

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN POR PROCEDIMIENTO ABIERTO DEL SERVICIO DENOMINADO: INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS (VENDING) DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS EN LOS CENTROS MUNICIPALES CEDIDOS A POR EL AYUNTAMIENTO DE MÓSTOLES A LA EMPRESA MUNICIPAL MÓSTOLES DESARROLLO PROMOCIÓN ECONÓMICA, S.A. EXPEDIENTE N.º 03/2021.

1. OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del contrato es la instalación y explotación de máquinas de vending expendedoras de productos alimenticios y bebidas en los Edificios Municipales gestionados por la sociedad Móstoles Desarrollo Promoción Económica, S.A.

El adjudicatario será responsable del suministro, colocación montaje y puesta en marcha de todos los elementos ofertados y de su correcto funcionamiento a lo largo del presente contrato.

Al finalizar el periodo de ejecución las máquinas expendedoras deberán ser retiradas asumiendo la adjudicataria los gastos que se ocasionen por ese motivo, así como el saneamiento de los posibles desperfectos que se hubieren ocasionado.

2. LEGISLACIÓN APLICABLE NORMATIVA Y DISPOSICIONES LEGALES.

El contratista se compromete a cumplir lo regulado en las normas y reglamentos y demás legislación que le sea de aplicación en vigor durante la duración del contrato. En el supuesto de que durante el desarrollo del contrato variara la normativa el servicio se prestará conforme a la nueva normativa que le sea de aplicación.

3. CARÁCTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS.

Las máquinas ofertadas quedarán instaladas en el espacio designado a tales efectos.

Las máquinas deben cumplir con la normativa europea vigente y no tener una antigüedad superior a 4 años. Se aportarán los respectivos certificados de homologación y conformidad CE.

Durante el periodo de duración del contrato, solo se permitirán la sustitución de las máquinas inicialmente instaladas por otras que cumplieran con las mismas condiciones técnicas que las primeras.

Todas las máquinas llevarán su correspondiente referencia o número identificativo, además de indicar el nombre, domicilio, correo electrónico y número de teléfono de la empresa adjudicataria donde el usuario pueda dirigir las reclamaciones que estime oportunas, relacionadas con el servicio.

Los tipos de máquinas a instalar tendrán estos productos:

- Bebidas frías, snacks y multi productos.
- Bebidas calientes.

El agua y la energía eléctrica (iluminación y fuerza) será de cuenta de Móstoles Desarrollo Promoción Económica, S.A.

Quedan expresamente prohibida la expedición de todo tipo de bebidas alcohólicas, incluidos vinos y cervezas.

3.1 ZONAS DE BEBIDAS FRIAS, SNACKS Y MULTIPRODUCTOS.

Deberá tener instalado un sistema de refrigeración, con termostato independiente en cada bandeja. Igualmente, deberá ir equipada con fotocélula para verificar la correcta administración del producto.

Esta zona dispensará los siguientes productos: agua, refrescos, frutas, frutos secos, galletas, chocolatinas, patatas fritas, sándwiches etc.

Mínimo un 25% de los productos ofertados deben ser saludables (con bajo contenido de grasas, sin azúcares añadidos, sin aceite de palma, productos frescos, integrales...).

Los productos podrán ir variando, dependiendo de la demanda, siempre manteniendo el mínimo referido para productos saludables.

Con carácter general, los productos a expedir serán de marcas acreditadas, presentados en envases unitarios con precintos originales del fabricante, con todas sus especificaciones en cuanto a cantidad, composición y fecha de caducidad del producto.

A tal efecto, el adjudicatario llevará a cabo un control exhaustivo de las fechas de caducidad de los productos, garantizando que todos se encuentren en condiciones de seguridad, salubridad e higiene.

Se debe presentar un listado de los productos propuestos en cada sección por separado: cafés, bebidas frías, saludables, sándwiches, snacks salados.... y con su ficha nutricional, gramaje, marca y características.

3.2.- ZONA DE BEBIDAS CALIENTES.

La máquina de bebidas calientes dispondrá al menos de las siguientes selecciones:

- Café (con o sin azúcar), en sus variedades: corto, largo, cortado, con leche, descafeinado...El café a utilizar será en grano.
- Infusiones (té...).
- Chocolate.

La propuesta de incorporación o modificación de nuevos productos y/o máquinas deberán recibir el visto bueno de la sociedad.

