

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 HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DEL ROCÍO, ADSCRITO A LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE SEVILLA, PERTENECIENTE AL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD, EN RÉGIMEN DE CONCURRENCIA.

Expediente: CDP 43/2025

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 prestación del servicio de instalación, explotación, mantenimiento (reposición de productos, reparación, limpieza) y gestión de residuos de 66 máquinas expendedoras de productos diversos (bebidas frías y calientes, agua, alimentos sólidos y líquidos) como consecuencia de la concesión de dominio público de determinados espacios en los siguientes Centros pertenecientes al Hospital Universitario Virgen del Rocío (en adelante HUVR) de Sevilla, perteneciente al Servicio Andaluz de Salud (en adelante, SAS):

- Campus sanitario Hospital Universitario Virgen del Rocío (Avda. Manuel Siurot, s/n, 41013 Sevilla):
 - o Hospital General.
 - o Hospital de Rehabilitación y Traumatología.
 - o Hospital de la Mujer.
 - o Hospital Infantil.
 - o Centro de Diagnóstico y Tratamiento.
 - o Edificio de Gobierno.
 - o Edificio de Gestión de Recursos.
 - o Edificio de Laboratorios.
 - o Cocina Central.
 - o Lavandería Central.
- Hospital Dr. Muñoz Cariñanos (Avda. de Jerez, s/n, 41012 Sevilla):
- Centro de Consultas Externas Dr. Fleming (C/Juan de Pasilla, 8, 41005 Sevilla).
- Centro de Consultas Externas Virgen de los Reyes (C/Marqués de Paradas, 49, 41001 Sevilla).
- Comunidad Terapéutica de Salud Mental Virgen del Rocío - Los Bermejales (Avda. de Jerez, s/n, 41013 Sevilla).

2. EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO

2.1. UBICACIÓN Y EMPLAZAMIENTO

2.1.1. La empresa concesionaria deberá instalar las máquinas expendedoras en los espacios cedidos por los centros arriba relacionados. El número y el tipo de máquinas por instalar en cada centro, así como su específica ubicación dentro del mismo, se relacionan en el **Anexo I** del presente PPT.

No podrán utilizarse los espacios cedidos para usos distintos a los especificados en los Pliegos rectores de la presente contratación, así como usar espacios distintos a aquellos para cuyo uso se haya recibido autorización.

El emplazamiento de las máquinas dentro de las ubicaciones señaladas será determinado de mutuo acuerdo

entre el HUVR y la empresa concesionaria, siendo posible su modificación solo con objeto de mejorar el rendimiento de los expendedores, siempre bajo autorización de la Dirección del HUVR.

2.1.2. La dotación de máquinas 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 previstos en el PCP.

2.2. CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS

2.2.1. Tipos de máquinas

2.2.1.1. Los tipos de máquinas a instalar se clasificarán de acuerdo con la naturaleza del servicio prestado en:

- Máquinas de bebidas calientes.
- Máquinas de agua y bebidas frías.
- Máquinas mixtas (alimentos sólidos y líquidos)

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, 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 la normativa de aplicación.

Singularmente, dispondrán de la certificación energética oficial, cuya etiqueta acreditativa deberá figurar en cada máquina de manera visible.

2.2.2.2. Las máquinas deberán ser de última generación tecnológica y, en cualquier caso, presentar un estado de conservación inicial de máquina nueva.

2.2.2.3. Las máquinas expendedoras deberán adaptarse y respetar la estética del entorno donde se ubiquen.

La empresa concesionaria procederá a suministrar e instalar a su cargo las estructuras necesarias para encastrar todas las máquinas expendedoras en sus correspondientes armarios, los cuales deberán integrarse en el entorno de los espacios designados para su emplazamiento.

El diseño y características técnicas de los referidos armarios deberán presentarse a la Dirección del HUVR para su aprobación.

2.2.2.4. Todas las máquinas dispondrán de un Sistema de Autocontrol de Temperatura que garantice la conservación en frío y el servicio en caliente, en su caso.

2.2.2.5. 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.

Dispondrán asimismo de instrucciones de uso claras y sencillas que faciliten su utilización que deberán estar redactadas en idioma español.

