

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE EXPLOTACIÓN Y GESTIÓN DE MAQUINAS PARA LA VENTA AUTOMÁTICA (“VENDING”) EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACIÓN ALCORCÓN (EXP PA CON 044/22)

INDICE

| | |
|---|----|
| 1. OBJETO DEL PROCEDIMIENTO..... | 2 |
| 2. CONTROL DE CALIDAD DEL SERVICIO. | 2 |
| 3. EJECUCION Y SUPERVISION DEL SERVICIO | 2 |
| 4. INDICADORES DE CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO | 3 |
| ANEXO I: CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO..... | 5 |
| A) PROPUESTA DE ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO. | 5 |
| B) DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A PRESTAR. | 5 |
| C) CONDICIONES DE PRESTACIÓN DE SERVICIO. | 6 |
| a) Calidad del Servicio prestado. | 6 |
| b) Personal. | 7 |
| c) Equipamiento. | 8 |
| d) Limpieza. | 8 |
| e) Uniformidad. | 8 |
| f) Residuos y Gestión Ambiental..... | 9 |
| g) Consumos. | 9 |
| ANEXO II. TARIFAS DE PRECIOS ACTUALES MAXIMOS: MÁQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA (VENDING) | 11 |
| ANEXO III. UBICACIONES MÁQUINAS VENTA AUTOMATICA (Máquinas Vending)..... | 14 |



1. OBJETO DEL PROCEDIMIENTO

El presente pliego de prescripciones técnicas (PPT, en adelante) tiene por objeto establecer las bases técnicas que deberán regir la contratación de la concesión del servicio de instalación, explotación y gestión de máquinas expendedores de bebidas y productos sólidos alimentarios en el Hospital Universitario Fundación Alcorcón (en adelante HOSPITAL).

Las condiciones que debe reunir la prestación de la explotación del servicio quedan descritas en el ANEXO I. Siempre se podrá ampliar el número de máquinas a instalar, pero en ningún caso este número debe ser menor que el mínimo descrito en el ANEXO I de este PPT. Se adjuntan también Anexo II (tarifas de precios) y Anexo III (relación de máquinas actuales).

2. CONTROL DE CALIDAD DEL SERVICIO.

La calificación de la calidad del servicio y el criterio de imposición de sanciones es exclusiva del HOSPITAL a través del órgano que tenga asignado tal fin. Para ello, el HOSPITAL goza de las más amplias facultades de comprobación del servicio, y de dirección e inspección. En consecuencia, la Dirección del HOSPITAL podrá imponer al adjudicatario la entrega de cuanta documentación estime oportuno, de todo orden en cuanto se refiera a la prestación del presente servicio.

El HOSPITAL, a través del responsable del contrato (en adelante RC) y con la asistencia de un representante del adjudicatario, practicará periódicamente un control de calidad, cuyos resultados se reflejarán por escrito en el informe correspondiente y del cual se entregará una copia al adjudicatario.

El HOSPITAL con el fin de garantizar el nivel de calidad del servicio, podrá encargar a empresas externas la realización de cuantas auditorías de calidad estime necesarias, como complemento a las realizadas de forma periódica señaladas en el punto anterior.

3. EJECUCION Y SUPERVISION DEL SERVICIO

El Hospital controlará y supervisará el servicio realizado por la empresa adjudicataria, con el fin de asegurar que se ejecute en todo momento conforme a las exigencias del presente Pliego y compromisos contractuales. Los indicadores de cumplimiento se indican a continuación y se remitirán mensualmente las incidencias ocurridas al representante de la empresa adjudicataria, para que realice las alegaciones que estime oportunas en su caso, antes de llevar a cabo las penalidades establecidas en los pliegos para los tipos de desviación indicados.



