



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO DE LOS PRODUCTOS NECESARIOS PARA EL REFRIGERIO DE LOS DONANTES DE SANGRE DEL CENTRO DE TRANSFUSIÓN, TEJIDOS Y CÉLULAS DE MÁLAGA ADSCRITO A LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE MÁLAGA

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Tras el acto de la donación altruista realizada por el donante de sangre, es necesario recuperar sus niveles de líquido y facilitar la ingesta de algún producto alimenticio sólido.

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto definir las condiciones y características técnicas que deben cumplir los productos y equipos necesarios para el suministro de refrigerios (alimentos y bebidas) para los donantes de sangre del Centro de Transfusión, Tejidos y Células de Málaga (CTTC Málaga).

2.- DENOMINACIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES QUE CONSTITUYEN EL OBJETO DE ESTE CONTRATO

LOTES	CLASIFICACIÓN UNIVERSAL	GENÉRICO DE CENTRO (GC)	DENOMINACIÓN
1	SU.PA.BEBI.04	D48697	Zumos-Zumo Melocotón brik 200 ml.
2	SU.PA.BEBI.04	D48699	Zumos-Zumo Piña brik 200 ml.
3	SU.PA.BEBI.01	F17224	Otros (alimentación)- Snacks para donantes- Agua mineral 33 cl.
4	SU.PA.BEBI.01	F17225	Otros (alimentación)- Snacks para donantes- Reposición garrafas de agua y mantenimiento de máquinas dispensadoras de de agua miner
5	SU.PA.BEBI.01	D49844	Bebidas no alcohólicas- Listas para beber- Refrescos cola, 33 cl.
6	SU.PA.BEBI.01	D44419	Bebidas no alcohólicas- Listas para beber- Bebida isotónica. Sabor limón 33 cl.
7	SU.PA.BEBI.02	A42483	Bebidas no alcohólicas-Necesitan preparación-GC. Unidades de bebidas calientes.
8	SU.PA.CONF.01	F23734	Productos de confitería-Unidades de bollería y pastelería artesana pa donantes de sangre: Empanadas de hojaldre con relleno, bizcochos, tortas de almendras y galletas.
9	SU.PA.VARS.99	D99572	Otros alimentos-Snacks fresco para donantes: Bocadillos.
10	SU.PA.VARS.99	D98910	Otros alimentos-Snacks fresco para donantes: Frutos secos, patatas fritas y chip de vegetales.
11	SU.PA.VARS.99	F99587	Otros alimentos-Snacks fresco para donantes, aptos para diabéticos.
12	SU.PA.VARS.99	F99588	Otros alimentos-Snacks fresco para donantes, aptos para celiacos
13	SU.PA.VARS.99	F99589	Otros alimentos-Snacks fresco para donantes: fruta fresca envasada.



3.-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SUMINISTRO

3.1.- DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CADA LOTE

- **Lotes 1 y 2: Zumos frutas variados (G.C.: D48697 y D48699)**

Serán zumos de frutas 100% naturales, de los sabores piña y melocotón. Con una capacidad aproximada de 200 ml. En envases de brik.

- **Lote 3: Otros (alimentación)- Snacks para donantes- Agua mineral 33cl. (G.C.:F17224)**

Serán botellas con capacidad aproximada de 33 cl. Presentación botella plástico.

- **Lote 4: Otros (alimentación)- Snacks para donantes- Reposición garrafas de agua y mantenimiento de máquinas dispensadoras de agua mineral.(G.C.: F17225)**

Capacidad aproximada en garrafas de 19l.Presentación en garrafas de plástico.

- **Lote 5: Bebidas no alcohólicas- Listas para beber- Refrescos cola, 33 cl. (G.C.: D49844)**

Presentación en lata. Con capacidad aproximada de 33 cl.

- **Lote 6: Bebidas no alcohólicas- Listas para beber- Bebida isotónica. Sabor limón 33cl. (G.C.: D44419)**

Presentación en lata. De sabor limón. Con capacidad aproximada de 33 cl.

- **Lote 7: Bebidas no alcohólicas-Necesitan preparación-GC. Unidades de bebidas calientes. (G.C.: A42483)**

Estas bebidas serán suministradas a través de máquinas expendedoras de bebidas caliente. En vasos de material reciclado con capacidad aproximada de 150ml.

Contendrá, al menos, las siguientes variedades:

- Café solo.
- Café con leche.
- Café solo descafeinado.
- Café con leche descafeinado.
- Leche.
- Chocolate.



