

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE SÓLIDOS Y LIQUIDOS EN DISTINTAS DEPENDENCIAS DEL HOSPITAL “J. M. MORALES MESEGUER” PERTENECIENTE AL ÁREA VI - VEGA MEDIA DEL SEGURA DEL SERVICIO MURCIANO DE SALUD.

1. OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del presente contrato es la instalación, conservación, mantenimiento, reposición y explotación de máquinas expendedoras de sólidos y líquidos, en diversas dependencias del Hospital “J. M. Morales Meseguer” perteneciente al Área VI - Vega Media del Segura.

La prestación se efectuará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulan en este pliego, en el pliego de cláusulas administrativas particulares, y toda la normativa legal de aplicación relativa a esta contratación, de los que se derivarán junto con la oferta y el contrato, los derechos y obligaciones de la partes.

2. CLASIFICACIÓN Y UBICACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

Los tipos de máquinas serán:

- a) De bebidas calientes, que deberán disponer, al menos de seis selecciones.
- b) De bebidas frías, que deberán disponer, al menos de cinco selecciones para agua y refrescos.
- c) De alimentos sólidos.

Las máquinas se instalarán en las dependencias del Hospital General Universitario “J. M. Morales Meseguer” perteneciente al Área VI - Vega Media del Segura, que se indican a continuación.

UBICACIÓN	TIPO		
	BEBIDAS CALIENTES	BEBIDAS FRÍAS	MEZCLA SÓLIDOS/FRIOS
URGENCIAS-EXTERIOR	1	2	1
URGENCIAS-SALA DE ESPERA			1
REHABILITACIÓN			1
7ª PLANTA	1		1
6ª PLANTA	1	1	1
5ª PLANTA		1	1
4ª PLANTA	1	1	1
3ª PLANTA		1	1
QUIRÓFANO 4ª PLANTA			1
QUIRÓFANO 2ª PLANTA			1
HDM	1		1
SUB-TOTAL	5	6	11
TOTAL	22		

Sin perjuicio de lo anterior, se podrá solicitar, la instalación en cualquier otra dependencia del hospital durante la vigencia del contrato. El adjudicatario se compromete, en caso de ser requerido por la Gerencia del Área, a suministrar en idénticas condiciones a las adjudicadas, cuantas máquinas expendedoras de sólidos y/o líquidos le sean solicitadas, siempre que el tiempo de permanencia de las mismas sea igual o superior a un año y no resulten manifiestamente improductivas.

Durante la vigencia del contrato, está prevista la realización de diversas obras en el hospital que puedan afectar a la ubicación de las máquinas. En caso de tener que cambiar de ubicación alguna máquina o máquinas se hará a cargo del contratista y en la ubicación que determine la Gerencia del Área.

3. MÁQUINAS.

3.1. Instalación y retirada.

La instalación de las máquinas será por cuenta del adjudicatario y se realizará en un plazo no superior a quince días desde la firma del contrato. Los trabajos de instalación se realizarán bajo supervisión y directrices del Servicio de Mantenimiento del Área.

Una vez instaladas las máquinas, se extenderá acta firmada por el responsable del Área y por el adjudicatario en la que se hará constar la denominación de las mismas y su ubicación, uniéndose mediante anexo al contrato.

Una vez resuelto el contrato, la empresa saliente deberá retirar las máquinas expendedoras y el mobiliario anexo a las máquinas, en un plazo no superior a quince días.

Los trabajos de retirada se realizarán bajo la supervisión y directrices del Servicio de Mantenimiento del Área, debiendo dejar las instalaciones en perfectas condiciones.

La Dirección del Área, no autorizará la instalación de máquinas de análoga naturaleza a las de este contrato, durante su duración, a personas naturales o jurídicas diferentes al contratista.

El número de máquinas instaladas podrá ser minorado o ampliado, previa autorización de la Dirección del Área, con los requisitos establecidos en la normativa contractual.

