Pliego de prescripciones técnicas para la Autorización del uso privativo de dominio público para la instalación, mantenimiento y explotación de máquinas vending para el Hospital de Alta Resolución La Janda, dependiente de la Agencia Pública Empresarial Sanitaria Bajo Guadalquivir.

1. OBJETO

El presente pliego tiene por objeto la definición de las condiciones técnicas que van a regir la autorización del uso privativo de dominio público para la instalación, mantenimiento y explotación de máquinas expendedoras de productos diversos (bebidas, snacks, comidas preparadas y otros) en el Hospital de Alta Resolución La Janda, dependiente de la Agencia Pública Empresarial Sanitaria Bajo Guadalquivir, incluyendo específicamente el servicio de mantenimiento y reparación de dichas máquinas y la periódica reposición de los productos a expender.

2. CONTENIDO

La empresa adjudicataria instalará máquinas expendedoras automáticas de los siguientes productos en cantidad suficiente para proporcionar un completo y eficaz servicio:

- Bebidas calientes.
- Bebidas frías.
- Frutas.
- Frutos secos.
- Snacks.
- Bocadillos/sándwiches.
- Preparados lácteos.
- Otros productos.

Los productos puestos a la venta en estas máquinas podrán ser de comercio normal o también de comercio justo. Se valorará positivamente la aportación de **café de comercio justo**, así como de otros productos de comercio justo que indique el licitador en su oferta, como por ejemplo chocolate, té, azúcar, etc. **Esta información se aportará en la documentación correspondiente a criterios que dependen de fórmulas.**

Se valorará igualmente de manera positiva que las máquinas destinadas a alimentos sólidos, zumos u otros preparados lácteos incluyan **productos considerados saludables** para la alimentación, de acuerdo con los siguientes requisitos:

- Bocadillos/sándwiches, cuando sean a base de componentes de origen vegetal, jamón o conservas de pescado, sin salsa que contenga aditivos.
- Fruta fresca, snacks de frutas sin aditivos ni conservantes, conservas tipo melocotón en almíbar o piña en su jugo, etc.
- Frutos secos, sin cobertura de cacao, azúcares u otros ingredientes que las conviertan en golosina.
- Bebidas frías, si corresponden con agua, gazpacho, smoothies o zumos de frutas 100%.
- Productos lácteos como yogures, preparados lácteos con un leve tratamiento térmico.
- Otros productos como barritas dietéticas de cereales, tortitas de arroz, paquetes de galletas dietéticas, integrales, sin cacao u azúcares u otros ingredientes que las conviertan en golosinas, etc.

Será obligatorio que estas máquinas incluyan además **alimentos aptos para celíacos** (ausencia de gluten) **y sin lactosa**, valorándose positivamente el número y variabilidad de este tipo de productos.

Para las máquinas de bebidas frías se valorará positivamente el aporte de refrescos de **bajo contenido en azúcares**.

Del listado de precios propuesto para los productos ofertados (exceptuando agua 1,5 l, refresco 0,33 l y café), se valorará positivamente la competitividad y adecuación a los precios de mercado y su relación con la calidad del producto.

3. OFERTA TÉCNICA

Las empresas licitadoras deberán presentar una memoria técnica, paginada, en la que describan su oferta técnica. La memoria deberá estar estructurada según los apartados y en el mismo orden en que se indican a continuación.

3.1. Productos saludables y/o libres de gluten o lactosa, locales y de la comarca

3.1.1. Identificación de productos

En la oferta técnica, la empresa licitadora determinará la relación completa de productos a proporcionar en las máquinas expendedoras, indicando si se trata de producto saludable (según las características indicadas en el apartado anterior), apto para celíacos, sin lactosa y/o refresco con bajo contenido en azúcar e indicando el importe propuesto para cada artículo (**el importe para agua 1,5 l, refresco 0,33 l y café** se aportará en la documentación correspondiente a criterios que dependen de fórmulas), presentando dicha información conforme la siguiente tabla:

PRODUCTO	IMPORTE UNITARIO (IVA INCLUIDO) **(No incluir importe para agua 1,5 l, refresco 0,33 l y café)**	SALUDABLE (Sí/No)	APTO PARA CELÍACO (Sí/No)	SIN LACTOSA (Sí/No)	REFRESCO BAJO CONTENIDO EN AZÚCAR (Sí/No)

Adicionalmente podrá aportarse cuanta documentación se estime oportuna vinculada con los productos que se relacionen. Los productos ofertados deberán cumplir las reglamentaciones técnico-sanitarias y toda aquella normativa que le sea de aplicación.

