

A/CSP-022540/2025

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO DENOMINADO “CONCESION DE SERVICIOS DE INSTALACIÓN, EXPLOTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN PARA CENTROS Y SEDE DE LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL (4 LOTES)”.

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato es la instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras (máquinas vending) de bebidas y productos sólidos de alimentación, en la sede y en centros adscritos a la Agencia Madrileña de Atención Social (AMAS).

En este pliego se establecen los requisitos técnicos y las condiciones generales a las que se ajustará la ejecución de la prestación del servicio de instalación, explotación y mantenimiento de las máquinas vending.

El objeto del contrato se divide en los siguientes lotes:

Lote 1: Centros de mayores y sede de la AMAS

- Centro de mayores Villalba.
- Centro de mayores Tres Cantos.
- Centro de mayores Los Cármes.
- Centro de mayores Alto del Arenal.
- Centro de mayores Villa de Vallecas-Entrevías.
- Centro de mayores San Cristóbal de los Ángeles.
- Centro de mayores Villaverde Bajo.
- Centro de mayores San Lorenzo de El Escorial.
- Sede de la AMAS.

Lote 2: Centros ocupacionales (CO) y Centros para personas con discapacidad intelectual (CPDI)

- Centro para personas con discapacidad intelectual Dos de Mayo Madrid.
- Centro para personas con discapacidad intelectual Mirasierra.
- Centro para personas con discapacidad intelectual Reina Sofía.
- Centro Ocupacional Barajas.
- Centro Ocupacional Juan de Austria.
- Centro Ocupacional Carabanchel.
- Centro Ocupacional Juan Ramón Jiménez.
- Centro para personas con discapacidad intelectual Getafe.

Lote 3: Residencias de mayores (Norte)

- Residencia para personas mayores Torrelaguna.



- Residencia para personas mayores Colmenar Viejo.
- Residencia para personas mayores San Fernando de Henares.
- Residencia para personas mayores Nuestra Señora del Carmen.
- Residencia para personas mayores Doctor González Bueno.
- Residencia para personas mayores Gastón Baquero.
- Residencia para personas mayores Francisco de Vitoria.
- Residencia para personas mayores Cisneros.
- Residencia para personas mayores Manoteras.
- Residencia para personas mayores Adolfo Suárez.
- Residencia para personas mayores Goya.
- Residencia para personas mayores La Paz.

Lote 4: Residencias de mayores (Sur)

- Residencia para personas mayores San Martín de Valdeiglesias.
- Residencia para personas mayores Villaviciosa de Odón.
- Residencia para personas mayores Navalcarnero.
- Residencia para personas mayores Alcorcón.
- Residencia para personas mayores Gran Residencia.
- Residencia para personas mayores Vista Alegre.
- Residencia para personas mayores San José.
- Residencia para personas mayores Vallecas.
- Residencia para personas mayores Getafe.
- Residencia para personas mayores Arganda del Rey.
- Residencia para personas mayores Parla.
- Residencia para personas mayores Santiago Rusiñol.

2. CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

2.1. Condiciones del servicio a prestar por la empresa adjudicataria

La empresa adjudicataria del contrato pondrá a disposición de la AMAS máquinas vending que expendarán bebidas calientes y frías, así como productos de alimentación sólidos, de distinta naturaleza y composición (salados y dulces), en diferentes presentaciones y estado de conservación. Con respecto a las condiciones del servicio a prestar:

- La empresa cumplirá toda la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria y cuanta otra normativa sea de aplicación en la prestación del servicio (**anexo I**).
- La empresa adjudicataria quedará autorizada para la ocupación de los correspondientes bienes de dominio público para la instalación y ubicación de las máquinas vending, en las localizaciones y lugares establecidos en el **anexo II** 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.
- En el caso de la instalación de máquinas refrigeradas, se tendrá en cuenta el Reglamento Delegado (UE) 2019/2018 de la Comisión de 11 de marzo de 2019, por el que se complementa el



Reglamento (UE) 2017/1369 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo al etiquetado energético de los aparatos de refrigeración con función de venta directa. Se exige para estos equipos que cuenten certificación energética, establecida mediante ensayos de la norma EN 50597, incluyendo “Consumo de energía anual calculado (kWh)”, “Volumen neto del armario (litros)” y “Categoría declarada de la máquina expendedora”.

- Con respecto a las máquinas de bebidas calientes, el requisito de estas máquinas será el cumplimiento del Protocolo de Medición de Energía, versión 3.1b para las máquinas de bebidas calientes de la EVA (“European Vending & Coffee Service Association”). Teniendo en cuenta las especificaciones de este protocolo se exige para estos equipos que tengan certificación energética.

2.2 Plazo de Ejecución:

2.2.1 Duración inicial

Será de 12 meses. Fecha estimada de inicio: 1 de julio de 2025 o desde el día siguiente al de la formalización del contrato, si fuese posterior.

2.2.2 Prórroga. Sí. Hasta un máximo de 48 meses.

2.3 Presupuesto:

El presupuesto del contrato es de CERO EUROS.

El adjudicatario hará suyos los beneficios que obtenga de la explotación del servicio de máquinas vending, con sujeción a las tarifas contenidos en su oferta.

3. CARACTERÍSTICAS DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO

3.1. Lugar y condiciones de la prestación

La concesión del servicio de instalación, explotación y mantenimiento de máquinas vending se prestará en los centros que figuran en el **anexo II** de este pliego, y en el **anexo III** consta el detalle del tipo de máquina vending y unidades por centro y lote.

En el lote 1 además de la relación de máquinas vending para los centros de mayores destinatarios del servicio, se incluyen un número de máquinas “sin ubicación determinada”. Estas máquinas se encontrarán disponibles para poder ser utilizadas por los Centros de mayores recogidos en el **anexo IV**. La utilización en estos centros, será siempre por situaciones imprevistas o sobrevenidas y que hagan necesario la prestación del servicio.