- Infusiones.
- **Lote 8: Productos de confitería-Unidades de bollería y pastelería artesana para donantes de sangre: Empanadas de hojaldre con relleno, bizcochos, tortas de almendras y galletas.(G.C.: F23734)**

Los productos serán artesanos, tendrán una composición acorde con las recomendaciones y autorizaciones del Ministerio competente en materia de Sanidad y contarán con su correspondiente registro sanitario. Serán productos libres de aceite de palma, aceite de coco o similar y en la línea de alimentos saludable, de reconocidas marcas de alimentación, que serán seleccionados por la Dirección del CTTC de Málaga.

Los productos serán envasados individualmente, con un envasado hermético, con un peso aproximado de entre 40 a 75 grs. Indicando claramente los ingredientes y fecha de caducidad.

El licitador deberá presentar una variedad de, al menos, 5 productos diferentes para este G.C.

- **Lote 9: Otros alimentos-Snacks fresco para donantes: Bocadillos. (G.C.: D99572)**

Los productos serán envasados individualmente, con un envasado hermético, con un peso aproximado de entre 90 a 120 grs. Indicando claramente los ingredientes y fecha de caducidad.

Serán envases con sándwiches y bocadillos variados de jamón, queso, tortilla, atún o de cualquier otra composición similar. Serán productos libres de aceite de palma, aceite de coco o similar y en la línea de alimentos saludable, de reconocidas marcas de alimentación.

- **Lote 10: Otros alimentos-Snacks fresco para donantes: Frutos secos, patatas fritas y chip de vegetales (G.C.: D98910)**

Los productos serán envases de aperitivos tipo snacks, con un peso aproximado de entre 40 y 75 grs. Indicando claramente los ingredientes y fecha de caducidad.

Serán productos libres de aceite de palma, aceite de coco o similar y en la línea de alimentos saludable, de reconocidas marcas de alimentación.

El licitador deberá presentar una variedad de, al menos, 3 productos diferentes dentro de este GC, uno de para los frutos secos, otro para las patatas fritas y otro para los chip de vegetales.

- **Lote 11: Otros alimentos-Otros alimentos-Snacks fresco para donantes, aptos para diabéticos. (G.C.:F99587)**

Los productos serán envases de aperitivos tipo snacks aptos para el consumo de donantes diabéticos, con un peso aproximado de entre 40 y 75 grs. Indicando claramente los ingredientes y fecha de caducidad.



Serán productos libres de azúcar, aceite de palma, aceite de coco o similar y en la línea de alimentos saludable, de reconocidas marcas de alimentación.

- **Lote 12: Otros alimentos-Otros alimentos-Snacks fresco para donantes, aptos para celíacos. (G.C.:F99588)**

Los productos serán envases de aperitivos tipo snacks aptos para el consumo de donantes celíacos, con un peso aproximado de entre 40 y 75 grs. Indicando claramente los ingredientes y fecha de caducidad.

Serán productos libres de gluten, aceite de palma, aceite de coco o similar y en la línea de alimentos saludable, de reconocidas marcas de alimentación.

- **Lote 13: Otros alimentos-Snacks fresco para donantes: fruta fresca envasada. (G.C.:F99589)**

La fruta deshidratada será presentada en envases de aproximadamente 250 ml.

El licitador deberá presentar una variedad de, al menos, 3 frutas diferentes.

Todos los lotes incluidos en este Pliego serán adjudicados a un único proveedor, para poder hacer viable económicamente el contrato, ya que la empresa adjudicataria deberá facilitar el equipamiento necesario para la correcta dispensación y conservación de cada uno de los productos objeto de la presente contratación; debiendo este equipamiento asegurar el acceso controlado a los productos por los donantes del CTTC de Málaga, para garantizar la correcta conservación de la calidad y la seguridad de la manipulación adecuada de los mismos.

3.2.- CARACTERÍSTICAS GENERALES

Los adjudicatarios del expediente estarán obligados a:

- Suministrar los productos, material auxiliar y específico, necesario para el refrigerio de los donantes del CTTC Málaga.
- Suministrar e instalar, durante la vigencia del contrato, el equipamiento principal y auxiliar necesario para la conservación y control de los productos descritos, incluyendo el sistema de tickets, tarjetas o similar, para la dispensación controlada de los productos. Estos equipos deben permitir la obtención de un informe periódico de los productos consumidos y de los accesos.
- Realizar el mantenimiento integral de estos equipos y sustituirlos por otros en el caso de que no fuera posible su reparación.
- Realizar la limpieza interior y exterior de los equipos instalados para la prestación del servicio.
- Realizar la cualificación de la instalación, de funcionamiento y ejecución en el centro, facilitando la documentación generada.



- La empresa adjudicataria se compromete a adecuar el equipamiento inicialmente instalado en el centro a las necesidades que por cambio de actividad pudieran derivarse, durante toda la vigencia del contrato.
- Cualquier cambio de las características de los productos o equipamientos suministrados será comunicado al Órgano de contratación y a la Dirección del CTTC de Málaga. Y se tramitará el correspondiente procedimiento contradictorio conforme al art. 97 del Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado por el Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre. El consumo de fungible y materiales derivado de introducir nuevos productos, irá a cargo de la empresa adjudicataria.

