

# PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN, EXPLOTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS SALUDABLES, EN DIVERSAS DEPENDENCIAS DEL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA.

Expte nº: 761042/17

## 1.- OBJETO.

1.1.- El objeto de este pliego es definir las condiciones técnicas y requisitos mínimos para LA INSTALACIÓN, EXPLOTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS SALUDABLES, EN DIVERSAS DEPENDENCIAS DEL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA.

### 1.2.- Consideraciones:

De acuerdo con los criterios marcados por el Parlamento Europeo de 25 de septiembre de 2008 "*Estrategia europea sobre problemas de salud relacionados con la alimentación, el sobrepeso y la obesidad*" en concreto pide a los estados miembros que "*dejen de vender en los centros educativos, alimentos y bebidas con alto contenido en grasas, sal o azúcar y con pobre valor nutricional*".

El Ministerio de Sanidad y Consumo ha elaborado la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS), que tiene como finalidad "*fomentar la alimentación saludable para invertir la tendencia ascendente de la prevalencia de la obesidad y, con ello, reducir sustancialmente la morbilidad y mortalidad atribuible a las enfermedades crónicas*".

Siendo una prioridad en la salud pública "Prevenir la obesidad". El Ministerio de Sanidad aporta como dato que en la población adulta española (25-60 años) el índice de obesidad es del 14,5% mientras que el sobrepeso asciende al 38,5%, haciendo especial referencia a la incidencia de los productos de bollería (ricos en grasas) y las bebidas carbonatadas.

Entendiendo que el Ayuntamiento de Zaragoza debe realizar una labor de concienciación, y siendo conscientes que tal y como nos dicen los especialistas, lo importante es una alimentación equilibrada; por ello se pretende, poder disponer de alimentos con menor cantidad de grasas, azúcares y sales, para equilibrar dicha proporción.

Se ha tomando como referencia para la consideración de productos saludables el "*Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos*", aprobado el 21 de julio de 2010 por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud.

## 2.- NÚMERO DE MÁQUINAS A INSTALAR:

2.1.- En el Anexo I se enumeran las dependencias donde se colocarán las máquinas, así como el número y tipo de ellas. No obstante se podrán incrementar o reducir, tanto el número de máquinas como las dependencias, de acuerdo con las necesidades municipales.

### **3.- REQUISITOS DE LAS MÁQUINAS**

#### **3.1.- Tipos de máquinas según los productos:**

##### **3.1.1.- Máquinas frías:**

- Estarán dotadas de sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable.

##### **3.1.2.- Máquinas calientes:**

- El café será en grano y molido en el momento.

##### **3.1.3.- Máquinas de alimentos sólidos o mixtas:**

- Estarán dotadas de sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable.
- Equipadas con fotocélula para verificar la correcta administración del producto.

### **4.- TIPOS DE CENTROS SEGÚN CONSUMO**

4.1.- Dependiendo del consumo medio de las máquinas ubicadas en el centro (total de usos en el centro dividido entre el número de máquinas), se clasifican de la siguiente forma:

4.1.1.- Elevado: centro con más de 5.000 servicios al año por máquina, de promedio.

4.1.2.- Medio: centro con consumo entre 1.000 y 5.000 servicios al año por máquina, de promedio

4.1.3.- Bajo: centro con menos de 1.000 servicios al año por máquina, de promedio.

4.2.- Se facilitan en el anexo los datos de los usos realizados por cada una de las máquinas, durante el año 2016, a título meramente orientativo.

### **5.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MÁQUINAS**

#### **5.1.- Características Técnicas Generales**

- Las máquinas ofertadas cumplirán con la legislación vigente.
- Los productos a expender deberán estar correctamente envasados y protegidos. En el envase del producto deberán figurar como mínimo los siguientes datos: ingredientes, información nutricional por unidad, fabricante, registro de sanidad y fecha de caducidad. Los productos expendidos habrán de cumplir la normativa técnica sanitaria aplicable. En tal sentido, la Administración podrá exigir en cualquier momento la demostración del cumplimiento de la citada normativa.
- Deberá figurar en la máquina, y en lugar visible, los siguientes datos:
  - Homologación administrativa de las máquinas empleadas.
  - Identificación del responsable y su teléfono gratuito para supuestos de avería o reclamaciones. Las quejas y reclamaciones se resolverán en un plazo de 5 días.
  - Descripción de las condiciones de funcionamiento y de los productos o servicios.
- Las rotulaciones de todas las máquinas, así como las indicaciones que sean de interés para el usuario de las mismas, irán en Castellano, deberán ser claras y estar ubicadas en zonas perfectamente visibles de las mismas.
- Las máquinas deberán incorporar un sistema de devolución del dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente.
- El personal que desempeñe sus funciones para el desarrollo del servicio objeto de estos pliegos y manipule los productos de las máquinas estará en posesión del carné de manipulador necesario.

