

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁN PARA EL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS: INSTALACIÓN Y GESTIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTARIOS EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO PRÍNCIPE DE ASTURIAS Y CENTRO INTEGRAL DE DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO FRANCISCO DÍAZ.**

## **1.- OBJETO DEL CONTRATO**

El presente Pliego tiene por objeto establecer las bases técnicas que deberán regir la instalación y gestión de máquinas expendedoras de bebidas y productos sólidos alimentarios en el Hospital Universitario Príncipe de Asturias y en el Centro Integral de Diagnóstico y Tratamiento Francisco Díaz.

## **2.- PARTICULARIDADES TÉCNICAS**

**2.1.-** 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 sólidos
- Máquinas de zumo de naranja natural
- Máquinas mixtas.

Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de, al menos, ocho selecciones: para café, en todas sus variantes, té, leche y chocolate.

Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrán, como mínimo, de cinco canales de distribución independientes.

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. Las dosificaciones de las bebidas calientes así como la marca comercial se precisarán en la oferta.

Los licitadores incluirán en su oferta las fichas técnicas de los productos, y mantendrán la marca de los productos ofertados, no pudiendo efectuar cambios en los mismos sin autorización previa de la Dirección del Hospital

La reposición de los productos será diaria, poniendo especial cuidado en las fechas de caducidad de los productos sólidos y en el mantenimiento de la cadena de frío, para lo que se emplearán los recursos humanos y materiales necesarios.

La Dirección del Hospital 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 expendarán bebidas alcohólicas.

El adjudicatario responderá del mantenimiento y buen funcionamiento de las máquinas, limpieza de las mismas así como del buen estado de los alimentos líquidos y sólidos que se expidan.

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

**2.2.-** El número y distribución de las máquinas a instalar, así como su ubicación se reseñan en el **Anexo I** que acompaña a este Pliego.

Las características de las máquinas expendedoras deberán cumplir específicamente los requisitos que a continuación se detalla, lo que los licitadores deberán acreditar en su oferta:

**Máquinas expendedoras refrigeradas:**

Cumplimiento del Reglamento (UE) 2019/2024 de la Comisión, de 1 de octubre de 2019, por el que se establecen requisitos de diseño ecológico para los aparatos de refrigeración con función de venta directa con arreglo a la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo. Teniendo esta normativa en consideración, se exige para estos equipos:

- Certificación energética de nivel D o superior (A, B, C, D), establecida mediante ensayos de la norma EN 50597, incluyendo “Consumo de energía anual calculado (kWh)”, “Volumen neto del armario (litros)”, “Categoría declarada de la máquina expendedora”.

Cumplimiento de Reglamento (UE) 517/2014 DEL Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de abril de 2014 sobre los gases fluorados de efecto invernadero y por el que se deroga el Reglamento (CE) 842/2006. Según el cronograma establecido por este reglamento, se prohibió desde el 1 de enero del 2020 el uso de gases fluorados de efecto invernadero. Teniendo esta normativa en consideración, se exige para estos equipos:

- Especificaciones técnicas en las que se certifique el cumplimiento de la ausencia de gases fluorados, o especificaciones técnicas en las que se certifique que los gases fluorados contenidos sean de PCA (Potencial de Calentamiento Atmosférico) inferior a 150.

**Máquinas expendedoras de bebidas calientes:**

Cumplimiento de Protocolo de Medición de Energía, versión 3.1b para las máquinas de bebidas calientes de la EVA (“European Vending & Coffee Service Association”). Teniendo en cuenta las especificaciones de dicho protocolo vigente, se exige para estos equipos:

- Certificación energética B o superior (A+, A, B).

Para todas las máquinas se debe aportar certificación energética y consumo eléctrico, Marcado CE, superficie máxima a ocupar por cada máquina, y especificación sobre instalaciones eléctricas y de fontanería que sean requeridas en su caso.

En al menos el 50% de las máquinas expendedoras, deberá haber un mínimo del 50% de producto saludable: frutas, ensaladas, frutos secos, etc. en estas condiciones:

\* La porción envasada no debe contener más de 200 kcal, no debe contener ácidos grasos trans, el 30% como máximo de las kcal pueden proceder de los azúcares totales, y como máximo pueden contener 0.5 gramos de sal.

*(\*) En base a la Resolución 08 de febrero de 2019, de la Secretaría General de Sanidad y Consumo, por la que se publica el Convenio entre la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición y la Asociación Española de Distribuidores Automáticos, para el desarrollo de los acuerdos del plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2017-2020.*

El número de máquinas instaladas puede ser minorado o ampliado, previa autorización de la Dirección del Centro, repercutiendo proporcionalmente en el canon por consumo de fluidos.