4. INDICADORES DE CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO

A) SITUACIONES CRÍTICAS DEL SERVICIO

| INDICADOR | VALOR ESTANDAR | DESVIACION | TIPO |
|--|---|--|-----------|
| No existen reclamaciones de pacientes, empleados y usuarios | Nº de Reclamaciones existentes que sean responsabilidad de la empresa 0 = 100% | Nº reclamaciones =1 al mes | LEVE |
| | | Nº reclamaciones = 2 al mes | GRAVE |
| | | Nº reclamaciones > 3 al mes | MUY GRAVE |
| No se producen intoxicaciones por los productos o alimentos distribuidos en las máquinas de venta automática | No se producen intoxicaciones por los productos o alimentos distribuidos en las máquinas de venta automática=100% | Se producen intoxicaciones por los productos o alimentos distribuidos en las máquinas de venta automática<100% | MUY GRAVE |

B) PROCEDIMIENTOS GENERALES

| INDICADOR | VALOR ESTANDAR | DESVIACION | TIPO |
|---|--|---|-------|
| El Servicio de Máquinas de Vending dispone de los productos(alimentos sólidos y líquidos) y los materiales necesarios para la prestación del servicio | El Servicio de Máquinas de Vending dispone de los productos (alimentos sólidos y líquidos) y los materiales necesarios =100% | < 100% | GRAVE |
| Reposición de productos dos veces al día. | Se reponen los productos en las máquinas de venta automáticas 2 veces al día | < 100% | GRAVE |
| La limpieza de las máquinas de venta automáticas es adecuada y se realiza con la periodicidad necesaria. | La limpieza de las máquinas de venta automáticas es adecuada y se realiza con la periodicidad necesaria La limpieza = 100% | La limpieza de las máquinas de venta automáticas no es adecuada y se realiza con la | GRAVE |



| | | | |
|--|--|--|-----------|
| | | periodicidad necesaria<100% | |
| Las cantidades y calidades de los productos depositados en las máquinas de venta automáticas son los estipulados | Las cantidades y calidades de los productos depositados en las máquinas de venta automática son los estipulados=100% | Las cantidades y calidades de los productos depositados en las máquinas de venta automáticas no son los estipulados<100% | GRAVE |
| Los precios de los productos no se incrementan | Los precios de los productos no se incrementan=100% | Los precios de los productos se incrementan sin la autorización de la Dirección<100% | MUY GRAVE |
| Reparación de las máquinas en caso de avería o reposición por obsolescencia o imposibilidad de reparación | La reparación o sustitución se hace en menos de 71 horas. | El tiempo de reparación o sustitución es mayor > 72 horas | GRAVE |

C) CALIDAD

| INDICADOR | VALOR ESTANDAR | DESVIACION | TIPO |
|---|---|------------|-------|
| El Personal de la empresa está Uniformado | Personal Uniformado/Total personas en servicio = 100% | < 100% | GRAVE |
| El Personal de la empresa está Identificado | Personal identificado/Total personas = 100% | < 100% | GRAVE |
| La empresa adjudicataria realiza controles higiénicos a los productos en su adquisición, almacenamiento, elaboración y distribución | La empresa realiza controles higiénicos y presentan informes de ellos= 100% | < 100% | GRAVE |



ANEXO I: CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

A) PROPUESTA DE ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO.

Incluirá la propuesta detallada de organización del servicio, indicando al menos los siguientes datos:

- Personal dedicado al Servicio.
- Protocolos de limpieza
- Horarios de reposición
- Sistema de funcionamiento.
- Cualquier otro aspecto que conforme la oferta presentada.

B) DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A PRESTAR.

Servicio de máquinas de venta automática (Vending).

- Se trata de dar servicio de máquinas de venta automática “vending” al conjunto de los visitantes y trabajadores del HOSPITAL.
- La distribución actual de las máquinas se adjunta en el Anexo III. Se deberá ofertar un número de máquinas al menos equivalente al actual (35), de ellas 14 son de bebidas calientes, 8 de bebidas frías, 7 de Sólidos y 6 Mixtas. Una vez puesto en funcionamiento el servicio, El HOSPITAL podrá solicitar la instalación de máquinas adicionales en puntos concretos, cuando así lo considere conveniente.
- Deberán ofertarse bebidas frías, bebidas calientes y sólidos. Será aceptable que, siempre que se dé un servicio adecuado, en los puntos de menor venta se utilicen máquinas mixtas de sólidos y bebidas frías.
- Las máquinas mixtas y de sólidos, deberán contar con opciones sin gluten y sin frutos secos. Se deberá informar visualmente de los alérgenos en los equipos, a ser posible en la propia máquina.
- Las máquinas de bebidas calientes, dispondrán de, al menos, ocho selecciones. Cinco para café, en todas sus variantes: corto, largo, cortado, con leche, vainilla, todos ellos con o sin azúcar y descafeinado. Así mismo poseerán las selecciones de té, leche y chocolate. Deberán contar con alguna selección de bebidas calientes gourmet. Todas las máquinas de bebidas calientes, deberán contar con una opción, en la que sea posible obtener bebida sin vaso. Todos los productos de las máquinas calientes deberán ser sin gluten para que no exista contaminación cruzada.
- Todas las cucharillas o palillos incluidos en las máquinas de bebidas caliente deberán ser de un material sostenible (no puede ser de plástico o similar).
- 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 33cl, en el caso de los refrescos y de diferentes capacidades



