



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA CONCESIÓN ADMINISTRATIVA RELATIVA A LA OCUPACIÓN TEMPORAL DE ESPACIOS PARA LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y DE ALIMENTOS SALUDABLES EN LOS CENTROS DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE SALUD DE LA REGIÓN DE MURCIA.

1. OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del presente contrato es la instalación, conservación, mantenimiento, reposición y explotación de máquinas expendedoras de bebidas y de alimentos saludables en diversas dependencias de la Consejería de Salud de la Región de Murcia.

En cuanto a la ubicación de los espacios objeto de la concesión, las máquinas se instalarán en las dependencias de los centros de la Consejería de Salud que se detallan en el siguiente apartado.

El presente contrato tiene la codificación CPA 33.20.35 Servicios de instalación de maquinaria y equipo para la industria de la alimentación, bebidas y tabaco, recogida en el Reglamento (CE) nº 451/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de abril de 2008. Su CPV es 51500000-7- Servicios de instalación de maquinaria y equipos, de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 213/2008 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2008.

En línea con los objetivos promovidos por:

- La Asamblea General de las Naciones Unidas en su Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.
- Diversas organizaciones internacionales como el Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) y la Organización Mundial del Comercio (OMC), que han desarrollado iniciativas en relación con la contratación pública.
- Los planes de acción de la UE para la economía circular y contratación pública verde.
- Y el Plan de contratación pública ecológica de la Administración General del Estado, sus organismos autónomos y las entidades gestoras de la Seguridad Social (2018-2025), y la Estrategia Española de Responsabilidad Social de las Empresas, entre otras iniciativas.





Se pretende colaborar en la lucha contra la pobreza, impulsando un Desarrollo Humano Sostenible, y promover el consumo de alimentos y bebidas considerados saludables por su riqueza nutricional o su baja proporción en azúcares, sal y grasas saturadas, siguiendo los criterios marcados por el Parlamento Europeo, en su *“Estrategia europea sobre problemas de salud relacionados con la alimentación, el sobrepeso y la obesidad”*, y el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, en su *“Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS)”*.

Las necesidades que se pretenden cubrir mediante el contrato son incrementar la calidad, desde la percepción ciudadana, de los servicios públicos y actividades administrativas a las que están afectas las instalaciones e inmuebles en que se ubicarán las máquinas, posibilitando a los ciudadanos acceder cómodamente a tales productos en las gestiones administrativas que deban realizar en la Consejería de Salud, y para los propios trabajadores de los centros que no deseen salir al exterior, evitando desplazamientos y optimizando su tiempo.

La prestación se efectuará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulan en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, Pliego de Prescripciones Técnicas y toda la normativa legal de aplicación relativa a ésta contratación, de los que se derivarán junto con la oferta y el contrato, los derechos y obligaciones de las partes.

2. CLASIFICACIÓN, UBICACIÓN Y DESTINATARIOS DEL SERVICIO DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

Los tipos de productos ofertados en las máquinas serán los siguientes:

- Bebidas calientes: las máquinas deberán disponer, al menos, de diez selecciones: café exprés, café largo, café cortado, café con leche, café capuccino, café descafeinado, leche, chocolate, manzanilla y té (el café será en grano y molido en el momento)
- Bebidas frías, con al menos doce selecciones distintas para agua, zumos, refrescos, etc.
- Alimentos sólidos, con al menos doce selecciones distintas para bocadillos, sándwiches, frutos secos, etc.

Estos productos pueden ser ofertados en expendedoras diferenciadas o en máquinas mixtas o multiproducto.

Las máquinas se instalarán en los centros de la Consejería de Salud que se indican a continuación. Se añade a efectos informativos, los tipos de productos requeridos en cada uno, el personal que presta regularmente sus servicios en las dependencias de la Consejería de Salud y el nº aproximado de usuarios que realizan gestiones anualmente.





UBICACIÓN	Bebidas calientes	Bebidas frías	Alimentos/ sólidos	Trabajadores	Usuarios anuales
Ronda de Levante, 11 – 30006 – Murcia	2	1	1	305	14.000
C/ Pinares, 6 – 30001 – Murcia	1	1	1	200	6.000
Plaza San Agustín, 3 - 30201 –Cartagena	1	1	1	94	10.000

3. MÁQUINAS.

3.1 Instalación y retirada.

Todas las máquinas deberán cumplir con la normativa europea vigente. Se aportarán los respectivos certificados de homologación y conformidad CE.

