

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONCESIÓN DE SERVICIO DE CAFETERÍAS & VENDING PARA EL PERSONAL DE METRO DE MADRID, S.A.

**SECRETARÍA GENERAL
ÁREA DE CONTRATACIÓN Y SERVICIOS CORPORATIVO
SERVICIO DE SERVICIOS GENERALES**

MARZO 2019



ÍNDICE

1.	OBJETO Y ALCANCE	3
2.	OBLIGACIONES GENERALES PARA EL CONCESIONARIO	3
2.1	CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO.....	3
2.2	LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES.....	6
2.3	RECICLAJE	6
2.4	PERSONAL RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO.....	7
2.5	PERSONAL ADSCRITO AL CONTRATO	7
2.6	PRESTACIONES AL CONCESIONARIO	8
3.	OBLIGACIONES Y CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS	8
3.1	INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA MAQUINARIA Y LAS INSTALACIONES.....	9
3.2	PRODUCTOS QUE DEBEN OFRECERSE EN LAS CAFETERÍAS	9
3.3	OBLIGACIONES ESPECÍFICAS CAFETERÍA CAVANILLES	10
3.4	OBLIGACIONES ESPECÍFICAS CAFETERÍA CANILLEJAS	11
4.	OBLIGACIONES Y CONDICIONES DEL SERVICIO DE VENDING	11
4.1	PRODUCTOS QUE DEBEN OFRECERSE EN LAS MÁQUINAS VENDING	14
4.2	TRASLADOS TEMPORALES MÁQUINAS VENDING	15
4.3	ACOMETIDAS ELÉCTRICAS Y DE AGUA, Y CONSUMO.	16
5.	COMPROMISO MEDIO AMBIENTAL Y DE SEGURIDAD	16
6.	PENALIDADES	16
7.	ANEXO 1. PLANOS DISTRIBUCIÓN CAFETERÍAS.....	21
8.	ANEXO 2. LISTADO PRODUCTOS CAFETERÍAS Y VENDING	23
9.	ANEXO 3. DISTRIBUCIÓN E INVENTARIO DE MÁQUINAS VENDING.....	26
10.	ANEXO 4. VALORES ORIENTATIVOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE.....	34

1. OBJETO Y ALCANCE

El presente PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (en adelante PPT), tiene como objeto fijar los criterios técnicos que deben tenerse en cuenta en la presentación de ofertas para la contratación de la concesión de servicio de restauración: cafetería y distribución automática por medio de máquinas vending, para cubrir las necesidades del personal de Metro de Madrid S.A, en adelante METRO, en las oficinas, talleres, depósitos, cuartos de maquinistas en estaciones y otras dependencias, con sujeción a las cláusulas administrativas particulares y a las contenidas en el presente PPT.

El alcance de la presente licitación incluye la concesión del servicio en las cafeterías ya instaladas en Cavanilles y Canillejas y la distribución de venta automática por medio de **164 máquinas vending**, para el uso exclusivo de personal de METRO, así como visitas y personal de empresas autorizadas por METRO que accedan a sus instalaciones.

Para el desarrollo del contrato, METRO pone a disposición del concesionario las instalaciones de la **cafetería-corner** ubicada en la calle Cavanilles nº58, actual ubicación de la Sede Social, y de la **cafetería** ubicada en el Depósito de Canillejas, calle Néctar nº44.

El alcance del contrato conlleva todas las actividades correspondientes al efecto, desde la compra, aprovisionamiento, recepción y almacenamiento de las materias primas, preparación y elaboración de los productos alimenticios, hasta la prestación del servicio final al usuario, además de todas las operaciones de limpieza, mantenimiento y cuantas se consideren necesarias en dichas cafeterías.

Se adjuntan plano de distribución de las instalaciones (anexo 1) e inventario de los equipamientos auxiliares correspondientes a cada cafetería (apartado 3.3 y 3.4), así como la relación de distribución e inventario de máquinas vending (anexo 3).

2. OBLIGACIONES GENERALES PARA EL CONCESIONARIO

2.1 CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

Los servicios de cafetería conllevan la explotación de los servicios en las ubicaciones asignadas contando siempre con los elementos industriales, personas y materias primas para su adecuada gestión y explotación.

Con el fin de cumplir la normativa legal vigente durante el contrato, el concesionario será el responsable en materia de seguridad alimenticia y actividad de restauración de adecuar las cafeterías y asumir todos los gastos, aplicar la normativa específica de la actividad objeto del contrato, especialmente la relativa a las normas generales sanitarias y de higiene de los manipuladores de alimentos y a las normas de higiene de productos alimentarios y de protección de la salud alimentaria, debiendo pasar todas las inspecciones reglamentarias establecidas por los organismos competentes. Asimismo, deberá cumplir con las normas en materia medioambiental y cualquier otra disposición legal que pueda afectar a la prestación del servicio, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, con relación a las alergias o intolerancias alimentarias.

El concesionario, para la explotación del servicio de restauración, debe seguir en todo momento lo indicado en las normas operativas que se establezcan por METRO, para asegurar un nivel de calidad y servicio que satisfaga las necesidades y expectativas de los usuarios.

Todos los costes que se originen como consecuencia de la puesta en práctica de estas normas serán a cargo del concesionario, incluidos todos los gastos derivados de la operación.

El mantenimiento de las instalaciones y maquinaria, así como la reposición del menaje y vajilla correrá a cargo del concesionario.

El concesionario debe realizar los controles higiénicos periódicos y de calidad.

El concesionario es el único responsable de la calidad y buen estado de los alimentos y debe disponer de un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) basado en la legislación vigente. El concesionario está obligado a mantener el sistema de registros y acreditaciones actualizado durante toda la vigencia del contrato.

El concesionario debe aportar documentación con las calidades y categorías de las materias primas que utilizará a lo largo del contrato, con la obligación de mantenerlas y, en cualquier caso, informar de cualquier cambio. Debe presentar también el plan de calidad implementado en el servicio.

Aplicará en todo momento las normas y cambios que las personas designadas por METRO como responsables del contrato proponga a fin de mejorar el servicio.

Asumirá la imagen corporativa y los protocolos para cada servicio. Ajustará la información del servicio de cafetería que ofrece a los usuarios a las directrices que le dé METRO y obtendrá previamente su autorización expresa para la colocación de indicaciones, carteles o cualquier elemento publicitario, ya sea fijo o móvil.

No utilizará la imagen interna y externa de las cafeterías o vending instaladas con motivos publicitarios o con cualquier otro interés exclusivo ni tampoco mostrará publicidad de terceros en el interior de las instalaciones de las cafeterías o en cualquier vending instalada, sin la autorización previa de METRO.

Mantendrá la calidad y los precios establecidos y los exhibirá en un lugar visible de las cafeterías, además se valorará que esta información se pueda consultar mediante la intranet de METRO. Así como exhibirá la información del semáforo nutricional tanto en cafeterías como vending (anexo 4). Los precios de venta ofertados no estarán sujetos a revisión anual y por tanto no experimentarán variación alguna.

Los usuarios podrán pagar en efectivo y tarjeta prepago personalizada para METRO. Además, en las cafeterías se habilitará también el pago con tarjeta de crédito y estará autorizado el pago con "cheques comida" de cualquier marca.

El concesionario podrá preparar promociones, de manera temporal, de artículos propios de la zona de restauración, para lo que deberá comunicar con un mes de antelación a METRO su plan de promociones a los efectos de obtener la previa autorización al mismo. En estas promociones se podrán incluir productos de temporada, degustaciones, ofertas especiales, campañas de venta cruzada de artículos y up-selling.

Deberá realizar las siguientes prestaciones y servicios:

- Asumir la gestión de compras y la provisión de todos los alimentos que sean necesarios para poder llevar a cabo el servicio teniendo en cuenta en la frecuencia de compra los

espacios para almacenar existentes. El pago a proveedores es a su cargo y lo debe realizar directamente.

- Disponer siempre de los alimentos necesarios para cumplir con la oferta de servicios y productos, así como de material suficiente por si surgiera cualquier eventualidad o contingencia.

- Garantizar que el cliente pueda consumir con servicio rápido y evitando colas.

- Velar por el mantenimiento en perfecto estado de uso de los equipos, mobiliario e instalaciones hasta la finalización del contrato. Los gastos de conservación y las reparaciones son a cargo del concesionario, salvo que se trate de averías de climatización, o bien de fontanería o electricidad no derivadas por uso normal o falta de mantenimiento, las cuales corren a cargo de METRO.

- Cuidar del mobiliario, del equipamiento y de las instalaciones que son propiedad del METRO y que se detallan en el inventario (apartados 3.3, 3.4 y anexo 1). El concesionario debe asumir todos los gastos producidos como consecuencia del mantenimiento regular de los equipos e instalaciones y de sus posibles averías. Debe hacer el mantenimiento conductivo del equipamiento y debe comprometerse a ejecutar las actuaciones de mantenimiento, tanto preventivas como correctivas. Al inicio del contrato, debe presentar el plan de mantenimiento del mobiliario, instalaciones y equipamientos de las zonas de cafeterías y de almacenaje de acuerdo con los requerimientos y plazos que le proponga METRO. Asimismo, ha de responsabilizarse del mal uso del mobiliario y de las instalaciones y, en caso de estropearse, repararlo o sustituirlo si procede. Al final del contrato, debe emitir un informe donde se certifique el uso y estado de todo el equipamiento del servicio de cafeterías que pertenezca a METRO.

Al final del contrato, debe emitir un informe donde se certifique el uso y estado de todo el equipamiento del servicio de cafeterías que pertenezca a METRO. Igualmente deberán retirar toda equipación o elementos instalados que sean propiedad del nuevo concesionario.

- Adecuarse a las normas de seguridad internas de METRO, y también al cumplimiento de los diferentes protocolos de actuación existentes, actuando siempre con discreción y confidencialidad.

- El concesionario debe permitir a las personas que designe METRO que puedan inspeccionar, en cualquier momento, el estado de conservación del local y de las instalaciones para que puedan ejercer la función de control necesaria para comprobar que la empresa cumple los objetivos y requerimientos de la adjudicación.

- Promocionar los productos de calidad y fomentar el valor cultural de la dieta mediterránea.

- El concesionario tiene prohibido expender bebidas que contienen alcohol, tanto en las máquinas vending como en las cafeterías.

- No puede destinar los locales a otra finalidad que no sea el servicio de cafetería, ni puede instalar ningún tipo de máquina de juego o similar.

- Trasladar y comunicar lo antes posible a las personas designadas por METRO cualquier incidencia o hecho remarcable.