Se valorará positivamente que:

- La totalidad de los productos sólidos presentados sean saludables, salvo que se definan como libres de gluten o lactosa.
- Los productos ofertados sean locales o de la comarca donde se ubica el centro.

3.1.2. Información sobre las características de los productos

La empresa adjudicataria deberá identificar en las máquinas expendedoras aquellos productos considerados como saludables, aptos para celíacos, sin lactosa, refrescos de bajo contenido en azúcar y productos de comercio justo o con certificado sostenible, con el fin último de que el usuario identifique estos productos con facilidad. Por ello, en la memoria técnica las empresas licitadoras deberán describir su propuesta para dar cumplimiento a este requisito.

Se valorará positivamente las medidas que proponga la empresa licitadora para divulgar entre los consumidores información relativa a este tipo de productos y certificaciones asociadas (trípticos, folletos, carteles, etc.)

Las propuestas de identificación e información sobre este tipo de productos de la empresa finalmente adjudicataria deberán ser previamente aprobadas o en su caso consensuadas con la Agencia Sanitaria antes de su implantación.

3.2. Máquinas, mantenimiento y reposición

3.2.1. Máquinas

La empresa licitadora, en su oferta técnica, determinará el número de máquinas automáticas que vaya a instalar en el centro, así como el modelo de las mismas, según la siguiente tabla:

HOSPITAL:			
TIPO DE MÁQUINA	NÚMERO TOTAL	MODELO	AÑO DE FABRICACIÓN
Snacks/Sandwich			
Bebidas calientes			
Bebidas frías			
Otras (especificar)			

La ubicación y número de máquinas mínimas inicialmente prevista será la siguiente:

Rehabilitación	Máquina bebidas frías (incluyendo agua 1,5 l) Máquina bebidas calientes
Urgencias.	Máquina bebidas frías (incluyendo agua). Máquina bebidas calientes. Máquina snacks, zumos, etc.

Esta dotación de máquinas podrá modificarse a lo largo de la prestación del servicio, en base a nuevas necesidades que puedan plantearse o datos de ventas de las mismas, siempre de acuerdo con lo que desde la Agencia Sanitaria se determine. El abono mensual que realice la empresa adjudicataria tendrá en consideración el número de máquinas instaladas.

No obstante lo anterior, la oferta del licitador podrá incluir un número de máquinas superior al indicado, debiendo señalar el tipo y ubicación prevista para cada máquina adicional a instalar.

Se aportará cuanta documentación se estime oportuna relacionada con las características, funciones y diseño de las máquinas expendedoras.

Entre otros aspectos, se valorará en este apartado:

- Dimensiones y diseño de las máquinas, valorándose positivamente aquellas de menor tamaño que muestren uniformidad o se ubiquen en un único panel, así como aquellas con diseños que prevengan el riesgo de contaminación de los productos a suministrar.
- Consumo energético y de agua, valorándose positivamente aquellas de menor consumo siempre que se presente la correspondiente clasificación.
- Potencial emisión a la atmósfera de las máquinas, valorándose que los gases refrigerantes de las mismas, cuando sea el caso, no dañen la capa de ozono de la atmósfera.
- Antigüedad de las máquinas a instalar, debiéndose especificar fecha de fabricación y, de estar en uso, de su primera puesta en servicio. Se valorará el número de máquinas a estrenar y aquéllas de menor antigüedad.

3.2.2. Mantenimiento

Las máquinas expendedoras han de ser conformes con la normativa de aplicación y no entrañar ningún riesgo por un mal estado de conservación o instalación.

Inicialmente en su puesta en servicio en el centro, y con una periodicidad como mínimo anual, estas máquinas serán sometidas a un programa de mantenimiento para confirmar su perfecto estado, debiendo aportar los certificados correspondientes a la Unidad Técnica de Ingeniería del centro. Adicionalmente, es requisito que, en caso de avería, la empresa adjudicataria se persone en el centro para llevar a cabo las reparaciones necesarias.