La empresa adjudicataria integrará, en la zona habilitada al efecto, cada máquina o grupo de máquinas en un mueble/módulo, siempre que la ubicación lo permita, que deberá poseer un contenedor con tapa y bolsa de basura, donde los usuarios podrán depositar los botes, vasos, cucharillas, etc. El modelo de contenedor deberá ser aprobado por la Dirección del Área, antes de su instalación. La empresa adjudicataria se hará cargo del vaciado de los contenedores con la frecuencia necesaria para evitar su completo llenado.

Tras la adjudicación y a la vista de las características técnicas de las máquinas expendedoras y accesorios que puedan llevar incorporados los muebles/módulos, se estimará un consumo medio de electricidad y agua, que será abonado por el adjudicatario mensualmente. La obligación del abono de dicho importe se incorporará como anexo al contrato.

3.2. Requisitos.

Las empresas deberán incluir en su oferta toda la información referente a las características técnicas, físicas y estéticas, tanto de las máquinas como de los muebles/módulos que las vayan a integrar y que determinen el aspecto de la zona de alimentación saludable.

Las máquinas mostrarán buena presencia, no presentando roturas, suciedad, pulsadores deteriorados, grafitis ni pintadas, garantizándose el buen estado de la máquina durante toda la duración del contrato.

Todas las máquinas deberán permitir la recuperación automática del importe introducido en el caso de no facilitarse el artículo solicitado.

En todas las máquinas deberá figurar con claridad cuáles son los productos que expenden, su precio, tipo de monedas u otro medio de pago que admiten, instrucciones para la obtención del producto deseado, datos de homologación del aparato e identidad del oferente, así como una dirección donde se atenderán las reclamaciones. Asimismo deberá figurar el número de teléfono donde los usuarios puedan efectuar sus reclamaciones, deberá establecerse mediante una línea gratuita. Las empresas licitadoras deberán aportar copia del contrato o en su defecto compromiso de realizarlo en un plazo no superior a 15 días en caso de ser adjudicatarios.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta técnica soluciones para la inclusión de un panel informativo, ya sea integrado en las máquinas o en los muebles/módulos, donde se señalará claramente:

- a) Que las máquinas pertenecen a la empresa contratista y su explotación es ajena al Área VI.
- b) En aquellos lugares donde no esté prevista alguno de los tipos de máquina objeto del contrato, la o las que se instalen, deberán indicar el lugar más próximo en que se encuentran.
- c) Otra información que la Dirección del Área VI indique.

Todas las características físicas como estéticas del panel informativo así como el formato del texto deberán ser aprobados por la Dirección del Área VI.

3.3. Responsabilidad.

El Área VI no tendrá ninguna obligación ni responsabilidad sobre las máquinas ni los muebles/módulos, que será, en todo caso y en exclusiva, del contratista.

Asimismo, el contratista será responsable de cualquier accidente o daño causado por las máquinas, salvo que éstos se produzcan por causas atribuibles a terceros.

El contratista se hará responsable del mantenimiento y buen funcionamiento de las máquinas instaladas y atenderá con un tiempo de respuesta máximo de 4 horas laborables, los avisos de averías que se le comuniquen.

El contratista se hará responsable de cualquier desperfecto que pueda ocasionar su personal en la manipulación y transporte de las máquinas, tanto sobre las propias máquinas o sobre los bienes muebles e inmuebles de la Gerencia del Área VI.

El contratista se obliga a poner en conocimiento de la Gerencia del Área VI, en el plazo máximo de 24 horas, cualquier anomalía que se produzca y en general, cualquier irregularidad del servicio que provoque daños materiales o personales.

El contratista responderá frente al comprador del cumplimiento de las obligaciones derivadas de la venta automática.