- El concesionario deberá proporcionar los resultados económicos, cierres mensuales y anuales, así como datos de ventas de productos tanto en las cafeterías como en las vending, siempre que las personas designadas por METRO lo soliciten.
- Será el concesionario quien se ocupará de dotar a las instalaciones de los mecanismos necesarios que garanticen el suministro eléctrico ante una caída o falta de servicio eléctrico, de lo contrario serán de su entera responsabilidad tanto las pérdidas de alimentos que se puedan producir, así como los posibles daños físicos que se puedan ocasionar por la ingesta de alimentos en mal estado de conservación.

2.2 LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES

El concesionario debe ocuparse de la limpieza de los espacios destinados a las cafeterías: el comedor, corner de las cafeterías, los almacenes, los vestuarios y duchas del personal y los lavabos públicos, así como el menaje de madera y vidrio y todos los demás elementos (sillas, mesas, etc.), en los casos que proceda. Es preciso limpiar las ventanas perimetrales del comedor de Canillejas y las puertas de acceso a los espacios.

Las personas designadas por METRO pueden pedir de forma puntual que se limpien a fondo algunos elementos o zonas del recinto destinado al servicio de cafetería cuando no presente un estado satisfactorio. Dicha petición debe ser ejecutada por parte del concesionario en el período más breve posible. Así mismo, anualmente se realizará una limpieza general en las cafeterías.

Asimismo, METRO se encarga de llevar a cabo el plan de desinfección, desinsectación y desratización (DDD). El concesionario debe facilitar y colaborar con la empresa que lo aplique y seguir el conjunto de medidas higiénicas que le marque METRO directamente o a través de la empresa aplicadora para evitar el desarrollo y la proliferación de plagas en las instalaciones.

El concesionario también se encargará de la limpieza interior y exterior de las máquinas vending y fuentes de agua cedidas, así como de la desinfección, desinsectación y desratización de las mismas.

El concesionario debe presentar un plan de limpieza con todas las frecuencias de actuación, que las personas designadas por METRO deben supervisar y, si lo consideran correcto, aprobar.

2.3 RECICLAJE

El concesionario debe reciclar de forma autónoma siguiendo las normas dictadas por las personas designadas por METRO.

El concesionario debe presentar un plan de reciclaje adaptado, especialmente en lo relativo al tratamiento de la basura generada con motivo de la prestación del servicio.

El concesionario debe disponer de una política de comunicación ambiental interna que permita planificar todas las tareas, designar a responsables para llevarlas a cabo e informar a los trabajadores de las medidas ambientales exigidas y del modo de aplicarlas (información y formación). El concesionario debe presentar la documentación sobre dicha política de comunicación.

Los desechos deben depositarse de forma selectiva en los contenedores instalados específicamente por el concesionario del servicio de cafetería. Asimismo, debe llevarlos y

depositarlos, siempre dentro del horario indicado por METRO, en los contenedores externos instalados por METRO, incluido el tratamiento de la fracción orgánica.

Por otra parte, los productos de papel, como servilletas o papel de cocina, deben ser de material reciclado.

Finalmente, para reducir la generación de residuos, la comida y las bebidas deben servirse en vasos, vajilla, cubiertos y servilletas de materiales reutilizables o de materiales biodegradables y compostables. Evitando en todo lo posible la utilización de plásticos.

En cuanto al decantador de grasas, si el concesionario considera necesaria su incorporación en el equipamiento de la cafetería, debe presentar un plan concreto de mantenimiento y reciclaje de los desechos de grasas que se acumularán en el mismo.

Asimismo, debe concretar específicamente el tipo de reciclaje y recogida que tiene programado hacer con relación a las cápsulas de aluminio de café o cualquier otro residuo específico que genere su actividad.

2.4 PERSONAL RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El concesionario actuará en coordinación con las personas que designe METRO, que deberá tener en cuenta las necesidades reales y razonables y deberá establecer, al principio de la ejecución, un criterio de contraste entre ambas partes. Dicho responsable de METRO deberá supervisar la ejecución del contrato, comprobará que se ajusta a sus cláusulas dando al concesionario las oportunas órdenes e instrucciones. Por su parte, previa formalización del contrato, el concesionario debe designar un responsable del contrato y un responsable de la ejecución del servicio. El responsable de la ejecución del servicio será el interlocutor directo con METRO.

Entre ambos responsables deben realizarse reuniones periódicas de seguimiento en las que debe informarse del servicio. La frecuencia debe fijarse siguiendo el criterio de METRO. En dichas reuniones debe informarse de las incidencias en el servicio y las instalaciones.

El concesionario debe presentar cada final de trimestre un informe resumen del servicio y de las incidencias.

2.5 PERSONAL ADSCRITO AL CONTRATO

Se adjunta en el pliego de condiciones particulares la documentación de los trabajadores a subrogar para que continúen prestando los servicios en ambas cafeterías.

El concesionario queda obligado a facilitar, con carácter previo al inicio de la prestación de los servicios objeto de la licitación, por motivos de control de acceso y seguridad interna, una relación nominal de los operarios que asigna a este contrato.

Ante incorporaciones de nuevo personal por necesidad o sustitución temporal, dicho personal debe adscribirse de forma estable al contrato y poseer la titulación y experiencia adecuada para poder atender de forma correcta el volumen de trabajo, los plazos y los niveles de calidad establecidos en el contrato. El concesionario debe velar por que el personal cumpla la reglamentación higiénica y sanitaria y sea titular, si procede, del carné de manipulador de alimentos.

En caso de que, a criterio de METRO, alguna de estas personas no alcance los niveles mínimos de capacitación profesional o tenga un comportamiento no satisfactorio, el concesionario la sustituirá por otro trabajador que cumpla con todas las características solicitadas y que, previamente, haya sido formado en las instalaciones y en la prestación de este servicio.

El personal debe utilizar los locales y llevar a cabo la tarea objeto de contratación con la finalidad de ofrecer un buen servicio a los usuarios, con la máxima afabilidad y deferencia en el trato.

El personal y la organización deben ser suficientemente versátiles para ofrecer el servicio con celeridad y evitando la formación de colas y las esperas. Debe reforzarse el servicio con más personal siempre que sea necesario y sobre todo si lo pide METRO.

El concesionario debe uniformar a su cargo al personal que preste servicio en las cafeterías. Debe vestir ropa de trabajo y calzado antideslizante homologado, con identificación personal y el nombre de la empresa en lugar visible.

El aspecto general del trabajador debe ser considerablemente pulcro, dada la atención que requiere un centro de las características del servicio objeto de la presente contratación.

En todo caso, el concesionario debe garantizar que su personal responsable se personará en las instalaciones de las cafeterías en caso de producirse, fuera de horario, cualquier incidencia, accidente, alarma o intervención rutinaria de mantenimiento y METRO se lo requiera al considerar necesaria su presencia.

2.6 PRESTACIONES AL CONCESIONARIO

Metro facilitará:

- **Suministros:** El suministro de agua, electricidad, calefacción serán por cuenta de METRO, en cantidad suficiente para garantizar el normal funcionamiento del servicio. El resto de suministros, consumibles y posibles modificaciones (por ejemplo, modificaciones en cuadros eléctricos, acometidas de agua, etc.), correrán a cargo del concesionario.
- Durante la vigencia del contrato el uso de los locales, las instalaciones, el mobiliario y los equipamientos de la cocina a que se refieren los apartados 3.3, 3.4 y anexo 1 del presente pliego.

3. OBLIGACIONES Y CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL SERVICIO DE CAFETERÍAS

El horario de apertura en las cafeterías se establece de 7.00 h a 15.00 h. en días laborables. Estos horarios podrán sufrir modificaciones en la duración del contrato previa aprobación de METRO.

Los horarios y plazos de entrega de mercancías son acordados con METRO, en Canillejas pueden realizarse en cualquier momento dentro del horario establecido de cafetería, sin embargo, en Cavanilles deben llevarse a cabo de 6.00 a 6.45 h. y de 12.00 a 15.00h.

Las dimensiones y características de los espacios destinados a las cafeterías se reflejan en los planos de distribución del anexo 1.

La distribución interior del mobiliario y del equipamiento de la cocina, de las cafeterías pueden ser modificadas con la aprobación previa de METRO.

3.1 INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA MAQUINARIA Y LAS INSTALACIONES

Durante toda la ejecución del contrato, el concesionario debe presentar semestralmente a METRO un informe sobre el estado de la maquinaria, las instalaciones, el mobiliario y el menaje en general detallado en este apartado.

Dicho informe debe especificar cualquier incidencia de mantenimiento que se haya producido en equipos, instalaciones o mobiliario. Asimismo, debe determinar su estado general y concretar los equipos, instalaciones o mobiliario que empiecen a mostrarse obsoletos o que se prevea el final de su vida útil. El concesionario debe hacerse cargo de sustituir los equipos obsoletos y por deterioro de la maquinaria debido a su utilización normal.

En el informe final, el concesionario debe certificar que los equipos, las instalaciones y el menaje se devuelven a METRO en buen estado.

Si la maquinaria, las instalaciones y el menaje devueltos a METRO tuvieran algún vicio o defecto oculto provocado por un mal uso o un mantenimiento incorrecto durante la ejecución del contrato, el concesionario debe responder de la reparación o sustitución de la maquinaria o el menaje correspondientes.

3.2 PRODUCTOS QUE DEBEN OFRECERSE EN LAS CAFETERÍAS

A modo de referencia, en la tabla del Anexo 2 se indica el total de unidades vendidas por familia de producto, tomando como referencia un periodo de 12 meses.

La oferta de productos a comercializar deberá ser necesariamente de las primeras marcas y de la mayor calidad posible.

El concesionario en la prestación del servicio, deberá presentar un listado con los productos y precios que ofrecerá, debiendo comunicar a METRO cualquier modificación durante el contrato.

Las empresas licitadoras en su oferta técnica ("ANEXO OFERTA TÉCNICA") deberán indicar el precio ofertado en cada uno de los productos que se identifican en la siguiente tabla:

OBLIGATORIO OFERTAR PRODUCTO EN CAFETERÍAS CAVANILLES Y CANILLEJAS	
Agrupación	Artículo
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CORTADO
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ SOLO
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ NESPRESSO
BEBIDAS FRÍAS	ZUMO DE NARANJA NATURAL 250ML
REPOSTERÍA	BOLLO O TOSTADA CON MERMELADA Y MANTEQUILLA
REPOSTERÍA	MOLLETE ANDALUZ
BOCATERIA	PULGA (TORTILLA, JAMÓN , ATÚN,ETC.)

METRO podrá solicitar durante la ejecución del contrato la introducción de productos o el incremento de las cantidades de algún otro ya ofertado.

Los licitadores pueden proponer productos no incluidos en la lista de productos obligatorios que se comprometen libremente a suministrar en caso de resultar la empresa cesionaria del contrato. En esta relación pueden ofrecerse productos variados y propios de un servicio de cafetería, así como combinados para desayunar con un precio más ventajoso que la suma unitaria o cualquier otro tipo de oferta.