En todos los casos, la utilización de estas máquinas vending “sin ubicación determinada” deberá contar con la autorización de la Agencia Madrileña de Atención Social quedando la empresa obligada a instalarlas y prestar el servicio en los centros del anexo IV, previo requerimiento al efecto por la AMAS, sin que por ello la empresa tenga derecho a compensación o indemnización alguna por este motivo y sin que ello sea constitutivo de modificación del contrato.



La AMAS indicará, en el momento de instalación de las máquinas, el lugar exacto en el que se ubicarán dentro de cada centro, así como las dimensiones de las mismas que sean más idóneas para el espacio donde se instalen y facilitará la entrada y circulación por los lugares de tránsito y donde estén ubicadas las máquinas vending a los trabajadores de la empresa adjudicataria. Además, la AMAS proporcionará los suministros de agua potable y electricidad a las máquinas para su correcto funcionamiento. En cuanto a los costes de estos suministros de luz y agua proporcionados por la Agencia al concesionario, no han sido cuantificados debido a que el lugar de instalación de las máquinas dentro de los centros se determinará con posterioridad, no disponiendo los mismos de sistemas de medición independientes para medir el coste de los suministros de estas máquinas, cuyos gastos de luz y agua asociados a su funcionamiento se estiman ínfimos e insignificantes respecto al consumo total de los centros, e imposibles de cuantificar con exactitud. Asimismo, los locales son propiedad de la Agencia, ocupando las máquinas un espacio mínimo sobre el total de la superficie de los mismos.

El personal de la empresa adjudicataria que preste sus servicios en los centros y sede de la AMAS deberá permanecer de forma continuada, debidamente uniformado e identificado.

3.2. Instalación, mantenimiento, reposición y retirada de las máquinas

La instalación de las máquinas correrá a cargo de la empresa adjudicataria y se realizará en un plazo no superior a 10 días desde la formalización del contrato, conservando la empresa la propiedad de las máquinas hasta la finalización del contrato y corriendo con todos los costes derivados del transporte, así como los de la puesta en marcha, reposición, mantenimiento, limpieza y cuantas licencias y/o autorizaciones administrativas sean precisas.

La AMAS tendrá la facultad de modificar el lugar de ubicación de las máquinas instaladas dentro del propio centro, por cuestiones organizativas, logísticas o de funcionamiento del mismo, sin que la empresa adjudicataria tenga derecho a indemnización alguna por este motivo y sin que ello sea constitutivo de modificación del contrato.

La empresa habilitará los espacios para la instalación de las máquinas. Las adaptaciones o adecuaciones que sean necesario realizar en cada caso, deberán contar con la conformidad del responsable del contrato y el informe técnico correspondiente.

El uso de cualquier espacio no adscrito inicialmente a la ejecución de este contrato, ya sea de forma ocasional o por cambio definitivo de ubicación de alguna de las máquinas, deberá contar con la autorización de la AMAS.

A la finalización del contrato el adjudicatario se hará cargo de la retirada de todas las máquinas expendedoras, así como de cualquier gasto en el que se incurra como consecuencia de las mismas. Se dejarán en su estado originario las zonas en las que hubieran estado instaladas las máquinas.

La empresa adjudicataria responderá de cualquier desperfecto que pueda ocasionarse en la manipulación, transporte e instalación de las máquinas.

Las máquinas averiadas deberán ser reparadas, en el propio lugar de ubicación, en un plazo no superior a 24 horas desde la notificación de la avería por la dirección del centro o por el responsable

del contrato. Si no fuera posible su reparación deberá ser sustituida en el plazo de 3 días hábiles a contar desde la notificación de la avería con otra máquina que cumpla todos los requisitos del presente pliego y de la oferta, si se hubieran introducido mejoras en este sentido.

Cualquier cambio respecto a las máquinas, productos y tarifas que se produjera a lo largo del desarrollo del contrato, únicamente se podrá realizar previa autorización del responsable del contrato.

La AMAS podrá requerir, en cualquier momento, la retirada de una o de varias 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 empresa adjudicataria se compromete a reparar cualquier daño producido por sus equipos y máquinas en las ubicaciones de los centros y sedes AMAS (puntos de vending) 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.

3.3. Limpieza y mantenimiento de los equipos

La limpieza, tanto interior como exterior, así como los espacios ocupados por las propias máquinas, será por cuenta de la empresa adjudicataria, que deberá mantener el adecuado nivel de higiene exigible y de aspecto estético. Las máquinas deberán mantenerse continuamente en perfecto estado de conservación, mantenimiento y limpieza.

La empresa adjudicataria deberá contar con el material necesario para la limpieza y, cuando sea preciso, para la desinfección de las máquinas, equipos y utensilios de trabajo.

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 y desde las 16:00 hasta las 18:00 horas. La dirección de los centros 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 establecidos los centros. El personal de la empresa adjudicataria que preste sus servicios para la realización de estas actuaciones deberá estar debidamente uniformado e identificado.

La AMAS asumirá el gasto derivado de los suministros necesarios (agua y electricidad), para el correcto funcionamiento de las máquinas.

Las líneas telefónicas, conexiones a Internet o cualquier otro servicio de voz, datos o comunicaciones en general, de uso externo, que necesite el adjudicatario, correrán enteramente a cargo de la empresa adjudicataria.

3.4. Medios personales



Todo el personal necesario para la correcta ejecución del presente contrato, será por cuenta de la empresa adjudicataria, quien pondrá a disposición a todo el personal necesario, respecto del que ostentará, a todos los efectos, la condición de empresario.

La responsabilidad empresarial de los trabajadores que presten sus servicios en los “puntos de vending” objeto de este contrato, será en todos los órdenes jurídico - legales de la empresa adjudicataria. Por ello, la relación de los mismos con la AMAS, 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 AMAS obligación alguna de tipo laboral, civil o administrativa, frente a los mismos.

El personal que desempeñe sus funciones para la reposición de los productos, deberá estar debidamente formado en cuestiones de higiene alimentaria, según establece el Capítulo XII del anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.

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.

