



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EN LA CONCESIÓN DE DOMINIO PÚBLICO PARA LA INSTALACIÓN, MANTENIMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS EN LOS CENTROS DEL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA SUR DE SEVILLA, ADSCRITA A LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE SEVILLA, PERTENECIENTE AL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD, EN RÉGIMEN DE CONCURRENCIA.**

**Expediente:** CDP 42/2025

**1. OBJETO DE LA CONCESIÓN**

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante, PPT) tiene por objeto la definición de las condiciones técnicas que han de regir en la concesión de dominio público para la instalación, explotación, mantenimiento (reposición de productos, reparación, limpieza) y gestión de residuos de las máquinas expendedoras de productos diversos (bebidas frías y calientes, *snacks*, comidas preparadas y otros alimentos sólidos) de los siguientes Centros pertenecientes al Área de Gestión Sanitaria Sur de Sevilla (en adelante AGSS), perteneciente al Servicio Andaluz de Salud (en adelante, SAS):

- Hospital Universitario Virgen de Valme (Ctra. de Cádiz, Km 548,9, 41014 Sevilla).
- Hospital El Tomillar (Ctra. Alcalá-Dos Hermanas, Km 6, 41500 Alcalá de Guadaíra, Sevilla).
- Hospital de Alta Resolución de Lebrija (Avda. El Cuervo, s/n, 41740 Lebrija, Sevilla).
- Hospital de Alta Resolución de Morón de la Frontera (Plza. San Francisco, s/n, 41530 Morón de la Frontera, Sevilla).
- Hospital de Alta Resolución de Utrera (Avda. Brigadas Internacionales, s/n, 41710 Utrera, Sevilla).
- Centro Periférico de Especialidades Nuestra Señora del Águila (C/ Santander, s/n, 41500, Alcalá de Guadaíra).
- Centro Periférico de Especialidades Santa Ana (C/Antonia Díaz, 17, 41700 Dos Hermanas, Sevilla).
- Centro Periférico de Especialidades Inmaculada Concepción (C/Alameda, s/n, 41530 Morón de la Frontera, Sevilla).
- Centro de Alta Resolución y Especialidades Los Alcores (Camino el Hijuelillo, s/n, 41510 Mairena del Alcor, Sevilla).
- Centro de Salud Don Paulino García Donas (C/Eugenio Noel, s/n, 41500 Alcalá de Guadaíra, Sevilla).
- Centro de Salud Virgen de la Oliva (C/Pintor Luna Rubio, s/n, 41500 Alcalá de Guadaíra, Sevilla).
- Centro de Salud Campo de las Beatas (C/Reyes Católicos, s/n, 41500 Alcalá de Guadaíra, Sevilla).
- Centro de Salud Doña Mercedes (C/Segovia, 32, 41700 Dos Hermanas, Sevilla).
- Centro de Salud San Hilario (C/Esperanza, s/n, 417001 Dos Hermanas, Sevilla).
- Centro de Salud Santa Ana (C/Antonia Díaz, 17, planta 1ª, 41700 Dos Hermanas, Sevilla).
- Centro de Salud Las Portadas (C/Virgen de la Encarnación, s/n, 41700 Dos Hermanas, Sevilla).
- Centro de Salud Los Montecillos (C/Torre de Doña María, s/n [Anexo en Plza. Seixa, s/n], 41700 Dos Hermanas, Sevilla).
- Centro de Salud Montequinto (Avda. Los Pinos, s/n, 41089 Quintos, Dos Hermanas, Sevilla).
- Centro de Salud Olivar de Quintos (C/Hierbabuena, s/n, 41089 Quintos, Dos Hermanas, Sevilla).
- Centro de Salud Nuestra Señora de las Nieves (Avda. Las Marismas, s/n, 41270 Los Palacios y Villafranca, Sevilla).
- Centro de Salud San Isidro (C/Reales Alcázares, s/n, 41720 Los Palacios y Villafranca, Sevilla).
- Centro de Salud Virgen del Castillo (Avda. Andalucía, 3, 41740 Lebrija, Sevilla).
- Centro de Salud El Cuervo (Avda, Jerez, 65, 41749 El Cuervo, Sevilla).
- Centro de Salud Las Cabezas de San Juan (C/Antonio Machado, 25, 41730 Las Cabezas de San Juan, Sevilla).
- Centro de Salud Príncipe de Asturias (Utrera Norte) (C/Pablo Picasso, s/n, 41710 Utrera, Sevilla).
- Centro de Salud Virgen de Consolación (Utrera Sur) (Glorieta Pío XII, s/n, 41710 Utrera, Sevilla).
- Centro de Salud El Palmar de Troya (C/Padre Talavera, s/n, 41719 El Palmar de Troya, Sevilla).