El concesionario debe informar de la calidad y de la cantidad en gramos que conforman un café estándar y atenerse a las sugerencias y demandas de personalización que le hagan llegar los usuarios.

El concesionario tiene que incentivar la inclusión de productos procedentes de comercio justo. También debe poner a disposición gratuita de los usuarios la posibilidad de elegir entre azúcar blanco, azúcar moreno y edulcorantes naturales, miel.

METRO tiene la potestad de solicitar la incorporación o eliminación de cualquier producto, sea en materia prima o plato confeccionado, de acuerdo con criterios económicos, de frecuencia, sanitarios o de interés propio de la institución. Deberá evitar que la oferta sea repetitiva.

Asimismo, es preciso procurar que los alimentos se sirvan con la cantidad mínima de sal y el aceite debe ser de oliva virgen. Las materias primas utilizadas en la elaboración tienen que ser de calidad, debiéndose utilizar preferentemente productos frescos.

Con relación a las ensaladas deben proponerse diferentes aliños y salsas para acompañarlas.

La lista de precios vigente debe permanecer en lugar visible y, ante cualquier incidencia, la persona responsable de la cafetería debe actuar de forma inmediata para resolverla.

3.3 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS CAFETERÍA CAVANILLES

El concesionario deberá adaptar la oferta de productos al perfil de los usuarios, caracterizado principalmente por tratarse de público adulto y formado por empleados de oficina y visitantes, entre otros en la cafetería-corner de Cavanilles.

Deberá asegurar que los servicios que se soliciten en la cafetería de Cavanilles lleguen en perfectas condiciones a cada uno de los puntos de consumo en cuanto a cantidad, calidad, higiene, temperatura, presentación y puntualidad.

También se suministrará menaje fijo para los servicios de catering. Debe aportar los manteles, la vajilla, la cubertería y la cristalería, que previamente ha de haber mostrado a METRO para que dé su visto bueno.

Las necesidades de nueva equipación para la cafetería de Cavanilles y que deberán ser aportados por el concesionario son:

- **Cafetera súper automática que tenga capacidad de ofrecer más de 400 tazas diarias.**
- **Exprimidor automático de naranjas que tenga capacidad de ofrecer más de 30 zumos al día de consumo medio.**

DATOS ÚTILES CORNER-CAFETERÍA CAVANILLES

- Espacio: 45 m²
- Almacén: 16 m²

- Nº trabajadores aproximados en recinto: 400 personas

La cafetería se queda dotada de 4 mesas altas, mostrador y baldas y la siguiente maquinaria:

- Plancha grill doble GRD-10 SAMMIC
- Fabricador de cubitos de hielo, FIM-55A FAGOR
- Vitrina curva expositora
- Vitrina expositora empotrada en barra
- Expositores de bebidas vertical ERV-400 ASBER
- 1 Microondas grill MA-1312AG ANSONIC

3.4 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS CAFETERÍA CANILLEJAS

Adaptará la oferta de productos al perfil de los usuarios, caracterizado principalmente por tratarse de público adulto y formado por empleados de talleres y de oficinas en la cafetería de Canillejas.

Las necesidades de nueva equipación para la cafetería de Canillejas y que deberán ser aportados por el concesionario son:

- **Equipo con prestaciones similares a Armario snack doble puerta congelador AFN-1402 FAGOR.**
- **Cafetera súper automática que tenga capacidad de ofrecer más de 400 tazas diarias.**
- **Exprimidor automático de naranjas que tenga capacidad de ofrecer más de 30 zumos al día de consumo medio.**

DATOS ÚTILES CAFETERÍA CANILLEJAS

Espacio: 170 m²

Almacén: 20 m²

Nº de trabajadores aproximado en recinto: 950 personas

La cafetería se queda dotada de 12 mesas rectangulares y 2 redondas, 40 sillas, mostrador, baldas y la siguiente maquinaria:

- Plancha grill doble GRD-10 SAMMIC
- Fabricador de cubitos de hielo, FIM-55A FAGOR
- Horno microondas MWB-580 BTCX FAGOR
- Vitrina curva expositora
- Mural refrigerado SLIM INOX 150
- Armario snack doble puerta congelador AFN-1402 FAGOR (a reemplazar, indicado anteriormente en la necesidad de nueva equipación).

4. OBLIGACIONES Y CONDICIONES DEL SERVICIO DE VENDING

El concesionario deberá ofrecer el servicio de suministro y distribución por medio de máquinas vending.

El concesionario debe ubicar, explotar y mantener a su cargo 164 máquinas de distribución automática expendedoras de bebidas, tanto calientes como frías.

METRO cuenta con un número aproximado de 7.000 trabajadores, siendo los turnos en los que desarrollan su jornada laboral los siguientes:

- Turno de noche: 22:00 a 06:00 horas.
- Turno de mañana: 06:00 a 14:00 horas.
- Turno de tarde: 14:00 a 22:00 horas.

En ningún caso se realizarán ventas/servicios a los viajeros o usuarios del servicio público de transporte.

En el caso de que sea necesario podrán redistribuirse en otras ubicaciones las 164 máquinas objeto de este contrato.

La prestación del servicio se hará en los Centros de trabajo de METRO, dentro de los términos municipales de Madrid capital, Alcorcón, Coslada, Fuenlabrada, Arganda del Rey, Getafe y San Sebastián de los Reyes, que están constituidos por oficinas, talleres, depósitos, centros tics, cocheras y cuartos de conductores relacionados en el anexo 3.

Las máquinas deberán ser sustituidas en caso de manifiesta degradación, vandalismo o fin de su vida útil, permaneciendo así el parque instalado en un correcto estado de conservación.

El total de máquinas a renovar son 164 equipos, todos los equipos tendrán menos de 1 año de antigüedad y serán de última generación para garantizar un servicio correcto con el menor número de incidencias, deben estar en perfecto estado tanto desde el punto de vista técnico como de imagen y deberán ser previamente aprobadas por METRO. Al inicio del contrato, el concesionario deberá presentar la documentación que acredite la fecha de fabricación de cada máquina vending.

El plazo máximo para la implementación completa de todas las máquinas será de 15 días a partir de la fecha acordada con METRO.

El número, distribución y contenido de las máquinas de distribución automática están descritos en el anexo 3, en la siguiente tabla se resume la cantidad por tipo:

Tipo	Cantidad
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	26
BEBIDAS FRIAS	36
BEBIDAS CALIENTES	74
SOLIDOS	28

En la siguiente tabla se indica el total de unidades vendidas por familia de producto, tomando como referencia un periodo de 12 meses:

FAMILIA PRODUCTOS	UNIDADES TOTALES
Cafés	334.084
Mixtas	63.555
Refrescos	113.392
Snacks	74.464

Todas las máquinas tendrán como forma de pago: efectivo y tarjeta prepago personalizada o chip.

En cada lineal de máquinas se instalará un billeteero para facilitar su uso a los usuarios que no dispongan de cambio.

Así mismo, suministrará sin coste la cantidad de 3.500 tarjetas prepago de vending (en caso de que las actuales no sean compatibles con las nuevas máquinas) personalizadas con la imagen que le indique METRO, para utilizar tanto en las vending como en las cafeterías.

El concesionario deberá comercializar una oferta de productos que estará comprendida en los siguientes segmentos:

- Productos de snacks salados y dulces
- Bebidas frías: agua, refrescos, zumos, bebidas energéticas, etc.
- Bebidas calientes: café, té, chocolate, etc.
- Productos de alimentación envasada

En el Anexo 3 se indican los modelos actualmente instalados en cada una de las ubicaciones para facilitar una referencia de medidas y se señalan en rojo las máquinas que superan los 900 mm. de anchura (25 máquinas), para el resto de máquinas se recomienda que la anchura sea inferior a 900 mm. dado que las puertas de acceso a los cuartos habitualmente tienen esta anchura.

La reposición de producto debe realizarse cuando sea necesario, garantizando siempre las existencias del producto para la continuidad del suministro. La reposición debe realizarse en veinticuatro horas. En caso de producirse un aviso de falta de suministro reiterado, el concesionario queda obligado a reponerlo en el plazo máximo de seis horas.

Las máquinas de bebidas calientes deben tener la opción de servicio con vaso y sin vaso. Los vasos y cucharillas que utilicen las máquinas de bebidas calientes deben ser 100% compostables.

El concesionario deberá informar a METRO sobre los proveedores de los productos a la venta y la capacidad máxima de servicios de las máquinas por cada producto.

Por otra parte, deberá comunicar a METRO la cadencia de reposición de los productos, que debe asegurar el servicio de las máquinas vending en todo momento. En todo caso, el concesionario está obligado a solucionar las posibles deficiencias o carencias de suministro en los tiempos anteriormente indicados o de forma inmediata si supone riesgo para el empleado.

Las máquinas deben garantizar la buena conservación de las bebidas y el mantenimiento de las mismas en frío o caliente. Asimismo, deben estar homologadas en el ámbito de la Unión Europea. Deben mostrar en un lugar visible de la máquina los productos que ofrecen, así como los datos de identificación de la empresa que lleva a cabo su explotación. En todo caso, el concesionario debe garantizar que el producto suministrado cumple con todas las normativas que regulan las características técnicas y las sanitarias y de seguridad, quedando obligada a presentar a METRO si lo requiere todas las certificaciones que así lo acrediten.

El concesionario debe certificar la seguridad física, eléctrica y electrónica de las máquinas expendedoras con la entrega de los correspondientes documentos.

Asimismo, deberá presentar las fichas técnicas de los modelos de máquina vending donde se recogerán los datos de consumo energético de las máquinas.

Asimismo, el concesionario debe presentar a METRO la planificación del mantenimiento preventivo y correctivo.

Las incidencias o avisos correctivos de todas las incidencias se recogerán a través de METRO y se comunicarán en el momento al concesionario mediante email o sms, o bien llamada

telefónica si se trata de una incidencia relevante. Finalizada la resolución de la incidencia, el concesionario deberá confirmar su cierre mediante llamada o sms siguiendo las instrucciones de METRO.

En cuanto a la resolución de averías, el concesionario queda obligado a mantener dichas máquinas en correcto funcionamiento y a solucionar las posibles deficiencias en el plazo máximo de veinticuatro horas.

Respecto al mantenimiento preventivo, deben presentarse las revisiones anuales de las máquinas al comienzo de la ejecución del contrato y presentar informes sobre el estado de la maquinaria cuando se lo requiera METRO.

Asimismo, no pueden retirarse o cambiar las máquinas sin previa autorización de METRO.

El concesionario debe atender, sin coste para METRO, las peticiones de cambiar la ubicación de las máquinas de vending por motivos de distribución interna.

