

PROPUESTA PARA PUBLICAR EN EL PERFIL DE ÓRGANO CONTRATANTE, A FIN DE RECIBIR OFERTAS, PARA LA CONCESIÓN DEL CONTRATO DE GESTIÓN DE LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS (VENDING) EN LA CONSEJERÍA DE SANIDAD

1. TITULO

Concesión del servicio de instalación, explotación y mantenimiento de máquinas automáticas expendedoras de bebidas calientes y frías y de productos sólidos, con productos de comercio justo y de vending saludable en los centros de trabajo de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

2. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

El presente documento tiene como objetivo establecer las condiciones técnicas para la prestación del servicio relacionado con la instalación y explotación de máquinas expendedoras automáticas. Estas máquinas ofrecerán bebidas tanto calientes como frías, así como productos sólidos de comercio justo y opciones de vending saludable. Se incluirán productos sanos, ligeros, bajos en calorías, con amplia oferta de productos dietéticos, integrales y específicos, que podrán incluir frutas frescas, sándwiches integrales, ensaladas, néctares sin azúcares añadidos, productos sin gluten, zumos naturales, entre otros. Estos servicios estarán disponibles en diversas sedes de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

El objeto del contrato es promover entre sus empleados la incorporación de hábitos de vida saludable, entre los que se incluye favorecer el consumo de productos frescos a precios razonables y fomentar hábitos nutricionales saludables.

C.P.V. 42933300-8 Máquinas automáticas distribuidoras de productos

3. REQUISITOS DE SOLVENCIA EXIGIDOS EN LA PRESENTACION DE OFERTAS

a) Acreditación de solvencia económica: se acreditará la solvencia económica mediante declaración de la cifra de negocios en el ámbito de las actividades objeto de este expediente igual o superior a 30.000,00 € anuales. La declaración debe estar firmada por el apoderado de la empresa y debe estar referida a los tres últimos años.

b) Acreditación de solvencia técnica: se acreditará la solvencia técnica mediante declaración que indique que el adjudicatario dispone de un número de al menos 25 máquinas de vending que asegure la prestación del servicio solicitado en el presente contrato. Dicha acreditación se llevará a cabo mediante el correspondiente certificado expedido por el órgano competente, o mediante una declaración del empresario, cuando el destinatario sea un sujeto privado.

Los interesados podrán presentar las ofertas en un plazo máximo de 10 días hábiles desde su publicación en el perfil del órgano Contratante de la Comunidad de Madrid.

La presentación de ofertas se realizará por medios electrónicos, accediendo al Sistema Licit@ en el Portal de Contratación Pública de la Comunidad de Madrid (<http://www.madrid.org/contratospublicos>) donde están disponibles los medios necesarios, debiendo anexas a la oferta presentada la documentación relativa a la solvencia económica, financiera y técnica que se indica.

Para la práctica de las notificaciones, el órgano de Contratación utilizará el Sistema de Notificaciones Telemáticas de la Comunidad de Madrid, para lo cual todas las empresas que presenten ofertas deben estar dados de alta en este Sistema.

4. CONTENIDO DEL SERVICIO

El servicio de explotación de las máquinas automáticas se compone de 18 máquinas de vending y comprenderá la instalación y la ubicación de las mismas, así como el suministro y reposición de los productos alimenticios atendiendo a la siguiente distribución en las diferentes sedes de la Consejería de Sanidad:

LOCALIZACIÓN	MÁQUINAS	UBICACIÓN
ADUANA, 29	1 BEBIDAS FRÍAS	PLANTA BAJA
	2 BEBIDAS CALIENTES	
	1 PRODUCTOS SÓLIDOS/MULTIPRODUCTOS	
LÓPEZ DE HOYOS, 35	1 BEBIDAS CALIENTES	1ª PLANTA
	1 PRODUCTOS SÓLIDOS/MULTIPRODUCTOS	
ESPRONCEDA, 24	1 BEBIDAS CALIENTES	6ª PLANTA
	1 PRODUCTOS SÓLIDOS/MULTIPRODUCTOS	
RONDA DE SEGOVIA, 52	1 BEBIDAS FRÍAS	1ª PLANTA
	1 BEBIDAS CALIENTES	
	1 PRODUCTOS SÓLIDOS/MULTIPRODUCTOS	
GENERAL ORÁA, 15	1 BEBIDAS CALIENTES	SEMISÓTANO
	1 PRODUCTOS SÓLIDOS/MULTIPRODUCTOS	
AGUSTÍN DE FOXÁ, 4	1 BEBIDAS FRÍAS	3ª PLANTA, Módulo A
	1 BEBIDAS CALIENTES	
	1 PRODUCTOS SÓLIDOS/MULTIPRODUCTOS	
AGUSTÍN DE FOXÁ, 4	1 BEBIDAS CALIENTES	6ª PLANTA, Módulo D
	1 PRODUCTOS SÓLIDOS/MULTIPRODUCTOS	