- Centro de Salud Montellano (C/Rafael Candau, 2, 41770 Montellano, Sevilla).
- Centro de Salud San Francisco Javier (C/Humanes, s/n, 41530 Morón de la Frontera, Sevilla).
- Centro de Salud El Rancho (Polígono El Rancho, C/Lope de Vega, s/n 41530 Morón de la Frontera, Sevilla).
- Centro de Salud Arahal (Plza. De la Constitución, s/n, 41600 Arahal, Sevilla).
- Consultorio Las Marismillas (C/Caballeros, s/n, 41730 Las Cabezas de San Juan, Sevilla).
- Consultorio El Coronil – Don Julio Borreguero (Plaza. Trajano, s/n, 41760 El Coronil, Sevilla).
- Consultorio Los Molares (C/Real, 34, 41759 Los Molares, Sevilla).
- Consultorio Coripe (C/Constitución, 50, 41780 Coripe, Sevilla).
- Consultorio Pruna (Avda. de la Pura y Limpia, s/n, 41670 Pruna, Sevilla).
- Consultorio Paradas (C/Dolores Ibárruri, s/n, 41610 Paradas, Sevilla).
- Consultorio El Trobal (C/Vida, s/n, 41727 El Trobal, Los Palacios y Villafranca, Sevilla).
- Consultorio Los Chapatales /Plza. Mayor, 6, 41728 Los Chapatales, Los Palacios y Villafranca, Sevilla).
- Consultorio Maribáñez (C/Hélice, s/n, 41727 Maribáñez, Los Palacios y Villafranca, Sevilla).
- Consultorio Guadalema (Plza. De los Quinteros, s/n, 41580, Guadalema de los Quintero, Utrera, Sevilla).
- Consultorio Pinzón (C/Los Leales, 2, 41728 Pinzón, Utrera, Sevilla).
- Consultorio Trajano (C/Plinio, s/n, 41729 Trajano, Utrera, Sevilla).

## **2. EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO**

### **2.1. UBICACIÓN Y EMPLAZAMIENTO**

**2.1.1.** La empresa concesionaria deberá instalar en los espacios cedidos por los centros arriba relacionados las máquinas expendedoras indicadas en su oferta. No podrá utilizar los espacios cedidos para usos distintos a los especificados en los Pliegos rectores de la presente contratación.

El emplazamiento específico de las máquinas dentro de los espacios será determinado de mutuo acuerdo entre el AGSS y la empresa concesionaria, siendo posible la modificación del mismo solo con objeto de mejorar el rendimiento de los expendedores, siempre bajo autorización de la Dirección del AGSS.

**2.1.2.** Las empresas licitadoras determinarán en su oferta técnica el número y el tipo de máquinas automáticas a instalar. Para ello, deberán cumplimentar el **Anexo I** adjunto al presente Pliego del modo siguiente:

- La pestaña **Listado para cumplimentar por licitador** recogerá la oferta realizada por el licitador respecto del número de máquinas automáticas que proponga instalar en cada centro y cada zona.

La oferta deberá cumplir con los mínimos establecidos en la pestaña *Listado Ubicación dotación mínima*. Toda oferta que incluya un número menor de máquinas en cualquier ubicación respecto del recogido en dicha pestaña supondrá la inmediata exclusión del licitador del proceso de adjudicación.

Se valorará positivamente que el licitador oferte un número mayor de máquinas respecto del indicado en la pestaña *Listado Ubicación dotación mínima*, según se establece en los criterios de adjudicación recogidos en el Pliego de Condiciones Particulares (en adelante, PCP).

- En la pestaña **Modelos y año de fabricación** el licitador deberá indicar los datos de modelo, año de fabricación y número de las máquinas ofertadas por centro.

Se valorará positivamente que la dotación de máquinas expendedoras se componga de máquinas nuevas (a estrenar), para lo que deberá aportarse la documentación pertinente según lo indicado en el PCP.



La dotación de máquinas incluida en la oferta podrá modificarse a lo largo del plazo de concesión según las nuevas necesidades que puedan plantearse o en función de los datos de venta de las máquinas, siempre en cumplimiento de los límites y condiciones previstas en la **cláusula 15** del PCP.

## **2.2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MÁQUINAS**

### **2.2.1. Tipos de máquinas**

**2.2.1.1.** Las máquinas instaladas en los espacios objeto de la presente cesión deberán ser de última generación tecnológica y, en cualquier caso, presentar un estado de conservación inicial de máquina nueva.

**2.2.1.2.** Las empresas licitadoras podrán incluir en su oferta cuanta documentación estimen oportuna en relación con las características, marcas, modelos y fichas descriptivas de cada tipo de máquina expendedora incluido en la oferta, siguiendo para ello las indicaciones del PCP.

