

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía todas las firmas auténticas y se han ocultado los datos personales protegidos y los códigos que permitirían acceder al original.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS DE MÁQUINAS DISPENSADORAS DE VENDING, EN LAS SEDES ADMINISTRATIVAS DE LA CONSEJERÍA DE FAMILIA, JUVENTUD Y ASUNTOS SOCIALES DE LA COMUNIDAD DE MADRID, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de la concesión es la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas y productos de alimentación, en las sedes administrativas de la Consejería de Familia, Juventud y Asuntos Sociales (en adelante la Consejería), que se indican en el ANEXO I del presente Pliego, para garantizar el acceso a dichos productos a los empleados públicos de la Consejería.

En este Pliego se establecen los requisitos técnicos y las condiciones generales que regirán para la contratación de las máquinas indicadas anteriormente.

2.- CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL CONTRATO

Las condiciones del servicio a prestar por la empresa adjudicataria serán las siguientes:

- Con la formalización del presente contrato, la empresa adjudicataria quedará autorizada para la ocupación de los correspondientes bienes de dominio público, para la instalación y ubicación de las máquinas distribuidoras, en los lugares establecidos en el apartado 3 de este Pliego, todo ello de conformidad con lo establecido en la Ley 3/2001, de 21 de junio, de Patrimonio de la comunidad de Madrid.
- Las máquinas instaladas deberán ser nuevas (con una antigüedad máxima de un año) y energéticamente eficientes, debiendo aportar certificación de las mismas, así como superficie máxima a ocupar por cada máquina, consumo eléctrico máximo e instalaciones eléctricas o de fontanería (si las precisara). La empresa adjudicataria deberá aportar antes del comienzo de la ejecución del contrato, una Declaración Responsable expresando que se cumple el requisito de antigüedad, con indicación de la antigüedad de cada máquina.
- La empresa adjudicataria conservará la propiedad de las máquinas dispensadoras que instale, siendo a su cargo los gastos de instalación, reparación, conservación y mantenimiento de las máquinas, garantizando, en todo caso, el correcto funcionamiento de las mismas, así como el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene establecidas en esta materia, A estos efectos, la instalación de las máquinas deberá cumplir con la normativa vigente en cada momento y ser sometida a la previa aprobación de la Subdirección General de Análisis y Organización de la Consejería (en adelante SGAO).
- Ejercer por sí la explotación, no pudiendo subcontratar su gestión, que incluye las labores de limpieza y reposición. Sólo se permitirá la subcontratación de las labores de mantenimiento técnico y reparación por averías.
- Todo el personal necesario para la correcta ejecución del presente contrato, será por cuenta de la empresa adjudicataria, quien pondrá a disposición de éste todo el personal necesario, respecto del que ostentará, a todos los efectos, la condición de empresario, para la asistencia

técnica y el buen funcionamiento del servicio, reparando, en un plazo máximo de veinticuatro horas, cualquier eventual avería que pueda producirse en las máquinas, procediendo a su sustitución, sino fuera posible su reparación, en un plazo inferior a cinco días naturales. A estos efectos, la empresa adjudicataria utilizará sus propios medios. La empresa adjudicataria deberá cumplir, bajo su exclusiva responsabilidad, las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo.

- Planificación, adquisición, elaboración y puesta a disposición de los trabajos inherentes a un contrato de máquinas expendedoras de alimentos sólidos y líquidos, siendo responsable de la reposición de los productos, que se realizará siempre que sea necesario y, al menos, tres veces por semana, poniendo especial cuidado en las fechas de caducidad de los productos sólidos. La empresa adjudicataria deberá evitar, en todo momento, el desabastecimiento de las máquinas dispensadoras.

- La empresa adjudicataria se compromete a mantener en todo momento las máquinas en perfectas condiciones de utilización, debidamente aprovisionadas de los productos a expender, respondiendo en todo momento de la buena calidad de los mismos, plazo de caducidad y registro de Sanidad de cada uno de los fabricantes.