4. PRODUCTOS.

El Área VI Vega Media del Segura considera oportuno potenciar y favorecer el consumo de alimentos saludables y evitar el de determinados productos considerados no saludables. Así, todos los productos ofertados en las máquinas que se instalen, deberán cumplir las recomendaciones nutricionales indicadas, de modo que se promueva una alimentación saludable en el entorno hospitalario.

Las empresas licitadoras deberán presentar relación de productos indicando marca, componentes nutricionales y dosificación que se expedirán en las máquinas en caso de ser adjudicatarios, así como el número de canales de distribución que utilizarán en cada máquina por producto.

La empresa contratista será responsable del buen estado sanitario de los alimentos y bebidas que se expidan en sus máquinas. En su oferta indicará la frecuencia con que éstos serán renovados aunque no sean consumidos.

Los alimentos sólidos estarán debidamente envasados y etiquetados, de conformidad con la normativa específica vigente, indicándose en su envoltorio la composición de los mismos.

El precio y la calidad de cada producto serán idénticos en todas las ubicaciones. Los precios no podrán rebasar los establecidos en el Anexo I, salvo expresa autorización de la Dirección Gerencia del Área, por motivos justificados.

Además de los productos que se mencionan, el licitador podrá hacer una propuesta de otros productos también saludables que podría suministrar, adjuntado los listados de ingredientes y la información nutricional proporcionados por el fabricante, de cada alimento saludable ofertado.

Los licitadores podrán incluir en su oferta los siguientes productos:

- **Aguas envasadas**, en las variedades reconocidas por la legislación, sin agentes aromáticos ni edulcorantes.
- **Bebidas refrescantes** sin azúcares añadidos.

- **Leche** en cualquiera de sus variedades (entera, semidesnatada o desnatada) y formas de presentación que cumplan los requisitos nutricionales para grasas, azúcares, sal y valor energético.
- **Productos lácteos** (leches fermentadas, yogures, batidos de leche, etc.) elaborados a partir de leche entera, semi-desnatada o desnatada, que no contengan más de 12,3 g de azúcar/100 ml (4,8 g lactosa+ 7,5 g de azúcares añadidos) o 24,6 g de azúcar por envase de 200 ml (9,6 g de lactosa +15 g de azúcares añadidos) y que cumplan los criterios nutricionales.
- **Productos lácteos sin lactosa** para intolerantes a la lactosa, que cumplan los requisitos para grasas, azúcares, sal y valor energético.
- **Quesos**, con poco contenido en grasa, que no superen el límite establecido para la sal y que cumplan los requisitos nutricionales.
- **Frutas frescas** enteras o mínimamente procesadas que no contengan azúcares añadidos.
- **Zumos de fruta natural** que no contengan azúcares añadidos.
- **Bebidas mixtas de zumo y leche** siempre que cumplan los criterios nutricionales y que no tenga azúcares añadidos.
- **Ensaladas y verduras.**
- **Bebidas a base de hortalizas** que contengan, al menos un 50% de hortalizas, que no contengan azúcares añadidos y cumplan los requisitos nutricionales. (Gazpacho).
- **Barritas de cereales y cereales de desayuno** siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares, sal y contenido calórico de los requisitos nutricionales.
- **Barritas de cereales y cereales de desayuno sin gluten**, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares, sal y contenido calórico de los requisitos nutricionales.
- **Productos de panadería** (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- **Productos de panadería sin gluten** (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- **Frutos secos** tostados o naturales que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos, ni tostados con aceite, ni cobertura de cacao) y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido. Deberán presentarse en un tamaño de envase inferior a 30 g, adecuado para no exceder el valor energético máximo que en este caso podría llegar a 200 kilocalorías porque el exceso calórico se compensa con el perfil saludable de su composición.
- **Sándwiches**, siempre que cumplan los criterios nutricionales.
- **Bocadillos** preferiblemente elaborados con pan integral, con base vegetal, conservas de pescado o jamón bajo en sal, que cumplan los criterios nutricionales.
- **Bocadillos elaborados con pan exento de gluten**, aptos para personas con enfermedad celíaca y que cumplan los criterios nutricionales.
- **Bebidas calientes** (té, café, infusiones, con o sin leche y sin azúcares añadidos).
- **Chicles sin azúcar.**
- **Cualquier otro producto que cumpla con los criterios abajo establecidos.**