Los productos propuestos por la propiedad son los siguientes:

PRODUCTOS
CAFÉ NORMAL
CAFÉ CON LECHE (con o sin cafeína)
CAFÉ CORTADO (con o sin cafeína)
CAFÉ SÓLO (con o sin cafeína)
CAFÉ SUPERIOR/PREMIUM/GOURMET/ESPECIAL/ECO
CAFÉ CON LECHE (con o sin cafeína)
CAFÉ CORTADO (con o sin cafeína)
CAFÉ SÓLO (con o sin cafeína)
CAFÉ CAPUCCINO
OTROS PRODUCTOS CALIENTES
INFUSIONES
CHOCOLATE CALIENTE
BEBIDAS FRIAS
AGUA 50 CL
REFRESCO NORMAL Y LIGHT 33 CL
BATIDO CHOCOLATE DE 25 CL
SANDWICHES/BOCADILLOS
SANDWICHES BÁSICOS (tipo mixto, vegetal)
SANDWICHES ESPECIALES
SNACKS SALADOS
PATATAS FRITAS DE 30 GRS
APERITIVOS
FRUTOS SECOS
PALITOS DE PAN CON SEMILLAS
SNACKS DULCES
GALLETAS
CHOCOLATINAS DE 50 A 70 GRS
BOLLERIA GRANDE DE 80 A 100 GRS
BOLLERÍA PEQUEÑA DE 50 A 80 GRS
SNACKS SALUDABLES
FRUTA
YOGURES
FRUTOS SECOS NATURALES
ZUMOS DE 20 CL
ZUMOS NATURALES FRESCOS
GALLETAS LIGHT, CON FIBRA, INTEGRALES...
OLIVAS
TORTITAS DE MAIZ, ARROZ..... DE 25 A 35 GRS
CHICLES

4. NORMAS DE PAGO ADMITIDAS POR EL OPERADOR.

Las máquinas admitirán moneda en curso legal en España y devolverán el cambio a partir de 5 céntimos cuando el importe introducido no sea el exacto, así como devolverán las monedas introducidas cuando la máquina se averíe, se haya agotado un producto y sea ese el elegido, o se desista de su elección.

Todas las máquinas deberán estar provistas de cambio suficiente, así como de aviso automático cuando, accidentalmente, se agote el mismo, de manera que no se produzca por su carencia alteración indirecta del precio fijado para los productos. Si se observa esta deficiencia o se presentaran reclamaciones de usuarios al efecto, el operador estará obligado a reintegrar el importe abonado por el reclamante.

5. LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LAS MÁQUINAS.

La instalación de las máquinas, su mantenimiento y conservación, así como su reposición de los productos contenidos en las mismas, correrá a cargo del adjudicatario.

La explotación de las máquinas se realizará riesgo y ventura del licitador, sin que este pueda solicitar alteración del precio o indemnización por causa de pérdidas, averías o perjuicios ocasionados durante la explotación de las referidas máquinas.

El adjudicatario deberá mantener, limpiar y abastecer las máquinas de conformidad con la propuesta realizada en su solicitud de licitación (Anexo 3º Pliego de Condiciones Administrativas). Después de cada visita deberá informar a la propiedad de forma fehaciente de la realización de la visita por medio que permita tener constancia en derecho.

El adjudicatario deberá solventar la avería de cualquiera de las máquinas expendedoras de conformidad con la propuesta realizada en su solicitud de licitación (Anexo 3º Pliego de Condiciones Administrativas).

Se establece que será aspecto esencial del contrato lo que el adjudicatario haya ofertado con respecto del plazo de reposición, limpieza, mantenimiento y reparación de las máquinas.

6. TARIFAS.

Las tarifas de los productos deberán estar expuestas con carácter permanente en el lugar visible al público fácilmente consultable por este.

7. REPRESENTANTE DEL OPERADOR.

El operador debe nombrar un responsable para la gestión del contrato para que le represente y se responsabilice de sus relaciones con la Sociedad. Deberá ser capaz de tomar decisiones operativas, responder cuestiones o hacerse cargo de reclamaciones de los clientes, cuyo nombre y contacto debe ser comunicado a la sociedad.

8. INSPECCIÓN Y VIGILANCIA.

El responsable del servicio, por sí o a través de otras personas por él designadas, deberá ejercer, de una manera continua y directa, la inspección y vigilancia de los servicios contratados.

A dicho fin, el prestatario facilitará al responsable cuantos datos relacionados con el servicio éste le requiera, prestando, sin coste adicional alguno, cuanta asistencia sea necesaria o conveniente para dichas funciones, facilitando incluso, el acceso a la documentación laboral, administrativa o de otro tipo, relacionada con los servicios contratados.

La actitud evasiva u obstruccionista de esta materia se asimilará al cumplimiento de dicho deber.

En todo caso, las facultades del responsable del servicio no eximirán, en absoluto, ni a su director ni al adjudicatario de su responsabilidad directa.

