



Ayuntamiento de
Velilla de San Antonio

Expediente: 0000469/2015 - CONTRATACION MAQUINAS EXPENDEDORAS
Interesado: AYUNTAMIENTO DE VELILLA DE SAN ANTONIO
Localización: SIN UT
Resumen: PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
Fecha: 14/05/2015

TEXTO LIBRE N° 0000543/2015

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONCESIÓN ADMINISTRATIVA DE LA INSTALACIÓN, MANTENIMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS EN EDIFICIOS DEL AYUNTAMIENTO DE VELILLA DE SAN ANTONIO

1.OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Art. 1.- El presente pliego tiene por objeto la concesión administrativa de la ocupación de espacios en edificios del Ayuntamiento de Velilla de San Antonio para la instalación, mantenimiento y explotación del servicio de máquinas automáticas expendedoras de alimentos líquidos y sólidos, según consideraciones descritas en el presente pliego.

2. CONDICIONES DEL S° A PRESTAR POR EL ADJUDICATARIO

Art. 2.- El concesionario se encargará del mantenimiento y buen funcionamiento de las máquinas instaladas y atenderá con un tiempo de respuesta máximo de 48 horas laborables los avisos de avería que se le comunique.

Art. 3.- En las máquinas expendedoras no figurarán anuncios publicitarios salvo que expresamente se autorice por el Ayuntamiento de Velilla de San Antonio.

Art. 4.- El concesionario se hará responsable de cualquier desperfecto que pueda ocasionar su personal técnico en la manipulación y transporte de las máquinas, tanto sobre las propias máquinas o sobre los bienes muebles e inmuebles del Ayuntamiento. Así mismo, será responsable de cualquier accidente o daño causado a personas, salvo que éstos se produzcan por causas atribuibles a terceros.

Art. 5.- El Ayuntamiento pondrá a disposición del concesionario el espacio para la colocación de las máquinas, toma de corriente eléctrica y toma de agua y saneamiento cuando éstas sean necesarias. El consumo eléctrico y de agua serán por cuenta del Ayuntamiento.

Art. 6.- El concesionario colocará las máquinas expendedoras en los centros indicados en la relación de centros que se detalla en el Anexo I adjunto. La concesión incluye todos los centros incluidos en la mencionada relación, sin excepción, por lo que no se admitirán ofertas que no incluya a alguno de ellos.

Art. 7.- Durante la vigencia de la autorización el Ayuntamiento podrá requerir de la empresa el cambio de ubicación de cualquiera de las máquinas. Cualquier modificación en la ubicación que pretenda llevar a cabo la empresa autorizada, deberá ser previamente autorizada por parte de la Administración.

Art. 8.- El autorizado prestará directamente el servicio objeto de la concesión, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder o traspasar directa o indirectamente el servicio a terceros.

Art. 9.- El precio de cada producto será idéntico en todos los centros.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES

Art. 10.- Las máquinas expendedoras ofertadas cumplirán con la legislación vigente y se adjuntarán todos los certificados que le atañan.

Art. 11.- Deberán figurar en la máquina, en lugar visible, los siguientes datos:

- Homologación administrativa de las máquinas empleadas.
- Nº de inscripción en el correspondiente registro.
- Identificación del responsable y su teléfono para supuestos de avería y reclamaciones.
- Descripción de las condiciones de funcionamiento y de los productos o servicios, incluido el precio.

Art. 12.- Las máquinas deberán incorporar un sistema de devolución de dinero para los supuestos de inexistencia de mercancías o funcionamiento deficiente.

3.1. Características específicas de las máquinas

Art. 13.- Las máquinas expendedoras ofertadas estarán condicionadas por estas características:

- Las máquinas estarán dotadas de un sistema electrónico que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.
- Las máquinas deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar.
- Las superficies que estén en contacto con los alimentos estarán en buen estado y serán de fácil limpieza y desinfección; ello requerirá materiales lisos, lavables y no tóxicos.



Ayuntamiento de
Velilla de San Antonio

- Se contará con instalaciones o dispositivos precisos para el mantenimiento y la vigilancia de las condiciones adecuadas de la temperatura de los productos alimenticios.
- Los productos ofertados deberán de cumplir las reglamentaciones técnico-sanitarias pertinentes.
- Los productos se colocarán de forma que se prevenga el riesgo de contaminación.
- Los productos cumplirán lo dispuesto en el Real Decreto 640/2066 de 26 de mayo en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Los productos a suministrar deberán de proceder de industrias autorizadas a cada tipo de actividad.
- Los productos a suministrar deben cumplir la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios conforme a lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio y deberán cumplir las reglamentaciones técnico-sanitarias que les afecten.
- Las máquinas tendrán consumos energéticos bajos.

3.2. Condiciones de las máquinas de bebidas calientes

Art.14.- Las máquinas expendedoras de bebidas calientes ofertadas estarán condicionadas por estas características:

- Todas las máquinas de bebidas calientes serán de café en grano (excepto el descafeinado).
- Las máquinas de bebidas calientes dispondrán la elección con o sin azúcar.
- Se valorará que los productos de café, azúcar, cacao y/o el té se hayan producido cumpliendo los parámetros de la Resolución del Parámetro Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo (A6-0207/2006).