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

- El servicio incluye el suministro e instalación de las máquinas vending indicadas anteriormente, el mantenimiento, limpieza y reposición de las máquinas. Actualmente existen dos reposiciones diarias obligatorias, que se mantienen como tales. Todo por cuenta del adjudicatario.
- En los locales en los que existan varias máquinas instaladas juntas, deberá proponerse un sistema de “panelado” e integración de las mismas. Este sistema deberá contar con la aprobación expresa del HOSPITAL.
- Las máquinas vending que se instalen deberán disponer de lectores que sean compatibles con las tarjetas de identificación existentes en el HOSPITAL MIFARE 4K ISO CR-80 inteligente de proximidad 13,56 Mhz sin chip de contacto, magnética no programada de alta coercitividad., y deberán tener precios inferiores para el personal que para el público en general.
- Todas las máquinas deben funcionar con tarjeta de crédito.
- Las máquinas deben adaptar el etiquetado Reglamento (UE) N° 1169/2011 en relación a los alérgenos, que deben estar fácilmente identificados.

C) CONDICIONES DE PRESTACIÓN DE SERVICIO.

a) Calidad del Servicio prestado.

- Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que cumplir con la normativa legal vigente y en particular con el Código Alimentario Español.
- En todo momento, los servicios competentes del Hospital, podrán intervenir para comprobar si la cantidad y calidad de los alimentos servidos es la adecuada reservándose el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones. Así mismo, podrán efectuarse las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que se consideren convenientes, para detectar cualquier tipo de alteración.
- En los casos en los que se oferten marcas, el adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato, salvo que, junto a la marca, se indique la expresión o “similar”, en cuyo caso se obliga a servir la marca ofertada o una marca del mismo nivel de calidad que deberá contar con el Vº Bº de la dirección del HOSPITAL.
- En caso de avería de algunas 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.
- El adjudicatario estará obligado, a mantener los productos ofertados, durante la vigencia del contrato, salvo aceptación previa por parte del Responsable del contrato
- Devolución de dinero por fallos en la máquina, productos defectuosos o caducados, etc. Se deberá disponer de un procedimiento claro de devolución de dinero: Se realizará a través de cuenta bancaria o bizum.



- Programa de calidad:

Las empresas licitadoras presentarán en su oferta un plan de calidad del servicio prestado, en el que se detallarán los planes de acción relativos al menos a los siguientes parámetros:

- Limpieza de las máquinas Vending, así como de los espacios donde están instaladas
- Plan APPCC o de análisis de riesgos y control de puntos críticos, ya que el servicio es sometido periódicamente a inspecciones por parte de la Consejería de Sanidad. La no disponibilidad de este Plan supondrá la exclusión automática del licitador.
- Guías de prácticas correctas y cualesquiera otros planes o programas de calidad que estimen oportunos.
- Igualmente deberán presentar la documentación relativa a su posible acreditación en calidad.

b) Personal.

- A la firma del contrato, la firma adjudicataria deberá presentar a la Dirección del Hospital, la distribución del personal con los horarios, especificando número de personas por turnos y por categorías.
- El personal necesario para la prestación normal del Servicio, así como aquel otro que pueda tomar temporalmente para determinados casos, será contratado por el adjudicatario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos. Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y seguridad e higiene en el trabajo, referidas al propio personal a su cargo, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con el órgano contratante, ni exigirse a éste responsabilidades de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus empleados, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adopte se basen en el incumplimiento, interpretación o resolución del contrato.
- Para supervisar el servicio y servir de interlocutor con el Hospital el contratista designará un representante con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantas incidencias se produzcan en la prestación del Servicio.
- El contratista se responsabilizará del correcto comportamiento de su personal, en cuanto a atención al usuario, evitando discusiones, intemperancias, faltas o demoras del servicio, etc.
- Todo el personal de la empresa adjudicataria será sometido a reconocimiento médico periódico, reservándose el Hospital el derecho a exigir la prueba documental de los reconocimientos a que obligue la legislación vigente.
- Cada vez que acuda a reponer el personal técnico, se deberá fichar en el despacho del RC o lugar marcado por este.
- Todo cambio de personal se deberá informar al RC y se debe dar un número de teléfono del reponedor/técnico que le va a sustituir.



c) Equipamiento.

