



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN
DEL SERVICIO DE BEBIDAS Y ALIMENTOS A DONANTES DE
SANGRE DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ.

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL CONTRATO.

Este contrato tiene por objeto el servicio de suministro mediante máquinas de vending del refrigerio a donantes de sangre y a pacientes a los que se les realicen sangrías terapéuticas.

2. INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y MANTENIMIENTO.

2.1. El adjudicatario, para el suministro de los alimentos y bebidas del refrigerio de donantes, deberá instalar en la unidad de Donantes de Sangre del Hospital Universitario La Paz, en la zona destinada a tal fin, tres máquinas dispensadoras:

- Una máquina de alimentos.
- Una máquina de bebidas frías
- Una máquina de bebidas calientes

Incluye también el panelado de las máquinas y la instalación del material propuesto por el licitador para la correcta segregación de residuos.

2.2. 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 y retirada, puesta en marcha, mantenimiento, reparaciones, conservación, limpieza, reclamaciones, recaudación, reposición y renovación de los productos a expedir, debiendo cumplir en todo momento la legislación que les sea de aplicación.

2.3. Las máquinas estarán destinadas a facilitar un soporte alimenticio gratuito a las personas que han donado sangre o a las que se les han realizado sangrías terapéuticas, por lo que deberán funcionar con algún elemento individualizado fácilmente transmisible (fichas, tarjetas, etc.) que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio. El licitador ofertará, al menos, los sistemas de entrega de productos en las máquinas mediante ficha y tarjeta simultáneamente. El hospital seleccionará los sistemas a utilizar de entre los ofertados, que podrán cambiarse a su criterio durante el desarrollo del contrato.

Los licitadores en la memoria técnica deberán detallar los métodos ofertados y como asegurarán la continuidad del servicio.

2.4. 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). En cualquier caso, deberán ajustarse al espacio destinado a este fin en la Unidad de Donantes de Sangre.

2.5. La instalación y puesta en funcionamiento de las maquinas se efectuará en un plazo no superior a siete días desde la firma del contrato. Los trabajos de instalación se realizarán bajo la supervisión y directrices del Servicio de Mantenimiento del Hospital.

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

2.7. 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 del Servicio de Mantenimiento del Hospital.

2.8. Las instalaciones, para el correcto uso de las máquinas expendedoras, deberán ser adecuadas 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.

2.9. En el caso de que la Dirección del Hospital decida un cambio de ubicación de las maquinas, será por cuenta de la empresa adjudicataria el traslado e instalación a la nueva ubicación sin coste para el hospital.

2.10. Una vez finalizado el contrato la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas expendedoras y su panelación en un plazo no superior a cinco 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 del Servicio de Mantenimiento del Hospital.

2.11. La máquina de bebidas frías dispondrá de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrá,

como mínimo, de seis canales de distribución independientes entre sí utilizables para botes de 33 cl, en el caso de los refrescos. La máquina de bebidas frías ofertará, al menos, agua y refrescos sabor cola, naranja y limón.

2.12. En las máquinas que contengan algún producto afectado por alguna restricción de temperatura para su conservación, se deberá implantar obligatoriamente un sistema de registro diario de temperaturas (lunes a domingo ambos incluidos) y mensualmente se facilitará copia del mismo al servicio de Hostelería. Dispondrán de un sistema de refrigeración hermético que permita regular la temperatura de los productos, los cuales se mantendrán cumpliendo las temperaturas conforme a la legislación vigente y las recomendaciones del fabricante.

2.13. El adjudicatario realizará anualmente una verificación de los sensores de temperatura de la totalidad de las máquinas que tengan productos afectados por condicionantes de temperatura para su correcta conservación. En los primeros 30 días naturales de contrato se realizará además una verificación inicial de estas máquinas y también siempre que se produzca un cambio o sustitución de máquina.

2.14. La máquina de bebidas calientes dispondrá de, al menos, ocho selecciones. Cinco para café, en todas sus variantes: corto con y sin azúcar, largo con y sin azúcar, cortado con y sin azúcar, con leche con y sin azúcar, descafeinado con o sin azúcar; así como las selecciones de té, leche y chocolate.

2.15. Las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, té y leche), así como la marca comercial, se precisarán en la oferta de los licitadores.

2.16. La empresa adjudicataria, durante toda la vigencia del contrato, está obligada a conservar en perfectas condiciones las máquinas expendedoras, siendo por su cuenta el mantenimiento preventivo, correctivo y el técnico legal.