Los productos que se expidan en las máquinas estarán sometidos durante la duración del contrato a los siguientes requisitos nutricionales:

1.- Límites establecidos para el contenido de grasas, azúcares y sal, por porción envasada o comercializada:

- Valor energético máximo de 200 kcal.
- Como máximo un 35% de las kcal procederán de las grasas (equivale a un contenido de 7,8 g en una porción de 200 kcal). (1)
- Como máximo un 10% de las kcal procederán de las grasas saturadas (equivale a un contenido de 2,2 g en una porción de 200kcal). (1)
- Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
- Como máximo un 30% de las kcal procederán de los azúcares totales (equivale a un contenido de 15 g en una porción de 200 kcal). (2)
- Un máximo de 0,5 g de sal (0,2g de sodio).

(1) Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures, ni a los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos. En el caso de los frutos secos, esta excepción no les excluye de cumplir los criterios correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.

(2) Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas, enteras o mínimamente procesadas y los zumos de frutas que no contengan azúcares añadidos, ya que se trata de azúcares naturalmente presentes en los alimentos. En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.

2. Límites establecidos para el contenido de Energía, grasas, azúcares y sal, por contenido en 100 g ó 100 ml de producto.

	Contenido por 100g	Contenido por 100ml
Energía	<300 kcal	<75 kcal
Grasas Total	<10g	<2.5 g
Grasas saturadas+Trans	<1.5g	<0.75 g
Azúcares	<10g	<7.5 g
Sal/Sodio	<0.4g sal/160mg sodio	<0.25g/100mg sodio

Los productos, número de canales de distribución por producto y sus precios, no podrán ser modificados sin expresa autorización por parte de la Dirección del Área VI.

Solamente podrán ser modificados por parte de la empresa, y previa notificación a la Dirección del Área VI, aquellos productos que se sustituyan por otros de las mismas características, calidad y precio. Para ello deberán incluir en la notificación la relación de productos, indicando por qué otros han sido sustituidos.

En ninguna de las máquinas podrán ser expedidos productos que no sean objeto de este contrato, en especial bebidas alcohólicas y labores de tabaco. En todo caso los productos deberán cumplir lo establecido en cada momento por la normativa en materia de seguridad alimentaria y nutrición.

5. DEL PERSONAL

Para la realización de los trabajos que son objeto de este concurso, el adjudicatario deberá presentar relación del personal destinado a realizar la ejecución del contrato.

Como complemento a estos medios, los licitadores indicarán el organigrama de su empresa, resaltando la posibilidad y disponibilidad de sus cuadros técnicos para prestar asistencia técnica.

La empresa adjudicataria designará un responsable del contrato, que actuará como interlocutor ante el Área VI.

En su oferta, definirá claramente la organización que piensa poner en práctica para el mejor cumplimiento del servicio.

Cuando el referido personal no procediera con la debida corrección o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Dirección del Área VI podrá exigir a la empresa adjudicataria que sustituya al trabajador o trabajadores motivo del conflicto.

La empresa adjudicataria será responsable de los daños que el personal a su cargo pueda ocasionar en los locales, mobiliario, instalaciones o cualquier propiedad del Área VI.

El adjudicatario asegurará la continuidad de la prestación del servicio cubriendo en todo momento las ausencias de su personal, ya sea debido a contingencias de accidente de trabajo, enfermedad común, vacaciones, etc.

La empresa adjudicataria estará obligada a uniformar, por su cuenta, a todo el personal que utilice para la ejecución de los trabajos contratados, debiendo incorporar al mismo una placa de identificación colocada en lugar visible. El modelo y color de los uniformes será sometido previamente por el adjudicatario a la aprobación de la Dirección del Área VI.