La reposición de máquinas y del material necesario para la prestación del servicio será por cuenta del adjudicatario.

Se exigirá por parte de la Dirección del Hospital, que las existencias sean las suficientes y adecuadas para el buen funcionamiento del servicio correspondiendo a la Dirección del Hospital la supervisión de la calidad de los productos propuestos.

El HOSPITAL se reserva la facultad de efectuar la reposición no llevada a cabo por el adjudicatario, a su cargo, deduciéndose de la siguiente factura que se presente al cobro, el importe a que dicha reposición ascienda.

El adjudicatario se compromete a mantener en perfectas condiciones los espacios donde se ubiquen las máquinas Vending

El mantenimiento tanto preventivo como correctivo de las máquinas de venta automática, será por cuenta del adjudicatario.

No se podrán realizar reformas ni añadir elementos a la estructura sin la autorización expresa de la Dirección del Centro. Las obras que se autoricen serán supervisadas en su proyecto y realización por el Servicio de Mantenimiento del Hospital, y quedarán en beneficio del Centro sin derecho alguno de indemnización ni compensación, incluso en caso de cancelación anticipada del contrato.

El adjudicatario en ningún caso tendrá o adquirirá derecho alguno sobre los locales ni instalaciones existentes, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato.

d) Limpieza.

- Deberá presentarse un programa de limpieza, que cumpla con la normativa vigente en esta materia, en el que se contemplarán los siguientes aspectos: Zonas donde están instaladas, máquinas vending e instalaciones incluidos en el programa, forma de actuación, periodicidad de la limpieza, etc.
- La limpieza de las máquinas de venta automática (vending), será responsabilidad del adjudicatario correspondiente, quién deberá mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de Hostelería y especialmente de un Hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectué la Dirección del HOSPITAL. Se establecerá un calendario de limpiezas, que debe ser aprobado por el RC.
- Todos los productos de limpieza necesarios serán por cuenta del adjudicatario y serán aprobados previamente por la Unidad de Medicina Preventiva del HOSPITAL; por ello presentarán sus fichas técnicas de cada producto
- Se realizará la desinsectación interior de las máquinas según normativa vigente.

e) Uniformidad.

- Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio durante las horas que realice su trabajo, debiendo ir provistos permanentemente de una placa de identificación colocada en un lugar visible.



- El adjudicatario velará por la correcta higiene de la uniformidad del personal.
- La uniformidad del personal debe contar con la conformidad expresa de la Dirección del HOSPITAL. El HOSPITAL se reserva la potestad de pedir a la empresa adjudicataria algún cambio en el tipo o en las características de la uniformidad, si así

f) Residuos y 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 en envases.
- La gestión y el coste de los residuos generados por la prestación del servicio (Residuos Urbanos, Clase I), residuos para reciclar: cartón/papel, etc. serán por cuenta del Adjudicatario y cumplirán la normativa vigente, así como lo establecido en el Hospital con el Sistema de Gestión ambiental implantado.

Será obligatorio aportar junto a cada apunto de máquinas de vending, unos cubos de basura, al menos con triple contenedor, para reciclado de papel, envases y orgánico.

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 residuos generados en la máquina reverse vending así como los envases vacíos contaminados de los productos de limpieza.

g) Consumos.

El Hospital facilitará al adjudicatario las acometidas de agua, electricidad, necesarias para el cumplimiento del servicio.

En algunas de las ubicaciones técnicas de las máquinas no se dispone de toma de agua, y deben funcionar con garrafa de agua, se indican en el anexo. Siempre cumpliendo la normativa vigente y según los requisitos del Inspección de Sanidad en el ámbito de Seguridad alimenticia.