2.17. En caso de avería de alguna de las máquinas, la empresa adjudicataria deberá repararla o, en su caso, reemplazarla en un plazo de tiempo que en ningún caso podrá superar las 24 horas.

2.18. La empresa adjudicataria deberá disponer de un sistema de aviso y reparación de averías y solución de incidencias de fácil acceso para el Hospital, y de respuesta inmediata.

En la oferta técnica se detallará dicho sistema, que en todo caso deberá garantizar la atención al usuario de forma permanente.

2.19. El adjudicatario será el encargado de la limpieza interior y exterior de las máquinas expendedoras. La limpieza será mínimo semanal y al menos con una periodicidad trimestral se moverán las máquinas 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 Hospital.

2.20. Las máquinas expendedoras deberán incorporar el equipamiento necesario para la recogida y segregación de los residuos generados (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.). Este equipamiento habrá de ser aprobado previamente por la Dirección del Hospital.

2.21. Cualquier cambio en el número de máquinas o en las características de las mismas, deberá ser autorizado previamente y de forma expresa por la Dirección del Hospital.

2.22. 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 Hospital.

2.23. El adjudicatario colaborará con la Unidad de Banco de Sangre y con la Dirección del Hospital en la celebración de los Maratones de Sangre que se celebran periódicamente (al menos una vez al año) mediante descuentos en los precios de los productos facturados. El adjudicatario aportará el equipamiento que resulte necesario para la conservación en condiciones de refrigeración de los alimentos y bebidas a suministrar a los participantes.

3. PRODUCTOS Y PRECIOS

3.1. Los productos a suministrar en las máquinas serán de primera calidad. No se podrán incorporar o quitar productos sin la autorización previa de la Dirección del Hospital.

3.2. 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.

3.3. Los licitadores en la memoria técnica deberán indicar claramente los productos ofertados a cada uno de los grupos que se detallan en el Anexo de este pliego, incluyendo ficha técnica de los mismos.

3.4. Los productos ofertados deberán pertenecer a alguna de las categorías que se detallan en el anexo del Pliego de Prescripciones Técnicas. El hospital seleccionará en cada momento los productos que deberán incluirse en las máquinas del total de productos ofertados por el licitador en su oferta.

3.5. El adjudicatario mantendrá las marcas ofertadas, no pudiendo efectuar cambios en las mismas sin autorización previa de la Dirección del Hospital.

3.6. La Dirección del HULP podrá decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de los alimentos y bebidas son las adecuadas.

3.7. El adjudicatario 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.

3.8. 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.

3.9. La Dirección del Hospital establecerá aquellos sistemas de control de calidad, incluidas auditorías, que considere adecuados. Dichas auditorías tendrán por objeto comprobar de manera periódica las condiciones de conservación, la calidad y la cantidad de los productos de las máquinas, funcionamiento de las máquinas, así como el cumplimiento de las normas sanitarias y de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario. Será obligatoria, cuando así lo requiera el hospital, la presencia de personal del adjudicatario, incluido el responsable y/o gestor del contrato.

3.10. El adjudicatario dispondrá de un termómetro verificado para inspecciones y auditorías del HULP. Entregará la documentación acreditativa al servicio de Hostelería incluyendo la documentación del patrón utilizado, que deberá renovarse anualmente.

3.11. El adjudicatario habrá de realizar la reposición de los productos a expender de forma que quede garantizada en todo momento la expedición de la totalidad de los mismos y el cumplimiento de las fechas de caducidad de los productos. Los licitadores deberán indicar en su memoria técnica la frecuencia y el sistema de reposición de las máquinas.

3.12. El adjudicatario responderá del buen estado de los productos que se expidan a través de las maquinas instaladas.

3.13. Los artículos y precios máximos de licitación son los que se detallan en el anexo de este Pliego de Prescripciones Técnicas.

3.14. El licitador ofertará obligatoriamente productos en los 10 grupos indicados en el anexo. Los artículos ofertados sólo podrán presentarse a un único grupo.

4. MEMORIA TECNICA DE ORGANIZACIÓN Y GESTION DEL SERVICIO

Las empresas licitadoras deberán presentar una Memoria Técnica en la que necesariamente deberán incluir los siguientes puntos:

- Fichas técnicas de máquinas a instalar: incluyendo descripción, fotografías, dibujos y folletos de las mismas. Se detallará la 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.
- Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- Programa de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de las máquinas expendedoras.
- Trabajos de instalación y cronograma de ejecución de los trabajos de instalación de las máquinas expendedoras.
- Material propuesto por el licitador para la correcta segregación de residuos.