**2.3.-** Todos los grupos de máquinas expendedoras estarán debidamente paneladas y deberán incorporar el equipamiento necesario para la recogida de residuos de manera diferenciada, en los que los usuarios puedan depositar los botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc. Todo ello conformará un conjunto en el que predomine la estética, funcionalidad y la integración en el entorno.

El modelo y diseño de este equipamiento deberá ser aprobado previamente por la Dirección del Hospital.

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.

Los precios aparecerán de manera clara y bien visible para el usuario.

En todas las máquinas aparecerá información de los alérgenos que pudieran contener los productos dispensados en las mismas.

Deberá haber un código QR en cada máquina con información al usuario de las características de cada uno de los productos tales como ingredientes, alérgenos, etc.

La información de precios y funcionamiento de las máquinas deberá estar reflejado en las mismas, de manera clara y visible para los usuarios.

Todas las máquinas tendrán lector de tarjeta compatible con la utilizada para identificación del personal del hospital, que permita el pago de los trabajadores con dicha tarjeta identificativa, mediante la cual se posibilitará el pago de los productos al precio diferenciado de personal. Deberá facilitar a su cargo tanto la aplicación de gestión como los usos, créditos o códigos necesarios para la función de carga de saldo de dichas tarjetas. En el caso de que fuera preciso realizar actuaciones individuales de activación sobre cada una de las tarjetas que en la actualidad disponen los trabajadores, el adjudicatario vendrá obligado a establecer un procedimiento ágil y sencillo, corriendo a su cargo cualquier coste económico que represente esta gestión.

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

Además en cada grupo de máquinas deberá haber al menos una que permita el pago con billetes.

La empresa adjudicataria señalará claramente en cada máquina el nombre de la empresa, el número de teléfono y domicilio, donde los usuarios puedan efectuar sus reclamaciones. Este número deberá ser gratuito y estar operativo todos los días de la semana 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.

El equipamiento y máquinas dispensadoras que instale el adjudicatario deberá incidir en una mayor eficiencia de medios técnicos y humanos, debiendo cumplir con la legislación y la normativa española y comunitaria vigente que les sea de aplicación.

Los envases y productos para el consumo deberán cumplir la reglamentación en materia de materiales en contacto con alimentos así como la normativa europea (DIRECTIVA UE 2109/9049) en la que se prohíben los plásticos de un solo uso.

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.

#### **2.4.- La instalación correrá a cargo de la empresa adjudicataria.**

La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas se efectuará en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato. A estos efectos, el licitador presentará un programa de trabajo que justifique la instalación en el plazo que se indique en la oferta técnica. Los trabajos de instalación se realizarán bajo la supervisión y directrices del servicio técnico del HUPA.

Corresponde a la empresa todos los trabajos necesarios para la instalación de las máquinas, conexión y modificación, en su caso, de las instalaciones necesarias (agua, electricidad, etc...)

Corresponderá a la empresa adjudicataria el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas expendedoras para conseguir su correcto funcionamiento. 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 24 horas.

Asimismo, corresponderá a la empresa adjudicataria la limpieza interior y exterior de las máquinas expendedoras y del conjunto panelado en el que se integren.

Durante la vigencia del contrato, el adjudicatario está obligado a la realización de todas las modificaciones en las instalaciones o máquinas para su adecuación a la normativa que, en cada momento, le sea de aplicación siendo por cuenta del mismo todos los costes que se deriven de las mismas.

Todos los trabajos de mantenimiento de las máquinas serán por cuenta del adjudicatario y serán efectuados por personal especializado que cuente con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión del servicio Técnico del HUPA.

El adjudicatario repondrá, a su cargo, todos aquellos elementos (grifos, enchufes, bombillas, etc) que se utilicen para el uso de las máquinas objeto del presente contrato, incluso en aquellos casos en que su desaparición o avería sea como consecuencia de robos, hurtos, vandalismo, etc, debiendo asumir los gastos de montaje e instalación, así como los gastos de albañilería, fontanería y/o electricidad necesarios.

Será por cuenta del adjudicatario la retirada de embalajes o cualquier otro residuo que se produzca en los locales y zonas del contrato, como consecuencia de instalación o mantenimiento de equipos e instalaciones, así como remodelaciones y reposición de producto.