### **2.2.2. Particularidades técnicas de las máquinas**

**2.2.2.1.** Las máquinas expendedoras instaladas por la empresa concesionaria deberán cumplir con normativa de aplicación.

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

El sistema de pago de las máquinas deberá contar obligatoriamente con la posibilidad de efectuar el pago con tarjeta por parte de los usuarios.

Asimismo, dispondrán de un Sistema de Autocontrol de Temperatura que garantice la conservación en frío y el servicio en caliente, en cada caso.

El agua que utilicen las máquinas expendedoras de bebidas deberá proceder de agua embotellada mineral.

Las instrucciones de uso, tanto en el exterior de las máquinas como en las pantallas de las mismas, deberán estar en idioma español.

Todas las máquinas instaladas en un mismo espacio de un centro contarán con un mobiliario protector uniforme integral (encastrado) acorde con el entorno del centro que las agrupe, siempre que las circunstancias físicas y las instalaciones del espacio así lo permitan. Irán acompañadas asimismo de luminaria y papelería propias.

#### Características específicas de las máquinas distribuidoras de bebidas calientes:

- Dispondrán de al menos seis selecciones. Para café, en todas sus variantes, con o sin azúcar, con leche y descafeinado. Los expendedores automáticos de café expreso deberán tener un molido instantáneo del café en grano, proporcionando también los vasos de forma automática.
- Incluirán infusiones, leche y chocolate.
- Contarán con espacio de almacenaje de utensilios (vasos y cucharas o paletinas) y capacidad suficiente para los productos como para garantizar la calidad y continuidad del servicio.
- Estarán dotadas de sistema de autolimpieza.



Características específicas de las máquinas distribuidoras de bebidas frías:

- Dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos.
- Contarán, como mínimo, con seis canales de distribución independientes entre sí, utilizables para envases de 33 cl. y de diferentes capacidades en el caso de las botellas de agua (principalmente, 0,5 y 1,5 litros).
- Tendrán la posibilidad de distribuir distintos formatos y contará con gran capacidad de almacenaje.
- Deberán servir para diferentes productos, como agua, refrescos, zumos, batidos y similares.

Características específicas de las máquinas distribuidoras de botellas de agua:

- Expondrán exclusivamente botellas de agua mineral de, al menos, 0,5 y 1,5 litros.
- Tendrán capacidad suficiente como para garantizar la continuidad del servicio.
- Aquellas que se instalen en plantas de hospitalización dispondrán siempre de botellas de 1,5 litros.

Características específicas de las máquinas distribuidoras de alimentos sólidos:

- Ofertarán distintos tipos de alimentos, tales como aperitivos, sándwiches variados, latas de frutos secos, fruta, etc. Se valorarán otras variedades de alimentos ofertadas. Los productos deberán estar envasados individualmente.
- Constarán de bandejas diferenciadas que garanticen la conservación de cada alimento a la temperatura adecuada.
- Deberán estar provistas de un sistema contra la humedad de condensación que garantice la máxima visibilidad de los productos.
- Los productos serán expuestos en cajones de ancho único cuyo diseño permita su adecuación a diferentes productos, permitiendo la visibilización de su etiqueta y facilitando de este modo la selección al usuario.

**2.2.2.2.** Las empresas licitadoras deberán hacer constar en su oferta técnica los siguientes aspectos técnicos relativos a cada una de las máquinas expendedoras:

- Las dimensiones y el diseño, primándose aquellas máquinas que presenten un menor tamaño, una mayor uniformidad y una mejor capacidad de ser ubicadas en un único panel. Se detallarán el modelaje y las características del mobiliario integral protector uniforme en el que se encastrarán las máquinas ubicadas en un mismo espacio.
- El consumo energético, primándose aquellas máquinas que presenten un menor consumo.
- El año de fabricación, primándose aquellas máquinas que resulten más nuevas, especialmente las que sean para estrenar.
- La utilización de envases de material reciclado, siendo requisitos que las máquinas usen vasos de



material ecológico y en ningún caso de plástico.

- El acceso a servilletas y cucharillas.

### **2.3. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO**

#### **2.3.1. Artículos a la venta**

**2.3.1.1.** Las máquinas expendedoras instaladas por la empresa concesionaria en los espacios objeto de la presente cesión incluirán los siguientes productos en cantidad suficiente para proporcionar un completo y eficaz servicio:

- Bebidas calientes.
- Bebidas frías.
- Frutas.
- Frutos secos.
- Snacks.
- Bocadillos/sándwiches.
- Preparados lácteos.
- Otros productos alimentarios.