D) MEMORIA TÉCNICA

Deberá aportarse una MEMORIA TÉCNICA (Sobre 2) en la que se desarrolle el contenido de las condiciones de prestación del servicio, reflejadas en los apartados anteriores, con todo el detalle que sea posible.

Esta MEMORIA TÉCNICA será la base documental sobre la que se emitirá el informe sobre los criterios de adjudicación basados en un juicio de valor.



CONFORME,

POR EL ADJUDICATARIO:
FECHA Y FIRMA

POR EL HOSPITAL,
FECHA Y FIRMA

Alcorcón, 7 de octubre de 2022

Fdo.

Fdo. Dr. Modoaldo Garrido Martín
Director Gerente

Fdo. D.Juan Carlos Alonso Punter
Director Econ.Fin. y SS.GG.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **089029105452958094035**

ANEXO II. TARIFAS DE PRECIOS ACTUALES MAXIMOS: MÁQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA (VENDING)

| PRODUCTOS EN MAQUINAS DE VENTA AUTOMATICA | | |
|---|--------------|---------------|
| HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACION ALCORCÓN | | |
| PRODUCTO | PVP (MONEDA) | PVP (TARJETA) |
| CAFÉ | | |
| Todas las Selecciones | 0,70 € | 0,45 € |
| REFRESCOS | | |
| TRINA NARANJA LATA 33 CL. | 1,05 € | 0,60 € |
| TRINA LIMON LATA 33 CL. | 1,05 € | 0,60 € |
| COCA-COLA LATA 33 CL. | 1,05 € | 0,60 € |
| COCA-COLA LIGHT LATA 33 CL. | 1,05 € | 0,60 € |
| AQUARIUS NARANJA LATA 33 CL. | 1,15 € | 0,70 € |
| COCACOLA ZERO LATA 33 CL. | 1,15 € | 0,70 € |
| AQUARIUS LIMON LATA 33 CL. | 1,15 € | 0,70 € |
| NESTEA LIMON LATA 33 CL. | 1,15 € | 0,70 € |
| AGUA FUENSANTA 500 CC | 0,65 € | 0,45 € |
| TRINA NARANJA MINI PET 275 ML. | 1,10 € | 0,75 € |
| SOLIDOS | | |
| PASCUAL SELECCION PIÑA | 1,10 € | 0,75 € |
| BIFRUTAS PASC.MEDIT S/AZUCAR | 1,10 € | 0,75 € |
| BIFRUTAS PASC.TROP S/AZUCAR | 1,10 € | 0,75 € |
| YOSPORT DE FRESA | 1,10 € | 0,75 € |
| COLA CAO ENERGY 200 CC | 1,10 € | 0,75 € |
| PASCUAL SOLO ZUMO NARANJA | 1,20 € | 0,80 € |
| PATATAS CONOS 3.D MATUTANO | 0,85 € | 0,65 € |
| PATATAS R.JAMON MATUTANO | 0,85 € | 0,65 € |
| CHETOS PANDILLA MATUTANO | 0,85 € | 0,65 € |
| DORITOS TEX-MEX MATUTANO | 0,85 € | 0,65 € |
| LAY'S MEDITERRANEA ARTESANA | 0,85 € | 0,65 € |
| LAY'S GOURMET MATUTANO | 0,85 € | 0,65 € |
| ALMENDRA MATUTANO | 0,95 € | 0,75 € |
| CHEETOS PELOTAZOS MATUTANO | 0,85 € | 0,65 € |
| PATATAS FRITAS AZUCENA | 0,95 € | 0,75 € |
| KASKY'S | 0,85 € | 0,65 € |
| CONCHAS | 0,65 € | 0,45 € |
| MIKADO POCKET LÚ 39 gr. | 1,10 € | 0,90 € |
| KIT-KAT | 0,95 € | 0,65 € |
| TWIX | 0,95 € | 0,65 € |