- La empresa adjudicataria señalará claramente cada máquina, mediante un número único asociado a su ubicación, dispondrá de hojas de reclamaciones oficiales a disposición de la SGAO, así como de los propios usuarios y señalará con claridad en cada máquina el nombre de la empresa, número de teléfono y el domicilio donde los usuarios podrán efectuar sus reclamaciones. Este número deberá estar operativo los días laborables (de lunes a viernes).

- En el plazo máximo de un mes, desde el inicio de la ejecución del contrato, la empresa adjudicataria deberá presentar la documentación acreditativa de la instalación de las máquinas.

- El plazo de inicio de la ejecución del objeto de este contrato y, por tanto, del normal funcionamiento de la instalación de las máquinas, será como máximo de quince días naturales, contados desde el día siguiente a la formalización del contrato. En el supuesto de que fuera necesario realizar obras de adaptación en su lugar de ubicación, el plazo será de treinta días naturales. Los trabajos de instalación se realizarán bajo la supervisión y directrices de la SGAO.

- No se instalará en las máquinas dispensadoras ningún tipo de publicidad, salvo autorización expresa de la SGAO.

- La empresa adjudicataria atenderá la solicitud realizada por la SGAO, para la instalación de nueva maquinaria expendedora en cualquier otro punto de las sedes objeto del contrato.

- En el caso de comunicación de avería, la empresa adjudicataria dispondrá de un plazo no superior a 12 horas, desde el momento del aviso, para que el Técnico correspondiente se persone en las instalaciones.

- Si se precisara la sustitución sobrevenida de una máquina, por no ser posible su reparación, el plazo máximo para dicha sustitución será de 5 días laborables. Debiendo hacerlo con otra máquina que cumpla todos los requisitos del presente Pliego y de la oferta, si se hubieran introducido mejoras en ese sentido.

- Corno requisito de compromiso de adscripción de medios, las empresas licitantes deberán identificar las personas que, siendo personal propio a la fecha de presentación de la oferta, serán las encargadas de realizar estas labores.
- Todas las máquinas, además, de los sistemas electrónicos que se consideren adecuados, dispondrán, al menos, de un cajetín con boletines de reclamación a través de los cuales los usuarios podrán solicitar la devolución de los importes cuando por un funcionamiento anómalo del equipo no se hubiera dispensado el producto o fuera distinto del solicitado, y un buzón para el depósito y recogida de las mismas por parte de la empresa adjudicataria. En este sentido, la empresa adjudicataria establecerá un procedimiento a seguir para solicitar la devolución en metálico de los importes cobrados indebidamente. Dicho procedimiento, se expondrá de forma visible en las propias máquinas y detallará, entre otros aspectos, el número de teléfono de contacto para efectuar las reclamaciones, el horario de atención a los usuarios (incluirá obligatoriamente el horario laboral de lunes a viernes), pasos a seguir para solicitar la devolución, etc.
- Cualquier cambio respecto a las máquinas, productos y precios que se produjera a lo largo del desarrollo del contrato, **únicamente se podrá realizar previa autorización de la Consejería.**
- La empresa adjudicataria instalará al lado de cada máquina o grupo de máquinas, el equipamiento necesario para la recogida de residuos, donde los usuarios podrán depositar los botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc., debiendo ser aprobado previamente por la Consejería.
- El personal que desempeñe sus funciones para el desarrollo del servicio objeto de este Pliego, deberá estar debidamente formado en cuestiones de higiene alimentaria relativas a las labores encomendadas, según establece el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Se presentará certificado acreditativo de la formación en manipulación de alimentos, conforme a lo establecido en las disposiciones legales vigentes.
- Los productos ofertados deberán cumplir con lo dispuesto en la normativa vigente, relativa a la información a los consumidores sobre la presencia de alérgenos en los alimentos.
- La Consejería, podrá requerir en cualquier momento la retirada de una, varias o todas las máquinas que considere que no cumplen con los requisitos contractuales o bien que se compruebe un alto nivel de anomalías en su funcionamiento, sin que la empresa adjudicataria tenga derecho a percibir cantidad alguna en compensación por este motivo.
- La Consejería tendrá, en todo momento, la facultad de modificar el lugar de ubicación de las máquinas instaladas y ordenar su traslado a otros lugares que reúnan las condiciones necesarias, sin que la empresa adjudicataria tenga derecho a indemnización alguna por este motivo y sin que ello sea constitutivo de modificación del contrato. En el caso de que la Consejería decida un cambio de ubicación de las máquinas, será por cuenta de la empresa adjudicataria el traslado e instalación en la nueva ubicación. La Consejería podrá determinar ubicaciones de máquinas en lugares que se consideren de interés para ésta, siendo de obligado cumplimiento para la empresa adjudicataria.