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

Las máquinas con eficiencia energética de clasificación A o superior estarán dotadas de un sistema electrónico que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio. Asimismo, se incluirá un sistema de pago electrónico mediante tarjeta o sistema

similar para los trabajadores del centro que así lo requieran.

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

Los tipos de máquina a instalar se clasificarán en:

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. Dispondrán de al menos seis 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.

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 ocho selecciones:

- Cinco para café, con o sin azúcar, en todas sus variedades: corto, largo, cortado, con leche y descafeinado.
- Tres para las selecciones de: té, leche y chocolate.

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

Las máquinas de bebidas calientes dispondrán, al menos, de seis variedades.

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.

Al menos el 70% de los productos ofertados deberán ser productos saludables.

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

El Centro no autorizará la instalación de máquinas de esta naturaleza a empresas diferentes de la adjudicataria.

5. CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Las empresas licitadoras podrán realizar una visita técnica a las instalaciones de la Consejería de Sanidad aportando, junto con la documentación descrita en el punto 3, el certificado de haber realizado dicha visita. En el caso de que la empresa considere que para presentar su oferta no le es necesario realizar dicha visita, aportará una declaración firmada por el representante de la misma, en la que renuncia al derecho de llevar a cabo la visita y asume el estado de todas las instalaciones.

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

1. La ubicación e instalación de las máquinas dispensadoras, atendiendo al tipo y número establecido, así como el suministro y reposición de los productos que éstas contienen.
2. A efectos informativos el número y distribución de las máquinas instaladas actualmente, así como su ubicación se detallan en el apartado 4 de este documento. Independientemente de esto los licitadores presentarán un estudio descriptivo de la prestación del servicio indicando el número de máquinas y la distribución que consideren precisas para la óptima prestación del servicio, así como la organización, imagen y cartelería de las mismas (colores, mensajes, etc.).
3. Con la formalización del correspondiente contrato, el adjudicatario quedará autorizado para la ocupación de los correspondientes bienes de dominio público, para la ubicación e instalación de las máquinas dispensadoras en los lugares establecidos en el apartado 4 de este documento, todo ello de conformidad con lo establecido en la Ley 3/2001, de 21 de junio, de Patrimonio de la comunidad de Madrid.
4. Las máquinas instaladas deberán ser nuevas o tener el aspecto de serlo, además de ser energéticamente eficientes. Se requerirá la certificación correspondiente, así como información sobre la superficie máxima a ocupar por cada máquina, el consumo eléctrico máximo y las instalaciones eléctricas o de fontanería necesarias (si las hubiera). Si el aspecto o apariencia de las máquinas no cumple con los estándares establecidos por la División de Organización, Recursos y Documentación de la SGT de la Consejería de Sanidad, esta podrá solicitar el reemplazo por otra máquina.
5. En caso de avería de alguna de las máquinas, la empresa adjudicataria deberá anunciar dicha circunstancia a través de carteles indicativos. Deberá ser reparada en 24 horas tras su notificación o conocimiento, o en su caso reemplazarla, en un plazo de tiempo que en ningún caso podrá superar las 72 horas.
6. La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas se efectuará en un plazo no superior a siete días desde la firma del contrato. Los trabajos de instalación se realizarán bajo la supervisión y directrices de la División de Organización Recursos y Documentación de la SGT de la Consejería de Sanidad.
7. En el caso de que la División de Organización Recursos y Documentación de la SGT de la Consejería de Sanidad decida un cambio de ubicación de las máquinas, el traslado e instalación de las mismas a la/s nueva/s ubicación/es será por cuenta de la empresa adjudicataria.
8. La División de Organización Recursos y Documentación de la SGT de la Consejería de Sanidad podrá determinar la ubicación de las máquinas en sedes distintas de las reflejadas en el apartado 4 del presente documento, si se considera de interés para la Consejería de Sanidad, siendo de obligado cumplimiento para el adjudicatario. El traslado e instalación de las máquinas será por cuenta de la empresa adjudicataria.
9. Según las necesidades de la Consejería de Sanidad, se podrá modificar el número de máquinas expendedoras incluidas en el contrato. En el caso de la instalación de nuevas máquinas, el abono del canon correspondiente se realizará en el mes siguiente de dicha modificación teniendo en consideración el nº de máquinas instaladas y los meses que restan para la finalización de la anualidad.