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 personal de Mantenimiento de la Consejería.

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

La Administración tendrá, en todo momento, la facultad de modificar el lugar de ubicación de las máquinas instaladas y trasladarlas a otros lugares que reúnan las condiciones necesarias, sin que los adjudicatarios tengan derecho a indemnización alguna por este motivo.

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 personal de Mantenimiento de la Consejería de Salud, debiendo dejar las instalaciones en perfectas condiciones.

La Consejería de Salud 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.





Si las máquinas no fueran rentables comercialmente, el adjudicatario, previa autorización del Órgano de Contratación, podrá sustituirlas por otras de menor capacidad, siempre que sean suficientes para el servicio que haya de prestar.

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 Consejería de Salud antes de su instalación. La empresa adjudicataria se hará cargo del vaciado de los contenedores con la frecuencia necesaria para evitar su completo llenado.

La empresa adjudicataria abonará el canon establecido y la Consejería de Salud se hará cargo del suministro de agua y electricidad para el funcionamiento de las máquinas.

3.2 Requisitos.

Todas las máquinas estarán dotadas de un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.

Las máquinas del adjudicatario serán de primeras marcas con bajo consumo energético y estarán dotadas de las últimas tecnologías, ocuparán el espacio estrictamente necesario que se le facilite y tendrán iluminación propia mediante dispositivos LED. Los gases refrigerantes de las máquinas instaladas no deben contener HCFCs o HFCs, este extremo deberá quedar acreditado en la documentación técnica.

Las máquinas de café y bebidas frías deberán de contar con un programador eléctrico (interno o externo), que permita el apagado automático de las máquinas en los edificios que se encuentren cerrados durante los fines de semana.

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

Las máquinas han de funcionar con monederos electrónicos de cambio auto-recargables, dando cambio automáticamente y disponiendo de un sistema de autodiagnóstico para la detección de posibles anomalías. Todas deberán permitir la recuperación automática del importe introducido, en el caso de no facilitarse el artículo solicitado. Deberán admitir toda clase de moneda o fracción de euros a partir de 5 céntimos.





Las máquinas deberán disponer de un contador automático certificado de los servicios realizados, de las temperaturas de conservación en frío y de servicios en caliente.

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 de 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.

Las máquinas expendedoras estarán dotadas de mandos accesibles para personas con discapacidades acorde con la normativa europea de minusvalías y se colocarán en zonas que sean accesibles para personas con movilidad reducida.

Las máquinas de café tendrán la opción de utilizar envases propios de los usuarios para minimizar el uso de envases. Asimismo, esta información, así como el procedimiento para su uso, se indicará de forma clara y visible en la propia máquina.

Los envases para las bebidas calientes deberán ser 100% biodegradables.

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, indicando de forma claramente legible y fácilmente visible:

- a) Que las máquinas pertenecen a la empresa contratista y su explotación es ajena a la Consejería de Salud, identificando el nombre y dirección de la persona o empresa responsable del abastecimiento y mantenimiento de las mismas.
- b) La disposición de una hoja de "alimentación saludable", aprobada por la Consejería de Salud en la que se indicarán consejos y alimentos de la máquina que cumplen con dichos criterios.
- c) Otra información que la Consejería de Salud indique.

Tanto las características físicas como estéticas del panel informativo así como el formato del texto deberán ser aprobados por la Consejería de Salud.

Conforme a lo establecido en el artículo 4 del Real Decreto 3484/2000, de 29 diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, los productos alimenticios ofrecidos en estas máquinas expendedoras se renovarán con la frecuencia





necesaria, teniendo en cuenta su fecha de caducidad o fecha de consumo preferente y se mantendrán a las temperaturas adecuadas en función del tipo de alimento.

Todos los alimentos ofertados en estas máquinas deben provenir de empresas inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

El responsable de las máquinas expendedoras aplicará un programa de limpieza adecuado y basado en el análisis de peligros.

3.3 Responsabilidad.

La Consejería de Salud no tendrá ninguna obligación ni responsabilidad sobre las máquinas ni los muebles/módulos, que será, en todo caso y en exclusiva, de la empresa adjudicataria.

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

La empresa adjudicataria 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 avería que se le comuniquen.

