

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS POR EL QUE SE REGIRÁ LA CONTRATACIÓN POR PROCEDIMIENTO ABIERTO DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE BEBIDAS FRÍAS, CALIENTES Y PRODUCTOS SÓLIDOS A TRAVÉS DE MAQUINAS EXPENDEDORAS INSTALADAS EN LOS EDIFICIOS ADSCRITOS AL DEPARTAMENTO DE HACIENDA Y ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL GOBIERNO DE ARAGÓN EN ZARAGOZA, HUESCA Y TERUEL

1.- OBJETO

El objeto del presente Pliego es definir las condiciones para la prestación del servicio de suministro de bebidas frías, calientes y productos sólidos a través de máquinas expendedoras instaladas en los edificios adscritos al Departamento de Hacienda y Administración Pública del Gobierno de Aragón.

2.- LOTES

LOTE I.- C/ Paseo María Agustín, 36 Edificio Pignatelli, Zaragoza
Plaza San Pedro Nolasco 7, Zaragoza
C/ Costa 18, Zaragoza
Plaza Sitios 7, Zaragoza
C/ San Francisco 1, Oficina Delegada de Teruel
C/ San Vicente de Paúl 1, Teruel
C/ Bartolomé Esteban 58, Oficina Delegada de Alcañiz

LOTE II.- Plaza Cervantes 1, Huesca
C/ Ricardo del Arco 6, Huesca
C/ Del Parque 30, Subdirección de Salud Pública de Huesca
C/ San Jorge 65, Servicio Provincial de Sanidad, Bienestar Social y Familia, de Huesca
C/ Conde 21, Oficina Delegada de Barbastro
C/ San Quintín 11, Oficina Delegada de Fraga

3.-PUNTOS DE SUMINISTRO, EMPLEADOS Y SERVICIOS DE SUMINISTRO MÍNIMOS A PRESTAR POR EDIFICIO Y PLANTA

LOTE I

Edificio Pignatelli. Paseo María Agustín, 36 Zaragoza

Puntos de Suministro			Nº empleados Total Edificio: 1.263	Servicios de suministro a prestar		
Puerta	Planta	Ala		B/C	B/F	P/S
7	2ª	Sur		X*		
7	2ª	Norte		X*		
13	Baja	Mod. central oeste		X****	X***	X***
14	1ª	Sur		X**	X**	X**
14	2ª	Norte		X**		
22	1ª	Sur		X***	X**	X**
24	Baja	Mod.central		X****	X***	X***

		este			
28	2ª	Norte		X**	
30	2ª	Sur		X**	

Edificio S.Pedro Nolasco. Zaragoza

Puntos de Suministro	Nº empleados Total 438	Servicios de suministro a prestar		
Planta		B/C	B/F	P/S
Baja		X****	X**	X**
2ª		X***	X**	X**

Edificio Costa, 18. Zaragoza

Punto de Suministro	Nº empleados Total 142	Servicios de suministro a prestar		
Planta		B/C	B/F	P/S
Entrepanta		X**	X*	X*

Edificio Plaza de los Sitios, 7. Zaragoza

Punto de Suministro	Nº empleados Total 222	Servicios de suministro a prestar		
Planta		B/C	B/F	P/S
Baja		X**	X*	X*

Edificio S.Francisco, 1. Teruel

Puntos de Suministro	Nº empleados Total 317	Servicios de suministro a prestar		
Planta		B/C	B/F	P/S
Baja		X***	X**	X*
Planta +2		X**		
Planta -2		X*		

Edificio San Vicente de Paúl, 1. Teruel

Punto de Suministro	Nº empleados Total 142	Servicios de suministro a prestar		
Planta		B/C	B/F	P/S
		X**	X*	

Edificio C/ Bartolomé Esteban, 58. Alcañiz

Punto de Suministro	Nº empleados Total	Servicios de suministro a prestar		
Planta		B/C	B/F	P/S
Baja		X**	X**	X*

- * Servicios anuales inferiores a 1.000
- ** Servicios anuales entre 1.001 y 4.000
- *** Servicios anuales entre 4.001 y 10.000
- **** Servicios anuales superiores a 10.000

B/C Bebidas calientes

B/F Bebidas frías

P/S Productos sólidos

LOTE II
Edificio Plaza. Cervantes, 1. Huesca

Puntos de Suministro	Nº empleados Total	Servicios de suministro a prestar		
Planta		B/C	B/F	P/S
1ª		X***		
3ª	314	X***	X**	X*