3.5. Gestión de residuos

La empresa adjudicataria deberá incorporar el equipamiento necesario para la recogida separada de residuos en contenedores diferenciados e identificados, en los que los usuarios puedan depositar las latas, envases, vasos, cucharillas, envoltorios, etc. Todo ello conformará un conjunto en el que predomine la estética, funcionalidad y la integración en el entorno.

De igual modo, la empresa se hará cargo de la retirada de los residuos que se produzcan como consecuencia del mantenimiento de las máquinas expendedoras y reposición de los productos (tal como cajas, embalajes, bolsas y posos).

Todo ello de conformidad con la normativa de aplicación (Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular y Real Decreto 1055/2022 de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases).

4. CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS A INSTALAR

Las máquinas expendedoras ofertadas cumplirán con la legislación vigente, debiendo remitir al responsable del contrato en el momento de la instalación todos los certificados que les sean de aplicación.

4.1. Características técnicas

En las máquinas instaladas deberá figurar en lugar visible el nombre de la empresa adjudicataria, su domicilio, así como el número de teléfono gratuito donde los usuarios puedan realizar sus reclamaciones. La subsanación de las reclamaciones o incidencias, así como el tiempo en que han sido resueltas deberá justificarse documentalmente ante la Dirección del Centro o ante el Área de Administración y Régimen Interior de la Agencia Madrileña de Atención Social para la sede y servicios centrales, en función de la ubicación de la máquina causante de la concreta reclamación o incidencia. Las máquinas dispondrán de sistemas electrónicos para efectivo (monedas y billetes)



y tarjetas, pago por móvil o aplicaciones móviles, tecnología “contactless” o NFC “Near Field Communication”. La empresa adjudicataria, señalará con claridad en cada máquina los sistemas de pago que admite, así como las instrucciones para la obtención del producto deseado. Todas las máquinas expendedoras deberán permitir la recuperación automática del importe introducido en el caso de no facilitarse el artículo deseado.

El tiempo de respuesta ante reclamaciones de usuarios será como máximo de 24 horas. Este número de teléfono deberá estar operativo los días de apertura de cada uno de los centros donde se instalen.

Las máquinas deberán exhibir en todo momento, de forma clara e inequívoca, la tarifa de los artículos que tienen a la venta, así como posibles incidencias relacionadas con la inexistencia de cambio y la necesidad de introducir el importe exacto. Sin perjuicio de las incidencias mencionadas, las máquinas garantizarán la devolución íntegra de las cantidades correspondientes al pago en efectivo.

Para los productos que requieran refrigeración, las máquinas expendedoras deberán contar con un sistema de alarma, que avise al operador responsable en caso de haber problemas de suministro eléctrico o de otro tipo que pueden conllevar una alteración de las temperaturas, para poder tomar las medidas oportunas que garanticen la seguridad de los alimentos impidiendo la venta de productos en los que se ha roto la cadena de frío (artículo del 12.3 del Real Decreto 1021/2022 por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor).

No se instalará en las máquinas expendedoras ningún tipo de publicidad, salvo la propia de los productos que expende y con autorización expresa del responsable del contrato.

4.2. Características según tipo de máquinas vending a instalar

4.2.1. 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 los diferentes formatos de envases (latas, botellas, briks,) y capacidades de volumen (200 ml, 250 ml, 330 ml, 500 ml) y las columnas de distribución se graduarán para los distintos tipos. Dispondrán, como mínimo, de cinco canales de distribución independientes.

Características técnicas:

- Las máquinas instaladas deberán ser energéticamente eficientes.
- Capacidad aproximada de la máquina: 300 productos.
- Las máquinas deben ser nuevas o seminuevas (con antigüedad máxima de un año).
- Dimensiones aproximadas: 80 cm de ancho x 183 cm de altura x 100 cm de profundidad.

4.2.2. Máquinas de bebidas calientes



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

El café de las máquinas de bebidas calientes será café en grano 100% arábica. Los productos a expender serán de primera calidad, debiendo especificarse en la oferta las marcas y contenido de los mismos.

Respecto a la dispensación de azúcar, el servicio pre-programado, como primera opción será “sin azúcar”. Las máquinas deberán establecer un sistema que permita aumentar el nivel de azúcar a petición de la persona usuaria.

Las máquinas de bebidas calientes deberán contar con la opción de con/sin vaso, al objeto de minimizar al máximo la generación de residuos de envases.

Características técnicas:

- Las máquinas instaladas deberán ser energéticamente eficientes.
- Capacidad aproximada de la máquina: 400 vasos.
- Las máquinas deben ser nuevas o seminuevas (con antigüedad máxima de un año).
- Dimensiones aproximadas: 60 cm de ancho x 183 cm de altura x 59 cm de profundidad.

4.2.3. Máquinas de productos alimenticios sólidos

Las máquinas de productos alimenticios sólidos, siempre que sea necesario, 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.

Estas máquinas de sólidos pueden admitir bebidas frías con los formatos de envase y capacidades de volumen establecidos en las máquinas de bebidas frías, tratándose de máquinas multiproducto o mixtas.

Los centros podrán elegir si desean máquinas sólo de sólidos o mixtas, computando exclusivamente como una máquina, lo único que varía son los productos que hay en su interior

Características técnicas:

- Las máquinas instaladas deberán ser energéticamente eficientes.
- Capacidad aproximada de la máquina: 300 productos.
- Las máquinas deben ser nuevas o seminuevas (con antigüedad máxima de un año).
- Dimensiones aproximadas: 80 cm de ancho x 183 cm de altura x 100 cm de profundidad.

4.3. Reposición de productos en las máquinas expendedoras

La reposición y vaciado de las máquinas expendedoras será por cuenta del adjudicatario del servicio, en horario que se establezca previamente con los directores de los centros y se realizará siempre que sea necesario y, al menos, 1 vez por semana, evitando en todo momento que las máquinas queden desabastecidas, y poniendo especial cuidado con las fechas de consumo preferente o de caducidad de los productos alimenticios sólidos y líquidos, así como con el mantenimiento de las temperaturas de conservación establecidas en la normativa o que resulten aplicables para cada tipo de producto (mantenimiento de la cadena de frío).



5. TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS

5.1. Tipos de productos

Los licitadores deberán ofertar productos que correspondan con las categorías detalladas en el **anexo V** del presente pliego. Estos deberán ser productos con marcas con renombre, que, conforme a lo dispuesto en el Real Decreto-Ley 23/2018, son aquellas “conocidas por una parte significativa del público interesado en los productos o servicios”.

5.2. Características de los productos

Los productos a suministrar deberán de proceder de empresas alimentarias con registro sanitario, de conformidad con el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Todos los productos expedidos deberán estar envasados y protegidos. En el envase del producto deben figurar las menciones obligatorias de información alimentaria que establece la normativa vigente (Reglamento (UE) 1169/2011, Real Decreto 1334/1999 y Real Decreto 1808/1991, así como el resto de la normativa técnico-sanitaria que les sea de aplicación). Además, 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. La empresa adjudicataria será responsable de la calidad y el buen estado de conservación de los productos suministrados.

Los productos alimenticios se renovarán con la frecuencia necesaria, teniendo en cuenta su fecha de caducidad o consumo preferente (artículo 12.2 del Real Decreto 1021/2022, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor). En todo caso, se realizará un mínimo de una reposición por semana, evitando en todo momento que las máquinas queden desabastecidas.

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

Los envases de los productos no deberán presentar ningún tipo de desperfecto ni rotura antes de ser depositados en las máquinas expendedoras.

Los productos cumplirán con lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria; en 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; 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 y en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, así como el resto de la normativa horizontal y sectorial que le sea de aplicación.



La empresa adjudicataria podrá proponer la introducción de productos no incluidos en el **anexo V**, siempre y cuando el responsable del contrato autorice tanto el producto como la tarifa propuesta.

Las tarifas de venta al público serán los propuestos en la oferta. Para las tarifas de nuevos productos o no contemplados inicialmente, será necesaria la autorización previa del responsable del contrato.

Si durante la ejecución del presente contrato se produjera, en virtud de modificación normativa, un cambio en la parte impositiva de la tarifa final de los productos, dichas tarifas 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.

5.3. Relación y tarifas 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 V** del presente pliego.

Durante la duración del contrato la empresa adjudicataria se compromete a mantener los artículos relacionados en su oferta, a las tarifas detalladas en la misma y que han sido objeto de valoración, teniendo libertad para introducir otros nuevos tras la autorización del responsable del contrato, o a instancia de la AMAS.

6. GESTIÓN DE LA CONCESIÓN

6.1. Extremos relativos a la gestión de la prestación objeto del contrato

Una vez instaladas las máquinas, la gestión de la prestación objeto de este contrato incluye:

- a) El control de los productos que se ponen a la venta en las máquinas, debiendo revisar el estado de calidad y de seguridad alimentaria de los productos, etiquetado y las fechas de caducidad y/o consumo preferente. A estos efectos, el adjudicatario será el único responsable de las incidencias en que se pueda incurrir por estos motivos.
- b) La reposición, al menos una vez por semana, de los productos, y en todo caso, con la frecuencia necesaria evitando que las máquinas queden desabastecidas o que haya presencia de productos no aptos para su consumo por estar deteriorados o caducados.
- c) El mantenimiento, tanto preventivo como correctivo.
- d) El tiempo de respuesta ante reclamaciones de usuarios será como máximo de 24 horas.
- e) El tiempo de respuesta desde el aviso ante incidencias tales como averías de las máquinas, será como máximo de 24 horas. En el caso de la sustitución de la máquina se realizará en un plazo máximo de 3 días.
- f) El transporte de los productos en vehículos refrigerados, cuando proceda, y con las condiciones que dicte la normativa vigente.
- g) El personal que preste el servicio deberá cumplir en materia de "Higiene personal" los requisitos establecidos en el capítulo VIII del anexo II del Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.



- h) La limpieza y siempre que sea necesario la desinfección de las máquinas instaladas. Las máquinas deberán mantenerse en todo momento en perfecto estado de limpieza, conservación y funcionamiento, así como los espacios ocupados por las propias máquinas.
- i) Con independencia de la limpieza y conservación, y de acuerdo con los centros donde se ubiquen las máquinas, la empresa estará obligada a realizar 3 veces en el año (una por cada cuatrimestre), una limpieza y desinfección general exhaustiva de las máquinas y, en su caso, del espacio en el que están ubicadas.
- j) La empresa adjudicataria realizará la explotación de las máquinas a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo por su cuenta las operaciones de traslado, instalación, puesta en marcha, mantenimiento, reparaciones, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir.

7. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

La empresa adjudicataria, designará un responsable del servicio con los conocimientos y poderes necesarios para adoptar las resoluciones adecuadas y organizar la ejecución del contrato. A tal efecto, la empresa identificará con nombre y apellidos, así como con el cargo que ostente en la empresa a la persona que designe como responsable, un teléfono móvil y un correo electrónico. El mencionado responsable del servicio será el interlocutor con el responsable del contrato de la AMAS. Al día siguiente de la formalización del presente contrato, la empresa comunicará el nombre, apellidos y cargo en la empresa de la persona responsable del servicio. El responsable debe tener una disponibilidad horaria de 9:00 a 18:00 en días laborables de lunes a viernes para la atención al responsable del contrato de la administración y, en su caso las personas que dirigen los distintos centros.

7.1. Higiene y seguridad alimentaria

En cumplimiento de la normativa de higiene y seguridad alimentaria y, en concreto, del Reglamento (CE) 178/2002 y el Reglamento (CE) 852/2004, la empresa adjudicataria presentará, en los diez días hábiles siguientes a la formalización del contrato, la siguiente documentación:

- Acreditación, por escrito, de la documentación e implantación de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Documentación que acredite la habilitación, instrucción o formación en materia de higiene alimentaria y alérgenos alimentarios, del personal que va a desarrollar el servicio.