- La empresa adjudicataria responderá de cualquier desperfecto que pueda ocasionarse en la manipulación y transporte de las máquinas.
- Las instalaciones, para el correcto uso de las máquinas dispensadoras, deberán estar adecuadas en todo momento a la normativa vigente que les sea de aplicación, en especial las relativas a las instalaciones de electricidad, suministro de agua y vertidos.
- Las instalaciones eléctricas, de fontanería, así como las ayudas de albañilería y pintura serán por cuenta de la empresa adjudicataria y en todo momento se hará atendiendo a las indicaciones de la Consejería.
- Las máquinas de bebidas calientes, estarán provistas de un sistema propio de autonomía que permita su correcto funcionamiento, en aquellos lugares donde no exista conexión a la red de agua del edificio.
- Las máquinas deberán disponer de moneda fraccionaria suficiente para atender las necesidades de cambio demandadas por los usuarios del servicio. Asimismo, contarán como modo de pago los billetes, tarjetas de crédito y pago por móvil.
- Los tramos de 5 céntimos se prefijan por razones de funcionamiento técnico de los monederos de las máquinas. Las variaciones de precios se redondearán al alza o a la baja, truncando la subida al límite inferior o incrementando el precio al tramo superior. Para aplicar el redondeo se tendrá en cuenta el valor de la porción fraccionaria igual o superior en 0,025 céntimos ($< 0,025$ se trunca al inferior y $> 0,025$ se incrementa al superior).
- Las visitas periódicas de conservación y limpieza de las máquinas y reposición de los productos, serán realizadas por la empresa adjudicataria, en horario de lunes a viernes laborables, desde las 09:00 horas hasta las 14:00 horas. La Consejería facilitará, dentro del horario indicado, el acceso de los empleados de la empresa adjudicataria al lugar donde se encuentren las máquinas, quienes deberán respetar, en todo caso, las normas de seguridad, organización y disciplina que tiene establecidas esta Administración Pública.
- La empresa adjudicataria se compromete a reparar cualquier daño producido por sus aparatos en las instalaciones de las sedes objeto de este contrato, ya sea durante el traslado, colocación o con ocasión del funcionamiento de los mismos, así como los que dichas máquinas expendedoras pudieran ocasionar a personas; para lo cual deberá tener suscrita una póliza de Responsabilidad Civil, que cubra cualquier daño que las máquinas instaladas o los productos en ellas expendidos puedan ocasionar a las personas o a los bienes, en el que se incluyan los riesgos de intoxicación alimentaria, con una cobertura mínima de 250.000,00 euros por siniestro y año, sin franquicia. Para ello, la empresa adjudicataria del servicio deberá aportar al órgano de contratación, antes de la formalización del contrato, copia de la póliza en vigor que tenga suscrita, que deberá ser mantenida en todo momento a lo largo de la ejecución del contrato y hasta la finalización del plazo de garantía establecido.
- Todos los servicios objeto del presente contrato se realizarán por la empresa adjudicataria a su riesgo y ventura.
- La Consejería asumirá el gasto derivado del suministro de los fluidos necesarios (agua y electricidad), para el correcto funcionamiento de las máquinas. Los consumos de energía eléctrica, agua, etc., necesarios para el funcionamiento de las máquinas correrán a cargo de la