Se garantizará el óptimo servicio de atención al cliente, debiendo estar dotado de un número de teléfono y email con servicio de atención las 24 horas diarias de lunes a domingo mediante el cual recibirá los avisos. Este número de teléfono y email se facilitará a las personas designadas por METRO, no estando visible en las vending, a través de ellos, METRO comunicará las incidencias o avisos correctivos.

Al inicio del contrato se establecerá un mecanismo de devolución monetaria a los usuarios que reclamen incidencias con el cambio monetario o por falta de entrega de producto, por ejemplo, habilitando sobres de repercusión monetaria junto a las máquinas vending para que reclame directamente el usuario y el importe devuelto se deposite en el mismo para que lo recoja posteriormente.

El concesionario será responsable de la retirada de todos los productos, residuos, etc. que la propia actividad de mantenimiento o instalación de las vending genere dentro de las dependencias de METRO, y la recogida se deberá realizar en el mismo momento en el que se produzca.

El concesionario deberá entregar mensualmente un albarán a las personas designadas por METRO, donde queden reflejados los trabajos realizados en cada una de las vending.

4.1 PRODUCTOS QUE DEBEN OFRECERSE EN LAS MÁQUINAS VENDING

A modo de referencia, en la tabla del Anexo 2 se indica el total de unidades vendidas por familia de producto, tomando como referencia un periodo de 12 meses.

La oferta de productos a comercializar deberá ser necesariamente de las primeras marcas y de la mayor calidad posible, se podrá ofertar marcas similares de igual o superior calidad. Toda esta gama de productos deberá estar orientada a satisfacer las necesidades de consumo de empleados, contratas y visitantes de METRO durante su jornada laboral.

El concesionario deberá garantizar el 60% de los productos dentro del semáforo verde (anexo 4), es decir de fruta fresca, lácteos, alimentos sin gluten o para diabéticos u otros productos de comida saludable, en cuatro máquinas vending, ubicadas en la planta sótano 1 de Cavanilles, en la Clínica del recinto de Canillejas, en la 5ª planta de las Oficinas de Cristalia y en el TICS de Moncloa.

En el resto de máquinas como mínimo tendrá que ofertarse 3 productos del semáforo verde siendo el resto de productos de consumo saludable y de calidad.

Los licitadores deben especificar en la oferta técnica la calidad del café y su procedencia, al menos una selección debe ser de café de comercio justo, y comprometerse a mantener la calidad de los productos durante toda la vigencia del contrato, en caso de resultar concesionarios del contrato. Además, cada café (exprés, largo, cortado, con leche, capuchino, etc.) deberá contener como mínimo 7 gramos de café.

El concesionario en la prestación del servicio, deberá presentar un listado con los productos y precios que ofrecerá, debiendo comunicar a METRO cualquier modificación durante el contrato.

Las empresas licitadoras en su oferta técnica (“ANEXO OFERTA TÉCNICA”) deberán indicar el precio ofertado en cada uno de los productos que se identifican en la siguiente tabla:

OBLIGATORIO OFERTAR PRODUCTO EN VENDING	
Agrupación	Artículo
BEBIDAS FRÍAS	BOTELLA AGUA 50 CL
BEBIDAS FRÍAS	REFRESCOS LATA (COLA, NARANJA, LIMÓN, ETC.)
BEBIDAS CALIENTES	SELECCIONES CAFÉS PRECIO JUSTO
BEBIDAS CALIENTES	SELECCIONES CAFÉS SABORES
PRODUCTO SÓLIDO	CONCHAS DE CHOCOLATE
PRODUCTO SÓLIDO	PALMERA CHOCOLATE
PRODUCTO SÓLIDO	SÁNDWICHES VARIOS
PRODUCTO SÓLIDO	SÁNDWICHES VARIOS CALIDAD SUPERIOR

Los licitadores pueden proponer productos no incluidos en la lista de productos obligatorios que se comprometen libremente a suministrar en caso de resultar la empresa cesionaria del contrato. En esta relación pueden ofrecerse productos variados y propios de un servicio de vending.

El concesionario tiene que incentivar la inclusión de productos procedentes de comercio justo.

METRO tiene la potestad de solicitar la incorporación o eliminación de cualquier producto, sea en materia prima o plato confeccionado, de acuerdo con criterios económicos, de frecuencia, sanitarios o de interés propio de la institución.

Los precios vigentes deben permanecer visibles y, ante cualquier incidencia, la persona responsable de la empresa adjudicataria del vending debe actuar de forma inmediata para resolverla.

4.2 TRASLADOS TEMPORALES MÁQUINAS VENDING

La instalación, retirada o traslados temporales de vending entre dependencias serán por cuenta del concesionario en los emplazamientos que METRO comunique, se realizará en las horas diurnas o nocturnas indicadas por METRO dejando en funcionamiento la vending, sin coste adicional para METRO.

Los traslados temporales habitualmente surgen en el periodo comprendido entre los meses de junio y septiembre por cierres parciales de líneas motivados por los trabajos de mejora de la red

de METRO, estos cierres provisionales originan desplazamientos del personal a otras estaciones que ocasionan que se tengan que trasladar también las vending afectadas.

4.3 ACOMETIDAS ELÉCTRICAS Y DE AGUA, Y CONSUMO.

Todas las vending cuentan con sus correspondientes acometidas de electricidad y toma de agua en los emplazamientos donde se encuentran actualmente.

Así mismo en los casos en que no existiera o hubiera que volver a realizarlas, METRO con medios propios se encargará de la realización de dicha acometida eléctrica y la acometida de agua.

No obstante, en los traslados temporales de vending, el concesionario deberá proporcionar si fuera necesario, alargadores de cable eléctrico y vending de café autoalimentada con garrafa de agua para dejarla en funcionamiento.

5. COMPROMISO MEDIO AMBIENTAL Y DE SEGURIDAD

El alcance del contrato deberá cumplir con todas las Disposiciones y Normativas españolas y europeas reglamentarias vigentes exigidas en este tipo de servicios.

En cumplimiento del Sistema de Gestión Medioambiental de los recintos de METRO, el concesionario deberá considerar en sus costes los siguientes aspectos:

- La segregación de los residuos generados y su traslado a los contenedores ubicados en las zonas adecuadas en cada centro.
- El mantenimiento, limpieza y reciclado de los productos susceptibles de ello (por ejemplo detergentes).

El concesionario estará obligado a observar cuantas disposiciones le sean de aplicación, así como a seguir las directrices dadas por la Dirección de METRO respecto a seguridad y salud.

La instalación de cualquier tipo de vending o cualquier otro consumible o material en las instalaciones de METRO se efectuará en óptimas condiciones de seguridad, de manera que no puedan producirse daños o accidentes a los usuarios de METRO o a terceras personas. En todo caso, el concesionario será responsable de los daños y perjuicios que puedan ocasionarse por los posibles accidentes.

El incumplimiento de dichas obligaciones facultará a METRO para que las cubra por sus medios y facture los gastos y daños o perjuicios ocasionados al concesionario.

6. PENALIDADES

Los incumplimientos contractuales que puede cometer el concesionario en las prestaciones de los servicios se calificarán como leves, graves y muy graves según se detalla en las siguientes tablas:

PENALIDADES: CAFETERÍAS CAVANILLES Y CANILLEJAS			
CONCEPTOS PENALIDADES POR CAFETERIAS	LEVE	GRAVE	MUY GRAVE
Descubiertos no justificados, superiores a 4 horas de los puestos de trabajo durante la jornada diaria.	X		
Incumplimiento de las frecuencias de reposición de productos (≥ 3 quejas al mes por falta de producto ofertado).	X		
No disponer de manera continua del cambio de monedas necesarios para su correcto funcionamiento o el correcto funcionamiento del sistema de pago electrónico.	X		
No tener cuidado del mantenimiento y de la imagen del servicio.	X		
El suministro de nuevos productos sin comunicación previa a METRO.	X		
No disponer de hojas de reclamación oficiales a disposición de los usuarios.		X	
Impedir la realización de controles e inspecciones periódicas por parte de METRO.		X	
Cometer 3 faltas leves en un mes.		X	
Falta de respeto a los usuarios de METRO.		X	
Instalar publicidad sin autorización previa.		X	
La paralización total y absoluta de la prestación del servicio en alguna de las cafeterías imputable al concesionario en un periodo de 2 a 4 días hábiles.		X	
La modificación de los precios establecidos en el PCP como productos obligatorios.			X
Expendir bebidas que contienen alcohol.			X
La paralización total y absoluta de la prestación del servicio en alguna de las cafeterías imputable al concesionario en un periodo de 5 a 7 días hábiles.			X
El incumplimiento de las reglamentaciones técnico-sanitarias pertinentes.			X
El incumplimiento de las obligaciones derivadas de la normativa general sobre prevención de riesgos laborales.			X
Realización de los servicios objeto de este contrato sin las autorizaciones oportunas expedidas por METRO.			X

PENALIDADES: MÁQUINAS VENDING			
CONCEPTOS PENALIDADES	LEVE	GRAVE	MUY GRAVE
Incumplimiento de las frecuencias de reposición de productos (≥ 3 avisos al mes por falta de producto/máquina). La reposición debe realizarse en 24 horas. Si la falta de producto es reiterada (tercer aviso mensual) debe realizarse en 6 horas	X		
Incumplimiento en el mantenimiento y funcionamiento de las vending de productos (≥ 3 avisos al mes con fuera servicio la misma máquina).	X		
No disponer de manera continua del cambio de monedas necesarios para su correcto funcionamiento (≥ 3 avisos al mes en la misma máquina).	X		
No tener cuidado del mantenimiento y de la imagen del servicio.	X		
El suministro de nuevos productos sin comunicación previa a METRO.	X		
La no reparación de las máquinas en el plazo establecido.		X	
La no sustitución en plazo de las máquinas averiadas.		X	
La falta de devolución de reclamación monetaria al usuario derivada de la incidencia en el funcionamiento de la máquina.		X	
Deficiente mantenimiento de las máquinas expendedoras de manera reiterada (≥ 3 avisos en la misma máquina al mes).		X	
La no utilización de café denominado "comercio justo".		X	
La expedición de productos sin estar correctamente envasados y protegidos.		X	
No disponer de hojas de reclamación oficiales a disposición de los usuarios.		X	
Impedir la realización de controles e inspecciones periódicas por parte de METRO.		X	
La acumulación de 3 faltas leves en un periodo igual o menor a 3 meses.		X	
Falta de respeto por parte de los proveedores, mantenedores, etc. a los usuarios de METRO.		X	
Demora de la resolución de incidencias/reclamaciones en más de 24 horas siempre que no supongan riesgo para los empleados.		X	