Los productos se renovarán con la frecuencia necesaria, teniendo en cuenta su fecha de caducidad o fecha de consumo preferente, y se mantendrán a las temperaturas indicadas 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. La reposición de los productos será diaria en los hospitales y semanal en los demás centros, debiendo la empresa concesionaria aportar la documentación acreditativa de esta reposición al responsable designado en cada centro. Esta actuación será consignada en el registro de entrada en cada máquina, formando este parte de su Sistema de Autocontrol.

Los productos ofertados deberán atenerse al concepto *Alimentación saludable*, cumpliendo el Reglamento (CE) N.º 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 en la oferta de máquinas de vending. Entre otros, las máquinas expendedoras de líquidos y alimentos sólidos contendrán los siguientes productos característicos de la alimentación mediterránea:

Líquidos: agua mineral, zumos de frutas 100% sin azúcares añadidos ni edulcorantes artificiales (naturales sin edulcorantes ni azúcares añadidos), bebidas a base de frutas, zumos frescos conservados con tecnología HPP y gazpachos conservados con tecnología HPP, batidos de frutas y verduras (smoothies) conservados con tecnología HPP, leche desnatada y leche semidesnatada.

Alimentos sólidos: fruta fresca, fruta presentada en formato de cuarta gama, snacks de frutas (sin aditivos y con conservantes naturales), conservas de frutas (sin azúcar), ensaladas, platos a base de vegetales frescos, sopas vegetales frías; frutos secos (no fritos, sin coberturas de sal), barritas dietéticas de cereales, tortitas de arroz, paquetes de galletas dietéticas integrales, sin coberturas de cacao, azúcares u otros ingredientes que las conviertan en golosinas; yogures y preparados lácteos (sin azúcar añadido y bajos en grasa), barritas de cereales, tortitas de cereales y bocadillos y sándwiches, panificados con harina integral, a base de componentes de origen vegetal, jamón curado y embutidos cocidos con más de un 80% de carne, conservas de pescado al natural, o aceites vegetales (girasol y/o oliva), sin salsas y sin aditivos.

Los productos ofertados, así como los procedimientos para su control y conservación, cumplirán la anterior



normativa, así como cualquier otra que les sea de aplicación.

Los productos puestos a la venta podrán ser de comercio normal o de comercio justo, como por ejemplo chocolate o té, entre otros.

Será obligatorio que las máquinas incluyan alimentos aptos para celíacos (ausencia de gluten) y alimentos sin lactosa al menos en un 10% para cada grupo.

Los refrescos contenidos en las máquinas de bebidas deberán tener un bajo o nulo contenido en azúcares. Se valorará asimismo positivamente la sustitución del azúcar (por ejemplo, en máquinas de café) por otros aditivos edulcorantes alternativos.

Queda terminantemente prohibida la instalación de máquinas expendedoras de bebidas alcohólicas.

**2.3.1.2.** Las empresas licitadoras, en su oferta técnica, determinarán la *Relación completa de artículos a la venta en las máquinas expendedoras*. En ella se indicará, para cada artículo, si se trata de un producto saludable según las características arriba indicadas, si es apto para celíacos, si es sin lactosa y si tiene bajo contenido en azúcar (refrescos), presentando dicha información conforme al modelo del **Anexo II** del presente Pliego.

En la oferta deberán especificarse las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, té y leche), así como la marca comercial.

La empresa licitadora deberá explicitar en su oferta el método de identificación de los productos considerados como saludables, aptos para celíacos, de comercio justo o con certificado sostenible y los refrescos de bajo contenido en azúcar, así como, opcionalmente, los productos locales y regionales, de manera que el usuario pueda reconocerlos con facilidad.

Asimismo, las empresas licitadoras deberán proponer los medios para divulgar entre los consumidores la información relativa a este tipo de productos y certificaciones asociadas (trípticos, folletos, carteles, banners electrónicos, etc.).

Adicionalmente podrá aportarse cuanta documentación se estime oportuna sobre los artículos que se relacionen, en concreto la identificación de aquellos que se correspondan con productos locales o de la región.

### **2.3.2. Horario**

El servicio será efectuado ininterrumpidamente durante las jornadas de apertura de cada centro, debiendo las máquinas permanecer operativas las 24 horas del día, incluidos fines de semana y festivos, en aquellos centros que, como los hospitales, mantengan una actividad continuada y permanente en el tiempo.

El horario de abastecimiento de las máquinas dependerá del horario y días de funcionamiento de cada centro y deberá ser autorizado previamente por la Unidad de Hostelería del AGSS o por quien sea designado por la Dirección del AGSS para dicho cometido.

### **2.3.3. Mantenimiento, conservación, limpieza, higiene y gestión de residuos**

**2.3.3.1.** La empresa concesionaria será responsable del mantenimiento, limpieza y conservación de las condiciones de funcionamiento e higiene de las máquinas, siempre en cumplimiento de las prescripciones normativas vigentes en cada momento.