#### **5.2.- Máquinas:**

- Las máquinas situadas en centros de elevado y medio consumo dispondrán de dispositivo para pago mediante tarjeta. Dicha tarjeta se proporcionará en un mínimo de 6 máquinas (Seminario,

Casa consistorial, etc). El precio máximo de la tarjeta será de 50 céntimos durante los tres primeros meses del contrato. Los precios abonados con tarjetas tendrán una reducción de 5 céntimos por servicio.

- Dispondrán de display. El precio aparecerá en el display al seleccionar el producto deseado.
- 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.
- Se contará con dispositivos precisos para el mantenimiento y vigilancia de las condiciones adecuadas de la temperatura de los productos alimenticios.
- Los productos ofertados deberán cumplir con las reglamentaciones técnico-sanitarias pertinentes.
- Los productos a utilizar deberán proceder de industrias autorizadas a cada tipo de actividad.
- Las bebidas que se expendan en las máquinas no deberán contener alcohol.
- Las máquinas tendrán consumos energéticos bajos.
- En las máquinas de bebidas frías los gases refrigerantes no contengan HCFCs o HFCs.
- Las responsabilidades que se deriven del mal funcionamiento de las máquinas expendedoras serán del adjudicatario, pudiendo el Ayuntamiento reclamar al mismo las cantidades satisfechas a los usuarios de dichas máquinas por los defectos de funcionamiento.
- Serán de cuenta del adjudicatario todos los gastos derivados del suministro de productos y del correcto funcionamiento de las máquinas instaladas.
- Junto a cada máquina se colocará una hoja de "alimentación saludable" aprobada por el Ayuntamiento en la que se indicarán consejos y alimentos de la máquina que cumplen con dichos criterios.

## **6.- INSTALACIÓN DE LAS MÁQUINAS:**

- 6.1.- La ubicación exacta de las máquinas será la que el Ayuntamiento decida dentro de cada centro.
- 6.2.- El adjudicatario realizará a su cargo las instalaciones iniciales de agua y electricidad para la puesta en marcha y traslados, cuando sea necesario.
- 6.3.- El plazo para instalación inicial de las máquinas es de 30 días desde la adjudicación, y de 15 días para nuevas ampliaciones, reducciones o traslados.
- 6.4.- Las instalaciones de agua y electricidad cumplirán la normativa vigente, siendo responsabilidad del concesionario cualquier siniestro que se produzca.
- 6.5.- El Ayuntamiento 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 adjudicataria.
- 6.6. Finalizado el contrato, la empresa adjudicataria se encargará de la retirada de las máquinas, y si procediera, por ser distinto adjudicatario, en un plazo de 15 días desde que el Ayuntamiento comunique a la empresa que proceda a su retirada.

## **7.- MANTENIMIENTO DE LAS MÁQUINAS:**

7.1.- Dependiendo del consumo de los centros donde estén ubicadas las máquinas, se realizarán los siguientes mantenimientos mínimos:

	<b>Consumo Elevado</b>	<b>Consumo Medio</b>	<b>Consumo Bajo</b>
Limpieza y desinfección mínima	3 veces a la semana	1 vez a la semana	Cada 2 semanas
Reposiciones mínimas(1)	3 veces a la semana	1 vez a la semana	Cada 2 semanas
Pulido y abrillantado	Anual	Anual	Anual

Antigüedad máxima de la máquina	4 años	6 años	10 años
Pago mediante tarjeta	sí	sí	opcional

(1) Si se produce desabastecimiento de algún producto se repondrá en menos de 5 horas. Incluso los centros que abran durante el fin de semana.

7.2.- Los centros que abran el fin de semana se cargarán totalmente el viernes.

7.3.- Las nuevas máquinas que se instalen en centros de medio y elevado consumo serán de última generación.

