



Patronato Municipal de Deportes Palencia

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRACION POR PROCEDIMIENTO NEGOCIADO SIN PUBLICIDAD DE LA INSTALACION Y EXPLOTACION DE MAQUINAS EXPENDEDORAS EN LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS MUNICIPALES.

Expediente: 2015/20



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRACION POR PROCEDIMIENTO NEGOCIADO SIN PUBLICIDAD DE LA INSTALACION Y EXPLOTACION DE MAQUINAS EXPENDEDORAS EN LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS MUNICIPALES.

1.- OBJETO.-

El presente pliego tiene por objeto la determinación de las condiciones para la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas calientes, bebidas frías, sólidos y golosinas en las Instalaciones Deportivas Municipales.

2.- PARTICULARIDADES TECNICAS.-

2.1.- Las máquinas expendedoras se instalarán en los lugares que indique el Patronato Municipal de Deportes. No obstante el Patronato podrá en cualquier momento disponer el cambio de emplazamiento de las máquinas.

2.2.- El Patronato Municipal de Deportes no adquiere la propiedad de las citadas máquinas que seguirán perteneciendo a la empresa adjudicataria.

2.3.- El Patronato Municipal de Deportes facilitará la toma de agua para las máquinas de bebidas calientes y la toma de corriente a 220 v y 50 Hz, una para cada máquina.

2.4.- Cualquier cambio, sustitución o modificación de las máquinas o de sus productos o marcas deberá ser autorizada previamente por el Patronato Municipal de Deportes.

2.5.- El Patronato Municipal de Deportes no responderá en ningún caso por los daños, averías, robos, hurtos, incendios, etc., que se produzcan en las máquinas o en sus productos, bebidas, alimentos o dinero. En consecuencia serán siempre por cuenta de la empresa implantadora. Asimismo, la empresa implantadora responderá de los daños que produzcan sus máquinas o productos, bebidas y alimentos en las instalaciones del Patronato Municipal de Deportes.

2.6.- Las máquinas deberán encontrarse en todo momento en perfectas condiciones de funcionamiento. En caso de averías la reparación deberá efectuarla la empresa adjudicataria con carácter de urgencia.

2.7.- Todos los alimentos, productos y bebidas de las maquinas deberán ser de primera calidad y deberán cumplir todos los requisitos establecidos en las correspondientes reglamentaciones técnico-sanitarias sobre la materia, y asimismo deberán conservarse en las mejores condiciones técnico-sanitarias. A los fines anteriormente indicados el Patronato Municipal de Deportes podrá solicitar de los organismos sanitarios competentes la inspección de las máquinas, productos, bebidas y alimentos.

2.8.- La autorización para la instalación de máquinas se realizará durante un año.

Este plazo podrá prorrogarse por otro año, por acuerdo expreso de la Junta de Gobierno previa conformidad del adjudicatario, sin que la duración total del mismo, incluida sus prorrogas pueda exceder de 2 años.

No obstante el Patronato Municipal de Deportes podrá en cualquier momento y con una antelación de 4 meses ordenar la retirada de una o varias máquinas sin que esto suponga derecho de indemnización alguno a favor de la empresa implantadora.



El incumplimiento por parte de la empresa implantadora de las obligaciones establecidas en el presente Pliego, facultará al Patronato Municipal de Deportes a ordenar la retirada de las máquinas en un plazo de 5 días. Transcurrido dicho plazo sin que se haya retirado la máquina podrá retirarla a costa de la empresa adjudicataria.

2.9.- La empresa adjudicataria estará obligada a disponer en las máquinas los productos suficientes para atender la demanda y a efectuar las reposiciones con carácter urgente, sin que en ningún momento se produzca desabastecimiento, cuidando especialmente las fechas de caducidad de los sólidos.

2.10.- El precio de venta al público de los productos deberá ser autorizado previamente por el Patronato Municipal de Deportes y no podrá exceder de:

- a) 0,50 € para las bebidas calientes (café solo, cortado, con leche, té, manzanilla, chocolate, leche sola, café con chocolate, té con limón, etc.) Este precio incluirá el azúcar y los vasitos de plástico.
- b) 0,60 € botellas de agua (1/2 litro).
- c) Máquina de sólidos: según precios ofertados por los licitadores y aprobados por el Patronato Municipal de Deportes.

Estos precios regirán el primer año. Cualquier alteración del precio de los productos, bebidas o alimentos deberá ser autorizada por el Patronato Municipal de Deportes, y no superará en ningún caso el IPC del año anterior.

La no aceptación del precio por parte del Patronato Municipal de Deportes facultará a este para disponer la retirada de las máquinas en el plazo indicado en el párrafo 2.8.