La cartelería informativa deberá mantenerse actualizada permanentemente.

2.2.2.7. Características específicas de las máquinas distribuidoras de bebidas calientes:

- Dispondrán de al menos cinco selecciones para café, en todas sus variantes (solo, corto, con leche, largo y descafeinado, cada una de ellas con o sin azúcar).
- Dispondrán de al menos otras tres selecciones para té/infusiones, leche y chocolate.
- El agua que utilicen deberá proceder de agua embotellada mineral.
- El café deberá producirse mediante el molido del grano in situ instantáneo.
- Proporcionarán los vasos de forma automática.
- 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 autolimpio.

2.2.2.8. Características específicas de las máquinas distribuidoras de agua y 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. en el caso de los refrescos y de diferentes capacidades en el caso de las botellas de agua.
- 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.

2.2.2.9. Características específicas de las máquinas mixtas (alimentos sólidos y líquidos):

- Ofertarán distintos tipos de alimentos, tales como aperitivos, sándwiches variados, latas de frutos secos, fruta, etc. Los productos deberán estar envasados individualmente.
- Constarán de bandejas diferenciadas que garanticen la conservación de cada alimento a la temperatura adecuada.
- Dispondrán de control programable de la caducidad de los productos.
- 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.

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

- 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 (en kWh), 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.
- El sistema de pago.

2.3. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

2.3.1. La empresa concesionaria deberá estar en posesión del Número de Registro Sanitario correspondiente a la actividad a desarrollar expedido por la Dirección General de Salud Pública.

2.3.2. Artículos a la venta

2.3.2.1. 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 (agua, refrescos, zumos).
- Frutas.
- Frutos secos.
- Snacks.
- Bocadillos y sándwiches.
- Preparados lácteos.
- Otros productos alimenticios.

2.3.2.2. Los artículos específicos de cada categoría que se pondrán a la venta deberán ser acordados entre el HUVR y la empresa adjudicataria, pudiendo ser modificados a lo largo de la concesión por mutuo acuerdo. En ningún caso la empresa adjudicataria podrá modificar la relación de artículos a la venta sin el conocimiento y la autorización expresa del HUVR.

2.3.2.3. Todos los productos alimenticios suministrados por las máquinas serán de primeras marcas del mercado y contendrán la información nutricional y sobre alérgenos que corresponda.

2.3.2.4. La reposición de los productos será diaria en todos los 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 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.

2.3.2.5. La oferta incluida en las máquinas estará compuesta por al menos un 50% de productos de *Alimentación saludable* e incluirá alimentos sin gluten, sin lactosa y sin azúcares al menos en un 10% para cada grupo.

Los alimentos calificados como *saludables* cumplirán 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, y seguirán asimismo las recomendaciones de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD), que, basándose en criterios internacionales acerca del alto contenido en grasas, azúcares y sal en los alimentos, ofrece la siguiente lista de alimentos que pueden estar en una máquina expendedora considerada saludable:

- Aguas envasadas, las variedades reconocidas por la legislación. No se consideran aguas aquellas bebidas que contienen agentes aromáticos y/o edulcorantes, incluidas en la categoría de bebidas refrescantes.
- Leche en cualquiera de sus presentaciones (entera, desnatada y semidesnatada) y formas de conservación.
- Productos lácteos (leches fermentadas, yogures, batidos de leche, etc.) elaborados a partir de leche entera, desnatada o semidesnatada, que no contengan más de 12,3 g. de azúcar por cada 100 ml.
- Quesos con poco contenido en grasa y que no superen el límite establecido para la sal.
- Frutas frescas, enteras o mínimamente procesadas, que no contengan azúcares añadidos.
- Zumos de fruta a base de concentrado que no contengan azúcares añadidos. No se incluyen los néctares de fruta ni las bebidas mixtas de frutas y leche por la incorporación de azúcares añadidos o edulcorantes a estos productos.
- Bebidas a base de hortalizas que contengan, al menos, un 50% de hortalizas y sin azúcares añadidos o edulcorantes artificiales.
- Cereales de desayuno y barritas de cereales, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- Galletas y bollería, cuando cumplan los criterios establecidos para el contenido en grasas, especialmente saturadas, y azúcares.
- Frutos secos que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos ni tostados con aceite) y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido. Deberán presentarse en un tamaño de envase adecuado para no exceder el valor energético máximo.
- Helados, preferentemente elaborados con leche, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas y azúcares.