PENALIDADES: MÁQUINAS VENDING			
CONCEPTOS PENALIDADES	LEVE	GRAVE	MUY GRAVE
Incumplimiento de los plazos de instalación por un periodo igual o superior a 15 días, pero menor de un mes.		X	
La paralización total y absoluta de la prestación del servicio imputable al concesionario en un periodo de 2 a 4 días naturales.		X	
Incumplimiento de los plazos de instalación por un periodo igual o superior a 1 mes, pero menor a 2 meses.			X
Instalar publicidad sin autorización previa.			X
Modificar la ubicación sin autorización de METRO.			X
Modificar (aumentar o disminuir) el nº de máquinas instaladas sin autorización de METRO.			X
La modificación de los precios establecidos en el PCP como productos obligatorios.			X
Exponer bebidas que contienen alcohol.			X
La paralización total y absoluta de la prestación del servicio imputable al concesionario en un periodo de 5 a 7 días naturales.			X
La resistencia a los requerimientos efectuados por METRO, o en su inobservancia, cuando produzca un perjuicio muy grave a la ejecución del contrato.			X
El incumplimiento de la ejecución de las prestaciones.			X
No satisfacer a los usuarios los importes monetarios reclamados por incidencia de la máquina vending.			X
El incumplimiento de las reglamentaciones técnico-sanitarias pertinentes.			X
El incumplimiento de las obligaciones derivadas de la normativa general sobre prevención de riesgos laborales.			X
Realización de los servicios objeto de este contrato sin las autorizaciones oportunas expedidas por METRO.			X
Demora de resolución de incidencias/reclamaciones en más de 6 horas cuando suponga riesgo para los empleados.			X
Incumplimiento de plazos de instalación o retirada en un periodo superior a 1 mes desde la petición.			X
La acumulación de 3 faltas graves en un periodo igual o menor a 3 meses.			X

PENALIDADES: MÁQUINAS VENDING			
CONCEPTOS PENALIDADES	LEVE	GRAVE	MUY GRAVE
<p>Incidencia masiva en las vending (50% o más de los equipos no tuviera un correcto funcionamiento)</p> <p>El tiempo de sustitución de los equipos por otros en óptimo estado, de igual o similares características, deberá ser inferior a 1 mes desde la comunicación de la incidencia masiva.</p>			X

Se aplicarán las siguientes penalidades:

A los incumplimientos contractuales leves, se aplicará la penalidad de 500€, más 100€ adicionales por cada día adicional que transcurra sin solventarse la incidencia, empezando a contar desde el primer día natural que sobrepase el periodo de infracción señalado en las tablas.

A los incumplimientos contractuales graves, se aplicará la penalidad de 1.500€, más 300€ adicionales por cada día adicional que transcurra sin solventarse la incidencia, empezando a contar desde el primer día natural que sobrepase el periodo de infracción señalado en las tablas.

A los incumplimientos contractuales muy graves, se aplicará la penalidad de 3.000€, más 600€ adicionales por cada día adicional que transcurra sin solventarse la incidencia, empezando a contar desde el primer día natural que sobrepase el periodo de infracción señalado en las tablas.

En caso de duplicidad de penalidad en un mismo periodo de facturación, las penalidades serán acumulativas indistintamente del servicio (cafetería, vending).

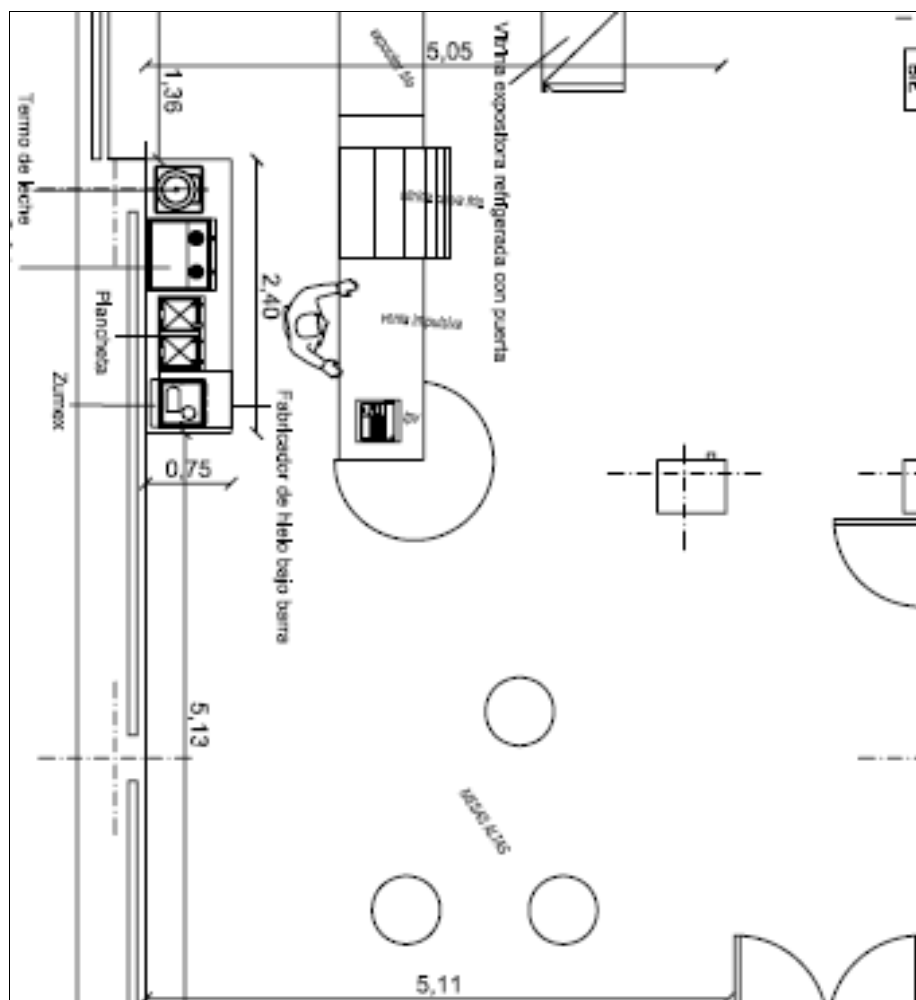
Si se produjeran más de (3) incumplimientos en el pago mensual del canon dentro del plazo estipulado, durante la vigencia del contrato, Metro de Madrid resolverá el contrato de forma unilateral, sin que el concesionario tenga derecho a compensación económica alguna.

Cometer 3 penalidades muy graves en un mes o 5 muy graves en meses discontinuos también será causa de resolución del contrato.

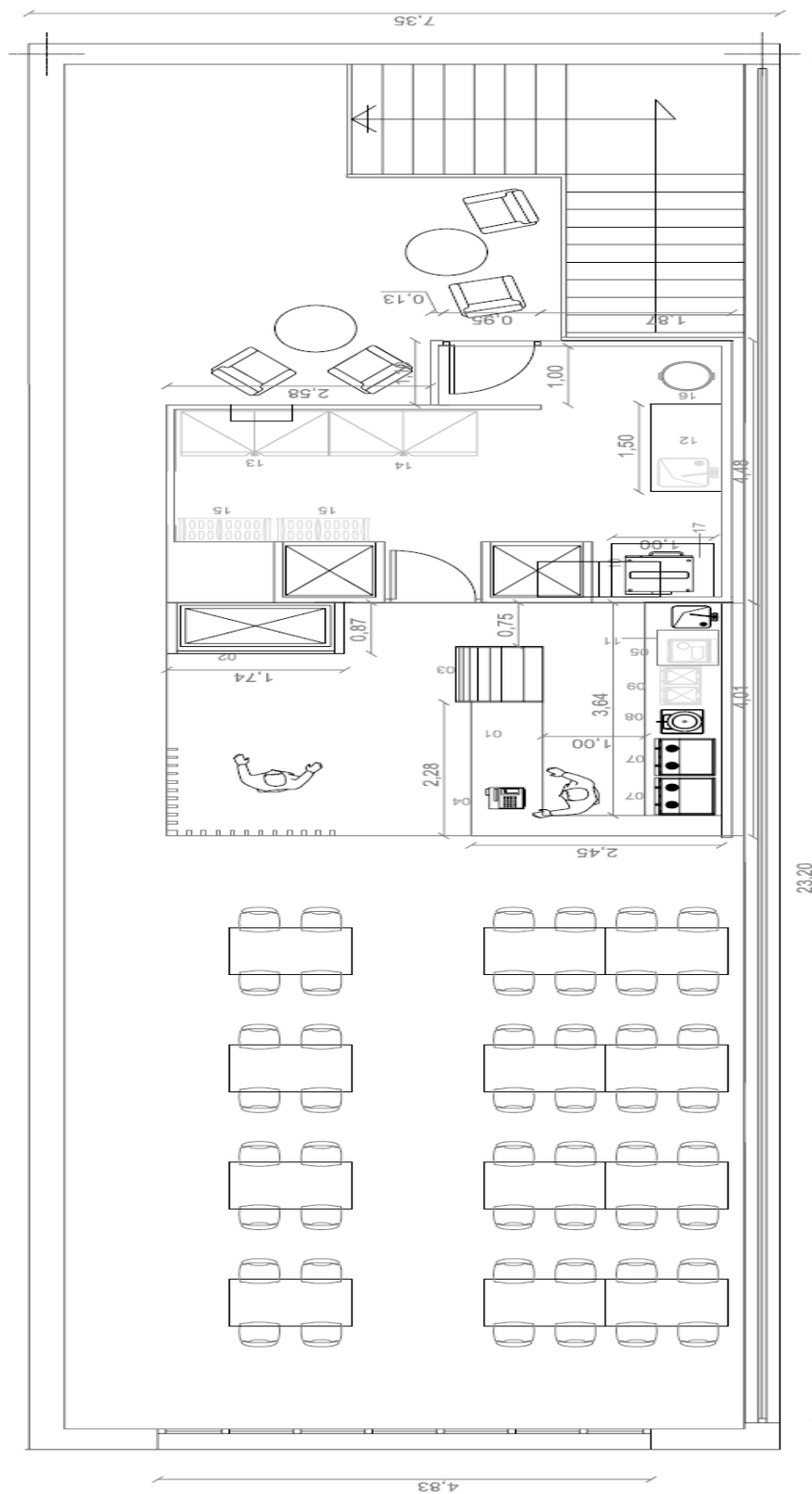
Una vez resuelta una avería, deberá notificarse a METRO al cliente su resolución y cierre. No se considerará cerrada ninguna incidencia sin validación vía correo electrónico o por escrito por parte del cliente.

7. ANEXO 1. PLANOS DISTRIBUCIÓN CAFETERÍAS

CAFETERÍA CAVANILLES



CAFETERÍA CANILLEJAS



8. ANEXO 2. LISTADO PRODUCTOS CAFETERÍAS Y VENDING

A continuación, se facilitan los datos de los productos y unidades vendidas en 12 meses, la oferta de productos a comercializar deberá ser necesariamente de las primeras marcas y de la mayor calidad posible, además en los cafés se deberán elaborar como mínimo 7 gramos de café.