Toda máquina deberá ser reparada en el plazo máximo de 72 horas (computables en días hábiles) a contar desde el aviso. Si no fuera posible su reparación en dicho plazo, el adjudicatario deberá sustituirla por otra de características similares en un plazo de dos días hábiles.

La empresa adjudicataria 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 Consejería de Salud.

La empresa adjudicataria se obliga a poner en conocimiento de la Consejería de Salud 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.

La empresa adjudicataria responderá frente al comprador del cumplimiento de las obligaciones derivadas de la venta automática.

Las tareas de instalación, mantenimiento y reposición se realizarán de manera que no perturben las actividades de los usuarios de los edificios. Tendrán lugar





preferentemente en horario fuera de la atención al público y siempre, salvo situación de emergencia, en horario de apertura del edificio. La empresa adjudicataria realizará una limpieza y desinfección mínima de las máquinas cada dos semanas.

La empresa adjudicataria, para utilizar materiales, procedimientos, programas informáticos y equipos utilizados en la ejecución del contrato, deberá disponer de las cesiones, licencias, permisos, autorizaciones y derechos necesarios de los titulares de las patentes, modelos, marcas de fábrica y "copyright" correspondientes, corriendo de su exclusiva cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos.

La empresa adjudicataria será responsable de toda reclamación relativa a la propiedad intelectual, industrial y comercial, de tal modo que si se produjera cualquier reclamación contra la empresa con fundamento en la infracción de las obligaciones prescritas en el párrafo precedente, asumirá los gastos de defensa judicial o extrajudicial que se ocasionen a la empresa por tal motivo.

4. PRODUCTOS

La Consejería de Salud considera oportuno restringir los productos ricos en azúcares, sal y grasas saturadas, promover el consumo de alimentos y bebidas considerados saludables por su riqueza nutricional y mostrar el compromiso para emprender o afianzar vías que permitan ampliar el impacto de sus actuaciones en la lucha contra la pobreza y en la promoción del Desarrollo Humano Sostenible.

Por ello, en las máquinas de bebidas calientes será obligatoria la utilización del café, té, etc procedente del denominado "COMERCIO JUSTO" y ofrecerán la opción de elegir edulcorantes. En el resto de máquinas que se instalen, los productos ofertados deberán cumplir las recomendaciones nutricionales indicadas, de modo que se promueva una alimentación saludable.

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 adjudicataria será responsable del buen estado sanitario de las bebidas y alimentos que se expidan en sus máquinas. En su oferta indicará la frecuencia con que éstos serán renovados aunque no sean consumidos. La frecuencia mínima de reposición será cada 2 semanas.

Los alimentos sólidos estarán debidamente envasados y etiquetados, de acuerdo 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 (oferta mínima obligatoria de productos)** y **Anexo II (oferta complementaria valorable de productos saludables)**, salvo expresa autorización de la Consejería de Salud, por motivos justificados.

Además de los productos que se mencionan, el licitador podrá hacer una propuesta de otros productos también saludables que podría suministrar, adjuntando 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 de origen mineral**, 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, 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 con 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 tengan 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, chocolate, infusiones, con o sin leche con la opción de elegir edulcorantes).
- **Chicles sin azúcar.**
- **Cualquier otro producto que cumpla con los criterios establecidos:** platos preparados, snacks, pasta, embutidos, conservas, fruta desecada, semillas, potitos, helados....

Su valoración y venta deberá ser aceptada expresamente por la Consejería de Salud.





Se ha tomado como referencia para la consideración de productos saludables el "Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos", aprobado el 21 de julio de 2010 por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud.

La D.G de Salud Pública y Adicciones de esta Consejería de Salud resolverá cualquier duda referente a los productos a ofertar.

Los productos que se expidan en las máquinas de bebidas frías y de alimentos sólidos estarán sometidos durante la duración del contrato a los siguientes requisitos nutricionales:

1. Límites establecidos para el contenido de grasas, azúcares v 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 200 kcal). (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 (0,2 g 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.

CRITERIOS NUTRICIONALES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
Energía o nutriente	Contenido por porción	Contenido por 100 g*	Contenido por 100 ml*
Energía	≤ 200 kilocalorías	≤ 400 kilocalorías	≤ 100 kilocalorías
Grasa total	≤ 7,8 g	≤ 15,6 g	≤ 3,9 g
Grasas saturadas	≤ 2,2 g	≤ 4,4 g	≤ 1,1 g
A G trans	≤ 0,5 g	≤ 1 g	≤ 0,25 g
Azúcares	≤ 15 g	≤ 30 g	≤ 7,5 g
Sal/sodio	≤ 0,5 g sal/200 mg sodio	≤ 1 g sal/400 mg sodio	≤ 0,25 g/100 mg sodio

* Asumiendo envases o porciones de 50 g para alimentos sólidos y de 200 ml para bebidas, que son los más comunes en el mercado.