Este tipo de equipos, por su tipo y frecuencia de uso, está expuesto a derrames de líquidos e interacción física

con otros agentes que pueden comprometer tanto sus condiciones higiénicas como su funcionamiento. Ello, junto al hecho de que se prevea su ubicación en centros sanitarios, hace preceptiva la implantación de un Programa de Limpieza que incluirá, como mínimo, la limpieza exterior diaria y la limpieza a fondo semanal de cada máquina, así como de un Programa de Mantenimiento que incluya una revisión del funcionamiento de las máquinas con una frecuencia mínima anual tras la instalación de las mismas en su localización.

Cada actuación de mantenimiento preventivo se certificará convenientemente, debiéndose aportar los certificados a la Unidad de Hostelería del AGSS. Se incluirá en el mismo la frecuencia de reposición de productos y un registro de las temperaturas de conservación en frío y de servicio en caliente del Sistema de Autocontrol de cada máquina.

La empresa concesionaria deberá desplazar a su personal técnico al centro en el cual esté ubicada la máquina objeto de mantenimiento, conservación reposición, reparación o resolución de incidencia. Dicho personal deberá ir suficientemente identificado como personal propio de la empresa concesionaria. Los centros cedentes de los espacios facilitarán a los empleados de la empresa concesionaria responsables del mantenimiento y aprovisionamiento de las máquinas su entrada y circulación por los locales en que estas se encuentren situadas, respetando los horarios, normas de organización y disciplina de los centros.

En caso de desabastecimiento, incidencia o necesidad de reparación de una máquina, la empresa concesionaria se compromete a personarse en la ubicación de la misma en un plazo máximo de 24 horas. En caso necesario, la empresa concesionaria deberá facilitar etiquetas identificativas de máquinas averiadas o fuera de servicio, las cuales se han de adherir fácilmente a su superficie.

La empresa concesionaria deberá asimismo ocuparse de la gestión de los residuos generados por las máquinas. Para ello, instalará junto a cada máquina o grupo de máquinas el equipamiento necesario para la recogida de residuos, donde los usuarios podrán depositar los envases, vasos, cucharillas, envoltorios, latas, etc. Recogida que deberá ser segregada de forma que permita la gestión de dichos residuos de acuerdo con los procedimientos establecidos en los centros.

El personal técnico de la empresa concesionaria deberá estar uniformado y portar acreditación visible para su identificación, según modelo facilitado por el centro en cuestión. El trato con el público, usuarios y profesionales de los centros deberá ser amable y correcto. Dicho personal deberá asimismo someterse a las normas sobre control y seguridad que establezca el AGSS.

El AGSS podrá exigir a la empresa concesionaria la sustitución o traslado de cualquier persona trabajadora adscrita a esta como personal técnico, cuando dicha persona no proceda con la debida corrección en el desempeño de su cometido durante el tiempo que opere en alguno de los centros objeto de esta cesión.

**2.3.3.2.** Las ofertas de las empresas licitadoras deberán detallar el Plan funcional del servicio, en el que, a partir de los mínimos anteriormente señalados, se especificarán:

- El *Programa de mantenimiento preventivo y correctivo* de las máquinas, para comprobar y procurar su perfecto estado de funcionamiento y conservación a lo largo de su tiempo de servicio.
- El *Programa de limpieza y control* de las máquinas, en el que se especificará el procedimiento de limpieza, tanto de las máquinas como de su espacio de ubicación. Se incluirá la frecuencia de retirada de papeleras/contenedores de residuos.

Dicho programa deberá seguir la metodología APPCC, basado en el análisis de peligros y puntos de control críticos, que incluye los siguientes controles:



- Sistema permanente de autocontrol teniendo en cuenta la naturaleza del alimento.
  - Identificación de cualquier peligro alimentario.
  - Identificación de puntos críticos.
  - Establecimiento de límites críticos que separen la aceptabilidad de la no aceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros identificados.
  - Documentación y registro de la aplicación efectiva de los procedimientos del sistema de autocontrol.
- El *Procedimiento para la comunicación y resolución de incidencias*, que deberá incluir el tiempo de respuesta ante averías e incidencias, siempre igual o inferior al plazo máximo de 24 horas indicado en el punto anterior, valorándose positivamente la atención rápida y gratuita a los usuarios de las máquinas.