PRODUCTOS CAFETERÍA CAVANILLES Y CANILLEJAS			
Agrupación	Artículo	Aproximación Total Anual de Unidades Vendidas	
		CAVANILLES	CANILLEJAS
REPOSTERIA	BOLLO (CROISSANT, DONUT AZÚCAR O CHOCOLATE, NAPOLITANA CREMA O CHOCOLATE,	250	65
REPOSTERIA	DONUT AZUCAR	286	109
REPOSTERIA	DONUT CHOCOLATE	189	115
REPOSTERIA	NAPOLITANA CHOCOLATE	61	25
REPOSTERIA	NAPOLITANA CREMA	29	17
REPOSTERIA	MOLLETE ANDALUZ	1436	361
REPOSTERIA	TOSTADA CON MERMELADA Y MANTEQUILLA	650	550
BOCATERIA	BAGUETTE (SERRANO, TORTILLA DE PATATAS, VEGETAL, ATÚN, QUESO MANCHEGO, ETC.)	172	142
BOCATERIA	PULGA (SALCHICHÓN, QUESO MANCHEGO, SERRANO Y TOMATE, CHORIZO, SERRANO, YORK Y QUESO, TORTILLA DE PATATA, ATÚN, ETC.)	3.496	1.246
BEBIDAS FRIAS	REFRESCOS LATA (COLA, NARANJA, LIMÓN, ETC.)	1.564	1.182
BEBIDAS FRIAS	BOTELLA ZUMO NATURAL 250ML (MANZANA, MANGO, FRESA,, ZANAHORIA, ETC.)	48	46
BEBIDAS FRIAS	ZUMO DE NARANJA NATURAL 250ML	4.120	3.110
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CON LECHE GRANDE	27.061	15.115
BEBIDAS CALIENTES	CHOCOLATE CALIENTE PEQUEÑO	8	5
BEBIDAS CALIENTES	CHOCOLATE EN POLVO CON LECHE	47	258
BEBIDAS CALIENTES	VASO DE LECHE	196	32
BEBIDAS CALIENTES	INFUSIONES (MENTA, MANZANILLA, TÉ VERDE, TÉ CON LECHE, TÉ FRUTAS BOSQUE, TÉ EARL GREY, TÉ ENG. BREAK, ETC.)	2.060	1.088
IMPULSO	HALLS	25	91
IMPULSO	TRIDENT SABOR 14,5 G	16	46
IMPULSO	PATATAS FRITAS	58	15
POSTRE	PIEZA FRUTA:MANZANA, NARANJA, KIWI, PERA, PLÁTANO	350	250
POSTRE	VASO FRUTA 100 GR.C/TEN.	197	257
ENSALADAS	ENSALADAS MIXTAS	70	40
SANDWICHES	SANDWICH MIXTO	44	345
PACKS	DESAYUNO DULCE	7943	10050
PACKS	DESAYUNO SALADO	4046	3551

PRODUCTOS VENDING	
Agrupación	Artículo
BEBIDAS FRÍAS	L.NARANJA TRINA
BEBIDAS FRÍAS	L.FANTA NARANJA
BEBIDAS FRÍAS	L. SCHWEPES LIMON
BEBIDAS FRÍAS	L. SCHWEPES NARANJA
BEBIDAS FRÍAS	GREEN COLA 33 CL
BEBIDAS FRÍAS	L. COCA COLA
BEBIDAS FRÍAS	L. COCA LIGHT
BEBIDAS FRÍAS	L. AQUARIUS NARANJA
BEBIDAS FRÍAS	L.COCA ZERO
BEBIDAS FRÍAS	L. AQUARIUS LIMON
BEBIDAS FRÍAS	L. NESTEA LIMON
BEBIDAS FRÍAS	RED BULL LATA 25 CL.
BEBIDAS FRÍAS	PET 500 LANJARON AGUA
BEBIDAS FRÍAS	BISOLAN MULTIFRUTAS PET 330
BEBIDAS FRÍAS	REPAIR SOLAN DE CABRAS
BEBIDAS FRÍAS	PASCUAL NARANJA SELECCION
BEBIDAS FRÍAS	PASCUAL PIÑA SELECCION
BEBIDAS FRÍAS	BIFRUTAS TROPICAL ZERO
BEBIDAS FRÍAS	COLA CAO ENERGY 200 CC
BEBIDAS FRÍAS	SHAKE COLA CAO 0% VASO
BEBIDAS FRÍAS	VIVESOY GO AVENA 200 CC
BEBIDAS FRÍAS	COOLIFE CAPUCCINO 230 CC
BEBIDAS FRÍAS	FRUBIS MANZANA VERDE
BEBIDAS FRÍAS	SMOOTHIE THE GOODS ROJO
BEBIDAS FRÍAS	SMOOTHIE THE GOODS NARANJA
BEBIDAS CALIENTES	SELECCIONES CAFÉ LAVAZZA
BEBIDAS CALIENTES	SELECCIONES CAFÉ MAURICE
BEBIDAS CALIENTES	LECHE
BEBIDAS CALIENTES	SELECCIONES CHOCOLATE
BEBIDAS CALIENTES	SELECCIONES DESCAFEINADO
BEBIDAS CALIENTES	TE AL LIMON
BEBIDAS CALIENTES	MENTA POLEO
BEBIDAS CALIENTES	CALDO
BEBIDAS CALIENTES	SELECCIONES CAFÉS SABORES
BEBIDAS CALIENTES	SELECCIONES CHOCOLATE EXTRA FUERTE
PRODUCTOS SÓLIDOS	CONOS 3.D MATUTANO
PRODUCTOS SÓLIDOS	JAMON MATUTANO
PRODUCTOS SÓLIDOS	RUFFLES ORIGINAL
PRODUCTOS SÓLIDOS	CHETOS PANDILLA
PRODUCTOS SÓLIDOS	DORITOS TEX-MEX
PRODUCTOS SÓLIDOS	ALMENDRA MATUTANO 27 gr.
PRODUCTOS SÓLIDOS	LAY'S GOURMET
PRODUCTOS SÓLIDOS	CACAHUETE MATUTANO
PRODUCTOS SÓLIDOS	KASKY'S

PRODUCTOS VENDING	
Agrupación	Artículo
PRODUCTOS SÓLIDOS	BORGES NATURE 35 GRS
PRODUCTOS SÓLIDOS	BORGES NUEZ GRANO 30 GRS
PRODUCTOS SÓLIDOS	CONCHAS
PRODUCTOS SÓLIDOS	DIGESTIVE GO 43 GR MANZANA
PRODUCTOS SÓLIDOS	TWIX
PRODUCTOS SÓLIDOS	KIT KAT COCOA PLAN 41,5 GRS
PRODUCTOS SÓLIDOS	FRUTISSIMA 100 G -HARIBO
PRODUCTOS SÓLIDOS	M & M CHOCOLATE
PRODUCTOS SÓLIDOS	M & M CACAHUETES
PRODUCTOS SÓLIDOS	SNICKERS 50 GR
PRODUCTOS SÓLIDOS	MILKYBAR 25 GR
PRODUCTOS SÓLIDOS	NUTELLA B READY X2
PRODUCTOS SÓLIDOS	MILKA LU POCKET 35 GRS
PRODUCTOS SÓLIDOS	MILKA OREO 37 GR
PRODUCTOS SÓLIDOS	LEIBNIZ MINIS CHOCO
PRODUCTOS SÓLIDOS	CUADRADO TRUFA MARTÍNEZ
PRODUCTOS SÓLIDOS	TRIPLE PICK UP
PRODUCTOS SÓLIDOS	PALITOS QUELY ACEITE DE OLIVA
PRODUCTOS SÓLIDOS	DULCE PAUSA
PRODUCTOS SÓLIDOS	PANTERA ROSA DUO
PRODUCTOS SÓLIDOS	EAGLE SNACK CON MIEL
PRODUCTOS SÓLIDOS	MR CORN 115 GR
PRODUCTOS SÓLIDOS	SNATTS PIPAS
PRODUCTOS SÓLIDOS	VELARTE ARTESANA PIPAS
PRODUCTOS SÓLIDOS	CROISSANT ALBA CUBIERTO CHOCO
PRODUCTOS SÓLIDOS	NACKIS MEDITERRANEAS
PRODUCTOS SÓLIDOS	MIX-5 115 GR
PRODUCTOS SÓLIDOS	NATUCHIPS TOMATE QUESO
PRODUCTOS SÓLIDOS	TORTITAS ARROZ CHOC. BICENTURY
PRODUCTOS SÓLIDOS	BIZCOCHO ALL BRAN
PRODUCTOS SÓLIDOS	BIZCOCHITO HERO
PRODUCTOS SÓLIDOS	PLUM-CAKES
PRODUCTOS SÓLIDOS	BARRITA ALMENDRA/CHOCO/YO
PRODUCTOS SÓLIDOS	BARRITA CEREALES CALABAZA
PRODUCTOS SÓLIDOS	GALLETA PRINCIPE 80 GRS
PRODUCTOS SÓLIDOS	OREO 66 GRS IMPULSO
PRODUCTOS SÓLIDOS	SUNBITES SAL MARINA
PRODUCTOS SÓLIDOS	DONUT FONDANT-1 UNID.
PRODUCTOS SÓLIDOS	CHOCOBOM 100 GR
PRODUCTOS SÓLIDOS	MENTOS FRUTA
PRODUCTOS SÓLIDOS	TRIDENT SENSES WATERMELON 27 G
PRODUCTOS SÓLIDOS	ORBIT TABS SABORES
PRODUCTOS SÓLIDOS	TABLETA CHOCOLECHE-CONGUI
PRODUCTOS SÓLIDOS	PALMERA CHOCOLATE BIMBO-MARTIN
PRODUCTOS SÓLIDOS	KINDER BUENO
PRODUCTOS SÓLIDOS	ACTIVIA MIX&GO MUESLI

PRODUCTOS VENDING	
Agrupación	Artículo
PRODUCTOS SÓLIDOS	ECO PALOMITAS LIMA-PIMIENTA
PRODUCTOS SÓLIDOS	ECO BABY ZANAHORIA BIO 100 GRS
PRODUCTOS SÓLIDOS	SW NORDICO
PRODUCTOS SÓLIDOS	SW VARIOS L&M
PRODUCTOS SÓLIDOS	CHAPATAS
PRODUCTOS SÓLIDOS	BLOOMER L Y M
PRODUCTOS SÓLIDOS	CROISSANT DE L.M.
PRODUCTOS SÓLIDOS	NAPOLITANA JAMON Y QUESO
PRODUCTOS SÓLIDOS	BRIOCHE L Y M
PRODUCTOS SÓLIDOS	BRIOCHE DOBLE L&M
PRODUCTOS SÓLIDOS	ÑAMING BASIC GO
PRODUCTOS SÓLIDOS	CESAR FLORET ENSALADA
PRODUCTOS SÓLIDOS	LIGERA FLORET ENSALADA

PRODUCTOS VENDIDOS POR TIPO DE MÁQUINA VENDING	
FAMILIA PRODUCTOS	UNIDADES TOTALES
Cafés	334.084
Mixtas	63.555
Refrescos	113.392
Snacks	74.464

9. ANEXO 3. DISTRIBUCIÓN E INVENTARIO DE MÁQUINAS VENDING

En la siguiente tabla se indica el tipo, modelo y emplazamiento de las actuales máquinas vending que prestan servicio a los empleados de METRO, se remarca en rojo las máquinas que superan los 900 mm. de anchura.