Los vasos de bebidas calientes deberán ser de polipropileno no clorado, debiendo facilitar al Ayuntamiento la ficha de seguridad y del registro sanitario del fabricante. Las paletinas que se pongan en compartimentos exteriores de la máquina, por si fallan las automáticas, deberán estar envasadas individualmente.

3.3. Condiciones de las máquinas de bebidas frías, de zumos naturales y de productos alimenticios sólidos

Art.15.- Se deberá aportar la ficha técnica de las máquinas propuestas para cada localización donde esté claramente recogido el tipo de refrigerante usado.

La máquina de bebidas frías estará dotada de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrá de, al menos seis canales de distribución independientes entre sí, utilizables para botes de 33 cl. y botellas de 50 cl. Las columnas de distribución deberán ser graduables para los distintos tipos de botes o botellas.

4. INSTALACIÓN, MANTENIMIENTO Y EXPLOTACIÓN

Art. 16.- La instalación de las máquinas se realizará en un plazo máximo de 15 días a partir de la formalización de la autorización.

Art. 17.- La empresa autorizada realizará la explotación de las máquinas a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo por su cuenta las operaciones de instalación, puesta en marcha, reparaciones, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir. El autorizado no podrá solicitar indemnización por causa de pérdidas, averías o perjuicios ocasionados durante la explotación de las máquinas.

Art. 18.- La empresa autorizada realizará la reposición de los productos a expedir, en horario que no interrumpa el correcto funcionamiento de los distintos edificios e instalaciones.

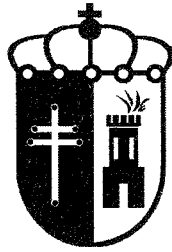
Art. 19.- Las máquinas deberán mantenerse en todo momento en perfecto estado de limpieza, conservación y funcionamiento. El incumplimiento de esta condición será motivo de resolución de la autorización.

Art. 20.- La limpieza de los lugares asignados para la realización del servicio será por cuenta del cesionario, que debe mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento. La empresa autorizada estará obligada a instalar al lado de cada máquina o conjunto de máquinas un recipiente de plástico con tapa y bolsa de basura, donde los usuarios podrán depositar los botes, vasos, cucharillas, etc. El modelo de recipiente deberá ser aprobado previamente por el Ayuntamiento antes de su instalación. Corresponderá al cesionario el traslado de residuos hasta el lugar donde se indique para su evacuación.

Art. 21.- El autorizado se encargará de que las máquinas, así como el espacio que rodea las mismas deberán mantenerse, en todo momento, en perfecto estado de limpieza y conservación.

Art. 22.- Asimismo, la retirada y gestión de los residuos que se produzcan como consecuencia del funcionamiento de las máquinas (cajas, bolsas, posos, peladuras,...) corresponderán al cesionario.

Art. 23.- El personal que desempeñe sus funciones para el desarrollo del servicio objeto de estos pliegos estará en posesión de documentación que justifique su formación como para manipular alimentos.



Ayuntamiento de
Velilla de San Antonio

Art. 24.- El cesionario se responsabiliza de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que estén a la venta, debiendo adoptar todas las medidas necesarias para impedir que sean servidas bebidas o comidas que no reúnan las condiciones higiénicas y sanitarias exigibles.

Art. 25.- Las bebidas y los productos alimenticios han de ser de buena calidad, de marca de general de consumo. Cuando existan diversas categorías los artículos y productos deben ser de categoría primera y extra.

Art. 26.- El Ayuntamiento de Velilla de San Antonio se reserva, sin previo aviso, realizar la inspección de las máquinas y artículos de consumo, comprobándose el estado de funcionamiento, limpieza y calidad de los víveres, pudiendo ordenar y realizar por sí misma los análisis, ensayos y pruebas de las comidas, bebidas y demás que sean suministrados.

Art. 27.- El Ayuntamiento de Velilla de San Antonio no contrae obligación alguna de carácter empresarial con el cesionario ni con el personal que éste pueda contratar para la prestación de los trabajos propios de la actividad, asumiendo en este caso el cesionario todas las obligaciones establecidas en la relación empresario y trabajador por la legislación vigente, aún en los posibles casos de despido o medidas que se adopten como consecuencia directa o indirecta del incumplimiento, rescisión o interpretación de esta autorización.

Art. 28.- Serán por cuenta del cesionario toda clase de impuestos, gravámenes, contribuciones, tasas y arbitrios establecidos o que se establezcan por el Estado, Comunidad Autónoma o Administración Local por la instalación y explotación de las máquinas expendedoras afectadas por la autorización objeto de este pliego.

Art. 29.- El transporte de personal, víveres y efectos necesarios para la explotación de los servicios contratados serán por cuenta del cesionario.