7.2. Medioambientales

La empresa adjudicataria adoptará las medidas oportunas para el cumplimiento de la legislación ambiental en vigor en relación con el trabajo realizado. Además, se asegurará que su personal esté debidamente formado y sea competente en materia de buenas prácticas ambientales.

La AMAS se reserva el derecho a solicitar al contratista evidencias sobre el cumplimiento de los requisitos legales ambientales que sean de aplicación o de la adecuada formación del personal, así



como se reserva el derecho de repercutir al contratista el coste de reparación del daño ambiental derivado de un incidente ambiental causado por ellos.

Los residuos derivados del servicio en cumplimiento con los objetivos de la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, deben ser segregados en sus diferentes fracciones.

Los residuos generados durante los trabajos que sean de titularidad del adjudicatario deberán ser retirados de las instalaciones, así como los embalajes.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1202870983194770666333**

7.3. 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, la empresa a los cinco días siguientes a la formalización del contrato, presentará 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 la AMAS, 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.

7.4. Documentos técnicos

El adjudicatario deberá presentar, en el plazo de diez días hábiles desde la formalización del contrato, los documentos técnicos que se indican a continuación:



7.4.1. Informe de gestión del suministro

- a) Programa y cronograma de instalación de máquinas.
- b) Programa de plazos de ejecución de tareas (reposición de productos, limpieza y desinfección de las máquinas y su entorno) por unidades de tiempo (semanales o mensuales).
- c) Programa y calendario de mantenimiento preventivo de las máquinas por unidades de tiempo (descalcificación, ajuste de termostatos, etc.)

7.4.2. Documentación de higiene y seguridad alimentaria

La documentación deberá contemplar el sistema de gestión de la seguridad alimentaria implantado basado en el APPCC: Planes de prácticas correctas de higiene y seguridad alimentaria (de limpieza y desinfección, de mantenimiento, de formación en materia de higiene alimentaria, de control de proveedores, de gestión de residuos, de buenas prácticas de manipulación, de trazabilidad y retirada, de control de proveedores) y en su caso plan APPCC.

También incluirá los modelos de registros del sistema de gestión de la seguridad alimentaria implantado.

8. DIRECCIÓN TÉCNICA DE LOS TRABAJOS

La AMAS designará a 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.

La dirección y supervisión de los trabajos corresponde al responsable del contrato. La función de dirección se debe hacer valer única y exclusivamente con el responsable de la empresa designado a tal efecto, siendo obligatorio cumplir los requerimientos que el responsable del contrato le dirija en virtud del poder de dirección y supervisión que ostenta.

Las instrucciones dadas por el responsable del contrato no supondrán modificaciones de las prestaciones, ni se opondrán a las disposiciones en vigor o a las cláusulas del presente pliego y demás documentos contractuales y serán genéricas, puesto que las específicas del servicio corresponden a la empresa adjudicataria.

El responsable del contrato deberá ser informado por el responsable de la empresa de las incidencias que afecten gravemente a la prestación del servicio y de las discrepancias graves en la interpretación del contrato. En este sentido, será el encargado de mantener los contactos que sean precisos con los responsables de la empresa adjudicataria para solucionar problemas generales que afecten a un conjunto de centros, analizar las incidencias y proponer las correcciones y/o las mejoras oportunas en el servicio. A estas reuniones asistirá la persona o personas que designe el responsable del contrato.

Las direcciones de los centros podrán inspeccionar cuando lo consideren oportuno, y sin necesidad de previo aviso, la prestación del servicio, proponiendo las correcciones oportunas cuando sean necesarias, que serán trasladadas al responsable de la empresa por el responsable del contrato. Asimismo, informarán al responsable del contrato de todas las incidencias graves que afecten al correcto cumplimiento del contrato y conformarán los albaranes o partes de trabajo de servicios prestados.

En el plazo de 48 horas desde el día siguiente a la formalización del contrato, la empresa adjudicataria deberá comunicar al responsable del contrato, el nombre y apellidos, correo



electrónico y teléfono móvil del responsable de la empresa para la prestación del servicio, a efectos del seguimiento de la ejecución del mismo, siendo dicho responsable el único interlocutor con el personal que preste el servicio.

El responsable de la empresa para la prestación del servicio deberá informar por escrito al responsable del contrato y/o al director/a del centro de cualquier incidencia que surja en el transcurso de la prestación del servicio, en un plazo no superior a tres días.

Madrid, a fecha de la firma

LA SUBDIRECTORA GENERAL DE CENTROS Y PROGRAMAS



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1202870983194770666333**

ANEXO I

NORMATIVA DE APLICACIÓN

- Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- 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.
- Reglamento (CE) Nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de octubre de 2011, sobre etiquetado de alimentos e información facilitada al consumidor.
- 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.
- Ley 7/1996, de 15 de enero, de ordenación del comercio minorista.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición.
- RD 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.
- RD 1021/2022 de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- Reglamento de Ejecución (UE) 828/2014 de la Comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos
- Real Decreto 237/2000 por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.
- Texto consolidado del Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en esos transportes (ATP) hecho en Ginebra el 1 de septiembre de 1970, actualizado a 23 de septiembre de 2013 (BOE-A-2013-11936).
- Real Decreto 1644/2008, de 10 de octubre, por el que se establecen las normas para la comercialización y puesta en servicio de las máquinas.
- Real Decreto 187/2011, de 18 de febrero, relativo al establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.
- RD 1055/2022 de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases.
- Real Decreto 1390/2011, de 14 de octubre, por el que se regula la indicación del consumo de energía y otros recursos por parte de los productos relacionados con la energía, mediante el etiquetado y una información normalizada.
- Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias.
- Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre seguridad general de los productos.
- Real Decreto-Ley 23/2018, de 21 de diciembre, de transposición de directivas en materia de marcas, transporte ferroviario y viajes combinados y servicios de viaje vinculados.
- Ley 16/1999, de 29 de abril, de Comercio Interior de la Comunidad de Madrid.
- Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de Marcas.
- Reglamento (UE) 2019/2024 de la Comisión, de 1 de octubre de 2019, por el que se establecen requisitos de diseño ecológico para los aparatos de refrigeración con función de venta directa con arreglo a la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo.
- Reglamento Delegado (UE) 2019/2018 de la Comisión de 11 de marzo de 2019, por el que se complementa el Reglamento (UE) 2017/1369 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo al etiquetado energético de los aparatos de refrigeración con función de venta directa.
- Reglamento (CE) 1005/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de septiembre de 2009, sobre las sustancias que agotan la capa de ozono.
- Reglamento (UE) Nº 517/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de abril de 2014, sobre los gases fluorados de efecto invernadero
- Real Decreto-Ley 23/2018 Real Decreto-ley 23/2018, de 21 de diciembre, de transposición de directivas en materia de marcas.
- Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1202870983194770666333**