Edif. Ricardo del Arco, 6. Huesca

Punto de Suministro	Nº empleados Total	Servicios de suministro a prestar		
Planta		B/C	B/F	P/S
Baja		X**	X*	X*

Edificio C/ Conde, 21. Barbastro

Puntos de Suministro	Nº empleados Total	Servicios de suministro a prestar		
Planta		B/C	B/F	P/S
Baja		X*		

Edificio C/ S. Quintín, 1-3. Fraga

Punto de Suministro	Nº empleados Total	Servicios de suministro a prestar		
Planta		B/C	B/F	P/S
4ª		X*	X*	

- * Servicios anuales inferiores a 1.000
- ** Servicios anuales entre 1.001 y 4.000
- *** Servicios anuales entre 4.001 y 10.000
- **** Servicios anuales superiores a 10.000

B/C Bebidas calientes

B/F Bebidas frías

P/S Productos sólidos

En los edificios siguientes, no se dispone de consumos, al ser nueva incorporación en este Acuerdo Marco

- **Edificio en calle Del Parque, 30. Huesca**

Punto de Suministro	Nº empleados	Servicios de suministro a prestar	
Planta	Total 35	B/C	B/F

- **Edificio en calle San Jorge, 65. Huesca**

Punto de Suministro	Nº empleados	Servicios de suministro a prestar	
Planta	Total 80	B/C	B/F

4.-CARACTERÍSTICAS GENERALES

El personal de la empresa encargada del mantenimiento de las máquinas expendedoras deberá mantener un trato y cordialidad correcta en todo momento.

La Diputación General de Aragón se reserva el derecho de modificar los servicios propuestos por la empresa adjudicataria, (aumentar o disminuir), así como el lugar de prestación de los mismos dentro de los edificios propuestos.

La Diputación General de Aragón señalará el lugar concreto de ubicación de las máquinas expendedoras, que se colocarán siempre en zonas que sean perfectamente accesibles para personas con movilidad reducida. Se evitará, por tanto, ubicarlas en zonas donde se haya de salvar alguna barrera arquitectónica, como escalera o pavimento en mal estado.

Durante la vigencia del contrato podrá, con las mismas condiciones establecidas con la empresa adjudicataria, ampliar las prestaciones a otros edificios adscritos al Departamento de Presidencia diferentes a los señalados en el presente Pliego.

La empresa conservará la propiedad de las máquinas siendo de su cuenta y cargo la instalación, reparación y conservación de las mismas, así como el suministro de los productos necesarios para su funcionamiento, y de cuenta y cargo de la Diputación

General de Aragón, el consumo de electricidad, que destinará y pondrá a disposición del adjudicatario, los espacios físicos necesarios para las instalaciones de las máquinas así como los puntos de suministro eléctrico.

La instalación de las máquinas se realizará en un plazo no superior a quince días desde la firma del contrato.

Una vez finalizado el contrato la empresa adjudicataria retirará las máquinas en el plazo de tiempo que establezca la Diputación General de Aragón. Los gastos que ocasionen la retirada de las mismas así como el saneamiento de los posibles desperfectos que se hubieran ocasionado, serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

5.- CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

Las máquinas expendedoras serán totalmente automáticas y autónomas sin necesidad de toma de agua externa. Para la preparación de los servicios, se empleará agua tratada mediante ósmosis inversa o agua mineral.

Obligatoriamente las máquinas permitirán dos sistemas de pago a elegir por el usuario, consistiendo en pago en efectivo mediante monedas y llave recargable en cualquier momento en las propias máquinas.

Cuando se efectúe el pago en efectivo las máquinas deberán admitir toda clase de moneda fraccionaria en euros, al menos, a partir de 5 céntimos de euro, facilitando la devolución de cambio.

A los efectos de reclamaciones y averías, deberá aportarse número de teléfono y persona de contacto. En las máquinas aparecerá de forma clara y visible dicho número de teléfono.

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

Las máquinas deben cumplir con la normativa europea vigente. Se aportarán los respectivos certificados de homologación y conformidad CE así como la norma ISO 14.001 de gestión medioambiental, o equivalente.

La empresa en su oferta deberá indicar tipo de máquina/s expendedora/s que pondrá en cada punto de suministro indicado en el Punto 3 del presente Pliego, servicio de suministro a prestar, marca, dimensiones, peso, consumo energético, cualquier otra característica que se estime oportuno y folleto técnico de las características de la máquina.