El equipamiento y máquinas dispensadoras que instale el adjudicatario deberá incidir en una mayor eficiencia de medios técnicos y humanos, así como en un menor consumo energético, debiendo cumplir con la legislación y la normativa española y europea vigente que les sea de aplicación.

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

Una vez resuelto el contrato la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas expendedoras en un plazo no superior a quince días, corriendo por su cuenta los eventuales gastos que se requieran, así como el saneamiento de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas, dejando perfectamente limpios los espacios ocupados por las máquinas. Los trabajos de retirada se realizarán bajo la supervisión y directrices del Servicio técnico del Hospital.

### **3.- OTRAS OBLIGACIONES**

3.1 El adjudicatario deberá cumplir la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, o cualquier otra que les sea de aplicación o que 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, trazabilidad de productos, etc.

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.

**3.2.-** El personal de la empresa adjudicataria que preste sus servicios en el Hospital, deberá permanecer debidamente uniformado e identificado. Deberá cumplir todos los requisitos legales para el servicio a prestar: carnet manipulador de alimentos, etc...

Para la gestión y explotación de los servicios objeto del contrato, el adjudicatario designará una persona responsable o coordinadora del servicio, con experiencia en este tipo de servicio. Dicho representante, será el interlocutor único del adjudicatario con la Dirección del Hospital y con el responsable del contrato en el Hospital y realizará la coordinación y dirección técnica del presente contrato. El responsable deberá tener poderes suficientes para la toma de decisiones y para impartir las órdenes oportunas, estará dotado de un medio de localización permanente y no tendrá derecho de subrogación a la finalización del contrato. La Dirección del Hospital se reserva el derecho de rechazar, por razones justificadas, al representante del adjudicatario, obligándose éste a sustituirle en un plazo de siete días.

La empresa adjudicataria estará obligada a impartir los cursos y la formación necesaria a todo el personal en materia de manipulación de alimentos, análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC), así como de higiene y seguridad en el trabajo, de acuerdo con la normativa vigente.

El personal de la empresa adjudicataria no podrá realizar en el Hospital 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 Hospital.

El adjudicatario proveerá a su personal de gorros, guantes, mascarillas, EPIs y de cualquier otro elemento que precise para las tareas a realizar según se indique en su evaluación de riesgos y/o a criterio del HUPA.

**3.3.-** El adjudicatario no podrá ceder el contrato ni subcontratar con terceros la realización total o parcial del presente contrato.

**3.4.-** El personal que aporte o utilice el adjudicatario, no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Madrileño de la Salud, toda vez que depende única y exclusivamente del contratista, el cual tendrá todas las obligaciones y derechos inherentes a su calidad de empresario del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue sin que en ningún caso resulte responsable el Servicio Madrileño de Salud ni el Hospital Universitario "Príncipe de Asturias" de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.

**3.5.-** Será por cuenta del adjudicatario el **consumo de fluidos**: la energía eléctrica y agua consumida por las máquinas que instale.

**3.6.-** 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.

**3.7.-** La Dirección del Centro, por sí o por medio de las personas que designe, podrá realizar, en cualquier momento, la inspección de las instalaciones, el control de calidad, precio y oferta de los servicios. De las anomalías observadas se dará cuenta al adjudicatario para su subsanación inmediata.

El adjudicatario tendrá la obligación de realizar la coordinación de actividades empresariales con el Servicio de Prevención de riesgos Laborales del HUPA, según el procedimiento establecido al efecto

**3.8.-** La empresa adjudicataria deberá cumplir la normativa vigente en cada momento que les sea de aplicación para la realización del servicio e instalación de las máquinas. Asimismo, deberá estar en posesión del Número de Registro Sanitario correspondiente a la actividad a desarrollar.

**3.9.-** 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.

**3.10.-** La empresa adjudicataria entregará mensualmente en Servicios Generales del HUPA 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.
- Incidencia y reclamaciones de los usuarios.
- Registro de temperaturas de las máquinas.
- Registros de mantenimiento de las máquinas e instalaciones.
- Registro de limpiezas.
- Registros relacionados con la gestión ambiental.

**3.11.-** Si durante el período de vigencia del contrato el adjudicatario lanzase al mercado máquinas dispensadoras de mejores prestaciones que redunden en una mejora de la calidad prestada a los usuarios de las mismas, los nuevos equipos se instalarán en el HUPA previa aceptación de la Dirección.

**3.12.-** Durante la vigencia del contrato la empresa que resulte adjudicataria deberá instalar y suministrar sin cargo 1 máquina de bebidas calientes de dimensiones reducidas (1,65 cm alto x 0,50 cm ancho aprox.) y 1 fuente de agua de botellón, así como los productos expedidos por las mismas.