ANEXO II

CENTROS POR LOTE

Lote 1: Centros de mayores y sede de la AMAS.

- 1) Centro de mayores Villalba: Calle Morales Antuñano, núm. 9, 28400, Collado Villalba.
- 2) Centro de mayores Tres Cantos: Sector Descubridores, 24, 28760 Tres Cantos, Madrid.
- 3) Centro de mayores Los Cármenes: Gta. de los Cármenes, 2, Latina, 28047, Madrid.
- 4) Centro de mayores Alto del Arenal: Calle de Perelada, 1, Puente de Vallecas, 28038, Madrid.
- 5) Centro de mayores Villa de Vallecas-Entrevías: Calle Benameji, núm. 102, 28053, Madrid.
- 6) Centro de mayores San Cristóbal de los Ángeles: Calle de Benimamet, 117D, Villaverde, 28021, Madrid.
- 7) Centro de mayores Villaverde Bajo: Calle Francisco del Pino, núm. 32, Villaverde, 28021, Madrid.
- 8) Centro de mayores San Lorenzo de El Escorial: Calle Juan de Austria, núm. 1, 28200, San Lorenzo de El Escorial.
- 9) Sede de la AMAS: Calle Agustín de Foxá núm. 31, 28036 Madrid.

Lote 2: Centros ocupacionales (CO) y Centros para personas con discapacidad intelectual (CPDI)

- 1) Centro para personas con discapacidad intelectual Dos de Mayo Madrid: Calle de Oña, 1, Hortaleza, 28050, Madrid.
- 2) Centro para personas con discapacidad intelectual Mirasierra: Calle La Masó, 40, Fuencarral, 28034, Madrid.
- 3) Centro para personas con discapacidad intelectual Reina Sofía: Calle de San Martín 13, 28680, San Martín de Valdeiglesias.
- 4) Centro Ocupacional Barajas para personas con discapacidad intelectual: Calle Barajas, 28042, Madrid.
- 5) Centro Ocupacional Juan de Austria: Calle de Arturo Socia, 2, Ciudad Lineal, 28027, Madrid.
- 6) Centro Ocupacional Carabanchel: Calle General Ricardos, 177, Carabanchel, 28025, Madrid.
- 7) Centro Ocupacional Juan Ramón Jiménez: Calle Pedro Patiño, 4, 28914, Leganés, Madrid.
- 8) Centro para personas con discapacidad intelectual Getafe: Calle Vereda del Camuerdo, 2, 28905, Getafe, Madrid.

Lote 3. Residencias para personas mayores (Norte).

- 1) Residencia para personas mayores Torrelaguna: Calle Doctor Manuel Hidalgo Huerta, 12, 28180, Torrelaguna, Madrid.
- 2) Residencia para personas mayores Colmenar Viejo: Av. de Los Remedios, 28. 28770 Colmenar Viejo.
- 3) Residencia para personas mayores San Fernando de Henares. Calle Ventura de Argumosa 4. 28830 San Fernando de Henares.



- 4) Residencia para personas mayores Nuestra Señora del Carmen: C/ Cantoblanco, 3. Ctra. de Colmenar Km. 14,500, Fuencarral-El Pardo, 28049, Madrid.
- 5) Residencia para personas mayores Doctor González Bueno: Carretera de Colmenar, km. 13, Fuencarral-El Pardo, 28049, Madrid.
- 6) Residencia para personas mayores Gastón Baquero: Calle Francisco Chico Mendes, 8. 28108 Alcobendas.
- 7) Residencia para personas mayores Francisco de Vitoria: Calle Villamalea, s/n. 28805 Alcalá de Henares.
- 8) Residencia para personas mayores Cisneros: Avda. Ajalvir, 1, 28806, Alcalá de Henares.
- 9) Residencia para personas mayores Manoteras: Calle de Oña, 3. 28050 Madrid.
- 10) Residencia para personas mayores Adolfo Suárez: Calle de Rávena, 18, San Blas-Canillejas, 28032, Madrid.
- 11) Residencia para personas mayores Goya: Calle del Doctor Esquerdo, 26, 28028, Madrid.
- 12) Residencia para personas mayores La Paz. Calle Dr. Esquerdo, 44. 28007 Madrid.

Lote 4. Residencias para personas mayores (Sur).

- 1) Residencia para personas mayores San Martín de Valdeiglesias: Calle San Martín 2, 28680, San Martín de Valdeiglesias.
- 2) Residencia para personas mayores Villaviciosa de Odón: P.º Monte de la Villa s/n. 28670 Villaviciosa de Odón.
- 3) Residencia para personas mayores Navalcarnero: Calle de las Víctimas del Terrorismo s/n. 28600 Navalcarnero.
- 4) Residencia para personas mayores Alcorcón: Av. de Esteban Márquez 2. 28922 Alcorcón.
- 5) Residencia para personas mayores Gran Residencia: Calle Gral. Ricardos, 177. 28025 Madrid.
- 6) Residencia para personas mayores Vista Alegre: Calle Gral. Ricardos, 177. 28025 Madrid.
- 7) Residencia para personas mayores San José: Calle Trevélez, s/n. 28041 Madrid.
- 8) Residencia para personas mayores Vallecas: Calle Benjamín Palencia 25. 28038 Madrid.
- 9) Residencia para personas mayores Getafe: Av. Juan Carlos I, 4, Sector 3. 28905 Getafe.
- 10) Residencia para personas mayores Arganda del Rey: Av. Del Instituto, 30. 28500 Arganda del Rey.
- 11) Residencia para personas mayores Parla: Calle Zuloaga 2. 28980 Parla.
- 12) Residencia para personas mayores Santiago Rusiñol: Plaza Doctor González Bueno 16. 28300 Aranjuez.