Si la instalación de las máquinas requiere cualquier tipo de obra o modificación de las instalaciones existentes, estas correrán a cargo de la empresa previa aceptación de la Diputación General de Aragón, quien a través de la persona que designe podrá supervisar e inspeccionar la obra. Una vez finalizado el contrato las obras e instalaciones que hubiera realizado la empresa adjudicataria pasarán a ser propiedad de la Administración contratante.

La empresa adjudicataria está obligada a mantener las calidades y precios ofertados. Los productos de las máquinas serán todos de primeras marcas, con las

homologaciones y registros sanitarios que legal o reglamentariamente estén establecidos o se establezcan en un futuro.

La propuesta de incorporación de nuevas máquinas deberá recibir el visto bueno de la Diputación General de Aragón.

6.- REQUISITOS DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE COMIDAS PREPARADAS

Todas las máquinas estarán garantizadas por una empresa responsable que cumpla los requisitos establecidos en el Decreto 131/2006 de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas.

Aquellas máquinas que carezcan de dicha garantía o de las cuales no conste, o no sea posible localizar o notificar a la empresa responsable, o no identificadas, podrán ser precintadas y su contenido decomisado, como medida preventiva de la seguridad y salud de los consumidores.

Se instalarán en lugares alejados de cualquier foco de contaminación en los que el acceso sea público o en los que se garantice en todo momento el libre acceso del personal de Inspección sanitaria.

Su diseño e instalaciones permitirán la correcta limpieza e higiene, así como, en su caso, desinfección, sin que afecte a la seguridad de los alimentos ni de las personas.

Estarán debidamente identificadas para lo que, en el lado principal de la máquina en el que se exponen y venden los alimentos, a la altura en la que se encuentren las indicaciones para la compra o servicio de las comidas preparadas, tendrán adherida de modo visible una etiqueta tamaño DIN A6 cumplimentada con el contenido según el modelo del Anexo III del Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas aprobado por Decreto 131/2006 de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, emitida por la Unidad responsable de Higiene Alimentaria de la provincia en la que se encuentre cada máquina expendedora.

Dispondrán de sistemas eficaces de mantenimiento de temperaturas reguladas, así como de dispositivos de medición visibles desde el exterior.

Las materias primas y comidas preparadas que se expendan serán únicamente alimentos envasados.

7.- LIMPIEZA, MANTENIMIENTO, CONSERVACIÓN E HIGIENE DE LAS MÁQUINAS

La limpieza e higiene de las máquinas y su entorno y de los accesorios será responsabilidad de la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria deberá mantener en todo momento el estado de limpieza y conservación de toda la maquinaria de su propiedad. Presentará un plan de limpieza con un calendario de la misma, tanto del interior como del exterior de las máquinas.

La empresa adjudicataria deberá cumplir la normativa higiénico-sanitaria vigente.

La empresa adjudicataria estará obligada a la realización de un mantenimiento preventivo y correctivo. Deberá tener en todo momento las máquinas en perfectas

condiciones de utilización y dispondrá del personal necesario para la asistencia técnica y buen funcionamiento del servicio, reparando en el plazo máximo de 12 horas cualquier eventual avería que pudiera producirse en las mismas y sustituyéndolas si no fuese posible su reparación en un plazo inferior a tres días.

La Diputación General de Aragón facilitará la libre entrada y circulación en horario de 8 a 18 horas por los locales donde se instalen las máquinas a los empleados de la empresa encargados del aprovisionamiento y mantenimiento de las mismas, respetando éstos en todo caso las normas de seguridad y organización que tiene establecida la Diputación General de Aragón.

8.- CARACTERÍSTICAS DE LOS VEHÍCULOS AL SERVICIO DEL MANTENIMIENTO

Los vehículos que ponga la empresa adjudicataria al servicio del mantenimiento y reposición de las máquinas expendedoras deben disponer de un grupo de frío para transportar los productos a temperatura controlada manteniendo en todo momento la cadena de frío.

9.- PRODUCTOS MÍNIMOS A SUMINISTRAR POR SERVICIO DE SUMINISTRO

Los productos mínimos a suministrar por cada servicio de suministro serán los siguientes:

B/C: Bebidas calientes

- Cafés: con leche, cortado, solo.
- Descafeinados: con leche, cortado, solo.
- Leche.
- Capuchino
- Chocolate.
- Té

B/F: Bebidas frías

- Refrescos: cola, naranja, limón.
- Agua.
- Zumos: naranja, piña.
- Batido de chocolate

A/F: Agua fría- 1,5 lts.