100

- La autenticidad de este documento se puede verificar mediante el siguiente código seguro de verificación: <https://gestion.comunidad.madrid/csv>

La autenticidad de este documento se puede comprobar accediendo al siguiente enlace:
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>
 mediante el siguiente código seguro de verificación:

22. En el plazo máximo de 1 mes desde el inicio de la ejecución del contrato, la empresa adjudicataria deberá presentar documentación acreditativa de la instalación de las máquinas.
23. Si las máquinas dispensadoras instaladas no fueran rentables comercialmente, el contratista podrá sustituirlas por otras de menor capacidad, siempre que sean suficientes para el servicio a prestar, previa autorización del Jefe de la División de Organización Recursos y Documentación de la SGT de la Consejería de Sanidad.
24. 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, 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 30 días.
25. La empresa adjudicataria conservará la propiedad de las máquinas dispensadoras que instale, siendo a su cargo los gastos de transporte, instalación, reparación, conservación y mantenimiento de las mismas, garantizando en todo momento, el correcto funcionamiento de estas, así como el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene establecidas en la 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 del Jefe de la División de Organización Recursos y Documentación de la SGT de la Consejería de Sanidad.
26. A la finalización del presente contrato o de cualquiera de sus prórrogas, el contratista se compromete a dejar en su estado original 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. De igual manera deberá proceder a la limpieza del espacio donde se ubicaban dichas máquinas.
27. La empresa adjudicataria remitirá a la División de Organización Recursos y Documentación de la SGT de la Consejería de Sanidad un informe semestral en formato digital que incluirá, como mínimo, los siguientes datos por cada una de las máquinas instaladas:
 - Tipo de máquina (café, refrescos, sólidos, ...)
 - Referencia o nº identificativo de la máquina
 - Localización
 - Fecha de instalación
 - Nº servicios por mes
 - Incidencias y Reclamaciones de los usuarios.
 - Registros de temperatura de las máquinas.
 - Registros de mantenimiento de las máquinas e instalaciones.
 - Registros de limpieza.
 - Registros relacionados con la gestión ambiental.
 - Resultados de las auditorías de calidad externas.

- Cualquier otra que se solicite por la División de Organización Recursos y Documentación de la SGT de la Consejería de Sanidad o se indique en el Plan de APPCC.
28. La empresa adjudicataria se compromete a mantener en todo momento las máquinas en perfectas condiciones de utilización y debidamente aprovisionadas de los productos a expender. Será responsable de garantizar la buena calidad de los productos, proporcionando la información alimentaria correspondiente, respetando las fechas de caducidad o de consumo preferente y asegurando la trazabilidad de cada uno de los productos disponibles.
 29. 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 para la asistencia técnica y buen funcionamiento del servicio, reparando en un plazo máximo de veinticuatro horas, desde su notificación o conocimiento, cualquier eventual avería que pueda producirse en las máquinas, procediendo a su sustitución, si no fuera posible su reparación, en un plazo inferior a 72 horas. A estos efectos, la empresa adjudicataria utilizará sus propios medios.
 30. Las visitas periódicas de conservación y limpieza de las máquinas, así como para la reposición de los productos, serán realizadas por la empresa adjudicataria, en horario de lunes a viernes laborables, desde las 7 a las 14 horas, pudiendo adelantar el horario en los casos en los que el horario del edificio lo permita y siempre bajo comunicación y aceptación por parte de la División de Organización Recursos y Documentación de la SGT de la Consejería de Sanidad. La Consejería de Sanidad 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 establecida esta Consejería.
 31. La empresa adjudicataria señalará claramente cada máquina mediante un número único asociado a su ubicación. Asimismo, señalará con claridad en cada máquina el nombre de la empresa, número de teléfono y domicilio donde los usuarios podrán efectuar sus reclamaciones. Este número deberá estar operativo todos los días de la semana y en todo caso deberá garantizar la atención al usuario de forma permanente.
 32. La empresa adjudicataria se compromete a reparar cualquier daño producido por sus máquinas en las instalaciones de las diferentes sedes, ya sea durante el traslado, colocación, instalación o por el funcionamiento de las mismas, así como los que 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, instalaciones o cosas, en el que se incluyan los riesgos de intoxicación alimentaria, con una cobertura mínima de 500.000,00 €. Para ello el adjudicatario del servicio deberá aportar al órgano de contratación, antes de la formalización del contrato, copia de la póliza del seguro en vigor que tenga suscrita, que deberá ser mantenida en todo momento a lo largo de la ejecución del contrato hasta la finalización del plazo de garantía establecido.
 33. Todos los servicios objeto del presente contrato se realizarán por el adjudicatario a su riesgo y ventura.
 34. Los consumos de energía eléctrica, agua, etc., necesarios para el funcionamiento de las máquinas correrán a cargo de la Administración, la cual lo repercutirá en el