Consejería, la cual lo repercutirá en el canon que la empresa adjudicataria debe abonar anualmente, conforme a la oferta realizada. Este canon deberá abonarse en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato, y así sucesivamente en cada anualidad.

- Al término de la vigencia del contrato o de cualquiera de sus prórrogas, la empresa adjudicataria se obliga a retirar las máquinas instaladas en el plazo máximo de una semana, utilizando para ello exclusivamente medios propios y siendo a su cargo los gastos que se originen.

- A la finalización del presente contrato o de cualquiera de sus prórrogas, la empresa adjudicataria se compromete a dejar en su estado originario las zonas en las que hubieran estado instaladas las máquinas, realizando las acciones necesarias para revertir, en su caso, las posibles obras de adaptación que hubiera podido realizar en el momento del inicio de la ejecución del mismo, sin que la Consejería contraiga obligación alguna de abono o contrapartida por las mismas. De igual manera, deberá proceder a la limpieza del espacio donde se ubicaron dichas máquinas.

- La Consejería no se responsabilizará, en ningún caso, de los daños que terceras personas puedan causar a las máquinas expendedoras instaladas en las sedes objeto de este contrato.

Este contrato no genera gastos con cargo al Presupuesto de Gastos de la Comunidad de Madrid.

3.- CONTENIDO DEL SERVICIO

3.1.- *Características generales que serán de aplicación a las máquinas a instalar:*

El servicio de explotación de las máquinas automáticas comprenderá la instalación, mantenimiento, ubicación, suministro y reposición de los productos en las sedes administrativas de la de la Consejería, que figuran en el ANEXO I de este Pliego.

En todo caso, la prestación incluirá todos los medios materiales y personales necesarios para el funcionamiento del servicio.

Las máquinas expendedoras ofertadas cumplirán con la legislación vigente, debiéndose adjuntar en el momento de su instalación, todos los certificados que les sean de aplicación.

Será por cuenta de la empresa adjudicataria todos los costes derivados de la aplicación y mantenimiento de los sistemas de pago, así como la gestión de los mismos.

En las máquinas deberán figurar, en lugar visible, los siguientes datos:

- Homologación administrativa de la máquina empleada.
- Identificación del responsable y su teléfono, para los supuestos de avería y reclamaciones.
- Descripción de las condiciones de funcionamiento y de los productos y/o servicios, incluido el precio.
- Indicación clara de los productos que son ambiental y/o socialmente mejores (de Comercio Justo, de agricultura ecológica, de producción integrada etc.).

- Las máquinas deberán incorporar un sistema de devolución del dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente.

3.2.- Características técnicas que serán de aplicación a las máquinas a instalar:

Para todas las máquinas a instalar, serán de aplicación las siguientes características técnicas:

- 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 deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar.
- Las superficies que estén en contacto con los alimentos estarán en buen estado y serán fáciles de lavar y, cuando sea necesario, de desinfectar. Ello requerirá de materiales lisos, lavables y no tóxicos.
- Se contará con instalaciones o dispositivos precisos para el mantenimiento y la vigilancia de las condiciones adecuadas de la temperatura de los productos alimenticios.
- En lo relativo a bebidas calientes, las máquinas deberán contar con un sistema que permita graduar la cantidad de azúcar, a petición del usuario.
- Las máquinas tendrán consumos energéticos bajos, para lo cual se deberá contar con la correspondiente clasificación.
- Los gases refrigerantes de las máquinas de bebidas frías, no serán HCFCs ni HFCs.
- La limpieza de los equipos, tanto interior como exterior, será por cuenta de la empresa adjudicataria, que deberá mantener tanto el adecuado nivel de higiene exigible como el aspecto estético.

