Código seguro de Verificación : GEN-34cc-cba1-12e8-7748-dc42-133b-0dec-8a4c | Puede verificar la integridad de este documento en la siguiente dirección : https://portafirmas.redsara.es/pf/valida

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO DE SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS PARA LOS DONANTES DE LA UNIDAD BANCO DE SANGRE Y TEJIDOS DE CANTABRIA (BSTC), DE LA FUNDACIÓN MARQUÉS DE VALDECILLA (FMV). EXPEDIENTE FMV/BSTC/SARA P. AB. 11/2025.

1.- OBJETO DEL CONTRATO Y DEL SERVICIO.

Contrato de servicio para el suministro de bebidas frías, calientes y bocadillos/sándwiches/snacks/fruta a través de máquinas automáticas expendedoras en la Sala de Donación del BSTC, situada en el Pabellón nº 13 del Hospital Universitario Marqués de Valdecilla (HUMV) y suministro directo en la sede central del BSTC, ubicada en las instalaciones del Hospital de Liencres.

2.- MÁQUINAS A PONER A DISPOSICIÓN DEL SERVICIO POR EL ADJUDICATARIO Y UBICACIÓN DE LAS MISMAS.

2.1.- EN EL BSTC UBICADO EN EL PABELLÓN Nº 13 DEL HUMV.

2.1.1.- El adjudicatario deberá proveer las siguientes máquinas expendedoras:

PLANTA-ZONA	BEBIDAS CALIENTES	PRODUCTOS SÓLIDOS Y BEBIDAS FRIAS
Zona de refrigerio de la Sala de Donación del Pabellón nº 13	1 Máquina	Máquina/s con expositores para bocadillos / sándwiches / snacks / fruta y bebidas frías

2.1.2.- Adicionalmente, se suministrará una nevera con el tamaño suficiente para almacenamiento de stock de 80 sándwiches.

2.2.- EN EL BSTC UBICADO EN EL HOSPITAL DE LIENCRES.

2.2.1.- Cámara/s para la conservación y almacenamiento de los productos que necesiten frío, con capacidad suficiente para un stock de 200 sándwiches.

2.2.2.- Una cafetera de tipo cápsulas para el servicio de café en la Unidad Móvil.

2.2.3.- Dos dispensadores de agua mineral para botellas de 19 litros, uno de ellos que sea de agua caliente.

2.2.4.- Suministro, mantenimiento y sustitución en caso de ser necesario de 4 baúles de medidas aproximadas de 60x40x34 cm., de un material apropiado para el transporte y mantenimiento de los productos que necesiten frío en las unidades móviles.

CSV : GEN-34cc-cba1-12e8-7748-dc42-133b-0dec-8a4c
DIRECCIÓN DE VALIDACIÓN : https://portafirmas.redsara.es/pf/valida
FIRMANTE(1) : JOSE LUIS ARROYO RODRIGUEZ | FECHA : 01/10/2025 14:54 | Sin acción específica

Código seguro de Verificación : GEN-34cc-cba1-12e8-7748-dc42-133b-0dec-8a4c | Puede verificar la integridad de este documento en la siguiente dirección : https://portafirmas.redsara.es/pf/valida

3.- LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS.

3.1.- La instalación de las máquinas de bebidas/alimentos y el material necesario para las mismas, serán por cuenta del adjudicatario, y se realizará en un plazo no superior a quince días naturales desde la firma del contrato.

3.2.- La empresa deberá tener en todo momento las máquinas en perfectas condiciones de utilización. Dispondrá del personal necesario para la asistencia técnica y buen funcionamiento del servicio, reparando en el plazo máximo de 12 horas cualquier eventual avería que pudiera producirse en las mismas y sustituyéndolas si no fuese posible su reparación en un plazo inferior a tres días.

3.3.- A la empresa adjudicataria le corresponderá el mantenimiento, limpieza e higiene de las máquinas instaladas, tanto en su interior como en el exterior de las mismas.

3.4.- El control del producto suministrado, reposición y retirada de producto según el sistema FIFO será por cuenta de la empresa adjudicataria.

3.5.- Se deberá incluir en la propuesta accesorios como papeleras, contenedores, etc., en cada ubicación, cuya reposición y recogida corresponderá al adjudicatario.

3.6.- La modificación o sustitución de las máquinas deberá de ser autorizada por el Responsable del BSTC.

3.7.- El BSTC será el que decida las referencias a ofrecer en las distintas ubicaciones, dentro de las referencias ofertadas.

3.8.- Una vez finalizado el contrato, la empresa adjudicataria retirará las máquinas en el plazo de tiempo que establezca el BSTC. Los gastos que ocasionen la retirada de las mismas, así como el saneamiento de los posibles desperfectos que se hubieran ocasionado serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

4.- MAQUINAS EXPENDEDORAS.

4.1.- Las máquinas deberán cumplir con la normativa europea vigente. Se aportarán los respectivos certificados de homologación y conformidad CE.

4.2.- Las máquinas no podrán llevar publicidad salvo la propia de los productos que se expiden, o la que apruebe la dirección del BSTC.