**3.13.-** La empresa adjudicataria deberá instalar 1 fuente de agua, conectada a red: en pasillo principal, zona C, de cada una de las plantas 2ª, 3ª, 4ª, 5ª y 6ª (5 fuentes en total) según las siguientes características:

- Para llenado de vaso o botella con agua de red.
- Accionamiento sin usar pulsador.

- Con filtros depuradores.

Durante la vigencia del contrato, la empresa adjudicataria se deberá hacer cargo del mantenimiento y limpieza de las fuentes instaladas, para tenerlas en perfectas condiciones de higiene y seguridad.

### 3.- PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO

El precio **máximo de venta (público y personal)** (precios con IVA) de los diferentes productos será:

TIPO PRODUCTO	CAPACIDAD	P.V.P. Público	Precio Personal
Bebidas calientes	12,5 cl.	0,80	0,50€
Bebidas calientes calidad superior(100% café arábica)	12,5 cl.	1,10 €	0,70€
Agua 1,5 litros	1,5 l.	1.25 €	1,05 €
Agua, 0,5 litros	0,5 l.	1,00 €	0,55 €
Refrescos	33 cl.	1,25 €	0,85 €
Aquarius y Nestea	33 cl.	1,35 €	1,05 €
Refrescos	0,5 l	1,80 €	1,35 €
Aquarius y Nestea	0,5 l	1,90 €	1,35 €
Zumo naranja natural	150 ml	1,60 €	1,25 €
Bio frutas y zumos	33 cl.	1,30 €	1,10€
Kit Kat, Twix y similar	40 gr	1,30€	1,05€
Bollería grande	80 gr	1,30 €	1,10 €
Bollería pequeña	40 gr	1,10 €	0,85€
Snacks patatas o similar	45 gr	1,30 €	1,10€
Sandwiches	130 gr	1,80 €	1,50 €
Empanadas	150 gr	1,80 €	1,60 €
Frutos secos	30 gr	1,20 €	1,00 €
Ensaladas	150 gr	2,10 €	1,80 €
Fruta natural	125 gr	1,20 €	1,00€
Productos Dietéticos	No se establecen precios máximos dado la heterogeneidad de este tipo de productos ya que se trata de sólidos y líquidos		

El licitador deberá presentar con la oferta económica los precios de todos los productos objeto de dispensación, incluidos los productos sólidos, dietéticos y saludables, que presente en su oferta.

Los precios de los productos establecidos en estos pliegos, tienen el carácter de máximos.

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

#### 4.- CANON

El adjudicatario deberá abonar en concepto de contraprestación, un **canon anual de explotación (IVA incluido)**, que deberá contemplarse en partida independiente y un importe por consumo de fluidos

El importe a satisfacer será de la siguiente forma:

- El **canon anual de explotación** se devengará mensualmente haciéndose efectivo dentro de los 15 primeros días de cada período. El canon mínimo anual será de 20.000 € (IVA Incluido). El oferente establecerá un porcentaje sobre la recaudación no inferior al 5%. El importe resultante no podrá ser menor que el canon mínimo establecido.

Mensualmente el adjudicatario adjuntará un informe detallado por ítems y valorado económicamente del total de las consumiciones de las máquinas expendedoras. Asimismo el adjudicatario facilitará al responsable del contrato o persona en quien delegue un acceso on-line, para la consulta de los datos de gestión de ventas e importes de recaudación mensuales de la empresa.

- El importe por **consumo de fluidos**: Correrá por cuenta del adjudicatario la energía eléctrica consumida por las máquinas que instale.

Por este concepto se fija la cantidad mensual de 1.000 euros ( IVA incluido) , que deberá liquidarse **trimestralmente**

#### 5.- INFRAESTRUCTURAS

La empresa adjudicataria deberá realizar una inversión en infraestructuras y equipamiento hospitalario que contribuya a mejorar la atención prestada a pacientes y usuarios del centro, siempre que la Dirección del centro las estime adecuadas a los fines institucionales. Los licitadores indicarán en su oferta económica el porcentaje sobre la recaudación destinado a tal fin no pudiendo ser menor del 35% y el importe resultante no podrá ser inferior a 135.000€ (IVA INCLUIDO) anuales.

Una vez realizadas las obras o equipamiento contemplados en el párrafo anterior, pasarán a ser propiedad del Hospital, debiendo aportar el adjudicatario una memoria justificativa de las mejoras realizadas detallando su importe, así como las facturas originales de las mismas, que serán revisadas por la Dirección del Hospital.