ANEXO III

MÁQUINAS DE VENDING POR LOTES. NÚMERO Y TIPOS DE MÁQUINAS POR CENTRO

Máquinas por lote	Nº Total	TIPOS DE MÁQUINAS		
		Nº calientes	Nº frías	Nº Sólidos/Mixtas
Lote 1: 231B Y 239N (CM y SC)	37	17	6	14
Lote 2: 231J (CO Y CPDI)	23	10	8	5
Lote 3: 231H (RM Norte)	47	16	16	15
Lote 4: 231H (RM SUR)	59	17	20	22

LOTE 1: CENTROS DE MAYORES Y SEDE DE LA AMAS				
CENTRO	TIPO DE MÁQUINAS			
	TOTAL	BEBIDAS CALIENTES	BEBIDAS FRÍAS	SÓLIDOS/MIXTAS
SEDE DE LA AMAS	3	1	1	1
CENTRO DE MAYORES VILLALBA	2	1	0	1
CENTRO DE MAYORES VILLA DE VALLECAS - ENTREVÍAS	2	1	0	1
CENTRO DE MAYORES LOS CÁRMENES	2	1	0	1
CENTRO DE MAYORES SAN CRISTOBAL DE LOS ÁNGELES	2	1	0	1
CENTRO DE MAYORES TRES CANTOS	2	1	0	1
CENTRO DE MAYORES VILLAVERDE BAJO	2	1	0	1
CENTRO DE MAYORES ALTO ARENAL	3	1	1	1
CENTRO DE MAYORES SAN LORENZO DE EL ESCORIAL	3	1	1	1
TOTAL CENTROS DE MAYORES	18	8	2	8
TOTAL SEDE AMAS	3	1	1	1
MÁQUINAS SIN UBICACIÓN DETERMINADA*	16	8	3	5
TOTAL MÁQUINAS DE VENDING	37	17	6	14

* Estas máquinas estarán a disposición de ser utilizadas por los Centros de mayores que figuran en el ANEXO IV (ver condiciones en apartado 3.1.).





LOTE 2: CENTROS OCUPACIONES (CO) Y CENTROS PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL (CPDI)				
CENTRO	TIPO DE MÁQUINA			
	TOTAL DE MÁQUINAS	BEBIDAS CALIENTES	BEBIDAS FRIAS	SÓLIDOS/MIXTAS
CO CARABANCHEL	2	1	1	0
CO BARAJAS	5	2	2	1
CO JUAN DE AUSTRIA	2	2	0	0
CO JUAN RAMON JIMENEZ	2	1	1	0
CPDI REINA SOFÍA	3	1	1	1
CPDI MIRASIERRA	3	1	1	1
CPDI DOS DE MAYO	3	1	1	1
CPDI GETAFE	3	1	1	1
TOTAL MÁQUINAS DE VENDING	23	10	8	5

LOTE 3: RESIDENCIAS DE MAYORES (NORTE)				
CENTRO	TIPO DE MÁQUINA			
	Nº TOTAL	BEBIDAS CALIENTES	BEBIDAS FRÍAS	SÓLIDOS/MIXTAS
RM ADOLFO SUÁREZ	7	2	3	2
RM CISNEROS	3	1	1	1
RM COLMENAR VIEJO	5	2	2	1
RM DOCTOR GONZÁLEZ BUENO	3	1	1	1
RM FRANCISCO DE VITORIA	9	3	3	3
RM GASTÓN BAQUERO	3	1	1	1
RM GOYA	2	1	0	1
RM LA PAZ	3	1	1	1
RM MANOTERAS	3	1	1	1
RM Nª SRA. DEL CARMEN	3	1	1	1
RM SAN FERNANDO DE HENARES	3	1	1	1
RM TORRELAGUNA	3	1	1	1
TOTAL MÁQUINAS DE VENDING	47	16	16	15

LOTE 4: RESIDENCIAS DE MAYORES (SUR)

CENTRO	TIPO DE MÁQUINAS			
	Nº TOTAL	BEBIDAS CALIENTES	BEBIDAS FRÍAS	SÓLIDOS/MIXTAS
RM ALCORCÓN	3	1	1	1
RM GETAFE	3	1	1	1
RM GRAN RESIDENCIA	8	2	2	4
RM NAVALCARNERO	3	1	1	1
RM PARLA	3	1	1	1
RM SAN JOSÉ	8	2	2	4
RM SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS	3	1	1	1
RM SANTIAGO RUSIÑOL	9	3	3	3
RM VILLAVICIOSA DE ODÓN	9	2	5	2
RM ARGANDA DEL REY	4	1	1	2
RM VALLECAS	3	1	1	1
RM VISTA ALEGRE	3	1	1	1
TOTAL MÁQUINAS DE VENDING	59	17	20	22



