMB. BRAVO MURILLO	REFRESCOS
AMB. BRAVO MURILLO	CAFÉ
AMB. BRAVO MURILLO	AGUA
AMB. PEÑAGRANDE	REFR/AGUA
AMB. PEÑAGRANDE	CAFÉ
BQ - P1	REFR/AGUA
BQ - P1	CAFÉ
BQ - PB	REFR/AGUA
BQ - PB	SOLIDOS
BQ - PB	CAFÉ
DOCENCIA	REFR/AGUA
DOCENCIA	CAFÉ
EDIFICIO NORTE	SOLIDOS
EDIFICIO NORTE	CAFÉ
EDIFICIO NORTE	REFR/AGUA
HDD ONCOLOGICO	REFR/AGUA
HDD ONCOLOGICO	CAFÉ
HG - CONS. EXTERNAS P. B	AGUA
HG - CONS. EXTERNAS P. B	CAFÉ
HG - CONS. EXTERNAS P. B	SOLIDOS
HG - CONS. EXTERNAS P. B	REFRESCOS
HG - CONS. EXTERNAS P. S	SOLIDOS
HG - CONS. EXTERNAS P. S	CAFÉ
HG - CONS. EXTERNAS P. S	REFR/AGUA
HG - CONS. EXTERNAS P. SS Pas. HT	SOLIDOS
HG - CONS. EXTERNAS P. SS Pas. HT	REFRESCOS
HG - CONS. EXTERNAS P. SS Pas. HT	CAFÉ
HG - CONS. EXTERNAS P. SS Pas. HT	AGUA
HG - HALL	REFR/AGUA
HG - P 1 - Cardio	REFR/AGUA
HG - P 10	REFR/AGUA
HG - P 11	REFR/AGUA
HG - P 13	REFR/AGUA
HG - P 14	REFR/AGUA



HG - P 2	CAFÉ
HG - P 2	SOLIDOS
HG - P 2	REFR/AGUA
HG - P 3	CAFÉ
HG - P 3	SOLIDOS
HG - P 3	REFR/AGUA
HG - P 4	CAFÉ
HG - P 4	REFR/AGUA
HG - P 5	CAFÉ
HG - P 5	SOLIDOS
HG - P 5	REFR/AGUA
HG - P 6	SOLIDOS
HG - P 6	REFR/AGUA
HG - P 6	CAFÉ
HG - P 7	SOLIDOS
HG - P 7	CAFÉ
HG - P 7	REFR/AGUA
HG - P 8	REFR/AGUA
HG - P B - Triángulo cons. Ext.	SOLIDOS
HG - P B - Triángulo cons. Ext.	AGUA
HG - P B - Triángulo cons. Ext.	REFR/AGUA
HG - P B - Triángulo cons. Ext.	CAFÉ
HG - P S - ONCO	FRIIO
HG - P S - ONCO	AGUA
HG - URG. P. SS - CALLE	AGUA
HG - URG. P. SS - CALLE	SOLIDOS
HG - URG. P. SS - CALLE	CAFÉ
HG - URG. P. SS - CALLE	REFR/AGUA
HG - URG. P. SS - CALLE	CAFÉ
HG - URG. P. SS - CALLE	REFR/AGUA
HG - URG. CONS	REFR/AGUA
HG - URG. CONS	SOLIDOS
HG - URG. CONS	CAFÉ
HI - P 1	REFR/AGUA
HI - P 1	SOLIDOS
HI - P 1	CAFÉ
HI - P 2	REFR/AGUA
HI - P B	SOLIDOS
HI - P B	REFR/AGUA
HI - P B Pasillo HG HI	REFRESCOS
HI - P B Pasillo HG HI	SOLIDOS
HI - P B Pasillo HG HI	AGUA
HI - P B Pasillo HG HI	CAFÉ
HI - P SS ascensores patio	CAFÉ
HI - P SS ascensores patio	REFR/AGUA
HI - URGENCIAS INFANTIL	REFR/AGUA



HI - URGENCIAS INFANTIL	CAFÉ
HI - URGENCIAS INFANTIL	SOLIDOS
HM - P 1 DIRECCIÓN	CAFÉ
HM - P 1 DIRECCIÓN	SOLIDOS
HM - P 1 DIRECCIÓN	REFR/AGUA
HM - P 13	REFR/AGUA
HM - P 2 enlace	REFR/AGUA
HM - P 3	REFR/AGUA
HM - P 4	CAFÉ
HM - P 4	REFRESCOS
HM - P 4	SOLIDOS
HM - P 4	AGUA
HM - P 4 - Q	CAFÉ
HM - P 4 - Q	REFR/AGUA
HM - P B	REFR/AGUA
HM - URGENCIAS	REFRESCOS
HM - URGENCIAS	AGUA
HM - URGENCIAS	SOLIDOS
HM - URGENCIAS	CAFÉ
HM - URGENCIAS	AGUA
HT - P B	SOLIDOS
HT - P B	REFR/AGUA
HT - P B	CAFÉ
HT - URGENCIAS - Véstibulo	SOLIDOS
HT - URGENCIAS - Véstibulo	CAFÉ
HT - URGENCIAS - Véstibulo	AGUA
HT - URGENCIAS - Véstibulo	REFRESCOS
IDIPAZ	SOLIDOS
IDIPAZ	CAFÉ
INFORMÁTICA	CAFÉ
LABORATORIO	SOLIDOS
LABORATORIO	CAFÉ
RRHH - BIBLIOTECA	CAFÉ
RRHH - BIBLIOTECA	REFR/AGUA
SALA VENDING	ZUMOS
SALA VENDING	CAFÉ
SALA VENDING	CAFÉ XL
SALA VENDING	AGUA
SALA VENDING	SOLIDOS
SALA VENDING	AGUA
SALA VENDING	REFRESCOS
SALA VENDING	REFRESCOS