P/S: Productos sólidos

- 3 tipos de sandwiches al mismo precio
- 2 tipos de bollería grande al mismo precio
- 2 tipos de bollería pequeña al mismo precio
- 2 tipos de chocolatinas
- 2 tipos de patatas fritas
- 2 tipos de frutos secos

10.- CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR

Los productos serán de primera calidad debiendo especificar en la oferta las marcas, dosificaciones y presentación de los productos ofertados.

La propuesta de incorporación o modificación de nuevos productos deberán recibir el visto bueno de la Diputación General de Aragón, el precio será el mismo que los ofertados en su propuesta económica para otros similares y del mismo tipo.

Los productos alimenticios ofrecidos en las máquinas expendedoras de alimentos sólidos se renovarán con la frecuencia necesaria teniendo en cuenta la fecha de caducidad o fecha de consumo preferente.

Todos los alimentos deben proceder de establecimientos autorizados inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos que, en función de la naturaleza y manipulación de los alimentos, dispondrán de sistemas que garanticen su mantenimiento a temperatura regulada.

La Diputación General de Aragón se reserva el derecho de efectuar en cualquier momento todas las comprobaciones de las calidades de las materias primas y las manipulaciones con la finalidad de comprobar la normativa vigente, y levantará, si fuera el caso, acta de no conformidad, que podrá ocasionar la resolución del contrato.

La empresa adjudicataria presentará anualmente un informe sobre el número de servicios prestados por cada máquina en cada una de las provincias de Zaragoza, Huesca y Teruel, desglosados por productos según el **"modelo informe anual"** anexo a este pliego.

11.- CANON DE EXPLOTACIÓN

Se establece un canon de explotación de 100 euros IVA excluido por máquina instalada y año. El canon a satisfacer por la empresa adjudicataria, se efectuará en un pago anual en la cuenta de la Diputación General de Aragón en el primer mes de vigencia del contrato. Las siguientes anualidades se harán efectivas en el mismo mes de cada año.

Si durante la vigencia del contrato se autorizase por parte de la Diputación General de Aragón la incorporación de nuevas máquinas expendedoras o disminución de las mismas, bien por necesidades en los edificios actuales o por la ampliación o disminución de otros edificios del Departamento de Hacienda y Administración Pública, el canon a aplicar será el vigente en ese momento.

12.- PROPUESTA ECONÓMICA

La propuesta económica se formulará en el modelo previsto para ello en papel y además en soporte informático (formato Excel) y deberá contener:

- Precios con llave recargable
- Precios con pago en efectivo mediante monedas

El precio unidad IVA incluido de los artículos de consumo debe de ser múltiplo de 5 céntimos. Para el cálculo del precio unidad IVA excluido debe dividirse el precio unidad IVA incluido por 1,10 y redondear a 2 decimales. El importe IVA se calculará hallando la diferencia entre los dos precios. El redondeo a 2 decimales se efectuará de la siguiente forma:

- Cuando la tercera cifra decimal sea 5 o superior a 5, se añadirá una unidad a la segunda cifra decimal.
- Cuando la tercera cifra decimal sea inferior a 5, no se modificará la segunda cifra decimal.

El adjudicatario estará obligado, salvo fuerza mayor, a mantener los productos que haya ofertado, durante la vigencia del contrato.

13.- OBLIGACIONES GENERALES

Será obligación de la empresa indemnizar los daños y perjuicios que causen a terceros como consecuencia del funcionamiento de las máquinas expendedoras de servicios.

La empresa será responsable de la calidad de los productos expedidos por las máquinas así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceros por las omisiones o métodos inadecuados.

La empresa deberá tener suscrito un **seguro de Responsabilidad Civil por importe mínimo de 150.000,00 euros**, que cubra los riesgos derivados del servicio, **cuya copia debe presentarse antes de la adjudicación definitiva**, en su caso.

Los empleados en contacto con alimentos deben estar en posesión de certificado de formación en manipulación de alimentos. Es responsabilidad de estas empresas el formar a sus empleados en higiene alimentaria en centros habilitados al efecto. (R.D. 109/2010 de 5 de febrero).