Los productos, número de canales de distribución por producto y precios ofertados por el adjudicatario no podrán ser modificados sin expresa autorización por parte de la Consejería de Salud.

Solamente podrán ser modificados por parte de la empresa, y previa autorización de la Consejería de Salud, aquellos productos que se sustituyan por otros de las mismas características, calidad y precio. Para ello, deberán comunicar 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 éste 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.

Quedan excluidas del contrato las máquinas recreativas y de juegos de azar.

En la adquisición de los artículos de consumo por parte de la empresa adjudicataria se prohíbe expresamente que en las notas de entrega, albaranes,





facturas y cualquier otro documento que ampare el suministro de los mismos, figure cualquier denominación que haga referencia a la Consejería de Salud o cualquiera de sus Centros.

5. DEL PERSONAL.

Para la realización de los trabajos que son objeto de este concurso, el adjudicatario deberá presentar relación de personal destino a realizar la ejecución del contrato. Asimismo, se deberán comunicar al responsable del centro donde se ubiquen las máquinas las variaciones que se produzcan en esta relación, por sustituciones, altas o bajas del personal que presta el servicio.

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 la Consejería de Salud.

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 Consejería de Salud podrá exigir a la empresa adjudicataria que sustituya al trabajador o trabajadores motivo de 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 de la Consejería de Salud.

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 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 Consejería de Salud ejercerá las funciones de control, vigilancia y policía administrativa sobre la concesión.

La empresa adjudicataria asumirá las obligaciones legales que correspondan para la ejecución de las actuaciones que requieran una certificación, habilitación o inscripción específica.

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

La empresa adjudicataria deberá presentar obligatoriamente un “Plan de trabajo”, en el que indique la forma en la que realizará el servicio 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**”, tras su aprobación por la Consejería de Salud se unirá como anexo al contrato.

Asimismo, la empresa adjudicataria deberá presentar 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 consensuado previamente con la Consejería de Salud a partir de su puesta en marcha por la empresa adjudicataria y será entregado al responsable que la Consejería de Salud 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 Consejería de Salud podrá solicitar a la empresa adjudicataria un informe trimestral en formato digital en el que se incluirá, como mínimo, los siguientes datos por cada una de las máquinas instaladas:

- Tipo de máquina (bebidas calientes, bebidas frías, sólidos, mixtas, etc.).
- Referencia o nº identificativo de la máquina.
- Localización.
- Tipo y nº de servicios por mes.
- Resumen general de la gestión del servicio en dicho período.
- Informe de mantenimiento preventivo del estado de sus instalaciones.

Cualquier información solicitada por parte de la CS deberán de facilitarla en un plazo no superior a 72 horas, salvo causa justificada por el adjudicatario.

Con el fin de garantizar la calidad del servicio prestado, la empresa adjudicataria presentará un "Plan de calidad".

7. 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 CARM.

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 el Sº de Régimen Interior de la Consejería de Salud, a través del teléfono 968.36.88.86.

El Sº de Régimen Interior o el funcionario designado en cada centro son los responsables de autorizar el acceso de los trabajadores de la empresa a los centros de trabajo de la Consejería de Salud. Para ello, previamente al inicio de los trabajos la empresa deberá adjuntar la documentación solicitada en materia de Coordinación de Actividades Empresariales. Tras ser comprobada por el Sº de Régimen Interior la documentación aportada, la empresa podrá programar y realizar su trabajo.

8. MEDIO AMBIENTE.

La empresa contratista responderá de cualquier incidente medioambiental por ella causado, librando a la Consejería de Salud, 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 la 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 genera su actividad.

Será responsabilidad de la empresa contratista la correcta segregación de 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 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, debiendo acreditarlo en caso de que así sea solicitado por el responsable del contrato designado por el órgano de contratación.