Canon que el adjudicatario debe abonar anualmente conforme a la oferta realizada. Este canon deberá pagarse en el plazo máximo de un mes desde la formalización del contrato, o así sucesivamente en cada anualidad.

35. Al término de la vigencia del contrato, la empresa contratista se obliga a retirar las máquinas instaladas en el plazo máximo de dos semanas, utilizando para ello exclusivamente medios propios y siendo a su cargo los gastos que se originen.
36. La Comunidad de Madrid no se responsabiliza, en ningún caso, de los daños que terceras personas puedan causar a las máquinas instaladas.

Los licitadores deberán ofertar todos los productos detallados en el anexo 1 del presente documento. En ningún caso se expendrán bebidas alcohólicas ni tabaco.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS

Las bebidas refrescantes que se ofrezcan serán de la marca requerida Coca-Cola (zero, light, sin cafeína) lata ud 0,33cl, Fanta lata 0,33cl (naranja, limón, zero), Nestea lata ud 0,33cl, Aquarius limón lata ud 0,33cl.

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 o de consumo preferente y demás información obligatoria, debiendo cumplir la normativa técnico-sanitaria que sea de aplicación.

Los productos alimenticios han de 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 establecidas o se establezcan en el futuro.

El adjudicatario será responsable de la calidad y buen estado de conservación de los productos suministrados, en especial respecto a la fecha de caducidad y de consumo preferente de los mismos.

El tipo de café será 100% natural, y estará debidamente indicado en las máquinas.

Todas las máquinas de café deberán ofrecer la opción de café de comercio justo, debiendo figurar con claridad en las máquinas el certificado que acredite que el café ha sido adquirido mediante esta opción.

La oferta de productos deberá favorecer la comida sana y equilibrada.

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. Toda la información alimentaria debe ser legible.

El adjudicatario podrá proponer la introducción de nuevos productos no incluidos en el Anexo I, siendo potestad de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid la autorización, tanto del producto como del precio propuesto. En este caso la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid realizará un estudio de

mercado de los precios del nuevo producto propuesto, no debiendo superar la media del precio de venta de tres supermercados de Madrid.

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

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 División de Organización Recursos y Documentación de la SGT de la Consejería de Sanidad.

Los precios de venta al público ofertados para cada uno de los productos, podrán ser objeto de revisión, una vez transcurrido un año desde el inicio de la ejecución del contrato y posteriormente con periodicidad anual, con un incremento máximo de 5 céntimos de euro por artículo, previa justificación del contratista en la que se acredite el incremento de precio en origen de los artículos o productos que se suministran, susceptibles de revisión, con la autorización de la División de Organización Recursos y Documentación de la SGT de la Consejería de Sanidad.

6.1. ALIMENTOS SALUDABLES EN MÁQUINAS DE VENDING

La Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid tiene entre sus objetivos fomentar entre sus empleados la adopción de hábitos de vida saludables. Esto incluye incentivar el consumo de productos frescos y poco procesados a precios razonable, bajo el lema "Gente sana en empresas saludables".

El objetivo es promover una alimentación equilibrada, ayudando a los usuarios a adoptar hábitos nutricionales saludables y prevenir problemas de salud como la obesidad y otras enfermedades, que muchas veces se deben a la calidad y tipo de las dietas que se consumen.