14.- INCUMPLIMIENTOS Y PENALIZACIONES

Serán causa de resolución del contrato la realización reiterada de las siguientes prácticas

- No realizar el servicio de reposición ofertada
- Poner a la venta productos no autorizados previamente
- Retirar productos de los aprobados por la Diputación General de Aragón
- Poner a la venta productos a precios superiores a los autorizados
- Falta de limpieza de las máquinas
- Venta de productos con la fecha de caducidad o de consumo preferente sobrepasada
- Manipulación o trucaje de los contadores.

15.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

15.1.- La empresa deberá satisfacer todo lo previsto por la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales y demás normativa que le sea de aplicación en lo relativo al plan de prevención y específicamente a los principios de la acción preventiva (art. 15 de la Ley 31/1995), información a los trabajadores (art. 18 de la Ley 31/95), formación de los trabajadores (art. 19 de la Ley 31/1995), equipos de trabajo, productos y medios de protección (art. 17 y 41 de la Ley 31/1995), vigilancia de la salud (art. 22 de la Ley 31/1995) y coordinación de actividades empresariales (art. 24 de la Ley 31/1995).

A este fin, las ofertas presentadas deberán acompañar *como requisito imprescindible* para su evaluación y validación una declaración jurada de acuerdo con el siguiente modelo:

DECLARACIÓN JURADA

D/Dña. _____ con domicilio en _____
calle _____ y provisto del NIF _____
como representante y/o administrador de la empresa _____ con
domicilio social en _____ y CIF _____

DECLARO:

1. Que la empresa _____ ha incorporado los actuales criterios de prevención de riesgos laborales activamente a sus tareas, disponiendo de un Plan de Prevención acorde a lo dispuesto en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y sus disposiciones de desarrollo.
2. Que la empresa _____ informará a los trabajadores que lleven a cabo las actividades en o para el Gobierno de Aragón acerca de los riesgos para la seguridad y la salud a los que estarán expuestos durante el desempeño de sus funciones y las medidas de protección y prevención aplicables a dichos riesgos.
3. Que la empresa _____ formará a los trabajadores que llevarán a cabo las actividades en o para el Gobierno de Aragón en los aspectos de seguridad y salud relacionados con las tareas que vayan a llevar a cabo.
4. Que la empresa _____ facilitará a los trabajadores que llevarán a cabo las actividades en o para el Gobierno de Aragón los equipos de trabajo, productos y equipos de protección apropiados y necesarios para las tareas que vayan a llevar a cabo, y que éstos se ajustan a los criterios legales establecidos y en vigor.
5. Que la empresa _____ cumple con los requisitos establecidos en el Reglamento de los Servicios de Prevención en cuanto a la organización de los recursos necesarios para llevar a cabo la actividad preventiva.
6. Que la empresa _____ ha llevado a cabo un control de la vigilancia de la salud de los trabajadores que llevarán a cabo las actividades en o para el Gobierno de Aragón.
7. Que la empresa _____ realiza el estudio, información y control de la siniestralidad de sus trabajadores.
8. Que la empresa _____ se compromete en caso de adjudicación, al estricto cumplimiento de las medidas de coordinación previstas en el artículo 24 de la Ley 31/1995, prevención de Riesgos Laborales y RD 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 en materia de coordinación de actividades empresariales.
9. Que la empresa _____, tras la firma del contrato y previo al inicio de los trabajos o servicios contratados, presentará ante la unidad beneficiaria del contrato la documentación a entregar ante la Unidad beneficiaria de la prestación del servicio contratado prevista en el punto 6.2.

En _____, a _____ de _____ de 201__

Fdo: _____ NIF _____

15.2.- La empresa adjudicataria proveerá a las personas que designe para la realización del trabajo o servicio objeto del contrato de cuantos equipos de trabajo, productos y equipos de protección sean necesarios para desarrollar los trabajos contratados.

Asimismo, los productos utilizados deberán adecuarse a la normativa vigente en la materia, debiendo presentar la/s empresa/s adjudicataria/s las correspondientes fichas de seguridad.

Los trabajadores que utilicen equipos de trabajo, productos y equipos de protección que específicamente requieran formación para manipularlos deberán contar con documentación acreditativa de haber efectuado los cursos correspondientes.

Tras la firma del contrato y previo al inicio de los trabajos o servicios contratados la empresa deberá presentar ante la unidad beneficiaria del contrato la siguiente documentación.