4.3.- En las máquinas deberán figurar en lugar visible los siguientes datos:
- Homologación administrativa de la máquina empleada.
- Identificación del responsable y a los efectos de reclamaciones y averías deberá aportarse el número de teléfono y procedimiento para cursar las reclamaciones.
- Descripción de las condiciones de funcionamiento y de los precios de los productos.
- Indicación clara de los productos “saludables”, los que son ambiental y/o socialmente mejores (Comercio justo, de agricultura ecológica, de producción integrada, etc.).

CSV : GEN-34cc-cba1-12e8-7748-dc42-133b-0dec-8a4c
DIRECCIÓN DE VALIDACIÓN : https://portafirmas.redsara.es/pf/valida
FIRMANTE(1) : JOSE LUIS ARROYO RODRIGUEZ | FECHA : 01/10/2025 14:54 | Sin acción específica

Código seguro de Verificación : GEN-34cc-cba1-12e8-7748-dc42-133b-0dec-8a4c | Puede verificar la integridad de este documento en la siguiente dirección : https://portafirmas.redsara.es/pf/valida

4.4.- Las máquinas contaran con dispositivo de pago mediante tarjeta, llave o cualquier otro método, o a través del pago en dinero efectivo. En este último caso, se podrá realizar el pago en toda clase de monedas a partir de 5 céntimos de euro, se devolverá el cambio cuando el importe introducido no sea el exacto y se devolverán las monedas introducidas cuando la máquina se averíe, se haya agotado un producto o se desista de su elección.

El BSTC abonará mensualmente los productos consumidos a través de la tarjeta, llave o cualquier otro método suministradas por el proveedor para la atención del refrigerio de los donantes y de los entregados en las instalaciones del BSTC en el Hospital de Liencres, debidamente justificados mediante el albarán correspondiente.

4.5.- Las máquinas deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar.

4.6.- Las máquinas contarán con dispositivos precisos para el mantenimiento y la vigilancia de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios.

4.7.- La limpieza de las máquinas se realizará como mínimo con una periodicidad semanal.

4.8.- Las máquinas deberán poseer certificado, como mínimo, de las siguientes eficiencias energéticas:
- Máquina de productos sólidos con expositores para snacks y bebidas frías: Eficiencia energética A.
- Máquina de café tipo capsulas: Eficiencia energética A.
- Máquina de bebidas calientes: Eficiencia energética B.

Se deberá presentar el certificado del fabricante, teniendo que cumplir como mínimo esta calificación o superior.

5.- PRODUCTOS.

- Se entiende por bebidas frías: Refrescos mínimo de 33 cl. (variedad mínima cola, cola light, naranja y limón), zumos mínimo de 25 cl. (variedad mínima naranja, piña y melocotón) y agua mínima de 50 cl.
- Se entiende por bebidas calientes: Café, infusiones, te y chocolate (el café será 100% café de tueste natural, sin mezcla con torrefacto).
- Se entiende por productos sólidos: bocadillos y sándwiches con un peso mínimo de 125 gr. (dentro de estos deberá contarse con el suministro de productos aptos para celiacos y fruta fresca y líquida).
- Se entiende por productos sólidos (snacks): Bollería, peso entre 80 y 100 gr., galletas, patatas fritas, frutos secos (mínimo 5 variedades) o producto similar con un peso mínimo de 30 gr.
- Los botellones de agua mineral tendrán una capacidad de 19 litros.
- Servilletas blancas de papel, como mínimo de 2 capas y de 30x30 cm. (paquete de 100 u.).

Se utilizarán productos de calidad reconocida que deberán reflejarse en la oferta. Dichos productos, deberán cumplir con la normativa vigente en materia de sanidad alimentaria. La FMV/BSTC se reserva el derecho a rechazar aquellos productos que no se adecúen a nuestros estándares.

CSV : GEN-34cc-cba1-12e8-7748-dc42-133b-0dec-8a4c
DIRECCIÓN DE VALIDACIÓN : https://portafirmas.redsara.es/pf/valida
FIRMANTE(1) : JOSE LUIS ARROYO RODRIGUEZ | FECHA : 01/10/2025 14:54 | Sin acción específica

Código seguro de Verificación : GEN-34cc-cba1-12e8-7748-dc42-133b-0dec-8a4c | Puede verificar la integridad de este documento en la siguiente dirección : https://portafirmas.redsara.es/pf/valida

El adjudicatario se compromete al estricto cumplimiento de cuantas medidas de sanidad e higiene correspondan.

Todos los artículos deberán ser de marcas acreditadas (no se admitirán marcas blancas), con el registro sanitario que corresponda, presentados en envases unitarios con precintos originales del fabricante. En el envase del producto deberán figurar los ingredientes, el nombre del fabricante, el Registro de Sanidad correspondiente, así como la fecha de caducidad del producto.

Los productos alimenticios ofrecidos en las máquinas expendedoras de alimentos se renovarán con la frecuencia necesaria teniendo en cuenta la fecha de caducidad.