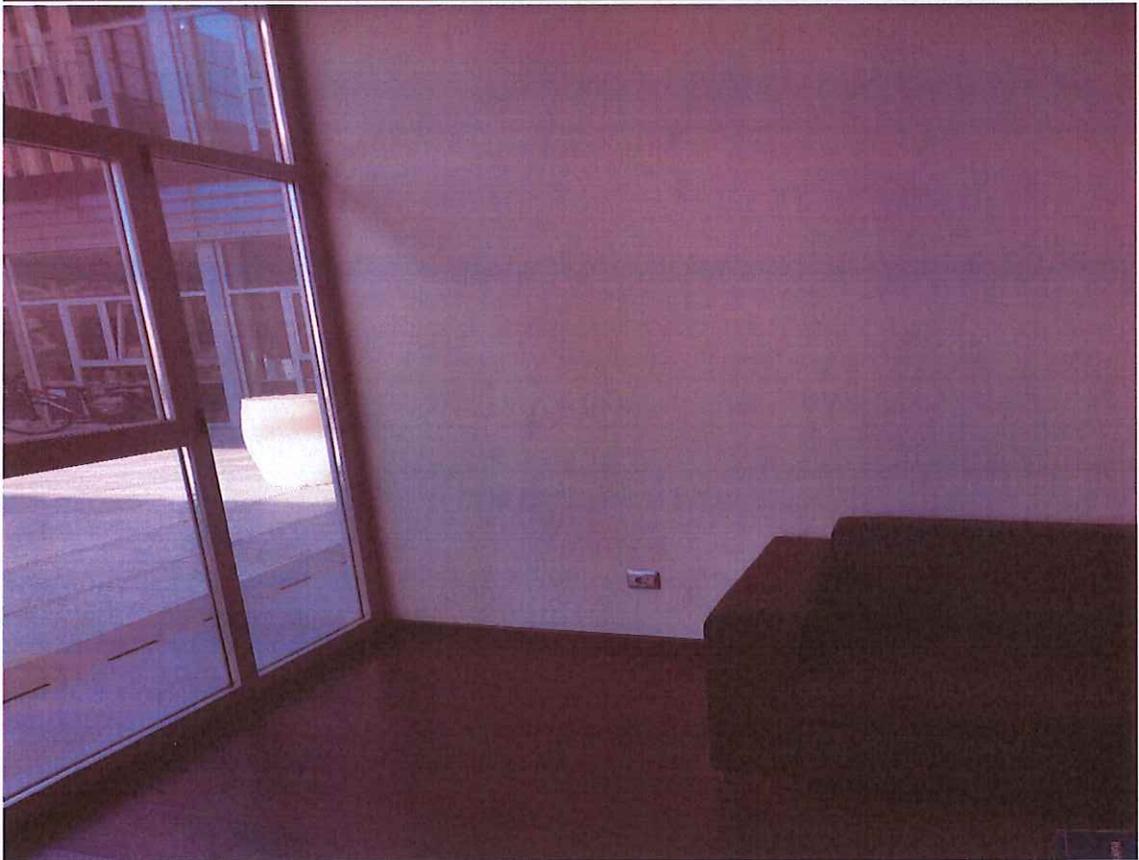
9. CONSIDERACIONES AMBIENTALES.

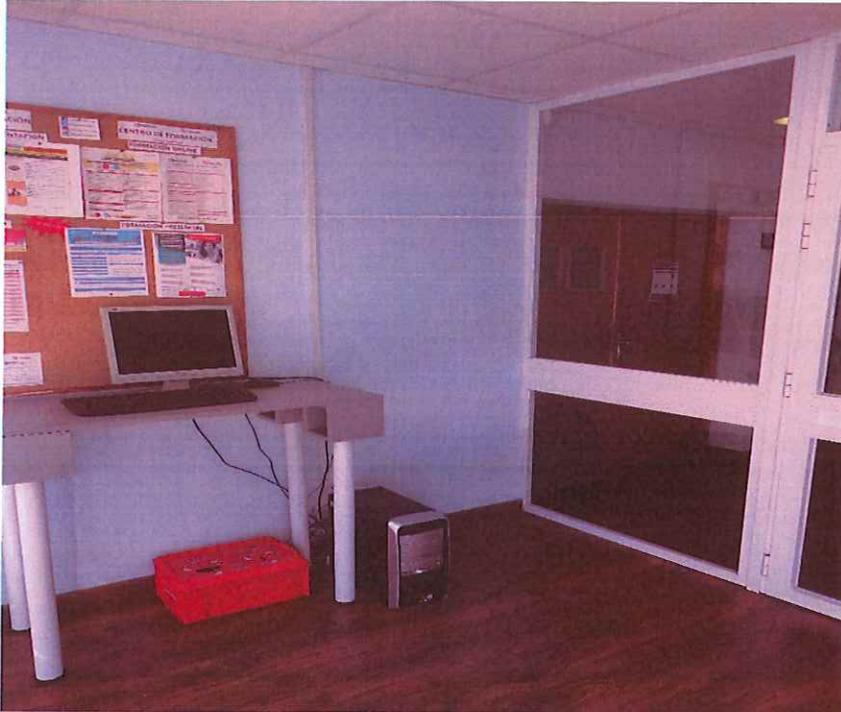
Siempre que sea posible, la empresa adjudicataria deberá utilizar productos no peligrosos, cancerígenos o que afecten a la capa de ozono o que excedan de los límites de Compuesto Orgánico Volátil (COV) y sin componentes irritantes o nocivos para la salud o en el medio ambiente.

10. SUPERFICIES OBJETO DE ACTUACIÓN.

A continuación, se incluye fotografía de la localización donde se ubicarán las máquinas.







Móstoles, a 10 de febrero de 2021.

Fdo. Doña Pilar Verdía.

Técnico de Compras

Móstoles Desarrollo Promoción Económica.