(Documentación a entregar ante la Unidad beneficiaria de la prestación del servicio contratado)

Documentación que se solicita a _____ en calidad de empresa concurrente y previa al inicio de su colaboración:

1. Persona de contacto
2. Modalidad/es organizativa/s de los recursos para las actividades preventivas
3. Descripción de los trabajos / tareas a desarrollar en el centro
4. Listado de trabajadores en el centro (este listado deberá actualizarse con la suficiente antelación cuando se sustituyan trabajadores)
5. Relación de trabajos que implican riesgos especiales para la seguridad y la salud de los trabajadores (Anexo II Real Decreto 1627/1997) o declaración de No Existencia de los mismos.
6. Actividades o situaciones incompatibles con la actividad de la empresa adjudicataria del contrato.
7. Identificación de los riesgos específicos de las actividades a desarrollar por su empresa en las instalaciones del Gobierno de Aragón y medidas preventivas a aplicar.
8. Información sobre los riesgos específicos de las actividades que desarrollen en el centro de trabajo que puedan afectar a los trabajadores de las empresas concurrentes en el centro, en particular sobre aquellos que puedan verse agravados o modificados por circunstancias derivadas de la concurrencia de actividades.
9. Identificación de operaciones / trabajos que precisen la presencia de recursos preventivos y su designación.
10. Listado y fichas de Seguridad de sustancia o productos químicos a utilizar en nuestras instalaciones.
11. Listado de los equipos de trabajo que utilicen en nuestras instalaciones, Marcado CE/Declaración conformidad ó certificado de adecuación al R.D. 1215/97
12. Documentos que acrediten la formación e información a sus trabajadores y su adecuación a la función a desarrollar.
13. Registros de entrega de Equipos de Protección Individual
14. Información de las posibles subcontratas realizadas y declaración de aplicación del art 24 de la Ley 31/95

15. Justificación de práctica de los controles del estado de salud de los trabajadores previstos en el artículo 22 de la Ley 31/95 y conclusiones obtenidas de los mismos en los términos recogidos en el último párrafo del apartado 4 del citado artículo de los trabajadores que vayan a realizar tareas en nuestro centro de trabajo

16. TC1/TC2

Se comunicará de inmediato toda situación de emergencia susceptible de afectar a la salud o a la seguridad de los trabajadores, y los accidentes que se produzcan como consecuencia de los riesgos de las actividades concurrentes.

En el supuesto de subcontratar la actividad con otra empresa, se pondrá en conocimiento de la Administración contratante, debiendo informar y exigir la misma documentación indicada.

16.- OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA REFERENTES A LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE COMIDAS PREPARADAS

De acuerdo con el Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón por el que se aprueba el Reglamento sobre Condiciones Sanitarias en los Establecimientos y Actividades de comidas preparadas, con carácter general, los titulares de la actividad desarrollada vendrán obligados a:

- Obtener la autorización sanitaria de las instalaciones y actividades.
- El cumplimiento tanto de los aspectos referidos a las infraestructuras y condiciones de los establecimientos, como de todos los referidos a las actividades que se realicen en las mismas, incluyendo entre otros la formación del personal manipulador de alimentos, así como facilitar en todo momento las inspecciones sanitarias al establecimiento y la documentación requerida por el personal de inspección.
- Implantar sistemas de autocontrol.
- La máquina expendedora de comidas preparadas, su mantenimiento, su correcta identificación, su abastecimiento y las condiciones de conservación de los alimentos corresponden a la empresa responsable titular de la misma, según lo establecido en el Título IV del citado Decreto.
- Igualmente estarán obligados a la adecuada ubicación de las máquinas, facilitar la información necesaria para el control sanitario y garantizar la inspección sanitaria de las máquinas existentes en sus locales.
- Declarar y mantener actualizada la ubicación de todas las máquinas expendedoras de las que sean responsables.
- Garantizará la correcta conservación de los alimentos que se expendan en las máquinas de las que sean responsables, y las temperaturas de mantenimiento de los mismos, renovándose con la frecuencia necesaria teniendo en cuenta las fechas de caducidad o consumo preferente.
- Garantizará la limpieza e higiene de las máquinas de las que sean responsables.

- Las empresas responsables de máquinas expendedoras de comidas preparadas, deberán estar inscritas en la **"Lista de Empresas Responsables Autorizadas para Instalar Máquinas Expendedoras de Comidas Preparadas en Aragón"**. La copia del certificado de Inscripción en la "Lista de Empresas Responsables Autorizadas para Instalar Máquinas Expendedoras de Comidas Preparadas en Aragón" **deberá presentarse antes de la adjudicación definitiva del contrato.**

17.- VIGENCIA DEL CONTRATO

La vigencia del contrato será de dos años a partir de la formalización del contrato prorrogable por otros dos años.