9. CASOS DE IMPOSICIÓN DE SANCIONES AL CONTRATISTA, RESOLUCIÓN Y DENUNCIA DEL CONTRATO.

Se considerará infracción toda acción u omisión por parte del explotador en el ejercicio de la actividad que suponga una vulneración de las obligaciones establecidas en el presente Pliego de condiciones y demás normas de general aplicación.

Las infracciones se clasifican en leves, graves o muy graves, atendiendo a las circunstancias concurrentes y al mayor o menor perjuicio que se cause al funcionamiento de la explotación.

Sin carácter limitativo, se consideran infracciones LEVES el incumplimiento de las siguientes obligaciones:

- a) La incorrección en el trato con los usuarios.
- b) La falta de exposición en lugar visible para los usuarios, vecinos y agentes de la autoridad de la lista o rótulos de precios o exhibición defectuosa de los mismos y del título habilitante para el ejercicio de la actividad.





- c) Almacenar o apilar productos, envases o residuos en la zona de vending o en cualquier otro espacio de las dependencias de la consejería.
- d) El deterioro leve en los elementos del mobiliario y ornamentales en las en las dependencias e instalaciones de la consejería que se produzcan como consecuencia de la actividad objeto de la explotación.
- e) La obtención de una calificación ponderada de insuficiente en una encuesta de valoración realizada a los usuarios.
- f) El retraso injustificado en el inicio de la explotación una vez transcurrido el plazo marcado a la formalización del contrato.

Sin carácter limitativo, se considerarán infracciones GRAVES el incumplimiento de las siguientes obligaciones:

- a) Prestar el servicio en indebidas condiciones higiénico-sanitarias.
- b) Incumplimiento del deber de controlar exhaustivamente las fechas de caducidad de los productos, procediendo, en su caso, a su retirada y reposición.
- c) La fijación de unos precios de venta al público que excedan los ofertados por el adjudicatario sin autorización de la Consejería de Salud.
- d) La sustitución de las máquinas instaladas por otras que no cumplan con las mismas condiciones técnicas que las ofertadas inicialmente.
- e) Mantener sin funcionamiento por no sustitución o por no reparación de averías producidas en las máquinas expendedoras por un plazo superior a 72 horas.
- f) La demora en la reposición de productos tras su desabastecimiento por un plazo superior a 48 horas.
- g) La producción de molestias acreditadas a los usuarios y trabajadores derivadas del funcionamiento y mantenimiento de la instalación.
- h) La falta de aseo, higiene o limpieza en el personal o elementos de las máquinas, siempre que no constituya falta leve o muy grave.
- i) El deterioro grave de los elementos de mobiliario y ornamentales en las dependencias e instalaciones de la consejería que se produzcan como consecuencia de la actividad objeto de la explotación cuando no constituya falta leve o muy grave.





- j) La falta de colaboración en la labor inspectora de la Consejería de Salud.

Igualmente, se considerará infracción grave la reiteración o reincidencia en una misma falta leve o la comisión de 3 faltas leves.

Sin carácter limitativo, se considerarán infracciones MUY GRAVES las siguientes:

- a) La desobediencia a los legítimos requerimientos de los inspectores y autoridades.
- b) La falta de aseo, higiene o limpieza en el personal o elementos del establecimiento, siempre que no constituya falta leve o grave.
- c) El ejercicio de la actividad en deficientes condiciones.
- d) Efectuar cualquier tipo de obras sin la previa autorización expresa de la consejería.
- e) La venta de artículos en deficientes condiciones.
- f) El servicio de productos alimentarios no autorizados.
- g) La producción de molestias graves a los vecinos o transeúntes derivadas del funcionamiento de la instalación por incumplimiento reiterado y grave.
- h) No atender con la debida diligencia la conservación del dominio público ocupado y de la instalación.
- i) Arrendar o subarrendar en todo o en parte la explotación.
- j) Subrogar prestaciones parciales accesorias o ceder el contrato sin autorización expresa de la consejería
- k) La carencia de los seguros exigidos en el pliego de condiciones del concurso. Igualmente se considerará infracción muy grave la reiteración o reincidencia en una misma infracción grave o la comisión de 3 faltas graves.

Se podrán considerar **infracciones graves o muy graves**, atendiendo a las circunstancias y al mayor o menor perjuicio, los incumplimientos del resto de obligaciones contenidas en este pliego de prescripciones técnicas.





PENALIDADES:

La comisión de una infracción leve dará lugar, previo expediente instruido al efecto con audiencia de la persona adjudicataria, a la imposición de una sanción de hasta 500 euros.