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1202870983194770666333**

ANEXO IV RELACIÓN DE CENTROS DE MAYORES

CM Alcalá de Henares	Calle Damas, núm. 4	28801	ALCALÁ DE HENARES
CM Alcorcón	Plaza Orense, s/n	28924	ALCORCÓN
CM Alonso Cano	C/ Alonso Cano, núm. 18	28003	MADRID
CM Alonso Heredia	C/ Alonso Heredia, núm. 2	28028	MADRID
CM Aluche	C/ Camarena, núm. 181	28047	MADRID
CM Embajadores	C/ Embajadores, núm. 32	28012	MADRID
CM Fuenlabrada	Avda. de las Naciones. Grecia, s/n	28943	FUENLABRADA
CM Getafe I	Avda. de las Ciudades, núm. 31	28903	GETAFE
CM Leganés I	Avda. de la Mancha, núm. 33	28912	GETAFE
CM Leganés II	Avda. del Mar Mediterráneo, 16	28918	LEGANÉS
CM Móstoles	C/ Río Jarama, s/n	28934	MÓSTOLES
CM Parla	C/ Humanes, núm. 27	28981	PARLA
CM Pinto	C/ Coronados, núm. 7	28320	PINTO
CM Puente de Toledo	C/ Mercedes Arteaga, núm. 18	28019	MADRID
CM Puente de Vallecas	C/ Arroyo del Olivar, núm. 106	28018	MADRID
CM Real Sitio de Aranjuez	C/ Gobernador, núm. 80	28300	ARANJUEZ
CM Ricardo de la Vega (Getafe II)	C/ Padre Blanco, s/n c/v Ferrocarril	28901	GETAFE
CM Sagasta	C/ Sagasta, núm. 13	28004	MADRID
CM San Blas	Avda. Guadalajara, núm. 69	28032	MADRID
CM San Blas-Hortaleza	C/ Alfacar, núm. 30	28033	MADRID
CM San Fermín	Avda. San Fermín, núm. 15	28041	MADRID
CM San Sebastián de los Reyes	C/ Pilar, núm. 6	28700	SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES
CM Tetuán	C/ Carolinas, núm. 33	28039	MADRID
CM Tetuán-San Nicolás	C/ Sánchez Preciado, núm. 43	28039	MADRID



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **1202870983194770666333**

CM Usera	C/ Carmen Bruguera, núm. 33	28026	MADRID
CM Villa de Vallecas	C/ Sierra de Palomeras, núm. 5	28031	MADRID
CM Villaverde Alto	C/ Santa Joaquina Vedruna, s/n	28021	MADRID
CM Virgen de Begoña	C/ Virgen de Aránzazu, núm. 28	28034	MADRID



ANEXO V

RELACIÓN Y TARIFAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (SÓLIDOS Y BEBIDAS)

BEBIDAS FRIAS	TARIFA MAX. (sin IVA)	TARIFA MAX. (con IVA)
YOGUR O KEFIR LIQUIDO	1,75 €	1,80 €
AGUA MINERAL 500 ML	0,85 €	0,90 €
BEBIDAS ISOTÓNICAS 500 ML	1,30 €	1,55 €
BEBIDAS ISOTÓNICAS 330 ML	1,00 €	1,25 €
BEBIDAS ENERGÉTICAS 500 ML	1,55 €	1,90 €
BEBIDAS ENERGÉTICAS 330 ML	1,40 €	1,70 €
REFRESCOS CON GAS/SIN GAS 500 ML	1,20 €	1,45 €
REFRESCOS CON GAS/SIN GAS 330 ML	0,95 €	1,15 €
REFRESCOS DE COLA 500 ML	1,20 €	1,45 €
REFRESCOS DE COLA 330 ML	0,95 €	1,15 €
REFRESCOS A BASE DE INFUSIONES 330 ML	0,85 €	1,00 €
ZUMOS O NECTAR 500 ML	1,05 €	1,25 €
ZUMOS O NECTAR 330 ML	0,85 €	1,00 €
ZUMOS O NECTAR 200 ML	0,60 €	0,70 €
BEBIDAS MIXTAS (LECHE+ZUMO) 330 ML	0,95 €	1,15 €
BEBIDAS MIXTAS (LECHE+ZUMO) 250 ML	0,90 €	1,10 €
BATIDOS FRUTAS/VERDURAS (SMOOTHIES) 330 ML	1,45 €	1,75 €
BATIDOS O LACTEOS LIQUIDOS 330 ML	1,05 €	1,30 €
BATIDOS O LACTEOS LIQUIDOS 200 ML	0,85 €	1,05 €
CERVEZA SIN ALCOHOL 330 ML	0,75 €	0,90 €

BEBIDAS CALIENTES	TARIFA MAX. (sin IVA)	TARIFA MAX. (con IVA)
CAFÉ SOLO (CON O SIN CAFÉÍNA)	0,75 €	0,80 €
CAFÉ CON LECHE (CON O SIN CAFÉÍNA)	0,90 €	0,95 €
CHOCOLATE	0,65 €	0,70 €
LECHE	0,75 €	0,80 €
INFUSIONES	0,65 €	0,70 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **1202870983194770666333**

ALIMENTOS SOLIDOS	TARIFA MAX. (sin IVA)	TARIFA MAX. (con IVA)
ENSALADAS PREPARADAS	2,55 €	2,80 €
FRUTOS SECOS	1,55 €	1,70 €
PATATAS FRITAS Y SIMILARES	1,10 €	1,20 €
SNACKS EXTRUSIONADOS	1,10 €	1,20 €
BARRITAS CEREALES O MUESLI	0,85 €	0,95 €
BARRITAS PROTEINAS	1,35 €	1,50 €
GALLETAS SALUDABLES	1,10 €	1,25 €
BOLLERIA (triángulos, conchas, palmeras, magdalenas, ...)	1,15 €	1,25 €
SANDWICHES	1,75 €	1,95 €
SANDWICHES PREMIUM O GOURMET	2,20 €	2,40 €
EMPANADA	1,65 €	1,80 €
CHICLES	0,85 €	0,95 €
CARAMELOS Y GOLOSINAS	0,90 €	1,00 €
CHOCOLATINAS, BARRITAS CHOCOLATE, BOMBONES Y ANALOGOS	1,10 €	1,20 €

NOTA IMPORTANTE

- *Tarifa Media de bebidas calientes: 0,75 € sin IVA; 0,80 € con IVA.*
- *Tarifa Media de bebidas frías: 1,05 € sin IVA; 1,30 € con IVA.*
- *Tarifa Media de alimentos sólidos: 1,35 € sin IVA; 1,50 € con IVA.*