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **089029105452958094035**

| PRODUCTOS EN MÁQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA | | |
|---|--------------|---------------|
| HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACION ALCORCÓN | | |
| PRODUCTO | PVP (MONEDA) | PVP (TARJETA) |
| SÓLIDOS | | |
| M & M CACAHUETES | 0,95 € | 0,65 € |
| MILKA M-JOY | 1,05 € | 0,75 € |
| EMPANADA - L&M | 1,75 € | 1,35 € |
| CONCHAS | 0,65 € | 0,45 € |
| CIRCULO ROJO-4 UNID | 1,35 € | 1,05 € |
| VELARTE ARTESANA PIPAS | 0,85 € | 0,65 € |
| MINI NACKIS DE MAIZ | 0,90 € | 0,70 € |
| CROISSANT BANADO ARRUABARRENA | 1,05 € | 0,85 € |
| CORN U2 FACUNDO 40 GRS | 0,65 € | 0,45 € |
| PANTERA ROSA BIMBO | 0,90 € | 0,70 € |
| DONUTS GLASS - 1 UNID | 0,85 € | 0,65 € |
| KELLOGG'S ALL BRAN BIZCOCHO | 0,95 € | 0,75 € |
| KELLOGG'S SK RED FRUIT | 0,85 € | 0,65 € |
| PLUM-CAKES | 0,85 € | 0,65 € |
| TRIANGULO CREMA-CHOCO ARRUAB. | 0,85 € | 0,65 € |
| CAÑA CREMA-CHOCO ARRUABARRENA | 0,85 € | 0,65 € |
| PHOSKITOS | 0,90 € | 0,70 € |
| CACAHUETE FRIT RAVICH | 0,95 € | 0,75 € |
| MINI DIGESTIVE CHOCO | 0,85 € | 0,65 € |
| CHOCO BOM LECHE 100 GRS. | 0,85 € | 0,65 € |
| PASTILLAS CONTRA EL DOLOR AJENO | 1,00 € | 1,00 € |
| PALMERA CHOCOLATE BIMBO- MARTIN | 0,90 € | 0,70 € |
| SANDWICH GOURMET L&M | 1,75 € | 1,35 € |
| SANDWICH PAN NÓRDICO L&M | 1,75 € | 1,35 € |
| SANDWICH VARIOS L&M | 1,35 € | 0,95 € |
| ACTIMEL | 1,10 € | 0,75 € |
| KINDER BUENO | 1,15 € | 0,85 € |
| ENSALADA PIC-NIC | 2,30 € | 2,10 € |
| PORCIONES DE MANZANA | 1,00 € | 0,80 € |
| FAST FRUIT PIÑA | 1,20 € | 1,00 € |



| MÁQUINAS INSTALADAS EN ALMACÉN-VIGILANCIA-GERENCIA | | |
|--|--------------|---------------|
| PRODUCTO | PVP (MONEDA) | PVP (TARJETA) |
| CAFÉ | | |
| Todas las Selecciones | 0,45 € | 0,45 € |
| BOTES | | |
| AGUA FUENSANTA 500 CC | 0,45 € | 0,45 € |
| COCA-COLA LATA 33 CL. | 0,60 € | 0,60 € |
| COCA-COLA LIGHT LATA 33 CL. | 0,60 € | 0,60 € |
| AQUARIUS LIMON LATA 33 CL. | 0,70 € | 0,70 € |
| TRINA NARANJA LATA 33 CL. | 0,60 € | 0,60 € |
| SÓLIDOS | | |
| DORITOS TEX-MEX MATUTANO | 0,65 € | 0,65 € |
| PATATAS R.JAMON MATUTANO | 0,65 € | 0,65 € |
| LAY'S MEDITERRANEA ARTESANA | 0,65 € | 0,65 € |
| DORITOS TEX-MEX MATUTANO | 0,65 € | 0,65 € |
| KASKY'S | 0,65 € | 0,65 € |
| CAÑA CREMA-CHOCO ARRUBARRENA | 0,65 € | 0,65 € |
| CONCHAS | 0,45 € | 0,45 € |
| CORN U2 FACUNDO 40 GRS | 0,45 € | 0,45 € |
| SANDWICH VARIOS L&M | 0,95 € | 0,95 € |
| PASCUAL SOLO ZUMO NARANJA | 0,80 € | 0,80 € |
| PASCUAL SELECCION PIÑA | 0,75 € | 0,75 € |
| BIFRUTAS PASC.TROP S/AZUCAR | 0,75 € | 0,75 € |
| BIFRUTAS PASC.MEDIT S/AZUCAR | 0,75 € | 0,75 € |
| COLA CAO ENERGY 200 CC | 0,75 € | 0,75 € |
| KIT-KAT | 0,65 € | 0,65 € |
| MINI NACKIS DE MAIZ | 0,70 € | 0,70 € |
| KELLOGG'S ALL-BRAN BIZCOCHO | 0,75 € | 0,75 € |
| KELLOGG'S SK RED FRUIT | 0,65 € | 0,65 € |
| GALLETAS OREO IMPULSO | 0,65 € | 0,65 € |
| MILKA M-JOY | 0,75 € | 0,75 € |
| ALMENDRAS | 0,75 € | 0,75 € |
| MINICONCHAS DUO-CAO | 0,65 € | 0,65 € |
| EMPANADAS L&M | 1,35 € | 1,35 € |
| ORBIT GRAGEA MENTA | 0,65 € | 0,65 € |
| SANDWICH GOURMET L&M | 1,35 € | 1,35 € |
| SANDWICH PAN NÓRDICO L&M | 1,35 € | 1,35 € |
| FAST FRUIT PIÑA | 1,00 € | 1,00 € |