Los precios ofertados no podrán ser objeto de modificación durante la vigencia del contrato y de la/s prórroga/s.

Los licitadores deberán tener Certificación/es en Seguridad Alimentaria (SGSA) de conformidad con la norma ISO 22000 o equivalente conforme al estándar nacional o de la UE en el ámbito objeto del contrato (explotación de máquinas automáticas expendedoras de bebidas y alimentos) y para el/los establecimiento/s desde los cuales se suministrarán todos los productos. El no estar en posesión de dicha/s Certificación/es en Seguridad Alimentaria (SGSA) será motivo de exclusión. Los licitadores deberán indicar en su oferta técnica el/los establecimiento/s desde los cuales se suministrarán todos los productos.

6.- PRESENTACIÓN DE OFERTAS.

6.1.- La propuesta técnica deberá contener:

1. Características de las máquinas ofertadas, debiendo de figurar:
   - Dimensiones de las máquinas, peso, características, etc.
   - Marcas de las máquinas, así como fotografías de las mismas.
   - Máquina que incluya acceso con llave, tarjeta, etc.
   - Cualquier otra característica reseñable.
2. Distintas formas de abonar las consumiciones.
3. Bebidas y productos expedidos, así como sus marcas.
4. Línea de productos “saludables” y formas de proporcionar mayor visibilidad a los mismos.
5. Plan de higienización de las máquinas.
6. Frecuencia de las visitas de reposición de los productos.
7. Compromiso sobre tiempo de respuesta en caso de avería.
8. Relación de máquinas con pluralidad de variedad y tamaño de bebidas frías y calientes.
9. Se valorará que el sistema de extracción de las máquinas de vending no funcione con espirales.
10. Se valorará el tiempo de respuesta entre el pedido de producto y la entrega del mismo.
11. Se valorará la frecuencia de reposición de las máquinas de vending.
12. Se valorará un acceso web privado a los consumos de las máquinas de vending con información por máquina, día, producto, etc. con el fin de controlar la facturación.

6.2.- La propuesta económica deberá contener:

- Precio de los productos.

CSV : GEN-34cc-cba1-12e8-7748-dc42-133b-0dec-8a4c
DIRECCIÓN DE VALIDACIÓN : https://portafirmas.redsara.es/pf/valida
FIRMANTE(1) : JOSE LUIS ARROYO RODRIGUEZ | FECHA : 01/10/2025 14:54 | Sin acción específica

Código seguro de Verificación : GEN-34cc-cba1-12e8-7748-dc42-133b-0dec-8a4c | Puede verificar la integridad de este documento en la siguiente dirección : https://portafirmas.redsara.es/pf/valida

7.- RESPONSABILIDAD CONTRACTUAL Y OBLIGACIONES DERIVADAS.

7.1.- El adjudicatario, responderá de todos los daños y perjuicios que se causen a terceros, como consecuencia de la ejecución del contrato, siendo obligación del mismo, abonar la indemnización que corresponda en su caso.

7.2.- El contrato se ejecutará con sujeción a lo estipulado en los pliegos de cláusulas jurídicas particulares y de prescripciones técnicas que rigen para este procedimiento.

7.3.- El adjudicatario, será responsable de la calidad de los productos expedidos por las máquinas, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Entidad contratante, o para terceros, por las omisiones o la práctica de métodos inadecuados.

7.4.- A los efectos de reclamaciones, averías, etc., deberá aportarse un número de teléfono y persona de contacto, debiendo aparecer de forma clara y visible dicho número telefónico en las máquinas.

8.- IMPUESTOS Y GRAVÁMENES.

Serán por cuenta del adjudicatario, toda clase de impuestos, tasas y gravámenes a que dé lugar la explotación de las máquinas instaladas, tanto los vigentes en la fecha de contratación, como los que puedan generarse en el futuro.

9.- INSPECCIÓN Y CONTROL.

En cualquier momento, la FMV/BSTC podrá someter a inspección las máquinas instaladas, así como de los productos que se expiden en ellos.

10.- INFORMES.

El adjudicatario facilitará en formato electrónico, mensualmente:

1) Informe por máquina instalada en el que, identificando su ubicación y características, se indicará el consumo diario y total mensual de los productos distribuidos por las mismas. Igualmente se indicará en el mismo informe la relación de los productos entregados en las instalaciones del BSTC en el Hospital de Liencres, figurando la relación y suma de todos los albaranes de entrega suministrados a lo largo de dicho mes.

2) Informe de las quejas, sugerencias y reclamaciones recibidas y de las respuestas dadas.

Director del Banco de Sangre y Tejidos de Cantabria.

Fdo. Jose Luis Arroyo Rodríguez.

CSV : GEN-34cc-cba1-12e8-7748-dc42-133b-0dec-8a4c
DIRECCIÓN DE VALIDACIÓN : https://portafirmas.redsara.es/pf/valida
FIRMANTE(1) : JOSE LUIS ARROYO RODRIGUEZ | FECHA : 01/10/2025 14:54 | Sin acción específica