18.- CONDICIONES SOCIALES "COMERCIO JUSTO"

La empresa tendrá que certificar documentalmente que todo el café suministrado en los servicios que ponga a la venta deberá ser de "Comercio Justo". Estará obligada a publicitar visualmente sobre las máquinas expendedoras, la procedencia del café, haciendo constar la etiqueta de "Comercio Justo".

Los productos de Comercio Justo deben estar producidos y comercializados en consonancia con la descripción establecida por el Parlamento Europeo en el artículo 2 de la Resolución sobre Comercio Justo y Desarrollo 2005/2245 (INI).

Se considerará que los productos que hayan sido importados y distribuidos por Organizaciones de Comercio Justo acreditadas por la marca WFTO (otorgada por la Asociación Internacional de Comercio Justo) o por la Coordinadora Estatal de Comercio Justo o que porten el sello de Fair Trade-Comercio Justo, cumplen dichos criterios.

Otros operadores económicos deberán demostrar la equivalencia con los estándares señalados en la resolución mencionada, por cualquier medio de prueba adecuado.

19.- CONDICIONES MEDIOAMBIENTALES

El servicio se prestará teniendo en cuenta la minimización del impacto ambiental derivado de los envoltorios, envases y residuos de envases. Este deberá ser de acuerdo con la Ley de Envases y Residuos de Envases 11/1997 de 24 de abril.

Los envases y envoltorios deberán ser reciclables, eliminando los innecesarios con el fin de reducir en lo posible su número.

El adjudicatario deberá retirar por sus propios medios todos los residuos de embalaje que produzca en la reposición de los productos.

La empresa ha de asegurarse de que todos los productos que expende tienen que estar envasados y han de ir con el logo de punto verde en sus etiquetas.

20.- NÚMERO DE SERVICIOS DE SUMINISTROS A REALIZAR

El número estimado de servicios anuales a realizar es, según los Lotes, el siguiente:

LOTE I:

Bebidas calientes:	83.848
Bebidas frías:	23.495
Productos sólidos:	17.193

LOTE II:

Bebidas calientes:	14.819
Bebidas frías:	1.623
Productos sólidos:	807

Zaragoza, a 10 de septiembre de 2.015

EL DIRECTOR GENERAL DE CONTRATACIÓN,
PATRIMONIO Y ORGANIZACIÓN



Miguel Ángel Bernal Blay

SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA DEL DEPARTAMENTO DE HACIENDA Y
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA.

CONTROL DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

INFORME DE SUMINISTROS EFECTUADOS EN LOS PUNTOS DE LA PROVINCIA DE HUESCA

PERIODO:/...../..... A/...../.....

PRODUCTOS MÍNIMOS	Puntos de suministro en Huesca							TOTAL HUESCA
	Plaza Cervantes, 1 pl	Plaza Cervantes, 1 pl	Ricardo del Arco, 6 pl baja	Calle del Parque, 30	San Jorge, 65	Conde, 21. Barbastro	S. Quintán, 1-3. Fraga	
CAFÉ CON LECHE DE 15 CL.								
CAFÉ CORTADO DE 10 CL.								
CAFÉ SOLO DE 10 CL.								
CAFÉ DESCAFEINADO CON LECHE 15 CL.								
CAFÉ DESCAFEINADO CORTADO 10 CL.								
CAFÉ DESCAFEINADO SOLO 10 CL.								
LECHE DE 15 CL.								
CAPUCHINO DE 15 CL.								
CHOCOLATE DE 15 CL.								
TÉ DE 15 CL.								
REFRESCO COLA DE 33 CL.								
REFRESCO NARANJA DE 33 CL.								
REFRESCO LIMÓN DE 33 CL.								
AGUA DE 50 CL.								
ZUMO NARANJA DE 20 CL.								
ZUMO PIÑA DE 20 CL.								
BATIDO DE CHOCOLATE DE 25 CL.								
AGUA DE 1,5 LTS.								
SANDWICH DE 100 A 120 GRS.								
BOLLERÍA GRANDE DE 80 A 100 GRS.								
BOLLERÍA PEQUEÑA DE 50 A 80 GRS.								
CHOCOLATINA DE 50 A 70 GRS.								
PATATAS FRITAS DE 30 GRS.								
FRUTOS SECOS								

INFORME DE SUMINISTROS EFECTUADOS EN LOS PUNTOS DE LA PROVINCIA DE HUESCA

PERIODO: 1/1/2011 A 31/12/2011

Página 2 de 2

CONTROL DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

INFORME DE SUMINISTROS EFECTUADOS EN LOS PUNTOS DE LA PROVINCIA DE TERUEL

PERIODO:/...../..... A/...../.....