- Relación y fichas técnicas de los productos ofertados a cada uno de los grupos que se detallan en el Anexo de este Pliego de Prescripciones Técnicas, incluyendo la documentación sanitaria actual de los mismos. Los productos ofertados deben de cumplir las condiciones que se detallan en el anexo del Pliego de Prescripciones Técnicas para cada grupo de artículos. Las fichas técnicas se entregarán agrupadas conforme a las categorías indicadas en el anexo. Deberán ofertarse artículos en todas las categorías.
- Marca comercial y dosificación de las bebidas calientes.
- Propuesta de panelación de las máquinas expendedoras con imagen o mensaje corporativo.
- Programa de limpieza de las máquinas expendedoras.
- Plan de reposición de las máquinas.
- Método a emplear para la prestación del refrigerio a donantes de sangre y a pacientes a los que se realicen sangrías terapéuticas, según se indica en el punto 2.3 del Pliego de Prescripciones Técnicas. Incluirá descripción de los sistemas propuestos para entrega de productos en las máquinas.
- Plan de Calidad de la empresa, en particular, en relación con la prestación de los servicios objeto del presente contrato.
- Propuesta de vasos y paletinas biodegradables de acuerdo a lo indicado en la condición especial de ejecución del contrato del pliego de cláusulas administrativas del procedimiento.
- Descripción del sistema de aviso y reparación de averías y solución de incidencias.

5. ABONO DEL SERVICIO

Mensualmente, la empresa adjudicataria presentará al Hospital Universitario la Paz una relación con el detalle de los alimentos y bebidas expendidas organizadas por los grupos

indicados en este pliego, a la que deberá prestar su conformidad un responsable del Banco de Sangre de Hospital.

Junto con la relación presentará en el servicio de Hostelería del HULP un informe en formato electrónico de la prestación del servicio objeto de este contrato en el que se deberá incluir la información que se detalla a continuación:

- Registro mensual de temperaturas
- Registros de limpieza
- Cualquier otra información solicitada por el Hospital en relación con el contrato.
- En el mes que corresponda, verificaciones anuales del sensor de temperatura de la máquina de sólidos y del termómetro utilizado para inspecciones y auditorías de HULP.

El abono mensual del servicio queda condicionado a la entrega previa de la documentación mensual solicitada en este apartado.

Madrid, 4 de abril de 2025

El jefe de servicio de Hostelería

ANEXO: ARTÍCULOS Y PRECIOS

GRUPOS DE PRODUCTOS	PRECIO MÁXIMO SIN IVA	IVA 10%	IVA 21%	PRECIO MÁXIMO DE LICITACIÓN IVA INCLUIDO
GRUPO 1: Snack dulce básico (con o sin chocolate): palmeras, bollería, galletas no dietéticas, chocolatinas, barritas y barquillos, y similares.	0,80	0,08		0,88
GRUPO 2: Snack dulce especial (no incluido en el grupo 1): galletas dietéticas, tortitas; barritas con: cereales, fibra, frutos secos o deshidratados, y similares.	0,95	0,095		1,045
GRUPO 3: Snack salado: palitos de pan, patatas fritas, aperitivos de maíz y similares.	0,90	0,09		0,99
GRUPO 4: Zumo Mini 20cl sin azúcar ni edulcorantes añadidos.	0,50	0,05		0,55
GRUPO 5: Zumos Bio	0,80		0,168	0,968
GRUPO 6: Refrescos con y sin gas (lata de 33cl) de cola, naranja y limón. Refrescos de té, isotónicos y similares (lata de 33cl).	0,90		0,189	1,089
GRUPO 7: Agua mineral (50 cl)	0,50	0,05		0,55
GRUPO 8: Café largo / corto / cortado/ con leche/ descafeinado/ te/ leche/ chocolate	0,60	0,06		0,66
GRUPO 9: Frutos secos sin sal añadida	1,00	0,10		1,10
GRUPO 10: Sándwich (pan blanco e integral) y alimentos no incluidos en el resto de los grupos que hayan sido específicamente elaborados para intolerancias o alergias alimentarias (por ejemplo: apto para celíacos, sin lactosa, etc.)	1,30	0,13		1,43

Notas:

- Los licitadores ofertarán un único precio para cada grupo de artículos.
- Los licitadores ofertarán un porcentaje de descuento único a aplicar a todos los precios ofertados de los grupos para los productos consumidos en los maratones de donación de sangre celebrados en el hospital.