3.3.- Clasificación de los tipos de máquinas a instalar:

3.3.1.- Máquinas de bebidas frías

Las máquinas de bebidas frías estarán dotadas de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Estas máquinas dispondrán de los suficientes canales de distribución, independientes entre sí, utilizables para botes de 33 cl. y botellas de 50 cl. y las columnas de distribución se graduarán para los distintos tipos de botes o botellas. Queda expresamente prohibida la expedición de bebidas alcohólicas.

3.3.2.- Máquinas de bebidas calientes

Las máquinas de bebidas calientes estarán provistas de un sistema de autonomía propio que permita su correcto funcionamiento, en aquellos sitios donde no exista conexión a la red de agua.

Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de, al menos, nueve selecciones, todas ellas con o sin azúcar. Seis para café en todas sus variantes (corto, largo, cortado, con leche, capuchino y descafeinado) y tres para té, leche y chocolate.

Los productos a expedir serán de primera calidad, debiendo especificarse en la oferta las marcas y contenido de los mismos.

3.3.3.- Máquinas de productos sólidos alimentarios

Las máquinas de productos sólidos alimentarios estarán dotadas de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Estas máquinas dispondrán de los suficientes canales de distribución, independientes entre sí.

No se ofrecerá ningún producto que contenga en su formulación ingredientes provenientes de organismos genéticamente modificados.

La Consejería no autorizará la instalación de máquinas de esta naturaleza a empresas diferentes de la adjudicataria.

También se instalarán máquinas mixtas de bebidas frías/alimentos sólidos, así como máquina de zumo de naranja natural exprimido.

4.- CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS

Los licitadores deberán ofertar todos los productos detallados en el ANEXO II del presente Pliego. En ningún caso, se expendrán bebidas alcohólicas ni tabaco, en ninguna de las sedes objeto de este contrato. El contenido de estas máquinas será determinado por la Consejería, en base a los productos especificados en dicho ANEXO II.

Todos los productos alimenticios suministrados por las máquinas expendedoras serán de primeras marcas del mercado. Los productos a suministrar deberán de proceder de industrias autorizadas a cada tipo de actividad.

Las bebidas refrescantes que se ofrezcan serán de la marca requerida Coca-Cola (zero, Light, sin cafeína), lata unidad de 33 cl; Fanta lata unidad de 33 cl (naranja, limón, zero); Nestea lata unidad de 33 cl; Aquarius limón lata unidad de 33 cl.

Todos los productos deberán estar correctamente envasados y protegidos, debiendo figurar en el envase del producto los ingredientes, el nombre del fabricante, la fecha de caducidad del producto y debiendo cumplir la normativa técnico-sanitaria que les sea de aplicación.

Los productos alimenticios deberán ser de buena calidad. Cuando existan diversas categorías, los artículos y productos deben ser de categoría primera y extra y contarán con las homologaciones, registros sanitarios y demás exigencias que legal o reglamentariamente estén establecidos o se establezcan en el futuro.

La empresa adjudicataria será responsable de la calidad y el buen estado de conservación de los productos suministrados, teniendo especial cuidado con la fecha de caducidad de dichos productos.

El tipo de café será 100% natural, y estará debidamente indicado en las máquinas. El tueste del café con el método “torrefacto” queda descartado en esta licitación.

Se tendrá en cuenta que los productos de café, azúcar, cacao y/o el té se hayan producido cumpliendo los parámetros de la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y

Desarrollo (A6-0207/2006), debiendo figurar con claridad en las máquinas el certificado que acredite que estos productos han sido adquiridos mediante esta opción.

La oferta preferentemente será de productos saludables y se deberá favorecer la comida sana y equilibrada, tales como frutas, ensaladas o productos ecológicos y/o sin gluten debidamente etiquetados como tales.