Tipo	Modelo	Emplazamiento
SOLIDOS	Palma M-70	TICS MONCLOA
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	SACERAL - COCHERAS MANTENIMIENTO - AVDA. VENTISQUERO DE LA CONDESA S/N
BEBIDAS FRIAS	Palma B5	PACIFICO TICS - PACIFICO EMPLEADOS
SOLIDOS	Palma H 87	CRISTALIA - 5ª PLANTA - CALLE VIA DE LOS POBLADOS Nº3
BEBIDAS FRIAS	Palma B5	HORTALEZA - COCHERAS MANTENIMIENTO NUEVO L1 - CALLE ROQUETAS DEL MAR

Tipo	Modelo	Emplazamiento
BEBIDAS CALIENTES	Brio 250	CANILLEJAS -ALMACEN LABORATORIO -C/NÉCTAR 44
BEBIDAS FRIAS	Palma B5	PUERTA DEL SUR - CENTRO TICS
BEBIDAS CALIENTES	Astro	LA FORTUNA - CUARTO DE CONDUCTORES - ANDEN 1
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	FUENCARRAL - DEPOSITO - CALLE RETABO DE MELISENDRA
SOLIDOS	Palma H 87	CRISTALIA - 6ª PLANTA - CALLE VIA DE LOS POBLADOS Nº3
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	AVDA. VILUMBRALES PUERTA DEL SUR - ANDEN 2
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	CAMPO DE LAS NACIONES - CENTRO DE PROCESO DE DATOS - GLORIETA DE HAMBURGO
BEBIDAS FRIAS	Palma B5	LA FORTUNA - CUARTO DE CONDUCTORES - ANDEN 1
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	CANILLEJAS- TALLER BOGIES - C/NÉCTAR 44
SOLIDOS	Palma H 87	CANILLEJAS- MANTENIMIENTO - C/NÉCTAR 44
SOLIDOS	Palma H 87	CANILLEJAS - ALMACEN GENERAL - C/NÉCTAR 44
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	CANILLEJAS -TALLERES APARALLAJE- C/NÉCTAR 44
BEBIDAS FRIAS	Palma B6-G	VALDECARROS TALLERES - AVENIDA CERRO MILANO, S/N
BEBIDAS FRIAS	Palma B6	VALDECARROS - CABINA CONDUCTORES - ANDEN 1
BEBIDAS FRIAS	Palma B6	HORTALEZA - TALLERES METRO LIGERO - CALLE ROQUETAS DEL MAR
SOLIDOS	Palma H 87	CANILLEJAS - CCS PASILLO - C/NÉCTAR 44
SOLIDOS	Palma H 87	ALTO DE ARENAL - PUESTO DE MANDO - AVDA DE LA ALBUFERA Nº248
SOLIDOS	Palma M-87	VENTAS - MANTENIMIENTO -CALLE ALMERIA Nº1
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	CANILLEJAS - ALMACEN GENERAL - C/NÉCTAR 44
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	CANILLEJAS - TALLER ELECTRONICA - C/NÉCTAR 44
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	LAGUNA - TALLERES MANTENIMIENTO - C/ DE GOTARREGURA, Nº 1
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	CANILLEJAS- OBRA CIVIL - C/NÉCTAR 44

Tipo	Modelo	Emplazamiento
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	HORTALEZA - COCHERAS MANTENIMIENTO - CALLE ROQUETAS DEL MAR
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	TRES OLIVOS -CABINA DE CONDUCTORES - ANDEN CENTRAL PTA. SUR - CALLE RETABLO DE MELISANDRA Nº1
SOLIDOS	Palma H 87	CANILLEJAS - TALLER BOIGES - C/NÉCTAR 44
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	CANILLEJAS - CLINICA - CALLE NECTAR S/N
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	PUERTA DEL SUR - CABINA DE CONDUCTORES - ANDEN 1
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	ALTO DE ARENAL - PUESTO DE MANDO - AVDA DE LA ALBUFERA Nº248
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	VENTAS - MANTENIMIENTO - CALLE ALMERIA Nº1
SOLIDOS	Palma H 87	VALDECARROS TALLERES - AVENIDA CERRO MILANO, S/N
SOLIDOS	Palma H 87	CANILLEJAS - ESCUELA DE FORMACION - C/NÉCTAR 44
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	CANILLEJAS - TALLERES CHAPA - C/NÉCTAR 44
SOLIDOS	Palma H 87	CANILLEJAS - OBRA CIVIL - C/NÉCTAR 44
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	PLAZA ELIPTICA - CABINA DE CONDUCTORES
SOLIDOS	Palma H 87	CANILLEJAS- MANTENIMIENTO - C/NÉCTAR 44
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	CANILLEJAS- ESCUELA DE FORMACION - C/NÉCTAR 44
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	CANILLEJAS - TALLERES ELECTROMECHANICA - C/NÉCTAR 44
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	CRISTALIA - 6ª PLANTA - CALLE VIA DE LOS POBLADOS Nº3
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	LORANCA-C.COND.AND.1
SOLIDOS	Palma H 87	VALDECARROS - CABINA CONDUCTORES - ANDEN 1
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	CANILLEJAS- MANTENIMIENTO - C/NÉCTAR 44
SOLIDOS	Palma H 87	LORANCA - COCHERAS MANTENIMIENTO - AVDA GUSTAVO ADOLFO BECQUER S/N
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	CANILLEJAS - TALLERES CAJA - C/NÉCTAR 44
SOLIDOS	Palma H 87	HORTALEZA - COCHERAS MANTENIMIENTO NUEVO L1 - CALLE ROQUETAS DEL MAR

Tipo	Modelo	Emplazamiento
BEBIDAS CALIENTES	Kikko	CUATRO CAMINOS - CUARTO DE CONDUCTORES - ANDEN 2 L2
BEBIDAS FRIAS	Palma B6-G	PINAR DE CHAMARTIN - ANDEN CENTRAL - L4
SOLIDOS	Palma H 87	CUATRO VIENTOS-COCHERAS MANTENIMIENTO - CALLE VIRGEN DE LA NIEVA S/N
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	VILLAVEVERDE ALTO - CABINA DE CONDUCTORES - ANDEN CENTRAL
BEBIDAS CALIENTES	Astro	PUERTA DEL SUR - CENTRO TICS
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	SACRAL - OFICINAS - AVDA. VENTISQUERO DE LA CONDESA S/N
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	MONCLOA - CABINA CONDUCTORES - ANDEN 1 L3
BEBIDAS CALIENTES	Brio 3	EST.PINAR CHAMARTIN ANDEN L-4
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	CRISTALIA - 5ª PLANTA - CALLE VIA DE LOS POBLADOS Nº3
BEBIDAS FRIAS	Palma B5	ESTADIO OLIMPICO - CABINA DE CONDUCTORES - ANDEN CENTRAL A HOSPITAL
BEBIDAS CALIENTES	Kikko Max	LAGUNA - CUARTO DE CONDUCTORES - ANDEN CENTRAL
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	LORANCA - COCHERAS MANTENIMIENTO - AVDA GUSTAVO ADOLFO BECQUER S/N
SOLIDOS	Palma H 87	PUERTA DE ARGANDA - COCHERAS MANTENIMIENTO - CARRETERA DE VALLECAS VICALVARO
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	VILLAVEVERDE ALTO - MANTENIMIENTO
BEBIDAS FRIAS	Palma B5	CANILLEJAS - INGENIERIA - C/NÉCTAR 44
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	PITIS - CUARTO DE CONDUCTORES - ANDEN 1
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	AEROPUERTO T4 - CUARTO DE CONDUCTORES - ANDEN CENTRAL
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	LAS ROSAS - CABECERA - ANDEN 2
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	CANILLEJAS - CSS AREA DE DESCANSO -C/NÉCTAR 44
BEBIDAS CALIENTES	Kikko Max	ALUCHE - COCHERAS MANTENIMIENTO - AVENIDA DE LOS POBLADOS S/N
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	PINAR DE CHAMARTIN - ANDEN 2 L1
SOLIDOS	Palma H 87	CANILLEJAS - CLINICA - C/NÉCTAR 44

Tipo	Modelo	Emplazamiento
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	HOSPITAL INFANTA SOFIA-CABINA DE CONDUCTORES ANDEN 2
SOLIDOS	Palma H 87	CAMPO DE LAS NACIONES - CENTRO DE PROCESO DE DATOS - GLORIETA DE HAMBURGO
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	ALAMEDA DE OSUNA - CUARTO DE CONDUCTORES - ANDEN 2
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	CUATRO CAMINOS - COMEDOR - CALLE VIRGEN DE LA NIEVA S/N
SOLIDOS	Palma H 87	ESTADIO OLIMPICO - CABINA DE CONDUCTORES - ANDEN CENTRAL A HOSP
BEBIDAS CALIENTES	Kikko Max	ALUCHE - TALLERES - AVENIDA DE LOS POBLADOS S/N
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	LAGUNA- CALLE QUART DE POBLET S/N
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	ALUCHE - COCHERAS MANTENIMIENTO - AVENIDA DE LOS POBLADOS S/N
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	PUERTA DE ARGANDA - COCHERAS MANTENIMIENTO - CARRETERA DE VALLECAS VICALVARO
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	MIRASIERRA - CUARTO DE CONDUCTORES
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	PINAR DE CHAMARTIN - TREN LIGERO - ANDEN 1
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	PUERTA DE ARGANDA - CUARTO DE CONDUCTORES - ANDEN 1
SOLIDOS	Palma H 87	CUATRO CAMINOS - COMEDOR - CALLE VIRGEN DE LA NIEVA S/N
BEBIDAS CALIENTES	Kikko Max	ARGÜELLES - CUARTO DE CONDUCTORES - ANDEN 2 L4
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	AVDA. ALBUFERA, 285 - ESTACIÓN MIGUEL HERNÁNDEZ - CUARTO COCHERA
BEBIDAS CALIENTES	Kikko Max	PACIFICO TICS - PACIFICO EMPLEADOS
BEBIDAS CALIENTES	Kikko Max	CALLE CAVANILLES,58 - CAFETERÍA
BEBIDAS FRIAS	Palma B5	CAVANILLES 58, PLT. -1
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	VILLAVEVERDE ALTO - MANTENIMIENTO
BEBIDAS CALIENTES	Kikko Max	PRINCIPE PIO - CUARTO DE CONDUCTORES - RAMAL
SOLIDOS	Palma H 87	HORTALEZA - TALLERES METRO LIGERO - CALLE ROQUETAS DEL MAR
BEBIDAS FRIAS	Palma B-9	CUATRO VIENTOS-COCHERAS MANTENIMIENTO -CALLE VIRGEN DE LA NIEVA S/N