El adjudicatario está obligado asimismo, a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo, atenerse a lo dispuesto en los convenios, en su caso, y velar por el cumplimiento de la legislación vigente en cada momento. El responsable del contrato podrá solicitar que acredite, en cualquier momento, que está al corriente en el pago de sus cotizaciones (Modelos TC1 y TC2).

6. EJECUCION Y CONTROL DEL SERVICIO

La empresa adjudicataria será responsable del servicio, ejerciendo la supervisión del mismo a través de su responsable o interlocutor.

Las empresas licitadoras deberán incluir obligatoriamente en su oferta técnica un “Plan de trabajo”, en el que indiquen la forma en la que realizarían el servicio en caso de ser adjudicatarios y deberá especificar, como mínimo, los siguientes aspectos:

- a) Cronograma de actuación.
- b) Metodología a utilizar en la reposición de productos, especificando su frecuencia y especialización del personal y cuidando especialmente la fecha de caducidad de los productos.
- c) Plan de limpieza, desinfección y desinsectación: especificando la frecuencia de limpieza tanto en el exterior como en el interior de las máquinas expendedoras y de los muebles/módulos, personal destinado a la limpieza, etc.

- d) Sistemas de conservación y mantenimiento de los muebles y las máquinas expendedoras.

Dicho **“Plan de trabajo”**, una vez adjudicado el contrato y tras su aprobación por el Área VI, se unirá como anexo al contrato.

Asimismo, la empresa adjudicataria deberá presentar en su oferta técnica modelo de **“Parte de control”**, en el que quedará reflejado:

- Distintivo de identificación de la máquina.
- Día y hora de la reposición.
- Estado de limpieza, tanto interior como exterior, indicando incidencias.
- Estado de conservación e incidencias sobre el mismo.

El modelo de **“Parte de control”** mencionado en el párrafo anterior, deberá ser consensado previamente con la Dirección del Área VI y a partir de su puesta en marcha por la empresa adjudicataria, deberá ser entregado al responsable que la Dirección determine y con la frecuencia que se establezca.

Con el fin de adecuar los productos existentes en las máquinas expendedoras a las necesidades de los usuarios, la Dirección podrá solicitar a la empresa adjudicataria información mensual sobre la actividad realizada, consumos de productos, etc.

7. PRESTACIONES COMPLEMENTARIAS

Se valorarán la mejora de confort hostelero, citando a modo de ejemplo: pintura, mobiliario, vinilos, información al consumidor sobre los productos saludables, elementos decorativos de las zonas adyacentes a las máquinas, accesibilidad de minusválidos, etc.

8. COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES

A fin de poder realizar la Coordinación de Actividades Empresariales conforme al R.D. 171/2004, de 30 de enero, que desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, la empresa adjudicataria, deberá ajustarse al procedimiento desarrollado por la Gerencia del Área VI, Servicio Murciano de Salud.

Para llevar a cabo el intercambio de información en materia de Coordinación de Actividades Empresariales, la empresa adjudicataria deberá, necesariamente y antes del inicio del contrato, ponerse en contacto con la Unidad de Coordinación de Actividades Empresariales, adscrita al Servicio de Ingeniería y Mantenimiento de la Gerencia del Área VI, a través del teléfono 968.36.09.22

La Unidad de Coordinación de Actividades Empresariales es la responsable de autorizar el acceso de los trabajadores de la empresa a los centros de trabajo de la Gerencia del Área VI, para ello, previamente al inicio de los trabajos se le dará acceso a la empresa adjudicataria como Usuario Web de la Plataforma de Coordinación de Actividades Empresariales, implantada en la Gerencia del Área VI. Desde ella la empresa podrá gestionar las altas de trabajadores, adjuntar la documentación solicitada en materia de Prevención de Riesgos Laborales, tener acceso a los documentos y manuales de información aportados por la Gerencia, etc. Tras ser validada por la Unidad de Coordinación de Actividades Empresariales la documentación aportada de los trabajadores dados de alta, la empresa podrá programar y realizar su trabajo.