#### **2.3.4. Sistema de pago, atención al usuario y reclamaciones**

**2.3.4.1.** Cada una de las máquinas expendedoras instaladas por la empresa concesionaria estará debidamente identificada, con la indicación fácilmente visible y claramente legible en la parte exterior de la máquina del modelo y código de esta, así como del nombre, domicilio social, número de teléfono de atención al cliente y correo electrónico de la empresa responsable de su abastecimiento y mantenimiento donde el usuario podrá realizar las reclamaciones que estime oportunas.

La empresa concesionaria se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto sanitario en el que instale sus máquinas, incluyendo las propias máquinas, exceptuando la identificación de estas y de los productos en ellas ofrecidos.

**2.3.4.2.** Las empresas licitadoras deberán incluir en su Plan funcional una descripción pormenorizada de:

- El *Sistema de pago*, que deberá incluir el pago con tarjeta en todas las máquinas.
- El *Sistema de atención al usuario y reclamaciones*, incluyendo el tiempo de respuesta ante estas.

### **3. TARIFAS**

En su oferta, las empresas licitadoras incluirán en la *Relación completa de artículos a la venta en las máquinas expendedoras* la lista de los precios de venta al público de los artículos (IVA incluido). Para ello deberán seguir el modelo del **Anexo II** del presente Pliego, que incluye una casilla para las tarifas.

Las tarifas ofertadas no podrán superar las indicadas para cada uno de los artículos en el listado de Tarifas tipo incluido en el **Anexo III** del presente Pliego.

El citado Anexo presenta carácter de mínimo, de manera que, además de los artículos ahí relacionados, el ofertante podrá incluir otros como mejora de la oferta, si bien estos deberán ser aprobados y autorizados por la Dirección de Gestión con anterioridad a su puesta a disposición al público.

### **4. OBRAS, INSTALACIONES E INFRAESTRUCTURAS**

**4.1.** La empresa concesionaria se hará cargo de las operaciones y gastos de instalación, puesta en marcha y mantenimiento de las máquinas en aquellos espacios físicos que los centros pongan a su disposición.

En caso de que la empresa concesionaria considere que en las ubicaciones propuestas no exista suficiente dotación para la correcta instalación o funcionamiento de las máquinas expendedoras, deberá efectuar a su



cargo todas las obras e infraestructura de equipamiento e instalaciones que fuesen necesarias para el desarrollo del servicio en relación con:

- La adecuación física del espacio destinado por el centro a las máquinas expendedoras.
- La red de cableado y tomas de corriente eléctrica necesaria para el suministro de las máquinas, partiendo de una revisión de los cuadros eléctricos indicados por el centro.

La empresa concesionaria deberá solicitar, en su caso, todos los permisos, licencias y autorizaciones pertinentes para la realización de los trabajos de acondicionamiento de los espacios destinados a la instalación de las máquinas expendedoras, abonando a su cargo el importe necesario para ello.

La adjudicación de la concesión no supondrá la autorización automática de la ejecución de los trabajos de acondicionamiento e instalación, siendo requisito ineludible para el contratista contar con el informe favorable del AGSS para el inicio de dichos trabajos. La Dirección del AGSS deberá velar por la no interrupción y la mínima incidencia en la actividad propia del centro receptor de las máquinas a la hora de autorizar los trabajos para su instalación. Realizada la recepción provisional de las obras e instalaciones, estas podrán entrar en funcionamiento, percibiendo la concesionaria los beneficios de su explotación.

Si durante la vigencia de la concesión se produjeran modificaciones del espacio destinado a las máquinas expendedoras que afecten a este, la concesionaria vendrá obligada a realizar las modificaciones necesarias para adecuar las instalaciones a la nueva realidad espacial resultante.

La empresa concesionaria se obliga a subsanar cualquier desperfecto del espacio objeto de la presente cesión provocado por la instalación y explotación de las máquinas expendedoras.

Finalizada la concesión, la empresa concesionaria retirará las máquinas expendedoras en un plazo no superior a quince días. Los gastos ocasionados por dicha retirada, así como la subsanación de los desperfectos sobre el espacio objeto de la presente cesión imputables a la misma, serán cubiertos por la citada empresa.

**4.2.** Las empresas licitadoras tendrán derecho a visitar las ubicaciones previstas para las máquinas expendedoras en cada centro para evaluar la necesidad de llevar a cabo actuaciones de acondicionamiento previas a su instalación. Las visitas a los centros tendrán que concertarse con la persona responsable asignada por el AGSS e identificada en el PCP.

De considerarse necesarias actuaciones previas, las empresas licitadoras deberán presentar la documentación técnica justificativa de las mismas, incluyendo memoria explicativa y justificativa de las actuaciones y planos de acondicionamiento y obras, en su caso, según lo indicado en la **cláusula 5.5.2** del PCP. Asimismo, deberán incluir en su oferta económica una valoración detallada de las obras, instalaciones y equipos a realizar para la implantación del servicio.