Por esta razón, la empresa encargada de la distribución ofrecerá alimentos saludables, incluyendo frutas, hortalizas, productos ricos en calcio y fibra en las máquinas de vending. También se incorporarán productos de la dieta mediterránea, como ensaladas y ensaladillas envasadas, frutas y verduras troceadas, snacks de muesli y fibra, zumos naturales, probióticos, refrescos bajos en calorías, yogures, galletas y otros productos dietéticos, limitando los nutrientes como la sal, las grasas y los azúcares. Se ofrecerán productos frescos y de escaso procesamiento, como leche desnatada o semidesnatada, yogures y otras leches fermentadas bajas en grasa y sin azúcar añadido, panes integrales, frutos secos sin freír y bajos en sal, refrescos sin azúcar añadido, zumos de fruta, platos a base de vegetales frescos y sopas vegetales frías.

Se distribuirán productos saludables listos para comer a precios accesibles, garantizando que al menos el 70% de los alimentos y bebidas en las máquinas de vending sean productos saludables¹. En este cálculo no se incluirán las bebidas

¹ 1. Alimentos saludables: Serán aquellos que cumplan con alguna de las siguientes dos opciones de presentación de las características nutricionales:

Opción 1: Por 100gr /100 ml de producto:

- Energía: - Grasa Total: <15,6 gr / <3,9 gr

refrescantes de mayor consumo, como Coca-Cola (zero, light, sin cafeína) Fanta (naranja, limón, zero), Nestea y Aquarius, etc.

Las máquinas de vending no podrán ofrecer más del 30% de productos considerados poco saludables. Se restringirá al máximo la venta de alimentos ultraprocesados con alto contenido de azúcares, aceites refinados y grasas no saludables. Estos productos deben estar ubicados en zonas diferenciadas y claramente señalizados, tanto los refrescos como los alimentos, bollería y snacks con alto contenido en azúcar y grasas.

En todo momento, se evitará la dispensación de alimentos y bebidas con alto contenido en azúcar. La Consejería de Sanidad podrá solicitar los informes técnicos necesarios para verificar el cumplimiento de estas pautas.

6.2. PRODUCTOS RECOMENDADOS

Alimento	Información nutricional				
	kcal.	Grasa (g)	Grasa saturada	Azúcar (g)	Sal (g)
<u>Recomendación</u> por ración (5-10%)	100-200	3,5-7	1,0-2,0	4,5-9	0,3-0,6

6.3. PRODUCTOS PROHIBIDOS

Alimento	Información nutricional				
	kcal.	Grasa (g)	Grasa saturada	Azúcar (g)	Sal (g)
Ración (> 20%)	> 401	>14,1	> 4,1	> 18,1	> 1,3

7. ORGANIZACIÓN Y MEDIOS DEL ADJUDICATARIO

Con el fin de conocer el procedimiento y los protocolos de los servicios ofrecidos y llevar a cabo un adecuado seguimiento del servicio proporcionado por la empresa adjudicataria, las empresas licitadoras deberán presentar, junto con su oferta, una Memoria Técnica de Ejecución del Servicio en la que, como mínimo, deberá figurar un estudio, lo más detallado posible, de la realización del servicio, del programa de trabajo,

- Grasas saturadas + Trans: <5,4 gr / <1,26 gr

- Azúcares: Sal/Sodio:

Opción 2: Por Porción Envasada o Comercializada

a) No contendrá más de 200 kcal

b) El 35 %, como máximo, de las kilocalorías procederán de la grasa, con un máximo de 7,8 gramos de grasa por porción envasada.

c) El 10 %, como máximo, de las kilocalorías procederán de grasas saturadas, con un máximo de 2,2 gramos de grasa saturada por porción envasada. Este límite no se aplicará a la leche entera, yogures y otras leches fermentadas ni a los frutos secos sin grasas añadidas.

d) No contendrán ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos cárnicos y lácteos.

e) El 30 %, como máximo de las kilocalorías procederán de los azúcares totales. 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.

f) Contendrán un máximo de 0,5 gramos de sal (0,2 gramos de sodio).

En el cómputo no se tendrán en cuenta los siguientes artículos: Coca-Cola (zero, light, sin cafeína) lata ud 0,33cl, Fanta lata 0,33cl (naranja, limón, zero), Nestea lata ud 0,33cl y Aquarius limón lata ud 0,33cl.

organización, programas de mantenimiento, limpieza y desinfección, capacidad de respuesta y cualquier otro aspecto relacionado con la mejora de la calidad de las condiciones ambientales.