Los productos deberán colocarse de forma que se prevenga el riesgo de contaminación y deberán cumplir con la normativa vigente en materia de higiene, producción y comercialización de productos alimenticios. Los envases de los productos no deberán presentar ningún tipo de desperfecto ni rotura antes de ser depositados en las máquinas expendedoras.

Los recipientes de los productos no podrán contener Bisfenol A (BPA), debiendo ser de cartón en las bebidas calientes.

Los productos ofertados deberán cumplir con lo dispuesto en la normativa vigente, relativa a la información a los consumidores sobre la presencia de alérgenos en alimentos.

No se ofrecerá ningún producto que contenga en su formulación ingredientes provenientes de organismos genéticamente modificados.

Los productos cumplirán con lo dispuesto en el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Los productos cumplirán con lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

La empresa adjudicataria podrá proponer la introducción de nuevos productos adicionales, no incluidos en el ANEXO II, siendo potestad de la Consejería la autorización tanto del producto como del precio propuesto.

Los precios de venta al público serán los propuestos en la oferta. Para los precios de nuevos productos o no contemplados inicialmente, será necesaria la autorización previa de la SGAO.

Si durante la ejecución del presente contrato se produjera, en virtud de modificación normativa, un cambio en la parte impositiva del precio final de los productos, dichos precios finales se verán incrementados o minorados en la parte en que les afecte la modificación aprobada, desde el momento en que la nueva normativa se halle vigente.

4.1.- Alimentos saludables en máquinas expendedoras

La Consejería entre sus objetivos pretende promover entre sus empleados la incorporación de hábitos de vida saludable, entre los que se incluye favorecer el consumo de productos frescos y/o poco procesados a precios razonables "Gente sana en empresas saludables".

Fomentar hábitos nutricionales saludables, facilitando a los usuarios la posibilidad de hacer un consumo alimentario equilibrado, pretendiendo evitar problemas de salud relacionados con la obesidad y otras enfermedades, que están favorecidas en muchos casos por el tipo y calidad de las dietas consumidas.

Venta de frutas o productos con "nulo o escaso procesamiento".

Leche desnatada o semidesnatada, yogures y otras leches fermentadas bajas en grasa y sin azúcar añadido, panes integrales, frutos secos no fritos y bajos en sal, refrescos sin azúcar añadido, zumos de fruta, platos a base de vegetales frescos y sopas vegetales frías.

Distribución de productos y combinados sanos y listos para comer a un precio asequible.

Se restringirá al máximo la venta de comida y bebida ultra procesada con alto contenido en azúcares, aceites refinados y poco saludables. En todo caso, deberán colocarse en zonas diferenciadas y estar debidamente indicados, tanto los refrescos, como el resto de alimentos, snacks y bollería.

Se evitará dispensar alimentos de comida y bebida con alto contenido en azúcar.

Para su verificación la Consejería podrá recabar los informes técnicos que considere necesarios.

5.- RELACIÓN Y PRECIO DE LOS PRODUCTOS

La relación de productos que se tomará como base para la adjudicación del contrato, estará constituida únicamente por los especificados en el ANEXO II del presente Pliego.

Durante la duración del contrato la empresa adjudicataria se compromete a mantener los artículos relacionados en su oferta, a los precios detallados en la misma y que han sido objeto de valoración, teniendo libertad para introducir otros nuevos tras la autorización de la Consejería, o a instancia de esta Administración Pública.

Será objeto de valoración, según los criterios establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, únicamente el precio de los diferentes productos que figuran en el ANEXO II de este Pliego, I.V.A. excluido, que tendrán la consideración de precios máximos en todos los artículos.

6.- OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

La empresa adjudicataria, designará un Responsable del servicio, que será el interlocutor con la SGAO.