- Sándwiches, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, sal y azúcares.
- Bocadillos, preferiblemente elaborados con pan integral.
- Productos de panadería (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos de grasas, azúcares y sal.

Los criterios nutricionales por porción envasada o comercializada que deben cumplir las bebidas y alimentos envasados para poder ser comercializados en los centros educativos de Andalucía, incluidos en el proyecto de Ley para la promoción de una vida saludable y una alimentación equilibrada de Andalucía, y por lo que se regirán los centros sanitarios incluidos en la presente concesión, serán:

- a) Un valor energético máximo de 200 kcal.
- b) El 35%, como máximo, de las kilocalorías procederá de las grasas. Para una porción con menos de 200 kcal., ello equivale a un contenido máximo de 7,8 g. de grasas. Este criterio no se aplicará a la leche entera, el yogur y los frutos secos sin grasas añadidas.
- c) El 10%, como máximo, de las kilocalorías procederá de las grasas saturadas. Para una porción de 200 kcal., ello equivale a un contenido máximo de 2,2 g. de grasas saturadas.
- d) Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
- e) El 30%, como máximo, de las kilocalorías procederá de los azúcares totales. Para una porción de 200 kcal., ello equivale a un contenido máximo de 15 g. de azúcares. Este criterio no se aplicará a frutas, verduras y zumos de fruta o a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos.
- f) Un máximo de 0,5 g. de sal (0,2 g. de sodio).
- g) No contendrán edulcorantes artificiales.

2.3.2.6. Las máquinas deberán contar con una pegatina o cartel que promueva la alimentación saludable.

Aquellas que incluyan alimentos sin gluten, sin lactosa, sin azúcares, de alimentación saludable o de comercio justo deberán identificar la disposición de dichos productos mediante un sistema de etiquetado similar al propuesto a continuación:



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

Se podrá asimismo indicar en las máquinas la disponibilidad de productos de origen local y regional.

2.3.2.7. Queda terminantemente prohibida la venta de bebidas alcohólicas, de tabaco y de comidas y bebidas que no estén debidamente envasadas para evitar cualquier tipo de manipulación en las máquinas instaladas en los espacios objeto de la presente concesión.

2.3.2.8. 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 celiacos, si es sin lactosa y si tiene bajo contenido en azúcar, presentando dicha información conforme al modelo del **Anexo II** del presente Pliego.

Deberán especificarse asimismo las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, té/infusiones y leche), que deberán ajustarse a las indicadas en el **Anexo III** del presente Pliego, así como la marca comercial.

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.

2.3.3. 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 HUVR o por quien sea designado por la Dirección del HUVR para dicho cometido.

2.3.4. Mantenimiento, conservación, limpieza, higiene y gestión de residuos

2.3.4.1. La empresa concesionaria realizará por su cuenta y cargo el mantenimiento y la conservación de las máquinas durante todo el plazo de duración de la concesión y sus prórrogas, en su caso, siempre en cumplimiento de las prescripciones normativas vigentes en cada momento y teniendo como premisa indispensable que el servicio se mantenga en un grado óptimo de funcionamiento en todo momento. Para ello será preceptivo el establecimiento de un *Programa de mantenimiento preventivo y correctivo* que incluya revisiones de los equipos con una frecuencia mínima anual y los tiempos de respuesta ante avisos de incidencias (incluidos desabastecimientos), que en cualquier caso deberán ser inferiores a los siguientes:

- Los avisos que se produzcan durante la franja horaria de 8:00 a 16:00 horas deberán atenderse en el mismo día y su tiempo de respuesta deberá ser inferior a 8 horas.
- Los avisos que se produzcan con posterioridad a las 16:00 horas se podrán atender en la jornada siguiente, cumpliendo un tiempo de respuesta inferior a 24 horas.

La empresa concesionaria contará con equipos y piezas de repuesto para posibles reposiciones, de manera que en caso de avería no se produzcan retrasos en el servicio. Para los casos en los que la avería pudiera tener un plazo de reparación superior a 24 horas, deberá sustituirse el equipo de modo que no se interrumpa el servicio por tiempo superior a 12 horas. En dicho caso, la empresa concesionaria deberá facilitar etiquetas identificativas de máquinas averiadas o fuera de servicio, las cuales se han de adherir fácilmente a su superficie.

2.3.4.2. Las máquinas deberán mantenerse continuamente en perfecto estado de limpieza y conservación, condición cuyo incumplimiento será motivo de la caducidad de la concesión.

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 (limpieza y desinfección de las zonas de contacto de las máquinas en cada reposición) y la limpieza a fondo semanal de cada máquina.

2.3.4.3. La empresa concesionaria deberá ocuparse asimismo 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, quienes deberán aprobar la instalación del equipamiento propuesto por la empresa con antelación a su instalación.

2.3.4.4. La empresa concesionaria dispondrá de los recursos humanos suficientes para desempeñar las tareas que se deriven de las anteriores responsabilidades. Dicho personal deberá ser fácilmente localizable y estar a disposición de los centros, para lo cual la empresa concesionaria facilitará a los servicios técnicos de cada centro el número de teléfono y el email del servicio de asistencia técnica, así como la forma de localización de los responsables y técnicos de la empresa con presencia física en el centro.

La empresa concesionaria deberá desplazar a su personal técnico al centro en el cual esté ubicada la máquina objeto de mantenimiento, conservación, reposición, limpieza, retirada de residuos, reparación o resolución de incidencias.

Dicho personal deberá ir correctamente uniformado y suficiente y visiblemente identificado como personal propio de la empresa concesionaria, según modelo de identificación facilitado por el HUVR, durante su horario de prestación de servicio. Los centros permitirán a las personas designadas por la empresa concesionaria para la ejecución de las anteriores actuaciones el acceso a las dependencias donde se encuentren las máquinas, así como circular por los lugares de paso hacia estas, siempre en respeto de los horarios, normas de organización y disciplina de los centros.

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 HUVR.

2.3.4.5. Cada actuación de mantenimiento preventivo se certificará convenientemente, debiéndose aportar los certificados a la Unidad de Hostelería del HUVR. 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.

2.3.4.6. 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* de las máquinas: se aportarán los protocolos de trabajo, detallándose las actuaciones y la periodicidad de las mismas, así como los controles de ejecución y de calidad de los trabajos realizados.
- El *Programa de mantenimiento correctivo* de las máquinas: se aportará el procedimiento para la comunicación y resolución de incidencias, que deberá incluir unos tiempos de respuesta ante avisos de averías e incidencias iguales o inferiores a los recogidos en el **apartado 2.3.4.1** del presente Pliego.
- 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.

2.3.5. Sistema de pago, atención al usuario y reclamaciones

2.3.5.1. El sistema de pago deberá ser sencillo y práctico y estar dotado de sistema antivandálico y de mecanismos que impidan el fraude, así como la pérdida de crédito en caso de corte del suministro eléctrico durante la utilización del servicio. Deberá asimismo permitir la consulta del remanente de crédito por parte del usuario.

Las máquinas expendedoras deberán ofrecer las siguientes facilidades:

- Acceso al listado completo de precios de los productos ofertados.
- Pago mediante monedas y billetes de uso corriente.
- Pago mediante tarjetas bancarias.
- Teclado de selección de importe y anulación de operación.
- Cofre protegido.
- Visualización del crédito.

La extracción del dinero de las máquinas será realizada por el personal de la empresa concesionaria, debidamente identificado y en los horarios fijados por el centro.

2.3.5.2. Cada una de las máquinas expendedoras instaladas por la empresa concesionaria estará debidamente identificada, con indicación del modelo y el código de la máquina fácilmente visibles y claramente legibles en su parte exterior, 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 los avisos de incidencias y las reclamaciones que estime oportunas.

El servicio de atención al público deberá estar disponible las 24 horas del día, los 365 días del año. En caso de comunicación telefónica por parte de un usuario de incidencia relativa al no suministro del producto o a la no devolución de parte o la totalidad de su importe, la alocución telefónica deberá recoger los datos de contacto del usuario para que la empresa pueda proceder a la devolución del dinero.

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.

2.3.5.3. Las empresas licitadoras deberán incluir en el Plan funcional de su oferta una descripción pormenorizada del *Sistema de atención al usuario y reclamaciones*, incluyendo el tiempo de respuesta ante estas.

3. TARIFAS

El otorgamiento de la concesión objeto de este Pliego determina a favor del concesionario el derecho de explotación económica del servicio adscrito a la misma, consistente en la percepción de parte de los usuarios del precio de venta de mercado de los bienes ofertados en las máquinas expendedoras instaladas.

En su oferta, las empresas licitadoras incluirán la lista de los precios de venta al público de los artículos (IVA incluido) en la *Relación completa de artículos a la venta en las máquinas expendedoras* según el modelo del **Anexo II** del presente Pliego.

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. Además de los artículos en él relacionados, el ofertante podrá incluir otros como mejora de la oferta, si bien estos deberán ser aprobados y autorizados por la Dirección Económico-Administrativa y de Servicios Generales del HUVR con anterioridad a su puesta a disposición al público.

4. OBRAS, INSTALACIONES E INFRAESTRUCTURAS

4.1. La empresa concesionaria podrá utilizar las instalaciones existentes en los espacios cedidos para la explotación de los servicios adscritos a la presente concesión, previa verificación y puesta a punto de las mismas.

La empresa concesionaria se hará cargo de las operaciones y gastos de las obras de infraestructura, instalación, equipamiento, puesta en marcha y mantenimiento de los espacios físicos que los centros pongan a su disposición.

En particular, 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, previamente a la ejecución de la concesión, las obras que fuesen necesarias referidas a:

- La adecuación física del espacio destinado por el centro a las máquinas expendedoras.
- La instalación o sustitución de la red de cableado y las tomas de corriente eléctrica necesarias para el suministro de las máquinas, partiendo de una revisión de los cuadros eléctricos indicados por el centro.
- El suministro, transporte e instalación del equipamiento y los sistemas necesarios para el funcionamiento de las máquinas.

En caso de existir en alguno de los edificios que integran el complejo hospitalario objeto de esta concesión material o infraestructura obsoletos para su puesta en uso de cara al correcto desarrollo del servicio, la empresa concesionaria se encargará de la actualización y retirada, en su caso, de dicho material.

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.

Todos los dispositivos instalados estarán debidamente homologados por los organismos correspondientes, debiendo las distintas instalaciones y materiales empleados cumplir la normativa en vigor.

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 HUVR 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 el PCP. Asimismo, deberán incluir en su oferta económica una valoración detallada de las obras, instalaciones y equipos a realizar para la implantación del servicio.

4.3. 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 HUVR para el inicio de dichos trabajos.

El HUVR, a través de la Unidad de Mantenimiento del HUVR, supervisará e inspeccionará las obras e instalaciones a efectuar por parte de la concesionaria, debiendo 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.

Finalizadas las obras e instalaciones, previa presentación por parte de la concesionaria de la documentación y realizada la aprobación y recepción provisional por parte del HUVR, estas podrán entrar en funcionamiento, percibiendo la concesionaria los beneficios de su explotación.

4.4. Si durante la vigencia de la concesión se produjeran modificaciones de los espacios destinados a las máquinas expendedoras que afecten al servicio, 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.

4.5. Finalizada la concesión, la empresa concesionaria retirará el equipamiento, el mobiliario y las máquinas expendedoras instaladas y hará entrega al HUVR de los espacios utilizados en perfecto estado de conservación en un plazo no superior a quince días. Las mejoras realizadas pasarán a ser propiedad del HUVR. 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.

5. OBLIGACIONES LABORALES Y DE SEGURIDAD Y SALUD

5.1. La empresa concesionaria está obligada al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de seguridad y salud en el trabajo, según lo especificado en la **cláusula 13** del PCP, 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.

5.3. 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 de la concesión.

5.4. La empresa concesionaria vendrá obligada a:

- Establecer controles periódicos de las condiciones de trabajo y de la actividad de los trabajadores, debiéndose modificar las medidas de prevención cuando, como resultado de estos controles, se aprecie por la dirección del centro y/o de la persona contratista que son inadecuadas a los fines de protección requeridos.
- Asegurarse de que los equipos de trabajo sean adecuados para el trabajo que vaya a realizarse. Si la utilización de un equipo puede presentar un riesgo específico, se reservará su uso a los encargados del mismo, adoptando las medidas que reduzcan los riesgos al mínimo.
- Proporcionar a los trabajadores, en caso necesario, equipos de protección individual (EPI) adecuados frente a aquellos riesgos que no se hayan podido evitar y adaptados a las características de sus trabajadores. Vigilará que los EPI sean efectivamente utilizados por los trabajadores, asegurará su correcto mantenimiento y procederá a su reposición cuando sea necesario.
- Impartir los cursos y la formación necesaria a todo el personal en materia de manipulación de alimentos, análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), así como de higiene y seguridad en el trabajo, de acuerdo con la normativa vigente y en especial con el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, en el que se establecen las normas relativas a la manipulación de alimentos, y el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, sobre normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

5.5. El HUVR podrá exigir a la adjudicataria la sustitución o traslado de cualquier trabajador adscrito a los servicios de la presente concesión demanial cuando no proceda con la debida corrección en sus dependencias y en el desempeño de su cometido o incumpla las normas sobre control y seguridad.

6. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

6.1. 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 HUVR 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 el PCP en materia de política ambiental.

6.2. Para evitar incidentes medioambientales, la empresa 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 calificados como peligrosos.

La empresa concesionaria se compromete a informar inmediatamente al HUVR sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso de los trabajos a desarrollar como consecuencia de la concesión de dominio público. El HUVR podrá solicitar un informe escrito referente al hecho y a sus causas.

6.3. 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.

6.4. Se valorará positivamente la adopción de un Sistema de Gestión Ambiental según la norma ISO 14001 u otra norma de reconocido prestigio.

6.5. 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 HUVR podrá repercutir a la empresa concesionaria el coste económico directo o indirecto generado.

7. CALIDAD DEL SERVICIO

7.1. Existirá un Sistema de Gestión de todo el servicio dotado de los medios necesarios para que, en caso de problemas, el personal de mantenimiento proceda a su solución de forma inmediata.

7.2. La empresa concesionaria estará obligada a comunicar al HUVR, en un plazo máximo de 24 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 HUVR.

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

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

7.3. El HUVR 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, en seguimiento de lo establecido en la **cláusula 10.5.3** del PCP.

8. PUESTA EN SERVICIO

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

La instalación de la estructura para encastrar las máquinas podrá llevarse a cabo con posterioridad al inicio de la ejecución, en el plazo de dos meses.

Conocido y aceptado en su totalidad

Por el Servicio Andaluz de Salud

Por la persona concesionaria

ANEXO I

UBICACIÓN, EMPLAZAMIENTO Y TIPOS DE MÁQUINAS

UBICACIÓN (CENTRO)	EMPLAZAMIENTO	Bebidas calientes	Agua y bebidas frías	Agua	Mixtas
Hospital General	Sala de espera Urgencias	1	1	1	1
	Sala de espera Medicina Nuclear	1	1		
	Planta Baja – Patio			1	1
	Planta Baja – Oncología		1		
	Planta 2ª – Hall	1	1		
	Planta 3ª – Hall	1	1		
	Planta 4ª – Hall	1	1		
	Planta 5ª – Hall	1	1		
Hospital de Rehabilitación y Traumatología	Sala de espera Urgencias	1	1		1
	S/S – Rehabilitación		1	1	1
	Sótano – Ascensores		1		
	Planta Baja – Hall	1	1	1	1
Hospital Infantil	Sala de espera Urgencias	1			1
	Sala de espera Consultas Ext.		1		
	Planta Baja / Planta principal	1		1	1
Hospital de la Mujer	Planta Baja – Sala de espera		1		2
	Planta 1ª		1		1
	Planta 2ª		1		1
Edif. Gestión Recursos	Subdirección de Logística y Contratación	1			
Edificio de Gobierno	Hall de entrada	1			1
Edif. de Laboratorios	Planta Baja	1			
C. Diagnóstico y Tratamiento	Planta Baja – Baños	1	1		
Cocina Central	Comedor	1	1		
Lavandería Central	Planta Baja	1	1		
Hospital Dr. Muñoz Cariñanos	Planta Baja – Hospital	3	2		3
	Edificio administrativo	1			1
CPE Dr. Fleming	Planta Baja	1	1		
CPE Virgen de los Reyes	Planta Baja	1	1		
CT Salud Mental Los Bermejales	Planta Baja	1			
TOTAL:		23	22	5	16

RELACIÓN COMPLETA DE ARTÍCULOS A LA VENTA EN LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

[illegible]

15

ANEXO III

LISTADO DE TARIFAS TIPO

ARTICULO	PVP (IVA Incluido)
CAFÉ	
Café con leche (con o sin cafeína) 6 o 7 gr.	0,90 €
Café cortado (con o sin cafeína) 6 o 7 gr.	0,90 €
Café solo (con o sin cafeína) 6 o 7 gr.	0,90 €
CAFÉ SUPERIOR/PREMIUM/GOURMET/ESPECIAL/ECO	
Café con leche (con o sin cafeína) 6 o 7 gr.	0,90 €
Café cortado (con o sin cafeína) 6 o 7 gr.	0,90 €
Café solo (con o sin cafeína) 6 o 7 gr.	0,90 €
Café cappuccino 6 o 7 gr.	0,90 €
OTROS PRODUCTOS CALIENTES	
Infusiones 6 o 7 gr.	0,90 €
Chocolate caliente 6 o 7 gr.	0,90 €
BEBIDAS FRÍAS	
Agua 50 cl.	0,90 €
Agua 1,5 l.	1,25 €
Refresco normal y light 33 cl.	1,15 €
Refresco normal y light 50 cl.	1,75 €
Batido de chocolate 25 cl.	1,15 €
Zumo 20 cl.	1,15 €
Zumo 30 cl. mixto	1,75 €
SÁNDWICHES / BOCADILLOS	
Sándwiches básicos (tipo mixto y vegetal) 130 gr.	1,75 €
Sándwiches especiales 130 gr.	1,85 €
Barritas energéticas 130 gr.	1,20 €
SNACKS SALADOS	
Paquete de patatas fritas 30 gr.	0,90 €
Lata de patatas fritas 40 gr.	1,50 €
Frutos secos 100 gr.	1,25 €
Palitos de pan de semillas 60 gr.	1,50 €
Maíz tostado 100 gr.	1,15 €

SNACKS DULCES	
Galletas de 50 a 70 gr.	1,80 €
Chocolatinas de 50 a 70 gr.	1,80 €
Bollería grande de 80 a 100 gr.	1,80 €
Bollería pequeña de 50 a 80 gr.	1,50 €

SNACKS SALUDABLES	
Fruta 1 pieza o cortada (manzana, piña, macedonia)	1,25 €
Yogur 125 ml	1,10 €
Frutos secos naturales 100 gr.	1,80 €
Zumos de 20 cl.	1,80 €
Zumos naturales frescos 20 cl.	1,80 €
Galletas light, con fibra, integrales de 50 gr.	1,25 €
Olivas 100 gr.	1,10 €
Tortitas de maíz, arroz de 25 a 35 gr.	1,10 €
Chicles en grageas 12 a 24 Uds.	1,25 €

ENSALADAS / PASTA	
Ensalada de pasta variada 150 gr.	2,75 €
Ensalada ligera 150 gr.	2,75 €
Pasta con jamón 150 gr.	2,75 €
Pasta variada 150 gr.	2,75 €

VARIOS	
Caramelos mentolados 20 Uds.	1,20 €
Barritas de barquillos relleno con cremoso de leche y avellanas 24 a 32,5 gr	1,75 €