Las infracciones graves darán lugar a la imposición de una sanción de hasta 1.000 euros y/o a la pérdida de la exclusividad en la prestación de los servicios o la suspensión del contrato, por un plazo de hasta seis meses.

Las infracciones muy graves darán lugar a la imposición de una sanción de hasta 2.000 euros y/o a la resolución definitiva del contrato.

10. CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS.

El contratista y el personal encargado de la realización de los trabajos guardarán secreto profesional sobre toda la información que recaben y documentos que generen, así como de los asuntos a los que tengan acceso o conocimiento durante la vigencia del contrato, estando obligados a no hacer públicos o enajenar cuantos datos conozcan como consecuencia o con ocasión de su ejecución, incluso después de finalizar el plazo contractual. El deber se mantendrá durante un plazo de cinco años. Asimismo el contratista quedará obligado al cumplimiento de lo dispuesto en la *Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales* y en concreto a lo referente al cumplimiento de las medidas de seguridad establecidas y al deber de secreto profesional, asumiendo las responsabilidades que por su incumplimiento le incumban.

11. TRIBUTOS

Serán por cuenta de la empresa adjudicataria el pago de los impuestos, tasas y contribuciones especiales de cualquier tipo, ya sea del Estado, Comunidad Autónoma o Municipio, derivados de la explotación del servicio.

12. CANON

Para favorecer el uso de las máquinas de alimentos saludables y de productos procedentes de "COMERCIO JUSTO", la empresa adjudicataria ofrecerá un canon de pago anual de 100 € por cada centro de trabajo, esto es 300 €.

13. SEGUROS.

La empresa adjudicataria y previo a la formalización del contrato, deberá de justificar la suscripción de una Póliza de Responsabilidad Civil, así como una Póliza Multirriesgo suficiente que cubran los riesgos inherentes a su actividad.





En cualquier momento la Consejería de Salud podrá solicitar a la empresa adjudicataria los comprobantes de estar al corriente del pago de dichos seguros.

La empresa adjudicataria responderá de todos los daños y perjuicios que en la prestación del servicio puedan ocasionarse tanto a terceros como a los propios bienes de los centros en los que se produzcan los hechos.

14. OTROS.

La Consejería de Salud dispone de un servicio de vigilancia y seguridad pero no se hace cargo de posibles hurtos, robos o daños que se puedan producir en las máquinas expendedoras y sus instalaciones objeto de este contrato.

La instalación de cualquier sistema de seguridad y vigilancia propio deberá ser comunicado, previamente, al Jefe de Unidad de Seguridad III para su autorización.

EL JEFE DE SECCIÓN DE ASUNTOS GENERALES

(Firmado electrónicamente al margen)

FDO.: Jesús Nicolás Martínez

Vº Bº

LA TECNICA DE APOYO DE SALUD PÚBLICA

(Firmado electrónicamente al margen)

FDO.: Patricia Esteras Pérez





PRECIOS MÁXIMOS*

* En cada uno de los apartados no se admitirá ningún producto cuyo precio sea superior al indicado y se especificará la marca comercial (sólo primeras marcas)

ANEXO I (*)

BEBIDAS CALIENTES	CANTIDAD APROXIMADA	PRECIO MAXIMO UNITARIO CON IVA
Café Capuccino	Vaso de 120 c.c.	0,60 €
Café cortado	Vaso de 120 c.c.	0,60 €
Café descafeinado	Vaso de 120 c.c.	0,60 €
Café Express	Vaso de 120 c.c.	0,60 €
Café con leche	Vaso de 200 c.c.	0,60 €
Café largo	Vaso de 200 c.c.	0,60 €
Chocolate	Vaso de 200 c.c.	0,60 €
Leche	Vaso de 200 c.c.	0,60 €
Manzanilla	Vaso de 200 c.c.	0,60 €
Té	Vaso de 200 c.c.	0,60 €
BEBIDAS FRIAS	CANTIDAD APROXIMADA	PRECIO MAXIMO UNITARIO CON IVA
Agua mineral	1/2 L.	0,50 €
Agua mineral	1,5 L.	1,00 €
Batidos	20 cl.	1,00 €
Bebidas isotónicas	33 cl.	1,00 €
Bebidas mixtas de zumo y leche	33 cl.	1,00 €
Cerveza sin alcohol 0,0 %	33 cl.	1,00 €
Refrescos de cola	33 cl.	1,00 €
Refrescos de naranja	33 cl.	1,00 €
Refrescos de té	33 cl.	1,00 €
Zumos de frutas	33 cl.	1,00 €
Bebidas frías envase Pet	1/2 L.	1,50 €
Bebidas de café frío	Entre 20 y 25 cl.	1,60 €
ALIMENTOS SOLIDOS	CANTIDAD APROXIMADA	PRECIO MAXIMO UNITARIO CON IVA
Chicles sin azúcar	15 gr.	0,60 €
Barritas de cereales/energéticas	25 gr.	0,80 €
Frutos secos	30 gr.	0,80 €
Galletas sin azúcar	Entre 30 y 50 gr.	0,80 €
Bollería/Bizcocho sin azúcar	Entre 50 y 80 gr.	0,80 €
Chicles sin azúcar	30 gr.	1,00 €
Barritas de cereales/energéticas	45 gr.	1,00 €
Empanadas de atún o similar	150 gr.	1,00 €
Bocadillos	130 gr.	1,80 €
Sandwiches	130 gr.	1,80 €
Bocadillos pan integral	130 gr.	1,80 €
sandwiches pan integral	130 gr.	1,80 €