#### 6.- MEMORIA TECNICA

Las empresas licitadoras deberán elaborar una Memoria Técnica de Ejecución del Servicio en la que, como mínimo, deberá figurar:

1. Propuesta de máquinas y sus tipos por ubicaciones, así como cualquier otro equipamiento que se considere más idóneo para prestación del servicio. Deberá indicarse ficha técnica incluyendo marca, modelo, potencia y características más destacables de las máquinas, así como su antigüedad, que como máximo será de 5 años desde su fabricación, para lo que deberá presentar certificado. Se valorará especialmente la eficiencia energética de las máquinas ofertadas.
2. Modelo de fuente de agua y ficha técnica.
3. Modelos y características de envases (vasos, cucharillas, etc.)
4. Se realizará una propuesta de diseño y acabados, incluyendo la decoración y el mobiliario del entorno. Se valorará la clara identificación de precios y la adaptabilidad a personas con diversidad funcional.

5. Estudio, lo más detallado posible, de la realización del servicio, organización, reposiciones, programas de mantenimiento, limpieza y desinfección, controles de calidad, capacidad de respuesta y cualesquiera otros aspectos relacionados con la calidad y la mejora de las condiciones ambientales.
6. Programa de trabajo, junto con un cronograma, que justifique el plazo ofertado para la instalación de las máquinas.
7. Relación y ficha técnica de los productos ofertados en las máquinas dispensadoras incluyendo la documentación sanitaria actual de los mismos, así como la inclusión de productos aptos para alergias y/o intolerancias alimentarias. Deberán indicar también la dosificación de las bebidas calientes.
8. Certificaciones correspondientes al ámbito europeo relativas a los productos de comercio justo, que fomenten la responsabilidad social corporativa del HUPA y propuesta de productos saludables, de frutas frescas y ensaladas en las máquinas de vending.
9. Programa de limpieza de las máquinas dispensadoras. Fichas técnicas de los productos de limpieza.
10. Programa de limpieza y mantenimiento de las fuentes de agua.
11. Personal propuesto para la ejecución del contrato y persona o personas de contacto responsables del servicio, así como mecanismos de comunicación de incidencias.

## **7. COMPROMISO DE DEDICAR O ADSCRIBIR A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

Las empresas licitadoras deberán aportar el compromiso de dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios personales y materiales descritos en la memoria y revestirán la naturaleza de COMPROMISO DE ADSCRIPCIÓN, y gozarán del carácter de obligación esencial, siendo parte integrante del contrato que de la adjudicación de este expediente se derive.

## **8. PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL**

La empresa adjudicataria del contrato cumplirá en todo momento con la legislación medioambiental vigente relacionada con la prestación de sus servicios, no pudiendo eximirse de hacerlo por desconocimiento de la misma. Su personal estará debidamente formado en materia de buenas prácticas ambientales, especialmente en lo que a segregación y gestión de residuos se refiere (tanto peligrosos como no peligrosos). La empresa adjudicataria deberá aportar toda la documentación que evidencie el cumplimiento de lo anteriormente especificado.

En consonancia con la política ambiental del HUPA, la empresa adjudicataria incorporará las mejores técnicas disponibles para la prevención de la contaminación y minimizará los impactos que su actividad pueda producir en el entorno, ayudando así a hacer de éste un hospital sostenible medioambientalmente. Todo daño causado por un incidente ambiental debido a una mala práctica profesional durante la prestación de sus servicios deberá ser reparado por la empresa adjudicataria.

En el Hospital Universitario Príncipe de Asturias ocupa un lugar destacado la protección del Medio Ambiente que pasa a ser un importante objetivo más allá de la propia actividad. Por este motivo, es fundamental que las empresas que ofrecen productos y/o servicios adquieran el compromiso de prevenir y reducir los impactos ambientales con una actitud responsable frente al Medio Ambiente, por lo que la empresa debe firmar el compromiso medioambiental que se adjunta en el **Anexo II** de este pliego.