Dicha Memoria Técnica deberá incluir, al menos, la siguiente documentación:

1. Memoria de equipamiento y mantenimiento de instalaciones y equipos
 - Fichas técnicas de máquinas a instalar, incluyendo descripción, fotografías, dibujos, declaración UE de conformidad y folletos de las mismas. Se detallará la superficie máxima a ocupar por cada máquina, peso del equipo, consumo eléctrico, instalaciones eléctricas o de fontanería (si las precisa) y certificación de que las máquinas son energéticamente eficientes.
 - Propuesta de número de máquinas a instalar, tipo de máquinas, eficiencia energética, plan de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal, tiempos de solución de averías, sistemas de control informatizados, personal destinado al mismo, etc. Las propuestas de número de máquinas a instalar han de ser posibles y realizables.
2. Memoria de gestión y prestación del servicio.
 - Trabajos de instalación de las máquinas dispensadoras y su cronograma de ejecución.
 - Material propuesto por el licitador para la correcta segregación de residuos tanto en las máquinas dispensadoras como en las zonas de descanso de personal y de espera de pacientes y usuarios.
 - Relación y ficha técnica de los productos ofertados en las máquinas dispensadoras incluyendo la documentación sanitaria actual de los mismos, así como la inclusión de productos aptos para alergias y/o intolerancias alimentarias. Deberán indicar también la dosificación de las bebidas calientes.

La empresa adjudicataria, designará un responsable del servicio, que será el interlocutor con la División de Organización Recursos y Documentación de la SGT de la Consejería de Sanidad.

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 en los centros, deberá permanecer de forma continuada, debidamente uniformado e identificado.

La responsabilidad patronal o empresarial de los trabajadores que presten sus servicios en los centros, será en todos los órdenes jurídico-legales de la empresa que resulte adjudicataria. Por ello, la relación de los mismos con la 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.

El personal que desempeñe sus funciones para el desarrollo del servicio objeto de este documento presentará certificado acreditativo de la formación en manipulación de alimentos, de conformidad con lo establecido en las disposiciones legales vigentes.

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

La empresa adjudicataria deberá presentar compromiso expreso de cumplimiento de las prohibiciones establecidas en la “Ley 42/2010, por la que se modifica 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”, siempre referido al interior de los centros, por parte del personal encargado de realizar los trabajos objeto del presente contrato. El referido compromiso expreso deberá incluirse con el resto de la documentación administrativa.

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

8. DIRECCIÓN TÉCNICA DE LOS TRABAJOS

La Consejería de Sanidad 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 centro.

9. SEGURO

La empresa adjudicataria contratará una póliza de Responsabilidad Civil cuya cobertura no podrá ser inferior a 500.000,00 euros que cubra los posibles riesgos que pudieran derivarse del uso y utilización de las máquinas, así como, de su instalación y mantenimiento.

La tenencia del seguro deberá ser acreditada antes de la formalización del contrato.

La vigencia de la citada póliza deberá mantenerse en vigor durante todo el periodo de ejecución del contrato, hasta la finalización del plazo de garantía establecido.

10. CANON Y PAGO

En base a los gastos de luz y agua de las máquinas expendedoras y en base a la cesión del espacio para la ubicación de las mismas se exige el pago de un canon mínimo de 50 Euros por máquina al mes (exento de IVA), ascendiendo a 10.800,00 euros el canon total anual.

El importe a satisfacer será fijo e independiente del rendimiento de las máquinas y de las posibles averías de las mismas.

El pago del canon se abonará en el plazo máximo de un mes desde la formalización del contrato.

11. ADJUDICACION

Se adjudicará a la mejor oferta realizada considerando los siguientes aspectos relativos al precio:

1.- Mejora de canon ofertado: se asignará un máximo de 70 puntos. (Anexo I):

La oferta considerada la mejor obtendrá 70 puntos, y las demás ofertas recibirán una cantidad de puntos proporcional a su oferta, tomando como referencia la mejor propuesta, según la siguiente fórmula:

$$Puntuación = 70 \times \frac{\text{canon ofertado} - \text{canon licitación}}{\text{mayor canon ofertado} - \text{canon licitación}}$$

2.- Mejores descuentos ofertados en los productos relacionados: se asignará un máximo de 30 puntos (Anexo I):

La empresa que ofrezca el mayor descuento recibirá 30 puntos, y las demás ofertas recibirán una cantidad de puntos proporcional a su descuento, tomando como referencia la oferta con el mayor descuento.