En cualquier caso, no se podrá alegar como causa del retraso o imperfección de la ejecución del servicio la insuficiencia de la plantilla.

El personal de la empresa adjudicataria que preste sus servicios deberá permanecer de forma continuada debidamente uniformado e identificado.

La responsabilidad patronal o empresarial de los trabajadores que presten sus servicios en las sedes objeto de este contrato, será en todos los órdenes jurídico-legales de la empresa adjudicataria. Por ello, la relación de los mismos con el Consejería, salvo en las cuestiones de funcionalidad del servicio, serán intermediadas siempre por la empresa adjudicataria que los tenga contratados y sin que en ningún caso pueda deducirse para la Consejería obligación alguna de tipo laboral, civil o administrativa, frente a los mismos.

La empresa adjudicataria asumirá exclusivamente para sí, la responsabilidad que pudiera derivarse de los daños corporales o materiales causados a la Consejería, o a terceros por acción u omisión que puedan derivarse de la prestación del servicio.

La empresa adjudicataria deberá presentar el compromiso expreso del cumplimiento, por parte del personal encargado de realizar los trabajos objeto del presente contrato y siempre referido al interior de las sedes, de las prohibiciones establecidas en la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco. El referido compromiso expreso deberá incluirse con el resto de la documentación administrativa.

Al conocer la adjudicación del presente contrato, la empresa comunicará el nombre de la persona responsable del servicio, a efectos de recibir las notificaciones que sean precisas durante su desarrollo.

Otras obligaciones de la empresa adjudicataria: Prevención de Riesgos laborales

En cumplimiento de la normativa de Prevención de Riesgos Laborales, y en concreto del Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales, se le requerirá a la empresa adjudicataria, al **inicio de la prestación** de los servicios, por cambios relevantes o en situaciones de emergencia la presentación de la siguiente documentación:

- Evaluación de riesgos laborales y la planificación de la actividad preventiva de todas las actividades objeto del contrato.
- Acreditar, por escrito, que se han cumplido las obligaciones en materia de información y formación respecto de los trabajadores que vayan a prestar sus servicios en el centro de trabajo.
- Acreditar, por escrito, que se ha entregado a sus trabajadores la información sobre los riesgos propios de los centros de trabajo de la Consejería, que puedan afectar a las actividades que van a desarrollar, de las medidas referidas a la prevención de tales riesgos, así como de las medidas de emergencia que se deben aplicar.

En caso de realizar actividades incluidas en el ANEXO I del Real Decreto, 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, se comunicará y solicitará autorización con carácter previo a la realización de los trabajos.

Se establecerán los medios de coordinación para la prevención de riesgos laborales que se consideren necesarios y pertinentes, en los términos previstos en el capítulo V del Real Decreto 171/2004 antes mencionado. Asimismo, la empresa adjudicataria contará con

recursos preventivos en los casos previstos en el art 32 bis de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

Igualmente, la empresa adjudicataria estará obligada a aplicar todas aquellas medidas que, en materia de Coordinación de Actividades Empresariales, sean establecidas durante la vigencia del contrato.

La empresa adjudicataria, estará obligada a dotar al personal que destine a la ejecución del contrato, de todos los medios de seguridad necesarios, tanto colectivos como individuales.

La empresa adjudicataria deberá informar, en el mismo día en que suceda, sobre cualquier accidente o incidente ocurrido al personal de su empresa, durante la realización de los trabajos y servicios objeto de este Pliego.

7.- DIRECCIÓN TÉCNICA DE LOS TRABAJOS

La Consejería designará un Responsable del contrato, que desempeñará las funciones de dirección y coordinación de la ejecución del contrato. También será competencia del Responsable del Contrato la supervisión del servicio, si bien podrá delegar expresamente esa función en algún responsable de cada sede.

8.- INSPECCIÓN

La inspección del desarrollo del contrato, así como los aspectos de sanidad e higiene y cumplimiento de las reglamentaciones técnico-sanitarias sobre manipulación de alimentos estará a cargo de la SGAO.