## **5. OBLIGACIONES LABORALES Y DE SEGURIDAD Y SALUD**

La empresa concesionaria está obligada al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y seguridad y salud en el trabajo, por lo que vendrá obligada a disponer de las medidas exigidas en esta materia por las citadas disposiciones, siendo de su cargo el gasto que ello origine. Asimismo, será responsable ante los tribunales de justicia de los accidentes que pudieran sobrevenir a su personal técnico por el ejercicio de su profesión en los centros cedentes de los espacios objeto de esta concesión demanial.

Antes del inicio, así como en cada reforma efectuada a lo largo de la duración de la presente concesión, el contratista deberá presentar el Plan de Salud Laboral de conformidad con la Ley 31/1995, de 8 de noviembre,



de prevención de Riesgos Laborales y el Reglamento de Servicios de Prevención aprobado por Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, así como un programa de trabajo en los términos previstos en el artículo 144 del Reglamento general de la Ley. El importe de redacción de dichos planes será satisfecho por el contratista.

El personal técnico que interactúe con las máquinas expendedoras instaladas por la empresa concesionaria dependerá exclusivamente de esta, la cual tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de persona empresaria a tenor de la legislación laboral y social vigente en cada momento, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con el Servicio Andaluz de Salud, ni exigirse a este responsabilidad de ninguna clase como consecuencia de las obligaciones existentes entre la concesionaria y sus operarios, aun en el supuesto de que los despidos o medias que se adopten sean consecuencia del contrato.

## **6. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL**

La empresa concesionaria se comprometerá a adoptar las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación ambiental comunitaria, estatal, autonómica y local vigente que sea de aplicación al objeto del contrato.

Asimismo, adoptará los compromisos adquiridos por el AGSS en materia medioambiental, poniendo a disposición de su cumplimiento sus medios técnicos y humanos, y cumplirá el resto de las medidas y prácticas recogidas en la **cláusula 13** del PCP en materia de política ambiental.

Para evitar incidentes medioambientales, la persona concesionaria adoptará con carácter general las medidas preventivas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión medioambiental, como mantener limpia la zona de trabajo y no hacer limpieza fuera de los lugares establecidos por los centros, y, en especial, las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuo, con extrema atención a la correcta gestión de aquellas que pudieran ser calificadas como peligrosas.

Los residuos generados durante los trabajos que sean de titularidad de la persona concesionaria deberán ser retirados de las instalaciones del centro bajo su responsabilidad, de acuerdo con las prescripciones legales vigentes, comunicando dicho trámite al centro, recogiendo, segregando y gestionando con gestor autorizado conforme a la legislación vigente aquellos residuos producidos, documentando dicha gestión ante el centro.

Se valorará positivamente la adopción de un Sistema de gestión ambiental según la norma ISO 14001 u otra norma de reconocido prestigio.

El técnico responsable designado por la empresa concesionaria será encargado de la vigilancia del cumplimiento de estas condiciones de carácter ambiental. Ante su incumplimiento, el AGSS podrá repercutir a la empresa concesionaria el coste económico directo o indirecto generado.

## **7. CALIDAD DEL SERVICIO**

**7.1.** La empresa concesionaria estará obligada a comunicar al AGSS, en un plazo máximo de 48 horas siguientes a su recepción, cualquier queja o reclamación recibida por un usuario, así como a elaborar un informe al respecto con la periodicidad que determine el AGSS.

La empresa concesionaria se compromete a designar a una persona con representación suficiente como responsable de la calidad del servicio ante el AGSS.

Se valorará positivamente la adopción de un Sistema de gestión de la calidad según la norma ISO 9001 u otra



norma de reconocido prestigio.

**7.2.** El centro cedente del espacio para la instalación de las máquinas expendedoras, a través de la persona que designe para ello, supervisará e inspeccionará las obras e instalaciones efectuadas por la concesionaria. Una vez iniciado el servicio, podrá asimismo realizar inspecciones sobre el grado de limpieza e higiene existente en las máquinas, sus diferentes componentes y sus productos. Estará del mismo modo dotado de autoridad suficiente para someter a control de cantidad (stock) y calidad los productos comercializados, pudiendo exigir la modificación de uno o ambos parámetros si a su criterio estos no cumplen los mínimos exigibles.

**7.3.** El AGSS establecerá aquellos sistemas de control de calidad que considere adecuado aplicar de forma periódica para comprobar el cumplimiento de los requisitos de la normativa de aplicación, de los establecidos en el presente pliego, y de los asumidos por la propia empresa concesionaria.