ANEXO III. UBICACIONES MÁQUINAS VENTA AUTOMÁTICA (Máquinas Vending)

| MÁQUINAS UBICADAS EN HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACIÓN ALCORCÓN | | |
|--|-------------------|---|
| Nº MÁQUINA | MODELO | UBICACIÓN |
| 1 | Bebidas Calientes | SALA DE ESPERA (HOSPITAL DE DÍA) |
| 2 | Bebidas frías | SALA DE ESPERA (HOSPITAL DE DÍA) |
| 3 | Alimentos | SALA DE ESPERA (HOSPITAL DE DÍA) |
| 4 | Bebidas Calientes | SALA DE ESPERA (BLOQUE OSTRETICIA) |
| 5 | Bebidas frías | SALA DE ESPERA (BLOQUE OSTRETICIA) |
| 6 | Alimentos | SALA DE ESPERA (BLOQUE OSTRETICIA) |
| 7 | Bebidas Calientes | SALA DE ESPERA (QUIRÓFANOS) |
| 8 | Bebidas frías | SALA DE ESPERA (QUIRÓFANOS) |
| 9 | Alimentos | SALA DE ESPERA (QUIRÓFANOS) |
| 10 | Bebidas Calientes | SALA DE ESPERA (HOSPITAL DE DÍA) MEDICINA |
| 11 | Bebidas frías | SALA DE ESPERA (HOSPITAL DE DÍA) MEDICINA |
| 12 | Alimentos | SALA DE ESPERA (HOSPITAL DE DÍA) MEDICINA |
| 13 | Bebidas Calientes | PLANTA SÓTANO (SEGURIDAD) |
| 14 | Bebidas Calientes | ADMISIÓN |
| 15 | Alimentos | SALA DE ESPERA (URGENCIAS) |
| 16 | Alimentos | SALA DE ESPERA (URGENCIAS) |
| 17 | Alimentos | SALA DE ESPERA (URGENCIAS) |
| 18 | Bebidas Calientes | SALA DE ESPERA (URGENCIAS) |
| 19 | Bebidas Calientes | LABORATORIOS |
| 20 | Bebidas Calientes | QUIRÓFANOS |
| 21 | Bebidas frías | QUIRÓFANOS |
| 22 | Alimentos | QUIRÓFANOS |



| MÁQUINAS UBICADAS EN HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACIÓN ALCORCÓN | | |
|--|-------------------|--|
| Nº MÁQUINA | MODELO | UBICACIÓN |
| 23 | Bebidas Calientes | LABORATORIOS |
| 24 | Bebidas frías | LABORATORIOS |
| 25 | Alimentos | LABORATORIOS |
| 26 | Mixta | ADMISIÓN |
| 27 | Mixta | SÓTANO (VIGILANCIA) |
| 28 | Mixta | SEGUNDA PLANTA (GERENCIA) |
| 29 | Mixta | ALMACENES |
| 30 | Bebidas Calientes | SEGUNDA PLANTA (GERENCIA) |
| 31 | Bebidas Calientes | PLANTA SEGUNDA :SALA ESPERA CONSULTAS EXTERNAS |
| 32 | Mixta | PLANTA SEGUNDA :SALA ESPERA CONSULTAS EXTERNAS |
| 33 | Bebidas Calientes | ALMACENES |
| 34 | Bebidas Calientes | IDEhA |
| 35 | Mixta | IDEhA |