En el ejercicio de estas funciones, la Dirección Técnica de los trabajos estará facultada para comprobar las condiciones de calidad, higiene y salubridad con que se ejecuta el contrato, así como el resto de obligaciones consignadas en este Pliego.

El servicio se podrá inspeccionar cuantas veces se estime oportuno.

9.- OBLIGACIONES DE LA CONSEJERÍA

La Consejería, facilitará la entrada y circulación por los lugares donde estén ubicadas las máquinas expendedoras, a los trabajadores de la empresa adjudicataria y proporcionará los servicios de agua potable y electricidad a las máquinas para su correcto funcionamiento.

Madrid, a fecha de firma

LA SECRETARIA GENERAL TÉCNICA

Firmado digitalmente por: JIVKOVA KOSSEVA LUBIMA
Fecha: 2023.07.11 14:25

Fdo.: LUBIMA JIVKOVA KOSSEVA

ANEXO I: SEDES ADMINISTRATIVAS Y LISTADO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS

SEDE	DIRECCIÓN	NÚMERO DE MÁQUINAS	TIPOS DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS
1	C/O'Donnell, 50 - Madrid	4	<ul style="list-style-type: none"> - Máquina de zumo de naranja natural exprimido. - Máquina de bebidas frías. - Máquina de productos de alimentación. - Máquina de café y de bebidas calientes.
2	C/ Doctor Castelo, 49 - Madrid	2	<ul style="list-style-type: none"> - Máquina mixta de bebidas frías y de productos de alimentación. - Máquina de café y de bebidas calientes.
3	C/ Jardines, 4 - Madrid	2	<ul style="list-style-type: none"> - Máquina mixta de bebidas frías y de productos de alimentación. - Máquina de café y de bebidas calientes.
4	C/ Manuel de Falla, 7 - Madrid	4	<ul style="list-style-type: none"> - Máquina de zumo de naranja natural exprimido. - Máquina de bebidas frías. - Máquina de productos de alimentación. - Máquina de café y de bebidas calientes.
5	C/ Agustín de Foxá, 29 - Madrid	3	<ul style="list-style-type: none"> - Máquina de zumo de naranja natural exprimido. - Máquina mixta de bebidas frías y de productos de alimentación. - Máquina de café y de bebidas calientes.

ANEXO II: LISTADO DE PRODUCTOS Y PRECIOS

PRODUCTO	PRECIO MÁXIMO (euros, I.V.A excluido)	PRECIO OFERTADO
BEBIDAS CALIENTES		
Café, té, chocolate, otras.	0,65	
Café especial selección	0,65	
Café 100% arábica de tueste natural	0,70	
BEBIDAS FRÍAS		
Refresco en lata de 33 cl (Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Cero, Fanta Naranja, Fanta limón)	0,90	
Bebida isotónica en lata de 33 cl de sabor Naranja o Limón Acuario	0,90	
Bebida sabor te en lata de 33 cl tipo Nestea	0,90	
Botella agua mineral de 50 cl.	0,65	
Zumos	1,30	
Batidos y productos con leche	1,60	
ZUMO NATURAL	2,10	
ALIMENTOS SÓLIDOS		
Patatas fritas/snack salados	1,00	
Frutos secos	1,20	
Sándwiches	1,50	
Sándwiches Gourmet	2,00	
Ensaladas Gourmet	2,50	
Ensalada	2,00	
Fruta envasada	2,50	
Yogur natural/sabores	1,10	
Bollería pequeña	0,80	
Bollería grande	1,30	
Gazpacho	2,00	

NOTA IMPORTANTE:

- Media de bebidas calientes licitada: 0,67 euros.
- Media de bebidas frías licitada: 1,04 euros.
- Media de zumo natural licitada: 2,10 euros.
- Media de alimentos sólidos licitada: 1,63 euros.