Art. 30.- En la presente autorización se excluyen las bebidas alcohólicas, incluido vinos y cervezas. En la categoría de cervezas, si se permitirá la distribución de productos "sin alcohol".



5. RÉGIMEN ECONÓMICO

Art. 31.- Los precios establecidos en este pliego, que a continuación se detallan, tendrán el carácter de máximos, no pudiendo ser objeto de revisión durante el primer año de vigencia de la autorización.

PRODUCTO	PRECIO (I.V.A. incluido)
Bebidas calientes	0,40 €/unidad
Bebidas frías	0,65 €/unidad
Bebidas isotónicas	0,75 €/unidad
Bebidas energéticas	1,50 €/unidad
Zumos	0,80 €/unidad
Agua 500 ml.	0,45 €/unidad
Productos sólidos (snacks)	Hasta 1,50 €/unidad
Productos sólidos (platos preparados)	Hasta 2,50 €/unidad

Art. 32.- La modificación de los precios deberá ser aprobada, previa solicitud por escrito del autorizado, por la Concejalía delegada de hacienda y siempre que haya transcurrido un año desde la concesión de la autorización

Art. 33.- El autorizado deberá abonar al Ayuntamiento de Velilla de San Antonio por la explotación del servicio un canon anual, cuya cuantía deberá proponer el propio oferente en la proposición económica. Dicho canon anual no podrá ser inferior a 800 euros por año. Los pagos se realizarán semestralmente, a semestre vencido, contado a partir de la fecha de concesión de la autorización.

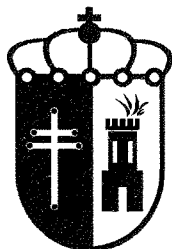
Art. 34.- En el supuesto de que durante la vigencia de la autorización, el Ayuntamiento considerase necesaria la retirada de alguna de las máquinas instaladas, la empresa autorizada deberá llevarla a cabo en el plazo de 15 días desde que se notifique la resolución que al efecto se dicte. Asimismo, si se detectase la necesidad de instalar nuevas máquinas en las dependencias municipales, el Ayuntamiento podrá requerir del autorizado su instalación, dictando la correspondiente resolución ampliando la autorización. El canon a abonar por el autorizado, se minorará o incrementará proporcionalmente en el supuesto de reducirse o ampliarse el número de máquinas instaladas.

Velilla de San Antonio, 13 de mayo de 2015.



Fdo.: Nuria Gómez Latorre

Técnico Superior de Sanidad

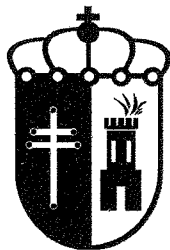


**Ayuntamiento de
Velilla de San Antonio**

ANEXO I

La empresa que resulte adjudicataria deberá instalar las máquinas expendedoras que se indican en cada una de las dependencias municipales señaladas:

DEPENDENCIAS MUNICIPALES	Nº MÁQUINAS
CASA CONSISTORIAL Plaza de la Constitución, 1	1 Máquina de bebidas calientes 1 Máquina de bebidas frías y productos sólidos
POLIDEPORTIVO Paseo Pablo Picasso s/n	1 Máquina de bebidas calientes 1 Máquina de bebidas frías y productos sólidos
EDIFICIO POLIVALENTE Avda. Ilustración 106	1 Máquina de bebidas frías y productos sólidos
PISCINA MUNICIPAL Cº de los Alamillos s/n	1 Máquina de bebidas calientes 1 Máquina de bebidas frías y productos sólidos



Ayuntamiento de
Velilla de San Antonio

ANEXO II

Criterios de adjudicación

1. Oferta económica: (canon anual a satisfacer al Ayuntamiento), 70 puntos.

Para calcular la valoración de este criterio se utilizará la fórmula siguiente: $X(Y/Z)$
Siendo

X = puntuación máxima

Y = propuesta económica a valorar

Z = propuesta económica más alta

Las propuestas habrán de considerarse en euros, no teniéndose en cuenta los decimales para el cálculo de la oferta económica.

Las propuestas económicas en ningún caso, habrán de ser inferiores a lo dispuesto en el artículo 33 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

2. Precios de venta artículos, 15 puntos.

Para calcular la valoración de este criterio, se realizará la suma total de los precios de los productos de cada propuesta, aplicándose a dicha suma la fórmula: $X(Y/Z)$
Siendo

X = puntuación máxima

Y = propuesta económica más baja

Z = propuesta económica a valorar

Las propuestas habrán de considerarse en euros, no teniéndose en cuenta los decimales para el cálculo de la oferta económica.

3. Mantenimiento de máquinas y tiempo de respuesta de averías, 15 puntos.

Para calcular la valoración de este criterio se utilizará la fórmula siguiente: $X(Y/Z)$
Siendo

X = puntuación máxima

Y = Tiempo de respuesta de averías más rápido, expresado en horas

Z = Tiempo de respuesta a valorar, expresado en horas

En cualquier caso, se deberá respetar el máximo de 48 horas como tiempo límite de respuesta.