Para el cálculo del descuento ofertado, se valorará el promedio del porcentaje de descuento en relación al precio máximo establecido (Anexo I) para el conjunto de los productos.

$$P = 30 \left(1 - \frac{PM_i - PM_{min}}{PM_{max}} \right)$$

Siendo:

P = Puntuación obtenida.

PM_i = Precio medio ofertado para el conjunto de productos. Se calcula la media aritmética de los precios de todos los productos.

PM_{min} = Precio medio mínimo de las ofertas del total de productos.

PM_{max} = Precio medio máximo de las ofertas del total de productos.

No se tendrá en cuenta, a la hora de determinar la oferta más ventajosa, a aquellos licitadores que no demuestren la solvencia exigida.

En la presente licitación no se contempla la presentación de ofertas anormalmente bajas dada la naturaleza de la concesión, puesto que el descuento en los precios que se presente se refiere al precio de venta de los productos que se ofertan en las máquinas que se van a ubicar en las sedes de la Consejería, siendo el beneficio obtenido por esta venta directamente para el adjudicatario.

12.OBLIGACIONES DE LA CONSEJERIA DE SANIDAD

La Consejería de Sanidad facilitará la entrada y circulación a los trabajadores de la empresa adjudicataria por las sedes donde se encuentren situadas las máquinas.

La Consejería de Sanidad proporcionará los servicios de agua potable y electricidad, de que disponen en sus instalaciones, para el correcto funcionamiento de las máquinas.

13.DURACION DEL CONTRATO

Desde el 1 de mayo de 2025 al 1 de mayo de 2026, con posibilidad de prorrogar el contrato por una duración máxima de 4 años.

14.FORMALIZACIÓN

La empresa que haya realizado la mejor oferta deberá proceder a la formalización del contrato con la Consejería de Sanidad, en el plazo habilitado al efecto.

15.OTROS

En caso de que durante el periodo de vigencia del contrato se produjeran elevaciones en los precios de las materias primas, la empresa adjudicataria someterá a estudio de la División de Organización Recursos y Documentación de la SGT de la Consejería de Sanidad, la conveniencia o no de subir, en ese momento, el precio de los productos dispensados.

16. PENALIDADES

El adjudicatario será responsable de la correcta ejecución de la concesión, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas de la misma. El adjudicatario podrá ser penalizado por la falta de cumplimiento en contenido y plazo de las tareas asignadas/solicitadas.

Se podrán imponer penalidades de demora para los supuestos:

- Superar, de forma injustificada, el tiempo indicado en el presente documento de reparación o de sustitución en su caso, de una máquina averiada.

De conformidad con el artículo 193 de la LCSP se impondrá una penalidad por demora de 0,60 euros por cada 1.000 euros del precio del canon de la adjudicación, por cada día de retraso en el cumplimiento del plazo indicado.

Además de las que con carácter general establece la LCSP y de conformidad con el artículo 192, el órgano de contratación, previo expediente instruido al efecto con audiencia al adjudicatario, podrá imponer penalidades por incumplimiento en los siguientes supuestos:

- Incumplimientos parciales: cuando el contratista, por causas imputables al mismo hubiere incumplido parcialmente la ejecución de las prestaciones definidas en el presente documento, la Administración podrá optar, atendidas las circunstancias del caso, por la imposición de las penalidades que, para tales supuestos, se determinen en el presente documento.
- Cumplimiento defectuoso: se podrá prever penalidades para el caso de cumplimiento defectuoso de la prestación objeto del contrato.

A estos efectos, se entenderá como incumplimiento los siguientes supuestos en base a la clasificación, que a continuación se indica:

Incumplimientos:

- a) Leves: se penalizará con multa de 200 € los siguientes incumplimientos defectuosos:
 - El descuido leve del mantenimiento y buen funcionamiento de las máquinas.
 - El incumplimiento del requisito de que el 70% de los productos cumplan la condición de salubre expuesta en este documento.
 - El incumplimiento de cualquier otra condición prevista en este documento, cuando no constituya falta grave o muy grave.
- b) Graves: se penalizará con multa de 600 € los siguientes incumplimientos defectuosos:
 - El deficiente estado sanitario de algún producto o la existencia de alguno con el plazo de caducidad cumplido.
 - Incumplimiento de mantener las condiciones de limpieza e higiene adecuadas

de las máquinas y su entorno.