En Alcalá de Henares

Vº Bº Subdirectora de Gestión y Servicios Generales

RESPONSABLE DE SERVICIOS GENERALES



EL ADJUDICATARIO

**ANEXO I**  
**NÚMERO Y DISTRIBUCIÓN DE LAS MÁQUINAS**

<b>CENTRO</b>	<b>PLANTA</b>	<b>TIPO MÁQUINA</b>	<b>Nº</b>
CIDYT Francisco Díaz	Baja	Sólidos	1
	Baja	Líquidos	1
	Planta 1ª	Mixta de líquidos y sólidos	1
	Planta 1ª y Baja	Bebidas calientes	2
HUPA	Urgencias	Sólidos	1
	Urgencias	Líquidos	1
	Urgencias	Bebidas calientes	1
	Semisótano	Bebidas calientes	1
	Semisótano	Mixta de líquidos y sólidos	1
	Planta baja	Mixta de líquidos y sólidos	2
	Planta baja	Bebidas calientes	2
	Planta baja	Agua de 1,5l	1
	Planta baja	Zumo de naranja	1
	Planta 1ª	Bebidas calientes	2
		Mixta de líquidos y sólidos	2
	Planta 2ª	Bebidas calientes	1
		Mixta de líquidos y sólidos	1
	Planta 3ª	Bebidas calientes	1
		Mixta de líquidos y sólidos	1
	Planta 4ª	Bebidas calientes	1
		Mixta de líquidos y sólidos	1
	Planta 5ª	Bebidas calientes	1
		Mixta de líquidos y sólidos	1
	Planta 6ª	Bebidas calientes	1
		Mixta de líquidos y sólidos	1
<b>TOTAL</b>			<b>30</b>

DETALLE DEL NÚMERO DE MÁQUINAS POR TIPO	
MÁQUINAS DE BEBIDAS CALIENTES	13
MÁQUINAS DE LÍQUIDOS	2
MÁQUINAS DE SÓLIDOS	2
MÁQUINAS DE AGUA DE 1,5 L.	1
MÁQUINAS MISTAS DE LÍQUIDOS Y SÓLIDOS	11
MÁQUINAS DE ZUMO NATURAL DE NARANJA	1
	<b>30</b>

ANEXO II

Compromiso ambiental de proveedores y subcontratistas

Por el presente documento la empresa o entidad \_\_\_\_\_ para prestar sus servicios en el **Hospital Universitario Príncipe de Asturias**:

- Se compromete al cumplimiento de la legislación ambiental vigente, la Política Ambiental y las normas ambientales a las que el Hospital se adhiera voluntariamente, y los procedimientos e instrucciones de la Unidad de Gestión Ambiental del Hospital.
- Previamente al inicio de sus trabajos aportará a la Unidad de Gestión Ambiental una relación de los materiales y productos que va a utilizar y de los residuos que espera generar. Deberá recabar la autorización escrita de la Unidad de Gestión Ambiental para el inicio de los trabajos.
- Deberá presentar todos los registros necesarios que evidencien que la manipulación, almacenamiento y gestión de los residuos, así como los comportamientos asociados al control del ruido y de los vertidos, es correcta. Deberá recabar, como parte del cierre de los trabajos objeto del presente concurso, la firma de conformidad del Responsable de la Unidad de Gestión Ambiental.

El Hospital Universitario Príncipe de Asturias se reserva el derecho a solicitar al contratista evidencia sobre el cumplimiento de todos los requisitos indicados y de la adecuada formación del personal, y a repercutir al contratista el coste de reparación del daño derivado de un incidente ambiental causado por ellos.

Adicionalmente, la empresa o entidad \_\_\_\_\_ adquiere los siguientes compromisos ambientales:

- Informar de los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar durante su actividad.
- Segregar los residuos en origen y gestionarlos según la normativa en vigor priorizando la reutilización y el reciclado frente a la eliminación. Retirar y gestionar correctamente los residuos generados; en caso de depositarlos en los contenedores del Hospital, se realizará bajo el consentimiento del personal responsable de la contratación.
- Emplear equipos con marcado CE y con el mantenimiento preventivo adecuado, manteniendo las emisiones y ruidos dentro de los límites especificados en las características técnicas y normativa.
- Establecer todas las medidas al alcance para evitar vertidos y derrames. No verter productos químicos a la red de saneamiento y cumplir las especificaciones del fabricante en relación a la dosificación y empleo de los productos. Etiquetar correctamente todos los productos químicos que maneje. Realizar los trasvases necesarios en lugares protegidos y en caso de derrame, recogerlo con absorbentes y depositarlos en contenedores adecuados notificando el incidente.
- Consumir de forma responsable el agua, la energía y los recursos que se requieran para el desarrollo de los trabajos. Apagar los equipos siempre que su funcionamiento no sea necesario.

PROVEEDOR / CONTRATISTA Nombre empresa:

Nombre firmante y firma: