



Servicio Canario de la Salud
GERENCIA DE SERVICIOS SANITARIOS
ÁREA DE SALUD DE FUERTEVENTURA



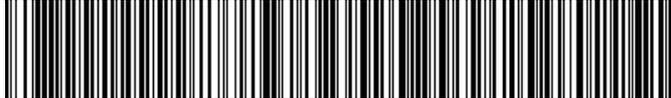
EXPEDIENTE: 53/H/24/AD/GE/A/0045.

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LA AUTORIZACIÓN PARA LA
“INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE 18 MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS
(FRÍAS Y CALIENTES) Y ALIMENTOS SÓLIDOS, EN CENTROS DEPENDIENTES DE LA
GERENCIA DE SERVICIOS SANITARIOS DEL ÁREA DE SALUD DE FUERTEVENTURA”.**

Hospital General de Fuerteventura
Ctra. Aeropuerto KM.1
35600 PUERTO DEL ROSARIO
Tfno. 928 862000

Exp.: 53/H/24/AD/GE/A/0045

1 de 14

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:	
JESUS HERNANDEZ MARTIN - INGENIERO TECNICO	Fecha: 27/09/2024 - 12:41:00
En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: RP001-000AkdFmjhUctZoUra0a2oSGw==	 
El presente documento ha sido descargado el 27/09/2024 - 12:50:21	



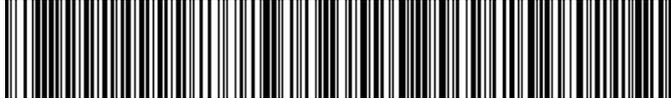
ÍNDICE

1. Objeto.....	3
2. Productos.....	4
4. Características de las máquinas.....	8
6. Condiciones Generales.....	9
7. Recursos Humanos.....	12
8 Relaciones y Obligaciones Laborales.....	12
9. Facultad de Inspección.....	13
Anexo I. "LISTA GENERAL DE PRECIOS".....	14

Hospital General de Fuerteventura
Ctra. Aeropuerto KM.1
35600 PUERTO DEL ROSARIO
Tfno. 928 862000

Exp.: 53/H/24/AD/GE/A/0045

2 de 14

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:	
JESUS HERNANDEZ MARTIN - INGENIERO TECNICO	Fecha: 27/09/2024 - 12:41:00
En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: RP001-000AkdFmjhUctZoUra0a2oSGw==	 
El presente documento ha sido descargado el 27/09/2024 - 12:50:21	



1. Objeto

El otorgamiento de una autorización para el uso privativo de espacios públicos en centros dependientes de la Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura para la instalación y explotación de 18 máquinas expendedoras de bebidas (frías y calientes) y alimentos sólidos.

Las máquinas expendedoras a instalar serán un total de 18 como mínimo, según desglose siguiente:

HOSPITAL GENERAL DE FUERTEVENTURA "VIRGEN DE LA PEÑA"			
Número Total de Máquinas en Hospital: 13			
Ubicación	Tipo de Máquina	Número de Máquinas	Dirección
Sala de espera de Urgencias del Hospital	• 1 máquina de bebidas calientes • 2 máquinas mixtas	3	Carretera General Aeropuerto, km. 1 - 35600 Puerto del Rosario
Pasillo Ala Este - Planta 1 – Entrada al Hospital de Día Polivalente / Hematológico	• 1 máquina de bebidas calientes • 1 máquina mixta	2	
Pasillo Ala Este - Planta 1 - Sala de Espera junto a la Entrada al Módulo Hospitalización B1	• 1 máquina de bebidas calientes • 1 máquina mixta	2	
Pasillo Ala Este - Planta 2 - Sala de Espera junto a la entrada al Módulo Hospitalización B2 Obstétrica y Ginecológica	• 1 máquina de bebidas calientes • 1 máquina mixta	2	
Pasillo Ala Este - Planta 2 – Entrada al Módulo Hospitalización D2 Especialidades Quirúrgicas	• 1 máquina de bebidas calientes • 1 máquina mixta	2	
Planta 2: Sala de espera de Quirófanos	• 1 máquina de bebidas calientes • 1 máquina mixta	2	
CONSULTORIOS Y CENTROS DE SALUD			
Número Total de Máquinas en Consultorios y Centros de Salud: 5			
Ubicación	Tipo de Máquina	Número de Máquinas	Dirección
Centro de Salud de Gran Tarajal	• 1 máquina mixta	1	C/ Isa Majorera, 1 - 35620 Gran Tarajal
Centro de Salud de Puerto del Rosario II.	• 1 máquina mixta	1	C/ Pdte. Santiago Hormiga, 5 - 35600 Pto. Rosario
Centro de Salud de Morro Jable	• 1 máquina mixta	1	C/ Cervantes, 1 - 35625 Morro Jable
Centro de Salud de Corralejo	• 1 máquina mixta	1	Av. Juan Carlos I, 16 - 35660 Corralejo
Consultorio Local de Costa Calma	• 1 máquina mixta	1	C/ Jahn Reisen, 4 – 35629 Costa Calma

Hospital General de Fuerteventura
Ctra. Aeropuerto KM.1
35600 PUERTO DEL ROSARIO
Tfno. 928 862000

Exp.: 53/H/24/AD/GE/A/0045

3 de 14

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

JESUS HERNANDEZ MARTIN - INGENIERO TECNICO

Fecha: 27/09/2024 - 12:41:00

En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente:

RP001-000AkdFmjhUctZoUra0a2oSGw==



El presente documento ha sido descargado el 27/09/2024 - 12:50:21



La superficie máxima total a ocupar para la instalación de una máquina es de tres metros cuadrados (3 m²), en la cual se incluye tanto el espacio físico a ocupar por la máquina como el necesario para su uso.

2. Productos

2.1 El titular de la autorización deberá ofertar, de forma obligatoria, al menos, los productos que figuran en el Anexo I (listado de precios máximos).

La **eliminación o introducción** de un nuevo producto para su venta debe ser comunicada a la Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura, quien informará sobre la aceptación o no de la modificación y su precio, quedando expresamente prohibida la venta de cualquier producto que no cuente previamente con dicha autorización.

2.2 Todos los productos que se ofrezcan deberán ser de primera calidad, y deberán estar correctamente envasados y protegidos, debiendo figurar en el envase del producto, los ingredientes, el nombre del fabricante, el Registro de Sanidad correspondiente, la fecha de caducidad del producto, debiendo cumplir con la normativa técnico-sanitaria que sea de aplicación.

2.3 Los productos deberán colocarse de forma que se prevenga el riesgo de contaminación deberán cumplir con la normativa vigente en materia de higiene, producción y comercialización de productos alimenticios.

2.4 Queda expresamente prohibida la venta de bebidas alcohólicas y tabaco.

2.5 Los envases de los productos no deberán presentar ningún tipo de desperfecto ni rotura antes de ser depositados en las máquinas expendedoras. Los envases para las bebidas calientes deberán ser 100% biodegradables.

2.6 La empresa adjudicataria será la responsable de la calidad y buen estado de conservación de los productos suministrados, en especial respecto a la fecha de caducidad de dichos productos.

2.7 Todos los productos ofrecidos en las máquinas expendedoras se repondrán y/o renovarán con la frecuencia necesaria, estableciéndose **un mínimo de 2 días a la semana**, teniendo en cuenta la fecha de caducidad o de consumo preferente y se mantendrán, en todo momento, a las temperaturas acordes a la naturaleza de los mismos.

2.8 La lista de precios, firmada por la Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura, ha de colocarse en lugares perfectamente visibles para el público. Asimismo, dichos precios han de coincidir con los importes facturados por las máquinas al expender el producto.

2.9 Queda expresamente prohibida la venta de cualquier artículo que no esté incluido en la lista de precios o la venta de cualquier producto a un precio superior al que figure en dicha lista. El incumplimiento de esta prohibición dará lugar a la extinción de la autorización.

Hospital General de Fuerteventura
Ctra. Aeropuerto KM.1
35600 PUERTO DEL ROSARIO
Tfno. 928 862000

Exp.: 53/H/24/AD/GE/A/0045

4 de 14

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

JESUS HERNANDEZ MARTIN - INGENIERO TECNICO

Fecha: 27/09/2024 - 12:41:00

En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde=
puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de
documento electrónico siguiente:

RP001-000AkdFmjhUctZoUra0a2oSGw==



El presente documento ha sido descargado el 27/09/2024 - 12:50:21



2.10 En consonancia a lo establecido en los artículos 40 y 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, y teniendo en cuenta **el especial entorno sanitario** en el que se ubican las máquinas expendedoras, la Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura abogará porque la alimentación ofrecida y servida en sus centros sanitarios sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los potenciales usuarios del servicio, atendiendo a lo establecido en las guías y objetivos nutricionales.

Es por ello que **no estará permitida la venta** de bebidas energéticas, ni de alimentos y bebidas con alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares:

- **Se deberá sustituir todas aquellas bebidas y alimentos altos en azúcares y con alto contenido en grasas saturadas**, pertenecientes a la familia de refrescos, bollería, snacks, patatas fritas, galletas, chocolatinas... por productos con mejor perfil de azúcares, dentro de cada categoría, como chips de maíz y/o verduras, barritas de cereales... **Todos los productos deben contener una declaración expresa de bajo contenido en azúcares (light, zero, sin azúcares añadidos, 0%...).**
- Se promoverán grupos de alimentos con bajo contenido en grasa, especialmente saturada, como frutas y ensaladas.
- Los embutidos y fiambres que pudieran emplearse en la elaboración de productos tales como los sandwiches, serán siempre embutidos más magros y con menos grasas como la pechuga de pavo, la pechuga de pollo, el jamón cocido... Se promoverán sandwiches integrales altos en fibra.
- Se promoverán alimentos con contenido bajo en sal y de verdura y fruta fresca, como hummus, crudités, macedonias sin almíbar o miel.
- Se deberán sustituir las chocolatinas y resto de barritas con elevados azúcares, grasas saturadas y sal, por barritas de cereales integrales con semillas y/o frutas deshidratadas.
- **No estará permitida** la venta de golosinas tales como gominolas, con altos niveles de azúcar. Se considera positivo el consumo de frutos secos por su alto valor nutritivo que, a pesar de tener alto contenido en grasa, es principalmente monoinsaturada o poliinsaturada.
- En cuanto a las bebidas frías, **no estará permitida** la venta de aquellas que contengan alto contenido en azúcares. Tampoco estará permitida la venta de **ningún tipo de bebida energética**, independiente de que ofrezca una declaración expresa de bajo contenido en azúcares y/o cafeína... Se ofrecerán y comercializarán aquellas con un mejor perfil nutricional, como el agua, leche, yogures líquidos naturales, bebidas refrescantes sin azúcares, smoothies...

En definitiva, la Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura muestra su compromiso por promover una **alimentación sana y equilibrada**, por lo que todos los productos contenidos y ofertados en las máquinas expendedoras **serán "productos saludables"**, los cuales son aquellos que aportan menos de 200 calorías por porción, un contenido máximo en grasas de 7,8 g de las cuales 2,2 g de grasas saturadas, 15 g máximo de azúcar, 0,5 g de sal (0,2 de sodio).

Hospital General de Fuerteventura
Ctra. Aeropuerto KM.1
35600 PUERTO DEL ROSARIO
Tfno. 928 862000

Exp.: 53/H/24/AD/GE/A/0045

5 de 14

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

JESUS HERNANDEZ MARTIN - INGENIERO TECNICO

Fecha: 27/09/2024 - 12:41:00

En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente:

RP001-000AkdFmjhUctZoUra0a2oSGw==



El presente documento ha sido descargado el 27/09/2024 - 12:50:21



La grasa no le será aplicable a la leche entera, yogures o frutos secos.

Tendrán la consideración de productos saludables a efectos de este concurso los siguientes:

- **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/100 ml (4,8 g lactosa + 7,5 g de azúcares añadidos) o 24,6 g de azúcar por envase de 200 ml (9,6 de lactosa + 15 g de azúcares añadidos).
- **Quesos** con poco contenido en grasa.
- **Frutas frescas, enteras o mínimamente procesadas**, que no contengan azúcares añadidos.
- **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 el contenido en grasas, azúcares y sal.
- **Frutos secos** que no contenga 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.
- **Sándwiches**, preferiblemente integrales, siempre que cumplan los requisitos establecidos para grasas, sal y azúcares (sólo embutidos más magros y con menos grasas).
- **Productos de panadería** (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los requisitos establecidos para grasas, sal y azúcares.
- **Refrescos** sin azúcar.
- **Alimentos aptos para celíacos** (ausencia de gluten). Preferiblemente con los contenidos de azúcar y sal recomendados.

Los productos que se oferten se ajustarán a las prescripciones técnicas descritas en el presente pliego, a las especificaciones técnicas y de uso exigidas por la normativa en vigor y por aquella que la sustituya durante el período de vigencia de la autorización. El incumplimiento de estos requisitos dará a lugar a la extinción de la autorización otorgada:

- Ley 1/2010, de 1 de marzo, de reforma de la Ley 7/1996, de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista.
- Decreto Legislativo 1/2012, de 21 de abril, por el que se aprueba el Texto Refundido de las Leyes de Ordenación de la Actividad Comercial de Canarias y reguladora de la licencia comercial.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

Hospital General de Fuerteventura
Ctra. Aeropuerto KM.1
35600 PUERTO DEL ROSARIO
Tfno. 928 862000

Exp.: 53/H/24/AD/GE/A/0045

6 de 14

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:	
JESUS HERNANDEZ MARTIN - INGENIERO TECNICO	Fecha: 27/09/2024 - 12:41:00
En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: RP001-000AkdFmjhUctZoUra0a2oSGw==	 
El presente documento ha sido descargado el 27/09/2024 - 12:50:21	



- Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión.
- 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.
- 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.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

3. Instalación

3.1 El número de máquinas expendedoras a instalar obligatoriamente por el adjudicatario serán dieciocho (18), pudiendo llegar hasta un máximo de veintitrés (23), en caso de que la oferta contuviera hasta 5 máquinas adicionales de bebidas calientes para los centros de salud y consultorio.

3.2 El adjudicatario se compromete a realizar la instalación tratando de evitar cualquier alteración en el normal desarrollo de las actividades propias de los centros sanitarios. Las máquinas ocuparán el espacio estrictamente necesario y cumplirán con la normativa vigente que sea de aplicación.

3.3 Se **prohíbe expresamente** a la empresa adjudicataria modificar el número, el tipo y la ubicación de las máquinas. El incumplimiento de esta prohibición dará lugar a la extinción de la autorización otorgada. Sin embargo el adjudicatario, en función de la propia evolución del negocio, podrá proponer y **someter a aprobación previa** de la Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura, cualquier modificación, sustitución y/o variación del número de máquinas que pretenda llevar a cabo.

Asimismo, la Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura se reserva el derecho de incrementar y/o disminuir el número de máquinas, instalándolas en las zonas que esta Gerencia determine, pudiendo además reubicar las ya existentes. Como consecuencia de ello, todas las tareas de transporte y/o reubicación que pudieran originarse, correrán a cargo de la empresa adjudicataria, no suponiendo coste alguno para esta Gerencia. Queda expresamente prohibida la prestación del servicio fuera de las zonas autorizadas por la Gerencia.

Hospital General de Fuerteventura
Ctra. Aeropuerto KM.1
35600 PUERTO DEL ROSARIO
Tfno. 928 862000

Exp.: 53/H/24/AD/GE/A/0045

7 de 14

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

JESUS HERNANDEZ MARTIN - INGENIERO TECNICO

Fecha: 27/09/2024 - 12:41:00

En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente:

RP001-000AkdFmjhUctZoUra0a2oSGw==



El presente documento ha sido descargado el 27/09/2024 - 12:50:21



3.4 El plazo de instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas será de 30 días naturales máximo a contar desde el día siguiente de la firma del documento de autorización.

4. Características de las máquinas

4.1. Las máquinas expendedoras de vending a instalar se clasificarán de la siguiente manera, en función de los productos ofertados:

- Máquina de bebidas calientes
- Máquina mixta (bebidas frías, snacks y productos alimenticios variados).

4.2 Las máquinas deberán ser de última generación y de bajo consumo eléctrico. Aquellas que incluyan bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato regulable, que permita regular la temperatura de los productos. Los gases refrigerantes de las máquinas instaladas **no deben contener HCFCs o HFCs**, quedando acreditada esta especial condición en su documentación técnica.

4.3 El horario de funcionamiento de las máquinas es de 24 horas ininterrumpidas, todos los días del año, debiendo la empresa adjudicataria garantizar el aprovisionamiento de los productos y artículos con la frecuencia prevista en la oferta, de forma que garantice el pleno servicio.

4.4 Tanto las máquinas como los productos ofertados estarán en perfectas condiciones, y se ajustarán a las prescripciones técnicas descritas en el presente pliego, a las especificaciones técnicas y de uso exigidas por la normativa en vigor y por aquella que la sustituya durante el período de vigencia de la autorización.

4.5 Los precios estarán marcados **claramente** en cada máquina, **debiendo coincidir** los mismos con los importes facturados por las máquinas al expender los productos.

4.6 Las máquinas no podrán llevar publicidad, salvo la propia de los productos que expenden.

4.7 Atendiendo a lo establecido en el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, y a la Normativa Europea 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, la empresa operadora de las **máquinas expendedoras de bebidas calientes**, tienen la obligación de indicar la información sobre alérgenos o posibles intolerancias **antes** de que el usuario efectúe la compra. Por el contrario, en las bebidas envasadas, snacks y otros productos empaquetados, será el fabricante y no el operador de la máquina expendedora, el responsable de llevar a cabo un etiquetado correcto y de proveer los datos necesarios al consumidor. Como consecuencia de la aplicación de esta normativa, será **requisito obligatorio** que las máquinas de bebidas calientes informen, **de forma clara y precisa** al consumidor, acerca de los alérgenos alimentarios. Para ello, **las máquinas de bebidas calientes** deberán indicar, en un lugar visible y destacado, por escrito, en el lenguaje oficial, claramente legible e imborrable, **toda la información sobre alérgenos o posibles intolerancias**, empleando para ello medios tales como, por ejemplo, pegatinas y/o etiquetas adhesivas. **La empresa operadora de la máquina es la persona responsable de que exista una correcta rotulación e información sobre alérgenos o posibles intolerancias, en las máquinas expendedoras de bebidas calientes.**

Hospital General de Fuerteventura
Ctra. Aeropuerto KM.1
35600 PUERTO DEL ROSARIO
Tfno. 928 862000

Exp.: 53/H/24/AD/GE/A/0045

8 de 14

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

JESUS HERNANDEZ MARTIN - INGENIERO TECNICO

Fecha: 27/09/2024 - 12:41:00

En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde=
puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de
documento electrónico siguiente:

RP001-000AkdFmjhUctZoUra0a2oSGw==



El presente documento ha sido descargado el 27/09/2024 - 12:50:21



4.8 Todas las máquinas estarán dotadas de un sistema eléctrico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio. Su diseño permitirá contar con unos mandos que serán fácilmente accesibles, para que los usuarios con movilidad reducida y/o con necesidades especiales, puedan disfrutar de una mayor comodidad durante la prestación de este servicio. Para ello, la empresa adjudicataria deberá además de llevar a cabo la adaptación del mobiliario del entorno, garantizando la accesibilidad de las máquinas a todos y cada uno de los usuarios, independientemente de su condición física.

4.9 La máquina expendedora dispondrá de dispositivos y capacidad para permitir la recuperación de monedas y devolver cambio, o en su defecto, un aviso de introducción de **precio exacto**. Asimismo, se deberá indicar de forma clara y visible los precios de cada uno de los productos. Se valorará que las máquinas expendedoras cuenten además con la opción de pago contactless, a través de tarjetas de débito/crédito y teléfonos móviles.

4.10 Todas las máquinas estarán identificadas y etiquetadas con su correspondiente número de referencia, y se indicará además, **de forma clara**, los datos identificativos de la empresa adjudicataria (nombre, domicilio, correo electrónico, teléfono de contacto...), donde los usuarios puedan dirigir las reclamaciones o quejas derivadas con la prestación de este servicio.

4.11 La empresa adjudicataria tendrá la obligación de mantener tanto las máquinas expendedoras como su entorno, en perfecto estado de limpieza y conservación en todo momento. Para ello deberá instalar además, en las dependencias donde estén las máquinas expendedoras, papeleras que permitan depositar el material de desecho de los productos consumidos.

Estos residuos han de ser retirados por el titular en bolsas herméticamente cerradas e introducidas en contenedores simples de ruedas, todo ello a cargo de la empresa, y se depositarán en el lugar indicado por la Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura y sus centros dependientes.

6. Condiciones Generales

- El titular de la autorización tiene la obligación de abonar la contraprestación en la forma y plazo establecidos.
- La empresa adjudicataria deberá estar en disposición de iniciar el servicio objeto de la presente contratación, en las condiciones ofertadas, antes de que transcurra 30 días naturales desde la firma del documento de formalización de la autorización.
- Para poder ejercer la actividad objeto de la autorización, la empresa adjudicataria dispondrá de la pertinente **autorización sanitaria** de funcionamiento, concedida por la Dirección General de Salud Pública del Servicio Canario de la Salud, la cual deberá quedar acreditada ante la Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura previo al inicio de la ejecución de la actividad.
- El adjudicatario deberá acatar las normas que ha establecido o pueda establecer la Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura, o persona en quien delegue.

Hospital General de Fuerteventura
Ctra. Aeropuerto KM.1
35600 PUERTO DEL ROSARIO
Tfno. 928 862000

Exp.: 53/H/24/AD/GE/A/0045

9 de 14

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:	
JESUS HERNANDEZ MARTIN - INGENIERO TECNICO	Fecha: 27/09/2024 - 12:41:00
En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: RP001-000AkdFmjhUctZoUra0a2oSGw==	 
El presente documento ha sido descargado el 27/09/2024 - 12:50:21	



- e) El adjudicatario deberá incluir en su oferta técnica un puesto de trabajo con categoría de **encargado**, quien actuará como interlocutor con la Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura, o persona en quien delegue, a efectos de resolver cualquier incidencia, solicitar información o atender cualquier reclamación que le fuese formulada.
- f) La empresa adjudicataria deberá conservar los bienes de dominio público concedidos y respetar los límites de la autorización, **quedando prohibida** la modificación del número, el tipo y la ubicación de las máquinas expendedoras.
- g) La instalación de cualquier tipo de equipamiento se efectuará en condiciones de seguridad, de manera que no puedan producirse daños o accidentes a los trabajadores de la Gerencia o a terceras personas. En todo caso, el adjudicatario será responsable de los daños y perjuicios que puedan ocasionarse por los posibles accidentes.
- h) El titular es responsable de mantener en buen estado de uso y conservación los espacios a ocupar por las máquinas expendedoras, así como aquellos necesarios para su funcionamiento, durante el plazo de ejecución de la prestación y, en su caso, de la prórroga que se acuerde, debiendo devolverlos en un estado, como mínimo similar al momento de su entrega, salvo el deterioro producido por el uso normal.
- i) El titular es responsable de la limpieza de las dependencias donde se ubiquen las máquinas expendedoras será por cuenta de la empresa adjudicataria, debiendo mantener permanentemente las máquinas y los espacios anexos en perfectas condiciones de limpieza e higiene de acuerdo con la legislación vigente, utilizando para ello los recursos humanos, medios materiales y procedimientos establecidos en su oferta técnica. La empresa debe disponer de un sistema de autocontrol adecuado y suficiente para atender el cumplimiento de los requisitos higiénicos sanitarios y de limpieza y desinfección de las máquinas.
- j) El horario y el servicio de carga y descarga, así como las condiciones específicas de este servicio, deberá someterse a las normas generales que para estas operaciones establezca la Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura y sus centros dependientes, o personas en quien delegue, según las indicaciones dadas por los responsables de los centros. Los elementos de transporte estarán diseñados y contarán con las protecciones necesarias, tanto en los laterales como en las ruedas, para evitar rayar los suelos, revestimientos, puertas, ascensores, etc.
- k) El contratista realizará a su costa las reparaciones y revisiones necesarias para el funcionamiento correcto de las máquinas expendedoras, debiendo contar con la autorización de la Gerencia para la ubicación, retirada o sustitución del equipamiento. Con independencia de ello, todas las operaciones a que hace referencia el presente apartado, y el acceso del personal de mantenimiento de las máquinas expendedoras, se realizará siguiendo las instrucciones de los responsables de mantenimiento de los establecimientos sanitarios en los que se ubiquen las máquinas.

Hospital General de Fuerteventura
Ctra. Aeropuerto KM.1
35600 PUERTO DEL ROSARIO
Tfno. 928 862000

Exp.: 53/H/24/AD/GE/A/0045

10 de 14

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:	
JESUS HERNANDEZ MARTIN - INGENIERO TECNICO	Fecha: 27/09/2024 - 12:41:00
En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: RP001-000AkdFmjhUctZoUra0a2oSGw==	 
El presente documento ha sido descargado el 27/09/2024 - 12:50:21	



Asimismo, se compromete a la sustitución inmediata a su costa de las máquinas expendedoras en caso de avería o deterioro de las mismas y a la conservación de los stocks necesarios para garantizar el abastecimiento de los productos consumibles.

- l) Responderá de los daños y perjuicios que se pudieran producir por sí o por personal o medios dependientes del mismo, a los interesados generales o a los particulares de la Gerencia, o de terceras personas, excepto cuando el daño sea producido por causas imputables a la Administración.
- m) El contratista será responsable de los deterioros que se pudieran producir en las propias máquinas de vending y en los espacios y/o lugares donde se hubieran ubicado. Una vez extinguida la autorización, la empresa deberá retirar las máquinas expendedoras en un plazo no superior a 15 días desde la notificación practicada por la Gerencia, siendo por su cuenta los eventuales gastos que se deriven, así como el saneamiento de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas. Si no lo hiciera voluntariamente dentro del plazo otorgado, la Gerencia podrá ejecutarlo a su costa, sin perjuicio de la posibilidad de imponer multas coercitivas.
- n) El contratista, sin perjuicio de la normativa específica de aplicación, estará obligado a colocar un buzón (sugerencias, quejas...), así como un **cajetín de reclamaciones**, a fin de que los usuarios puedan formular, en todo momento, las objeciones pertinentes. La Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura, directamente o a través de la persona en quien delegue, será la encargada de controlar dichas hojas de reclamaciones, informando puntualmente a la empresa adjudicataria del contenido de las mismas.
- o) El adjudicatario percibirá íntegramente las cantidades obtenidas como consecuencia de la utilización de las máquinas por los usuarios. Los precios de venta al público vigentes en cada momento deberán ser previa y expresamente autorizados por la Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura, salvo los inicialmente aplicados que serán los que la empresa adjudicataria haya incluido en su oferta.
- p) La lista de precios, firmada por la Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura, ha de colocarse en lugares perfectamente visibles para el público. Asimismo, dichos precios han de coincidir con los importes facturados por las máquinas al expender el producto.
- q) Si durante el periodo de vigencia de la autorización se considera necesaria la modificación de los precios de venta al público incluidos en la oferta inicial, o la inclusión de otros artículos, la empresa adjudicataria podrá proponer y **someter a aprobación previa** de la Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura, dicha solicitud, siendo esta Gerencia quien resolverá al respecto. En ningún caso, el precio de los nuevos productos podrá superar el precio máximo establecido en cada momento para el producto más caro de los comprendidos en su mismo grupo.

Hospital General de Fuerteventura
Ctra. Aeropuerto KM.1
35600 PUERTO DEL ROSARIO
Tfno. 928 862000

Exp.: 53/H/24/AD/GE/A/0045

11 de 14

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

JESUS HERNANDEZ MARTIN - INGENIERO TECNICO

Fecha: 27/09/2024 - 12:41:00

En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde=
puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de
documento electrónico siguiente:

RP001-000AkdFmjhUctZoUra0a2oSGw==



El presente documento ha sido descargado el 27/09/2024 - 12:50:21



7. Recursos Humanos

7.1 Los efectivos ofertados por los interesados serán los adecuados para mantener un óptimo nivel de calidad en el servicio durante las 24 horas del día, todos los días del año.

7.2 Todo el personal adscrito a este servicio deberá disponer de documento en vigor que acredite una formación adecuada en materia de higiene alimentaria, de acuerdo con la actividad laboral que desarrolle, conforme a lo previsto en la normativa vigente relativa a los manipuladores de alimentos, el cual será renovado periódicamente de acuerdo con la normativa en vigor, pudiendo ser solicitada, en cualquier momento, por parte de la Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura, la acreditación de esta circunstancia.

7.3 El adjudicatario deberá facilitar la **relación nominal de las personas** que van a prestar sus servicios en los centros de la Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura donde se desarrolle la actividad objeto de la autorización, inmediatamente antes del inicio de la ejecución, especificando las respectivas **categorías laborales**. En dicha relación debe figurar el nombre y datos de contacto del encargado-interlocutor de la empresa con la Gerencia, que deberá mantenerse actualizada a lo largo de la vigencia de la autorización, con el fin de facilitar, entre otras, las tareas de control e inspección.

8 Relaciones y Obligaciones Laborales

8.1 El personal aportado por la empresa adjudicataria para ejecutar la prestación del servicio objeto de esta autorización, no tendrá ninguna vinculación laboral, ni de otro contenido jurídico, con la Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura, ni con el Servicio Canario de la Salud. Además, será de obligado cumplimiento para la empresa adjudicataria, toda la normativa vigente en materia laboral, de seguridad social y de prevención de riesgos laborales.

8.2 Todos los trabajadores incluidos en la plantilla destinada a prestar servicios en los centros indicados, deberán haber recibido formación e información de los riesgos de su puesto de trabajo, en los términos previstos en los artículos 18 y 19 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, haber sido adiestrados en la utilización y conservación en condiciones de seguridad de los equipos de trabajo y equipos de protección individual y haber superado la Vigilancia de la Salud en los términos previstos por la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales y su normativa de desarrollo. Todas estas actuaciones de formación, información y vigilancia de la salud correrán a cargo de la empresa adjudicataria.

8.3 Los equipos serán puestos en servicio, utilizados, mantenidos y conservados de acuerdo con lo dispuesto en el 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 y en el Real Decreto 1215/1997, de 18 de julio por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.

8.4 La empresa adjudicataria cumplirá y hará cumplir a su personal (tanto propio como subcontratado) la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales y toda su normativa de desarrollo. Por lo tanto, la empresa adjudicataria conoce los riesgos derivados de su actividad profesional y los medios y medidas de prevención y protección correspondientes para hacerles frente, comprometiéndose a su efectiva aplicación y utilización.

Hospital General de Fuerteventura
Ctra. Aeropuerto KM.1
35600 PUERTO DEL ROSARIO
Tfno. 928 862000

Exp.: 53/H/24/AD/GE/A/0045

12 de 14

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:	
JESUS HERNANDEZ MARTIN - INGENIERO TECNICO	Fecha: 27/09/2024 - 12:41:00
En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: RP001-000AkdFmjhUctZoUra0a2oSGw==	 
El presente documento ha sido descargado el 27/09/2024 - 12:50:21	



8.5 Además, se pondrá a disposición de la Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura de su Unidad de Prevención de Riesgos Laborales y del Servicio de Prevención de Sanidad para el desarrollo de la coordinación de actividades empresariales, según lo dispuesto en el Real Decreto 171/2004 que desarrolla el Art. 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, la siguiente documentación:

- Certificado de la modalidad preventiva adoptada en su empresa y/o contrato con Servicio de Prevención de Riesgos Laborales Ajeno, junto con la copia del último recibo pagado.
- Certificado que acredite la realización de la evaluación de riesgos y la planificación de la actividad preventiva correspondiente a la actividad que vaya a desempeñar.
- La información relativa a los riesgos específicos que el desarrollo de su actividad pueda originar dentro del centro de trabajo.
- Certificado acreditativo de la aptitud médica de sus trabajadores (Vigilancia de la Salud).
- Acreditación de la formación e información, en materia preventiva aplicada a su actividad, recibida por sus trabajadores.

8.6 La empresa adjudicataria instruirá al personal a su cargo sobre la necesidad de que guarden **el más estricto secreto** sobre cualquier información de la que pudiera tener conocimiento accidental y que afecte a cualquier actividad asistencial o de gestión. Serán de exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria, las consecuencias que puedan derivarse del incumplimiento de dicha obligación por el personal a su cargo.

8.7 Todo el personal adscrito a este servicio deberá estar **correctamente uniformado**, debiendo ir provisto permanentemente de una **placa de identificación** colocada en lugar visible, todo ello a cargo de la empresa adjudicataria, quien asume, al mismo tiempo, la responsabilidad de garantizar el comportamiento adecuado de este personal.

9. Facultad de Inspección

9.1 La Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura designará a una o varias personas como representantes de la misma ante la empresa adjudicataria, a quienes deberán facilitarles toda la información que soliciten para que puedan desempeñar adecuadamente sus tareas de control e inspección y comprobar las condiciones de explotación del servicio así como la calidad de los artículos y productos utilizados.

9.2 En caso de que, como resultado de esas labores de control e inspección, se constatare una situación de incumplimiento de las obligaciones por parte de la empresa adjudicataria, la Gerencia de Servicios Sanitarios del Área de Salud de Fuerteventura se lo comunicará mediante la correspondiente acta de incidencias, cuyo "recibí" habrá de ser firmado por la empresa o persona que la represente.

En Puerto del Rosario,

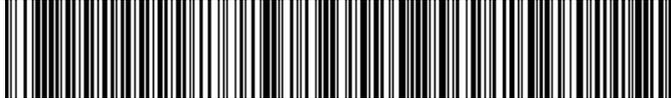
EL SERVICIO DE INGENIERÍA Y MANTENIMIENTO

Gonzalo Paniagua Gutiérrez

Hospital General de Fuerteventura
Ctra. Aeropuerto KM.1
35600 PUERTO DEL ROSARIO
Tfno. 928 862000

Exp.: 53/H/24/AD/GE/A/0045

13 de 14

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:	
JESUS HERNANDEZ MARTIN - INGENIERO TECNICO	Fecha: 27/09/2024 - 12:41:00
En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: RP001-000AkdFmjhUctZoUra0a2oSGw==	 
El presente documento ha sido descargado el 27/09/2024 - 12:50:21	



Anexo I. "LISTA GENERAL DE PRECIOS"
RELACIÓN DE ARTÍCULOS MÍNIMOS OBLIGATORIOS A OFERTAR
(IMPUESTOS INCLUIDOS)

Importante: Su composición y características deben ajustarse a lo establecido en el **Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) - PRODUCTOS SALUDABLES**

Relación de Productos a Ofertar
GRUPO 1. Agua mineral
Botella pequeña (0,5 litros) sin gas
Botella pequeña (0,5 litros) con gas
GRUPO 2. Bebidas calientes
Café cortado
Café descafeinado
Café con leche
Café solo
Chocolate
Té
GRUPO 2. Bebidas frías
Refrescos (330 cc) Zero/Light/0%
Té frío (330 cc) Zero/Light/0%
GRUPO 3. Ensaladas
Ensalada (200 g)
GRUPO 4. Sandwiches variados
Sandwich pan normal
Sandwich pan integral
GRUPO 5. Snacks y otros
Chips de maíz y/o verduras
Palitos de pan con pipa
Frutos secos naturales y sin aditivos
Barritas de cereales/frutos secos

Hospital General de Fuerteventura
Ctra. Aeropuerto KM.1
35600 PUERTO DEL ROSARIO
Tfno. 928 862000

Exp.: 53/H/24/AD/GE/A/0045

14 de 14

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:	
JESUS HERNANDEZ MARTIN - INGENIERO TECNICO	Fecha: 27/09/2024 - 12:41:00
En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: RP001-000AkdFmjhUctZoUra0a2oSGw==	 
El presente documento ha sido descargado el 27/09/2024 - 12:50:21	