4.- CARACTERÍSTICAS COMPLEMENTARIAS DEL SUMINISTRO

4.1.- LOGÍSTICA GENERAL

4.1.1. Condiciones del suministro

Los productos adjudicados se suministrarán de forma periódica, con la frecuencia que indicamos a continuación, contada desde la fecha del pedido:

- Las entregas programadas se realizarán semanalmente.
- Las entregas urgentes en el plazo de 24 h.
- La reposición de los armarios frigoríficos y dispensadores situados en la sala de donantes se realizará diariamente, de lunes a sábado.

Los tipos de embalajes para cada uno de los lotes serán los siguientes:

LOTES	EMBALAJE PRIMARIO	EMBALAJE SECUNDARIO	EMBALAJE Terciario	Nº UNIDADES PACK	Nº UNIDADES CAJA	UNIDAD REPOSICIÓN
1 y 2	Brick	Pack	Caja	3	30	Caja
3	Botella	Caja	No aplica	No aplica	Según se defina	Caja
4	Garrafas	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	Garrafas
5 y 6	Lata	Pack	Caja	8	24	Caja
7	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
8, 11 y 12	Según se defina	Caja	No aplica	No aplica	Según se defina	Caja

4.1.2. Acondicionamiento y transporte

Las entregas de todos los productos se realizarán por el adjudicatario sin que suponga gasto adicional alguno para el Centro de Transfusión, Tejidos y Células de Málaga. Estas entregas se realizarán en el almacén de dicho centro, en el área de refrigerio de donantes del mismo o en el lugar indicado por la Dirección del CTTC de Málaga.

El adjudicatario se responsabilizará del transporte de los productos garantizando su calidad en el momento de la entrega, de acuerdo a las especificaciones técnicas del fabricante.



En el supuesto de que los productos suministrados requieran condiciones particulares de temperatura durante el transporte, el adjudicatario garantizará su cumplimiento, así como la trazabilidad de los mismos.

4.1.3. Devoluciones de productos

4.1.3.1. Por caducidad:

Los productos deberán contar a su recepción con un plazo de caducidad no inferior al 70% de su vida útil, de acuerdo a las prescripciones indicadas por el fabricante. Para aquellos que dispongan de un plazo de caducidad inferior se procederá a su devolución, debiendo el adjudicatario realizar un nuevo suministro de conformidad con lo pactado.

Entendiendo por vida útil de un producto alimenticio el periodo que transcurre desde su producción o envasado hasta su caducidad o consumo preferente. Y, por plazo de caducidad, el comprendido entre la fecha de recepción del producto y su fecha de caducidad o consumo preferente.

No obstante, en el supuesto de los productos especiales de corta vida útil o que por sus características particulares precisen otro periodo de caducidad diferente, ambas partes podrán acordar plazos de caducidad distintos.

Los productos devueltos serán valorados al precio fijado en el contrato y el transporte de los mismos correrá a cargo del adjudicatario.

4.1.3.2. Por deficiencias detectadas en la recepción de los suministros:

El adjudicatario se hará cargo de las devoluciones de los productos, en caso de que se rechace un suministro por haberse detectados deficiencias en el mismo o defectos en el transporte (roturas, pérdida de calidad, roturas en la cadena de frío, etc.).

En estos casos, el adjudicatario queda obligado a reponer los productos objeto de la devolución, en el plazo máximo de 24 h, por productos con la adjudicada.

Los productos devueltos serán valorados al precio fijado en el contrato y el transporte de los mismos correrá a cargo del adjudicatario.

4.2.- LOGÍSTICA ESPECÍFICA EN EL CTTC

Los actos altruistas de donación de sangre se realizan en el propio CTTC de Málaga y, mayoritariamente, en las colectas periféricas realizadas por los equipos móviles en las diferentes localidades de la provincia de Málaga. Por tanto, la gran mayoría de los productos objetos de la presente contratación son consumidos por los donantes de sangre en las colectas periféricas y, minoritariamente, en la sala de refrigerios para donantes del CTTC de Málaga.



En el CTTC de Málaga tenemos que distinguir dos zonas:

- Sala de refrigerios para donantes.
- Almacén para colectas.

4.2.1. Sala de refrigerios para donantes.

En la sala de donantes para cada producto se establecerán un stock inicial, un stock máximo y mínimo en base al consumo medio diario estimado de cada uno ellos.

Una vez establecido los stocks, la frecuencia de reposición será diaria, de lunes a sábados. Por cada reposición efectuada se emitirá el correspondiente albarán valorado con detalle de los productos y del nº de unidades repuestas. Y se realizará una facturación mensual.