2.11.- Siguiendo con el criterio de limitar el contenido de grasas, azúcares y sal, los restantes alimentos y bebidas distribuidos en las máquinas expendedoras deberán cumplir los siguientes criterios nutricionales por porción envasada:

- Un valor energético máximo de 200 kilocalorías.
- Un 35%, como máximo, de las kilocalorías procederán de la grasa. Para una porción con menos de 200 kilocalorías esto equivale a un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas.
- El 10%, como máximo, de las kilocalorías procederán de las grasas saturadas. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 2,2 gramos de grasas saturadas.
- Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
- El 30%, como máximo, de las kilocalorías procederán de los azúcares totales. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 15 gramos de azúcares.
- Un máximo de 0,5 gramos de sal (0,2 gramos de sodio)
- No contendrán edulcorantes artificiales.

Tabla en Anexo I

2.12.- Alimentos y bebidas que podrán venderse en estas máquinas expendedoras, de acuerdo con los criterios establecidos, se incluirán:

- **Aguas envasadas:** No se consideran aguas aquellas 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)** que no contengan mas de 12,3 gramos de azúcar /100ml (4,8 g lactosa + 7,5 g de azúcares añadidos) o 24,6 g de azúcar por envase de 200 ml (9,6 g de lactosa + 15 g de azúcares añadidos)
- **Quesos** con poco contenido en grasa y que no supere el limite establecido para la sal.
- **Frutas frescas, enteras o mínimamente procesadas.**
- **Zumos de fruta** y zumos de fruta a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos. No se incluyen los néctares de frutas ni las bebidas mixtas de frutas y leche por la incorporación de azúcares añadidos o edulcorantes artificiales en 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 barras 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 limite establecido. Deberán presentarse en un tamaño de envase adecuado para no exceder el valor energético máximo.
- **Sándwiches** siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, sal y azúcares

2.13.- Las máquinas deberán estar dotadas de monederos automáticos; la recaudación de su importe corresponde a la empresa adjudicataria. En caso de que el producto sea defectuoso o la máquina no suministre el producto abonado, el adjudicatario deberá devolver su importe al usuario en el plazo máximo de 48 horas.

2.14.- El Patronato Municipal de Deportes de Palencia podrá autorizar la instalación de un mayor número de máquinas, atendiendo las necesidades de los usuarios y la disponibilidad de espacios adecuados para estos fines, en cualquiera de sus instalaciones. A estos efectos las máquinas ofertadas por el adjudicatario quedan homologadas al objeto de adscribir nuevas máquinas en las instalaciones del Patronato Municipal de Deportes, sin necesidad de concurrir a un nuevo concurso.

2.15.- La máquina de sólidos dispondrá, entre otros productos, de yogures, zumos, ensaladas, sándwiches.

2.16.- La empresa adjudicataria instalará al lado de cada máquina los recipientes de plástico con tapa y bolsa de basura de color amarillo, donde los usuarios podrán depositar los botes, vasos, cucharillas, etc. El modelo y el número de recipientes deberán ser aprobados previamente por el Patronato Municipal de Deportes.

2.17.- Las máquinas deberán mantenerse continuamente en perfecto estado de limpieza y conservación. El incumplimiento de esta condición será motivo de rescisión del contrato.

2.18.- La empresa adjudicataria concretará una póliza de Responsabilidad Civil, que cubra los posibles riesgos dimanantes de su maquinaria y servicios.

2.19.- El personal que desempeñe sus funciones para el desarrollo del servicio objeto de estos pliegos estará en posesión del carnet de Manipulador de Alimentos, de conformidad con lo establecido en la Legislación Vigente.



3.- UBICACIÓN DE LAS MAQUINAS.

INSTALACION	DIRECCION	USUARIOS POTENCIALES
Frontón La Ensenada	Avda. Cataluña, s/n	10.000/año
Gimnasios La Ensenada	Avda. Cataluña, s/n	10.000/año
Pabellón Sur	Isaac Peral, s/n	20.000/mes
Pabellón Campos Góticos	Avda. Campos Góticos, s/n	20.000/mes
Oficinas P.M.D.	Pl. Mariano Timón, s/n	10.000/año
Piscina Campos Góticos	Avda. Campos Góticos, s/n	50.000/año
Piscina y Frontón Eras de Stª Marina	Avda. San Antonio, s/n	50.000/año
Pabellón Mariano Haro	Clara Campeamor, s/n	20.000/año



ANEXO I

Energía o nutriente	Contenido por porción	Contenido por 100 g*	Contenido por 100 ml*
Energía	-< 200 kilocalorias	-< 400 kilocalorias	-< 100 kilocalorias
Grasa total	-< 7,8 g	-< 15,6 g	-< 3,9 g
Grasa saturadas	-< 2,2 g	-< 4,4 g	-< 1,1 g
A G Trans	-< 0,5 g	-< 1 g	-< 0,25 g
Azúcares	-< 15 g	-< 30 g	-< 7,5 g
Sal/sodio	-< 0,5 g sal/200 mg sodio	-< 1 g sal/400mg sodio	-< 7,5 g sal/ 100 mg sodio