PRODUCTOS MÍNIMOS	Puntos de suministro en Teruel				TOTAL TERUEL
	San Francisco, 1 pl +2	San Francisco, 1 pl -2	San Vicente de Paul, 1	Barlojorné Esteban, 58 Alcañiz	
CAFÉ CON LECHE DE 15 CL.					
CAFÉ CORTADO DE 10 CL.					
CAFÉ SOLO DE 10 CL.					
CAFÉ DESCAFEINADO CON LECHE 15 CL.					
CAFÉ DESCAFEINADO CORTADO 10 CL.					
CAFÉ DESCAFEINADO SOLO 10 CL.					
LECHE DE 15 CL.					
CAPUCHINO DE 15 CL.					
CHOCOLATE DE 15 CL.					
TÉ DE 15 CL.					
REFresco COLA DE 33 CL.					
REFresco NARANJA DE 33 CL.					
REFresco LIMÓN DE 33 CL.					
AGUA DE 50 CL.					
ZUMO NARANJA DE 20 CL.					
ZUMO PIÑA DE 20 CL.					
BATIDO DE CHOCOLATE DE 25 CL.					
AGUA DE 1,5 LTS.					
SANDWICH DE 100 A 120 GRS.					
BOLLERÍA GRANDE DE 80 A 100 GRS.					
BOLLERÍA PEQUEÑA DE 50 A 80 GRS.					
CHOCOLATINA DE 50 A 70 GRS.					
PATATAS FRITAS DE 30 GRS.					
FRUTOS SECOS					

INFORME DE SUMINISTROS EFECTUADOS EN LOS PUNTOS DE LA PROVINCIA DE TERUEL

1. 凡在本行开立存款账户的客户，均可向本行申请开立支票。

[illegible]

CONTROL DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

INFORME DE SUMINISTROS EFECTUADOS EN LOS PUNTOS DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA

PERIODO:/...../..... A/...../.....

PRODUCTOS MÍNIMOS		Puntos de suministro en Zaragoza												TOTAL
	Pignatelli p7, p12, sur	Pignatelli p7, p12, norte	Pignatelli p13, pl baja	Pignatelli p14, p11, sur	Pignatelli p14, p12, norte	Pignatelli p22, p11, sur	Pignatelli p24, pl baja	Pignatelli p28, p12, norte	Pignatelli p30, p12, sur	S. Pedro Nolasco pl baja	S. Pedro Nolasco pl 2	Costa, 18 entrepl.	Pza. Stitos pl. baja	ZARAGOZA
CAFÉ CON LECHE DE 15 CL.														
CAFÉ CORTADO DE 10 CL.														
CAFÉ SOLO DE 10 CL.														
CAFÉ DESCAFEINADO CON LECHE 15 CL.														
CAFÉ DESCAFEINADO CORTADO 10 CL.														
CAFÉ DESCAFEINADO SOLO 10 CL.														
LECHE DE 15 CL.														
CAPUCHINO DE 15 CL.														
CHOCOLATE DE 15 CL.														
TÉ DE 15 CL.														
REFRESCO COLA DE 33 CL.														
REFRESCO NARANJA DE 33 CL.														
REFRESCO LIMÓN DE 33 CL.														
AGUA DE 50 CL.														
ZUMO NARANJA DE 20 CL.														
ZUMO PIÑA DE 20 CL.														
BATIDO DE CHOCOLATE DE 25 CL.														
AGUA DE 1,5 LTS.														
SANDWICH DE 100 A 120 GRS.														
BOILERÍA GRANDE DE 80 A 100 GRS.														
BOILERÍA PEQUEÑA DE 50 A 80 GRS.														
CHOCOLATINA DE 50 A 70 GRS.														
PATATAS FRITAS DE 30 GRS.														
FRUTOS SECOS														

INFORME DE SUMINISTROS EFECTUADOS EN LOS PUNTOS DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA

PERIODO: A

Página 2 de 2