El personal técnico de la empresa adjudicataria que acuda al centro para garantizar el mantenimiento y perfecto funcionamiento de las máquinas deberá estar adecuadamente identificado como personal de la empresa adjudicataria.

Las empresas licitadoras incluirán en la memoria técnica la descripción de:

- Procedimiento y recursos para garantizar el mantenimiento y conservación de la máquina, indicando un tiempo de respuesta ante incidencias técnicas y los criterios de sustitución de la máquina que se aplicarán.
- Procedimiento para la atención a los usuarios de las máquinas cuando se produzca avería y sea el caso, valorándose positivamente una atención rápida y gratuita a los mismos.
- Procedimiento de limpieza de la máquina y de su ubicación.

Respecto al mantenimiento de las máquinas, debe tenerse en consideración que la empresa adjudicataria:

- Deberá facilitar etiquetas identificativas de máquinas averiadas o fuera de servicio, las cuales se han de adherir fácilmente a las máquinas, en caso necesario.
- Será responsable de que los procedimientos de control y conservación de los productos ofertados cumplan con la normativa de aplicación, teniendo esto en cuenta en sus procedimientos de mantenimiento y limpieza de las máquinas.
- Contratará o elaborará un programa de limpieza y control basado en el análisis de peligros, para lo cual deberá establecer los siguientes controles:

- Sistema permanente de autocontrol teniendo en cuenta la naturaleza del alimento.
- Identificación de cualquier peligro alimentario.
- Identificación de puntos críticos.
- Establecimiento de límites críticos que separen la aceptabilidad de la no aceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros identificados.
- Diseño de documentos y mantenimiento de registros que demuestren la aplicación efectiva de los procedimientos del sistema de autocontrol.

Entre otros aspectos, se valorará en este apartado:

- El tiempo de respuesta a incidencias técnicas.
- Entrega de informes periódicos sobre las operaciones de mantenimiento y limpieza realizadas en las máquinas, valorándose positivamente la inclusión de información de carácter ambiental tal como: productos utilizados en la limpieza y mantenimiento que sean respetuosos con el medio ambiente, transporte del personal de manera que se produzca el mínimo impacto ambiental (planificación de rutas óptimas, tipo de vehículos utilizados, combustibles, etc.)

3.2.3. Reposición de productos en las máquinas

Los productos ofrecidos en las máquinas expendedoras se renovarán con la frecuencia necesaria, teniendo en cuenta la fecha de caducidad o fecha de consumo preferente, y se mantendrán a la temperatura indicada en la normativa de aplicación.

Cuando se proceda al abastecimiento de las máquinas, necesariamente habrá un representante de la empresa adjudicataria que deberá estar adecuadamente identificado.

Con objeto de evidenciar que la empresa licitadora mantendrá en todo momento las máquinas debidamente aprovisionadas de los productos a expender, en la memoria deberá describir:

- Procedimiento y recursos para garantizar la reposición, indicando un tiempo de respuesta ante incidencias relacionadas con la falta de un producto y el nivel de formación exigida al personal que realice la labor de reposición.
- Procedimiento para la comunicación y la resolución de las incidencias relacionadas con la reposición, valorándose positivamente una atención rápida y gratuita a los usuarios de las máquinas, cuando sea el caso.

Entre otros aspectos, se valorará en este apartado:

- Disponibilidad de productos sustitutos al azúcar y sustitutos al azúcar blanco.
- Acceso a servilletas y cucharillas.
- Utilización de envases, servilletas y cucharillas de material reciclado, reduciendo el uso de plástico.
- Tiempo previsto entre una situación de no disponibilidad de un producto en una máquina (por agotamiento) y su reposición.
- Entrega de informes periódicos a la Agencia Sanitaria, conteniendo información sobre el consumo de cada producto ofertado, envases, servilletas y cucharillas, así como sobre aspectos ambientales relacionados con la reposición (actuaciones para la minimización de envases y embalajes, reciclaje de residuos

generados, ejecución de plan de transporte que minimice las emisiones contaminantes a la atmósfera, etc.)

Es requisito que las máquinas de bebidas calientes utilicen vasos de cartón frente a plástico, valorándose positivamente que permita además el uso de recipientes propios (no proporcionados por la máquina de vending).