El AGSS podrá realizar inspecciones sobre cualquier aspecto del servicio. Cuando así lo estime oportuno, o cuando la naturaleza de la inspección así lo requiera, el AGSS podrá recurrir a una entidad externa debidamente cualificada para la realización de los controles, inspecciones o auditorías que determine, siempre con el objetivo de velar por el correcto estado de las instalaciones o infraestructuras, así como la correcta ejecución de los requisitos del presente Pliego y el PCP. El coste de estos controles, inspecciones o auditorías por entidad externa, que no podrá ser superior a 900 € anuales, correrá a cargo de la empresa concesionaria.

En casos especiales, singularmente los relacionados con el incumplimiento de los compromisos y prácticas de gestión medioambiental, el AGSS podrá recabar de la empresa concesionaria demostración de la formación o instrucciones específicas recibidas por su personal para el correcto desarrollo de los trabajos.

En caso de infracción o incumplimiento de las condiciones de la concesión establecidas en el presente Pliego, así como en el PCP, se levantará Acta de Incidencia o de No Conformidad en la que se harán constar las deficiencias o faltas observadas en la calidad del servicio. Dicha Acta, en cualquier caso, deberá ser recibida y firmada por el representante de la empresa concesionaria ante el AGSS.

El levantamiento de tres Actas de Incidencia por incumplimiento de condiciones documentadas y probadas será motivo suficiente para la caducidad de la concesión.

## **8. PUESTA EN SERVICIO**

La instalación, dotación de equipamiento y puesta en funcionamiento de las máquinas expendedoras se efectuará, en su totalidad, en un plazo no superior a un mes desde la concesión del dominio público objeto del presente Pliego, iniciándose la ejecución de la misma a partir de la fecha del informe favorable por parte de la Dirección del AGSS al respecto.

Conocido y aceptado en su totalidad

Por el Servicio Andaluz de Salud

Por la persona concesionaria



### ANEXO III

#### LISTADO DE TARIFAS TIPO

ARTICULO	PVP (IVA Incluido)
----------	-----------------------

<b>CAFÉS</b>	
Café solo 12,5 cl.*	0,75 €
Café cortado 12-5 cl.*	0,75 €
Café con leche 12,5 cl.*	0,75 €
Descafeinado 12,5 cl.*	0,75 €
Té 12,5 cl.	0,75 €
Té con leche 12,5 cl.	0,75 €
Leche 12,5 cl.	0,75 €
Chocolate 12,5 cl.	0,75 €

\* todo tipo de cafés y sus variantes, como capuchino, etc.

<b>REFRESCOS</b>	
Naranja lata 33 cl.	1,00 €
Limón lata 33 cl.	1,00 €
Cola lata 33 cl.	1,00 €

<b>AGUA</b>	
Agua Mineral 50 cl.	0,71 €
Agua Mineral 150 cl.	1,07 €

<b>SNACK</b>	
Pipa pelada	0,80 €
Cacahuete repelado	0,80 €
Avellanas	0,90 €
Maíz frito	0,80 €
Patatas fritas	0,90 €
Almendras marcona	0,90 €
Chicles	1,15 €
Bocabits o similar	1,15 €
Chetos Sticks/rizos o similar	1,15 €
Rufles o similar	1,15 €
Fritos o similar	1,15 €
Patatas chips	1,15 €
Pistacho tostado	0,80 €

<b>BOLLERÍA ARTESANA DEL DÍA</b>	
Bayonesa	1,05 €



Napolitana	1,05 €
------------	--------

<b>BOLLERÍA SURTIDA</b>	0,80 €
<b>PASTELITOS (varios)</b>	1,15 €
<b>CHOCOLATINAS</b>	1,15 €

<b>ZUMOS</b>	
Zumos mini Brik	0,90 €
Zumos mini brik leche frutas	1,15 €
zumos mini brik otros	1,15 €

<b>LACTEOS</b>	
Batido fresa, chocolate, vainilla.	1,15 €
Actimel o similar	1,15 €
Bio Líquido	1,40 €
Yosport (o similar) sabores: fresa, limón, piña	1,40 €
Cola Cao o similar	1,40 €

<b>SÁNDWICHES</b>	
Americano	1,50 €
Atún	1,50 €
Atún con tomate	1,50 €
Cangrejo	1,50 €
Ensaladilla	1,50 €
Jamón y queso	1,50 €
Paté y york	1,50 €
Pavo	1,50 €
Pollo	1,50 €
Salami	1,50 €
Tortilla	1,50 €
Vegetal	1,50 €
Vegetal con queso	1,50 €
Especial	2,30 €
Sándwich tipo rodilla	1,75 €
Sándwich tipo kawa	1,15 €

<b>PRODUCTOS DE TEMPORADA</b>	
Horchata de chufa	1,25 €
Manzana troceada	1,10 €
Fruta cortada	1,40 €
Ensalada	2,50 €