- La falta de etiquetado y envasado sujeta a la normativa específica vigente.
- El incumplimiento de cualquiera de los compromisos presentados en la oferta y que han sido valorados como criterios de adjudicación en la licitación.
- Omisión o falta de los datos de homologación de cada aparato.
- La comisión de una segunda falta leve, en un plazo inferior a 3 meses desde la primera.

c) Muy graves: se penalizará con multa de 1000 € los siguientes incumplimientos defectuosos:

- El deficiente estado sanitario de los alimentos sólidos y/o líquidos, cuando ello suponga poner en riesgo la salud de las personas usuarias.
- La comisión de una segunda o sucesivas faltas graves, en un plazo inferior a 6 meses desde la primera.

En Madrid, a fecha de firma
El Secretario General Técnico

Firmado digitalmente por: LOBO MONTALBAN FRANCISCO
Fecha: 2025.03.28 13:07

ANEXO I

D.....en nombre y representación de la empresa.....se compromete a ofertar un canon de.....euros por máquina al mes para el expediente de instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas y productos sólidos alimentarios en las sedes donde se ubican las unidades administrativas de la Consejería de Sanidad.

A su vez, se compromete a ofertar la venta de los productos al precio establecido en la siguiente tabla:

BEBIDAS CALIENTES	Precio Max. unidad (€) IVA incluido	Precio ofertado (€) IVA incluido
Café (expreso, capuchino, con leche...) vaso 112cc	0,60€	
Café (vainilla, avellana) vaso 90cc	0,65€	
Café descafeinado (con leche...) vaso 105cc	0,50€	
Leche (desnatada, sin lactosa...) vaso 112cc	0,15€	
Chocolate, vaso 105cc	0,55€	
Caldo deshidratado, vaso 130cc	0,20€	
Té (al limón, a la menta, verde) vaso 130cc	0,35€	

BEBIDAS FRÍAS	Precio Max. Unidad (€) IVA incluido	Precio ofertado (€) IVA incluido
Zumos	0,90€	
Agua 0,5l botella	0,60€	
Agua con gas 0,5l	0,85€	
Refrescos (33 cl)	1,00€	
Red Bull (250 ml)	1,70€	
Bebidas isotónicas (33 cl)	1,00€	
Bifruta a/s tropical (33 cl)	0,90€	
Kombucha	2,50€	
Café helado	1,50€	
Té helado	1,30€	
Batidos	1,60€	
Smoothie, zumos naturales y otras bebidas vegetales sin azúcar añadido	1,50€	

PRODUCTOS SÓLIDOS	Precio Max. Unidad (€) IVA incluido	Precio ofertado (€) IVA incluido
Sándwiches	1,20€	
Patatas fritas 45 gr o equivalente	1,00€	
Snacks	1,00€	
Saladitos	1,20€	
Barra de pan 90 gr	0,65€	
Pechuga de pavo 80 gr	1,20€	
Chorizo 40 gr	1,40€	
Jamón serrano 40 gr	1,40€	
Lomo embuchado 40 gr	1,25€	
Kit kat o equivalente 41,5 gr	0,90€	
Barquillos	1,10€	
Barritas cereales	0,95€	
Bocadillos	1,60€	
Bocaditos aperitivo	1,05€	
Bollería	1,00€	
Galletas (integrales, chocolate...)	1,00€	
Bolsa fruta	1,25€	
Caramelos	1,50€	
Cereales	1,00€	
Chicles	1,00€	
Ensalada pasta	1,95€	
Ensaladas	1,80€	
Frutos secos (crudos, naturales o tostados sin sal)	1,20€	
Gazpacho	1,45€	
Gazpacho sin gluten	1,75€	
Gominolas	1,50€	
Horchata	1,10€	
Legumbres	1,75€	
Platos precocinados (Carnes, sopas, etc.)	2,20€	
Postres	0,75€	
Yogur	0,50€	
Yogur líquido	0,90€	
Crema o purés de verduras	1,80€	
Verduras preparadas para microondas	1,80€	
Verduras enlatadas	1,80€	
Arroz integrales (con verduras preferiblemente)	2,20€	
Palitos de zanahoria	1,40€	
Humus (sin azúcar, sin aceites refinados, sin aditivos)	1,80€	