4. REQUISITOS AMBIENTALES

El respeto al medio ambiente constituye un compromiso ético incluido entre los valores adoptados por la Agencia Sanitaria.

La Agencia Sanitaria se apoya en la implantación de un sistema de gestión ambiental, conforme a la norma ISO 14001, para garantizar este compromiso de protección del entorno, así como para lograr la mejora continua de su comportamiento ambiental.

La Agencia Sanitaria define la Política Ambiental en base a los siguientes principios:

1º. Documentar, implantar y mantener al día un Sistema Integral de Gestión Ambiental que integre de forma específica la gestión energética, comprobando periódicamente su eficacia, como base para la mejora continua del desempeño ambiental y energético.
2º. Comunicar a los profesionales la Política Ambiental, así como garantizar su disponibilidad a las partes interesadas.
3º. Cumplir los requisitos legales ambientales, así como aquellos relacionados con el uso y consumo de la energía y la eficiencia energética, que resulten aplicables.
4º. Cumplir con otros requisitos ambientales que la organización suscriba de manera voluntaria y, en la medida de lo posible, adelantarse a las disposiciones legales de futura aparición.
5º. Prevenir la contaminación y minimizar los impactos ambientales producidos por la actividad de los distintos Centros, en especial los debidos a la generación y gestión de los residuos sanitarios, así como los derivados del uso de recursos energéticos.
6º. Llevar a cabo sus actividades con el criterio de la minimización del consumo de recursos naturales (agua, combustibles y energía).
7º. Impulsar la adquisición de productos y servicios energéticamente eficientes, así como el diseño para mejorar el desempeño energético.
8º. Controlar periódicamente los aspectos ambientales de las instalaciones, adoptando acciones correctivas cuando fuese necesario, tanto en situación normal de funcionamiento como en las situaciones de emergencia.
9º. Establecer y revisar periódicamente objetivos y metas de mejora.
10º. Promover la implantación progresiva en los distintos Centros de un Sistema Integral de Gestión Ambiental conforme a criterios ISO 14001, ISO 50001 y EMAS, así como a los emanados de la Agencia de Calidad Sanitaria de Andalucía como referente técnico.
11º. Potenciar entre los profesionales de los Centros, proveedores, usuarios y otras partes interesadas la concienciación y sensibilización ambiental.

12º. Fomentar y promover actuaciones de investigación, educación y formación ambientales en su área de referencia.

De acuerdo con la política ambiental definida, las empresas licitadoras se comprometen a ser coherentes con los compromisos adquiridos y a participar en el cumplimiento de los objetivos ambientales que en cada ejercicio se establezcan.

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación ambiental comunitaria, estatal, autonómica y local vigente que sea de aplicación a los trabajos contratados.

El adjudicatario deberá cumplir los procedimientos y protocolos de la Agencia Sanitaria que le sean aplicables, previa comunicación por parte de esta de los mismos.

En el caso de los productos destinados a su utilización en los hospitales, el adjudicatario deberá tender, siempre que sea posible, a los siguientes criterios medioambientales:

- Embalaje primario de los productos.
- Inocuidad de los componentes.
- Biodegradabilidad.
- Contenido de materiales reciclados.
- Posibilidad de reutilización y reciclado.
- Servicio posventa de recogida y reciclado.

La empresa adjudicataria pondrá todos los medios técnicos y humanos para el cumplimiento del Sistema de Gestión Ambiental de la Agencia Sanitaria. Sin ánimo de exhaustividad, a continuación se relacionan algunas de las prácticas a las que el adjudicatario se compromete:

- Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y todo tipo de residuos generados, si los hubiera.
- Segregación de los residuos generados.
- Restauración del entorno ambiental alterado.

El adjudicatario se compromete a suministrar información inmediata a cada hospital sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso del trabajo que se le confía. La entidad contratante podrá recabar con posterioridad un informe escrito referente al hecho y sus causas.

Para evitar tales incidentes, el adjudicatario adoptará las medidas preventivas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuo, con extrema atención a lo referido a los residuos peligrosos.

El adjudicatario responderá de cualquier incidente por él causado. La Agencia Sanitaria se reserva el derecho a repercutir sobre el adjudicatario las acciones y gastos (directos o indirectos) que se originen por el incumplimiento de sus obligaciones de carácter ambiental.