El adjudicatario detallará el sistema de reposición de los diferentes productos, así como el mecanismo de controles oportunos.

- La empresa adjudicataria debe facilitar el equipamiento necesario para la correcta dispensación y conservación de cada uno de los productos objeto de la presente contratación. Este equipamiento debe asegurar el acceso controlado a los productos por los donantes del CTTC de Málaga, para garantizar la correcta conservación de la calidad y la seguridad de la manipulación adecuada de los mismos. Estos equipos deben permitir la obtención de un informe periódico de los productos consumidos y de los accesos.

En concreto, el equipamiento mínimo necesario en la Sala de refrigerios para donantes del CTTC de Málaga, será de:

- Una máquina expendedora de **Bebidas no alcohólicas-Necesitan preparación-GC. Unidades de bebidas calientes. (G.C.: A42483).**
Esta máquina contará con un sistema de contador que permita conocer, al adjudicatario y a la Dirección del CTTC, el consumo real de los productos expedidos. Asimismo, deberá contar de un sistema de dispensación diferencia para cada uno de los donantes de sangre, mediante código numérico, código QR o ficha/tarjeta de acceso.
Los productos de esta máquina serán repuestos, diariamente, por la empresa adjudicataria.
- Cámara para la conservación en frío, entre 4° C y 8° C, de las bebidas incluidas en los G.C.: **D48697, D48699, F17224, D49844, D44419.** Con una capacidad adecuada para almacenar los stocks máximos establecidos para cada uno de los productos. Puerta de cristal y capacidad mínima de 600 l.
Esta cámara deberá contar de un sistema de dispensación diferencia para cada uno de los donantes de sangre, mediante código numérico, código QR o ficha/tarjeta de acceso.



Los productos de esta máquina serán repuestos, diariamente, por la empresa adjudicataria.

- Expositor para la dispensación del resto de productos incluidos en la licitación, que debe tener una parte refrigerada para la conservación de aquellos productos que lo requieran (**Lotes 8 a 13**). Con una capacidad adecuada para almacenar los stocks máximos establecidos para cada uno de los productos.
Este expositor deberá contar de un sistema de dispensación diferencia para cada uno de los donantes de sangre, mediante código numérico, código QR o ficha/tarjeta de acceso.
Los productos de esta máquina serán repuestos, diariamente, por la empresa adjudicataria.
- 8 Maquinas dispensadora de agua mineral sin gas. (G.C.: **F17225**). 8 equipos individuales para dosificación (frio/caliente) de garrafas de agua mineral de 18 l, con dosificadores en vasos de un solo uso.

4.2.2. Almacén para colectas.

En el almacén para colectas se establecerá para cada producto un stock inicial, un stock máximo y mínimo en base al consumo medio diario estimado de cada uno de ellos. Estos stocks se revisarán y ajustarán periódicamente, en función de la evolución de los consumos.

Una vez establecido los stocks, la frecuencia de reposición será semanal. Por cada reposición efectuada se emitirá el correspondiente albarán valorado con detalle de los productos y del nº de unidades repuestas. Y se realizará una facturación mensual.

El adjudicatario detallará el sistema de reposición de los diferentes productos, así como el mecanismo de controles oportunos.

La empresa adjudicataria facilitará el equipamiento necesario para la conservación en frío de las bebidas, entre 4° C y 8° C, con una capacidad adecuada para almacenar los stocks máximos establecidos para cada uno de los productos. Este armario nevera deberá tener una capacidad mínima de 1.000 l.

4.2.3. Colectas masivas.

En determinadas ocasiones, se realizan campañas o eventos con afluencia masiva de donantes. Y, en estos casos, con una antelación de 5 días hábiles, se informará a la empresa adjudicataria de las necesidades extras para cubrir estas colectas, así como la fecha, hora y el lugar de entrega de los productos solicitados.

5.-GESTIÓN AMBIENTAL, DE CALIDAD, PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA



CONSEJERÍA DE SALUD Y CONSUMO

SERVICIO ANDALUZ DE SALUD

Centro de Transfusión, Tejidos y Células de Málaga

Al amparo de lo establecido en el Sistema Integrado de Gestión Ambiental del Servicio Andaluz de Salud, la empresa adjudicataria adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental vigente que sea de aplicación en la ejecución del objeto del contrato. Para ello, deberán dar formación e instrucciones específicas en materia de buenas prácticas medioambientales al personal vinculado a la ejecución del contrato, pudiendo el Centro de Transfusión, Tejidos y Células de Málaga, recabar a la empresa adjudicataria, la justificación de la formación o instrucciones específicas recibidas por el personal para el correcto desarrollo del trabajo.