Tipo	Modelo	Emplazamiento
SOLIDOS	Palma H 87	FUENCARRAL - DEPOSITO - CALLE RETABLO DE MELISENDRA
SOLIDOS	Palma H 87	SACERAL - COCHERAS MANTENIMIENTO - AVDA. VENTISQUERO DE LA CONDESA S/N
BEBIDAS CALIENTES	Kikko Max	ARGANDA DEL REY - CUARTO DE CONDUCTORES
SOLIDOS	Palma M-87	OFICINAS HORTALEZA
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	NUEVOS MINISTERIOS - L8 , A2 - CUARTO DE CONDUCTORES
BEBIDAS CALIENTES	Kikko Max	VILLAVERDE ALTO-MANTENIMIENTO
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	CAVANILLES 58, PLT. -1
SOLIDOS	Palma H 87	LAGUNA - TALLERES MANTENIMIENTO - C/ DE GOTARREGURA, Nº 1
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	AVDA. VILUMBRALES PUERTA DEL SUR - ANDEN 2
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	PASEO PUERTA BATAN S/N -C.CAMPO-C.COND.A-CENTR.
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	OFICINAS HORTALEZA
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	CALLE GOTARREGURA - LAGUNA
SOLIDOS	Palma M-87	PINAR DE CHAMARTIN - ANDEN CENTRAL - L4
MIXTA (SOLIDOS / BEBIDAS FRIAS)	Palma M-87	CIUDAD UNIVERSITARIA - CUARTO DE CONDUCTORES - ANDEN 2
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	TICS MONCLOA
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	CANILLEJAS- CLINICA - C/NÉCTAR 44
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	CANILLEJAS - ESCUELA FORMACION - C/NÉCTAR 44
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	CANILLEJAS - TALLERES ELECTROMECANICA - C/NÉCTAR 44
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	CANILLEJAS - TALLER ELECTRONICA - C/NÉCTAR 44
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	CANILLEJAS - TALLER BOGIES - C/NÉCTAR 44
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	CANILLEJAS- TALLER CHAPA - C/NÉCTAR 44
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	CANILLEJAS - TALLERES CAJA - C/NÉCTAR 44

Tipo	Modelo	Emplazamiento
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	CANILLEJAS - OBRA CIVIL PLT. O - C/NÉCTAR 44
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	CANILLEJAS - GERENCIA DE PREVENCION - C/NÉCTAR 44
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	CANILLEJAS - CSS AREA DE DESCANSO -C/NÉCTAR 44
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	CANILLEJAS - MANTENIMIENTO - C/NÉCTAR 44
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	CANILLEJAS - ALMACEN GENERAL - C/NÉCTAR 44
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	CANILLEJAS- MANTENIMIENTO - C/NÉCTAR 44
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	ESTADIO OLIMPICO - CABINA DE CONDUCTORES - ANDEN CENTRAL A HOSPITAL - AVDA. DE ARCENTALES S/N
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	ESTADIO OLIMPICO - CABINA DE CONDUCTORES - ANDEN CENTRAL A PITIS
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	LAS ROSAS - CABECERA - ANDEN 2
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	ALAMEDA DE OSUNA - CUARTO DE CONDUCTORES - ANDEN 2
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	AEROPUERTO T4 - CUARTO DE CONDUCTORES - ANDEN CENTRAL
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	HORTALEZA TALLERES METRO LIGERO - CALLE ROQUETAS DEL MAR
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	HORTALEZA - COCHERAS MANTENIMIENTO - CALLE ROQUETAS DEL MAR
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	HORTALEZA - COCHERAS MANTENIMIENTO NUEVO L1 - CALLE ROQUETAS DEL MAR
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	VALDECARRO TALLERES - AVDA CERRO MILANO S/N
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	VALDECARROS - CABINA CONDUCTORES - ANDEN 1
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	PUERTA DE ARGANDA - COCHERAS MANTENIMIENTO - CARRETERA DE VALLECAS VICALVARO
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	PUERTA DE ARGANDA - CUARTO DE CONDUCTORES - ANDEN CENTRAL
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	PUERTA DE ARGANDA - CUARTO DE CONDUCTORES - ANDEN 1
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	VILLAVERDE ALTO - CABINA DE CONDUCTORES - ANDEN CENTRAL
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	C/TULIPAN-UNIVER.J.C._MOSTOLES
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	LORANCA-C.COND.AND.2

Tipo	Modelo	Emplazamiento
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	LORANCA - COCHERAS MANTENIMIENTO - AVDA GUSTAVO ADOLFO BECQUER S/N
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	AVD. VILUMBRALES, PUERTA SUR - ALCORCÓN
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	CUATRO VIENTOS-COCHERAS MANTENIMIENTO - CALLE VIRGEN DE LA NIEVA S/N
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	PASEO PUERTA BATAN S/N -C.CAMPO-C.COND.A-CENTR.
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	PLAZA ELIPTICA - CABINA DE CONDUCTORES
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	ALTO DE ARENAL - PUESTO DE MANDO - AVDA DE LA ALBUFERA Nº248
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	VENTAS - MANTENIMIENTO - CALLE ALMERIA Nº1
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	SACERAL - COCHERAS MANTENIMIENTO - AVDA. VENTISQUERO DE LA CONDESA S/N
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	SACERAL - OFICINAS - AVDA. VENTISQUERO DE LA CONDESA S/N
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	MIRASIERRA - CUARTO DE CONDUCTORES
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	PITIS - CUARTO DE CONDUCTORES - ANDEN 1
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	FUENCARRAL - DEPOSITO - CALLE RETABLO DE MELISENDRA
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	TRES OLIVOS- CABINA DE CONDUCTORES - ANDEN CENTRAL INFANTA SOFIA
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	HOSPITAL INFANTA SOFIA - CABINA DE CONDUCTORES - ANDEN 2
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	CRISTALIA - 6ª PLANTA - CALLE VIA DE LOS POBLADOS Nº3
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	CRISTALIA - 5ª PLANTA - CALLE VIA DE LOS POBLADOS Nº3
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	CAMPO DE LAS NACIONES - CENTRO DE PROCESO DE DATOS - GLORIETA DE HAMBURGO
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	CAMPO DE LAS NACIONES - CENTRO DE PROCESO DE DATOS - GLORIETA DE HAMBURGO
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	AVDA. ALBUFERA, 285 - ESTACIÓN MIGUEL HERNÁNDEZ - CUARTO COCHERA
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	MONCLOA - CABINA CONDUCTORES - ANDEN 1 L3
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	CUATRO CAMINOS - COMEDOR - CALLE VIRGEN DE LA NIEVA S/N
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	NUEVOS MINISTERIOS - L8 , A2 - CUARTO DE CONDUCTORES

Tipo	Modelo	Emplazamiento
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	C.UNIVERSITAR-C.COND.A-2
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	PINAR DE CHAMARTIN - TREN LIGERO - ANDEN 1
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	PINAR DE CHAMARTIN - ANDEN CENTRAL - L4
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	PINAR DE CHAMARTIN - ANDEN 2 - L1
BEBIDAS CALIENTES	Canto 2C	CAVANILLES-SINDICATOS-CALLE CAVANILLES Nº 58

10. ANEXO 4. VALORES ORIENTATIVOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Objetivo

Dentro del entorno de una Empresa saludable es fundamental ofrecer al trabajador el contenido más adecuado. Para ello establecemos como parámetros de alimentación saludable, los recomendados por la OMS (Organización Mundial de la Salud) y la estrategia NAOS (Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) que está propuesta por el Ministerio de Sanidad.

Criterios orientativos de alimento saludable

Para delimitar qué productos pueden considerarse “saludables” y cuáles no, es conveniente establecer unos criterios. A efectos de esta licitación se escogen los criterios nutricionales por porción envasada de la Estrategia NAOS.

Concepto de porción

En los productos envasados podemos encontrar dos conceptos de porción:

- Aquellos que el concepto “porción” hacen referencia al contenido nutricional del producto expedido
- Aquellos que, por el contenido del envase (por ejemplo, galletas), la porción viene expresada por el contenido nutricional de unidad de productos que hay en su interior.

A efectos de esta licitación se entenderá como porción, el contenido de la totalidad del envase.

Por ejemplo, en el caso de un paquete de galletas en que los nutrientes vengan especificados por cada unidad (una galleta), si el paquete contiene 3 galletas, el contenido se multiplicará por tres, ya que es éste el que recogerá el comprador y sobre el que ha de estar informado.

Semáforo nutricional

Cada producto se clasificará, según su contenido nutricional por porción, en uno de los siguientes tipos:

ROJO: Si una porción supera dos o más de los siguientes valores:

CALORÍAS: IGUAL O SUPERIOR A 400 CALORÍAS

AZÚCAR: MÁS DE 18 GRAMOS

GRASA: MÁS DE 14 GRAMOS

GRASA SATURADAS: MÁS DE 4 GRAMOS

SAL: MÁS DE 1,2 GR

VERDE: Si una porción no supera ninguno de los siguientes valores:

CALORÍAS: 150 o menos

AZÚCAR: de 6,75 gramos o menos

GRASA: de 5,25 gramos o menos

GRASA SATURADAS: de 1,5 gramos o menos

SAL: de 0,45 a 1,2 gramos

AMARILLO: Todos los que no se pueden clasificar de rojo o verde y que están entre los valores siguientes:

CALORÍAS: de 150 a 400 calorías

AZÚCAR: de 6,75 gramos a 18 gramos

GRASA: de 5,25 a 14 gramos

GRASA SATURADAS: de 1,5 a 4 gramos

SAL: de 0,45 a 1,2 gr

En ningún caso se ha puesto la fibra ya que se considera idóneo cualquier alimento que aporte la mayor riqueza de éste nutriente.

Excepciones

No se aplicará este semáforo a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos, y son alimentos que tienen un gran interés nutricional.

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.

El límite de azúcar no se aplicará a las frutas y hortalizas, enteras o mínimamente procesadas, los zumos de frutas y zumos de frutas a base de concentrados 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.