9. MEDIO AMBIENTE

La empresa contratista responderá de cualquier incidente medioambiental por ella causado, librando al Área VI-Vega Media del Segura de cualquier responsabilidad sobre el mismo.

Para evitar tales incidentes, el contratista adoptará las medidas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes o no contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos, con extrema atención en la correcta gestión de los residuos peligrosos generados por su actividad, en las instalaciones del contratista.

La empresa contratada adoptará las medidas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión de residuos no peligrosos que genere su actividad.

Será responsabilidad de la empresa contratista la correcta segregación y gestión de los residuos derivados de su actividad.

El contratista adoptará las medidas oportunas, para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental vigente que sea de aplicación al trabajo realizado, servicio prestado y materiales entregados.

La empresa contratista deberá suministrar información inmediata al contratante o a la autoridad competente sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso de la ejecución del contrato que se le adjudique.

En particular, el contratista se compromete debiendo acreditarlo en caso de que así sea solicitado por el responsable del contrato designado por el órgano de contratación, para la consecución de una buena gestión medioambiental a la limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras, chatarra y todo tipo de residuos generados por su actividad.

Murcia a 4 de mayo de 2018

Jefe de Grupo de Hostelería

Fernando José Baviera Serrano



ANEXO I
PRECIOS MÁXIMOSⁱ

PRODUCTOS	CON IVA
-----------	---------

BEBIDAS CALIENTES

Café Express	0,75
Café Largo	0,75
Descafeinado Solo	0,75
Leche	0,75
Leche, productos lácteos sin lactosa	0,75
Producto lácteos (leches fermentadas, yogures, batidos)	1,15
Infusión, té al limón	0,75
Cortado	0,75
Café con Leche	0,90
Café Capuchino	0,75
Leche Chocolateada	0,80

AGUAS Y RESFRESCOS

Agua botella de 500 cc.	0,80
Agua botella de 1,5 lts.	1,05
Refresco	1,05

ZUMOS Y BATIDOS

Bebida mixta de zumo y leche	1,50
Zumo de fruta natural	1,50
Bebida a base de hortalizas	1,50
Batido	1,00

SÓLIDOS

Fruta fresca	1,00
Barrita de cereales	1,20
Frutos secos	1,20
Sándwich	1,50
Bocadillo	1,50

ⁱ En cada uno de los apartados no se admitirá ningún producto cuyo precio se superior al del mayor precio de los indicados.

-
- a. **Productos ofertados.** Hasta 15 puntos)
- Calidad (hasta 9 puntos)
 - Variedad (hasta 5 puntos)
 - Productos procedentes de Comercio Justo (hasta 1 punto)
- b. **Memoria del equipamiento propuesto,** se valorará estudio de la propuesta de integración de los muebles/módulos en las distintas ubicaciones del Hospital que lo permitan, así como medidas de confort hostelero (mobiliario, vinilos, información sobre productos saludables, accesibilidad, etc.) (Hasta 10 puntos)
- c. **Plan de Trabajo.** Hasta 7 puntos
- Reposición (hasta 3 puntos), se valorará la adaptación a las necesidades y características del centro, el aumento de las frecuencias sobre las exigidas, la existencia de un responsable que controle la prestación y actúe como interlocutor ante el Área VI, la cobertura ante situaciones imprevistas o excepcionales, etc.
 - Plan de Limpieza y DDD. (Hasta 2 puntos)
 - Sistema de conservación y mantenimiento, partes de control. (Hasta 2 puntos)
- d. **Medidas medioambientales.** Hasta 3 puntos
- Se valorará un Plan de Gestión de Residuos