ANEXO II (*)

BEBIDAS CALIENTES	CANTIDAD APROXIMADA	PRECIO MAXIMO UNITARIO CON IVA
Cafés con leche sin lactosa	Vaso de 200 c.c.	0,65 €
Cafés no incluidos en Anexo I	Vaso de 200 c.c.	0,65 €
Chocolate con leche sin lactosa	Vaso de 200 c.c.	0,65 €
Infusiones no incluidas en Anexo I	Vaso de 200 c.c.	0,65 €
Leche sin lactosa	Vaso de 200 c.c.	0,65 €
Otras bebidas calientes	Vaso de 200 c.c.	0,65 €
BEBIDAS FRIAS	CANTIDAD APROXIMADA	PRECIO MAXIMO UNITARIO CON IVA
Zumos de frutas	20 cl.	0,75 €
Bebidas lácteas fermentadas	100 gr.	1,00 €
Bebidas lácteas fermentadas sin lactosa	100 gr.	1,10 €
Bebidas de soja, avena, almendra	25 cl.	1,20 €
Gazpacho	25 cl.	1,20 €
Bebidas de café frío sin lactosa	Entre 20 y 25 cl.	1,65 €
Bebidas lácteas fermentadas	250 gr.	1,65 €
Bebidas lácteas fermentada sin lactosa	250 gr.	1,85 €
Otras bebidas frías	Entre 20 y 100 cl.	1,85 €
ALIMENTOS SOLIDOS	CANTIDAD APROXIMADA	PRECIO MAXIMO UNITARIO CON IVA
Yogures variados 0 % M.G.	125 gr.	0,80 €
Yogures variados sin lactosa o de soja	125 gr.	1,00 €
Yogur griego, con cereales, lactobacilos, bifidos....	125 gr.	1,00 €
Barritas de cereales/energéticas sin gluten	25 gr.	1,00 €
Tortitas de arroz, maíz, etc	25 gr.	1,00 €
Cereales de desayuno	30 gr.	1,00 €
Chocolate min. 70 % cacao	30 gr.	1,00 €
Galletas sin azúcar ni gluten	30 gr.	1,00 €
Barrita yogurt	45 gr.	1,00 €
Bollería/Bizcocho sin azúcar ni gluten	Entre 50 y 80 gr.	1,00 €
Cereales de desayuno sin gluten	30 gr.	1,20 €
Barritas de cereales/energéticas sin gluten	45 gr.	1,20 €
Fruta de temporada pequeña	150 gr.	1,20 €
Piña envasada en su jugo	200 gr.	1,20 €
Arroz, quinoa, etc. listo para microondas	125 gr. (2 vasos)	1,50 €
Fruta de temporada grande	200 gr.	1,50 €
Bocadillos/sandwiches pan sin gluten	130 gr.	1,80 €
Verduras	300 gr.	2,00 €
Ensaladas	200 gr.	2,50 €
Platos preparados	300 gr.	3,50 €
Cualquier otro producto que cumpla con los criterios establecidos: fruta mínimamente procesada o desecada, productos de panadería, quesos, pasta, embutidos, conservas, semillas, snacks, potitos, helados....		