7.4. La empresa deberá tener en todo momento las máquinas en perfectas condiciones de utilización. Dispondrá del personal necesario para la asistencia técnica y buen funcionamiento del servicio, reparando en el plazo de 24 horas cualquier avería que pudiera producirse en las mismas y sustituyendo la máquina, si no fuese posible su reparación en un plazo máximo de tres días hábiles, desde la notificación. El plazo para atender averías puntuales podrá ser mejorado por el licitador en su oferta.

## **8.- PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO DE LOS PRODUCTOS**

8.1. El suministro de nuevos productos en las máquinas, distintos a los productos que aparece en el anexo II exigirá la comunicación al Ayuntamiento del nombre del nuevo producto, su composición, empresa fabricante, registro de sanidad, etc., así como el precio de venta a los usuarios de las máquinas. En estos supuestos, el Ayuntamiento aprobará o denegará la inclusión del nuevo producto y el precio propuesto. La propuesta de introducir nuevos productos habrá de presentarse por escrito en el Registro General del Ayuntamiento.

8.2.- Los precios de venta al público serán los ofertados por el licitador y no variarán durante los dos primeros años de contrato.

8.3.- El tercer año de contrato se incrementarán los precios en 5 céntimos de forma lineal para todos los productos.

8.4.- El cuarto año no se producirá incremento de precios.

8.5.- En caso de producirse prórroga posterior a los cuatro años, los precios de venta al público serán los mismos que el año anterior.

## **9. REQUISITOS DE PRODUCTOS**

9.1. Los productos de "Comercio Justo" utilizados deberán estar producidos y comercializados en consonancia con la descripción establecida por el Parlamento Europeo en los artículos 2 y 5 de la Resolución en Comercio Justo y Desarrollo (2005/2245(INI)). Se considerarán aquellos productos que hayan sido importados y distribuidos por Organizaciones de Comercio Justo acreditadas por W.F.T.O. (World Fair Trade Organization) o miembros de la Coordinadora Estatal de Comercio Justo, o que porten el sello de Comercio Justo "FAIRTRADE" que es una etiqueta de product de la FLO (Fairtrade Labelling Organizations).

Se considerarán equivalentes la certificación ISO 17065 (FROCERT), Naturlan Fair, EcoCert Fair Trade o cualquier otro producto acreditado conforme a los diez criterios de la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo 2005/2245 (INI)

9.2. Requisitos de los productos de bebidas frías:

- Siempre tendrán disponibilidad de agua mineral de primeras marcas.

- Todas las bebidas serán sin azúcar, (cero azúcares).
- Los zumos serán ecológicos, sin azúcar añadido.

#### 9.3 Requisitos de los productos de bebidas calientes:

- Las máquinas de bebidas calientes utilizarán únicamente el café, té, etc ... de "Comercio Justo". El Ayuntamiento de Zaragoza, muestra el compromiso del mismo, para emprender o afianzar vías que permitan ampliar el impacto de sus actuaciones en la lucha contra la pobreza y en la promoción del Desarrollo Humano Sostenible.
- Tendrán la opción de leche desnatada.

#### 9.4.- Las máquinas de alimentos sólidos:

- Podrán suministrar también bebidas, siendo una de ellas agua.
- En los productos el aceite utilizado será únicamente el de oliva o de girasol.
- Tendrán un mínimo de tres referencias de fruta de temporada.
- Dispondrán como mínimo del 5 % de los canales de productos de "Comercio Justo", identificándolos claramente.
- Dispondrán como mínimo del 5 % de los canales de productos "sin gluten", identificándolos.
- Dispondrán de frutos secos que serán naturales o tostados, sin que contengan azúcares, sal, ni grasas añadidas.
- Dispondrán de bocadillos con pan integral y vegetales.
- Dispondrán de ensalada.
- Todos los productos dispensados serán "saludables", Se considerarán "saludables" de acuerdo con la Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) del Ministerio de Sanidad, los que cumplan los siguientes criterios por porción envasada que se detallan en el "*Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos*" aprobado el 21 de julio de 2010:
  - Valor energético máximo 200 Kcal.
  - Como máximo un 35% de las Kcal. procederán de las grasas (equivale a un contenido de 7,8 g en una porción de 200 Kcal.). \*
  - Como máximo un 10% de las Kcal. procederán de las grasas saturadas (equivale a un contenido de 2,2 g en una porción de 200 Kcal.).\*
  - Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
  - Como máximo un 30% de las Kcal. procederán de los azúcares totales (equivale a un contenido de 15 g en una porción de 200 Kcal.).\*\*
  - Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio). 0,25 sal/ 100 gramos.
  - No contendrán edulcorantes artificiales.

\* Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos, y son alimentos que tienen un gran interés nutricional. En el caso de los frutos secos, esta excepción no les excluye de cumplir los criterios correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.

\*\* Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas, enteras o mínimamente procesadas, los zumos de frutas y zumos de frutas a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos, ya que se trata de azúcares naturalmente presentes en los alimentos. En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.

- Para cualquier duda sobre los alimentos, se aplicará con carácter general, el apartado nº 8 del *"Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos"* aprobado el 21 de julio de 2010. referente a "criterios para la oferta alimentaria presente en máquinas expendedoras".

## **10. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO**

10.1. Será obligación del adjudicatario indemnizar todos los daños y perjuicios que se causen, por sí o por personal o medios dependientes del mismo, a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato. Asimismo, se hará responsable de la calidad de los productos expedidos por las máquinas. Para todo ello deberá suscribir un seguro de responsabilidad civil que cubra los riesgos derivados del servicio.

10.2. El adjudicatario deberá cumplir, bajo su exclusiva responsabilidad, las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo, debiendo tener a su cargo el personal necesario para la realización del objeto del contrato, respecto del que ostentará, a todos los efectos, la condición de empresario.

10.3. Serán igualmente deberes del adjudicatario los siguientes:

- a) Abonar la cuota anual establecida.
- b) Aportar, para la realización de la prestación, las máquinas y los productos en ellas expendidos, así como los demás medios auxiliares que sean precisos para la buena ejecución del servicio en los plazos convenidos. La Administración podrá rechazar cualquier máquina o producto que no se ajuste a lo previsto en el Pliego Técnico o que altere lo ofertado por el adjudicatario.
- c) Disponer de hojas de reclamación oficiales, a disposición de las autoridades y usuarios.
- d) Conservar el espacio ocupado y las instalaciones en buen estado de seguridad, salubridad y ornato público.
- e) No instalar en la máquina ningún tipo de publicidad, salvo autorización municipal.
- f) Deberá constar en las máquinas de manera clara y visible un número de teléfono para el caso de averías y reclamaciones.
- g) Deberá cargar las máquinas durante el horario de apertura de las instalaciones donde estén ubicadas las máquinas, controlando periódicamente si se ha de hacer o no la reposición de productos, incluso haciendo varias visitas diarias, si la demanda así lo requiriera para evitar en todo caso el desabastecimiento. Algunas instalaciones tienen apertura en fines de semana o festivos.
- h) Las máquinas deberán disponer en todo momento del cambio de monedas necesario para su correcto funcionamiento.
- i) Deberá presentar un plan de limpieza y desinfección, plan de control de plagas y programa de control de temperaturas, debiendo mantener las máquinas instaladas en óptimas condiciones de limpieza e higiene.
- j) Atender la solicitud realizada por el Ayuntamiento de instalación de nueva maquinaria expendedora en cualquier dependencia municipal.
- k) Corresponde al contratista la obtención de todas las autorizaciones y licencias, tanto oficiales como particulares, que se requieran para la ejecución del presente contrato.
- l) Cualquier otra obligación establecida en la normativa municipal que le fuera aplicable.
- m) Ejercer por sí la explotación, no pudiendo subcontratar su gestión, salvo autorización expresa.

## **11. DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL AYUNTAMIENTO**

11.1. La Administración podrá requerir en cualquier momento la retirada de máquinas instaladas.

11.2. El adjudicatario vendrá obligado, a requerimiento de la Administración, a abandonar y dejar libres los espacios donde han sido ubicadas las máquinas, dentro del plazo, y a reconocer la potestad de aquella para acordar y ejecutar por sí el lanzamiento.

11.3. La Administración tendrá, en todo momento, la facultad de modificar el lugar de ubicación de las máquinas instaladas y trasladarlas a otros lugares que reúnan las condiciones necesarias, sin que los adjudicatarios tengan derecho a indemnización alguna por este motivo.

11.4.- El Ayuntamiento podrá ordenar la sustitución de un producto concreto, cuando se produzcan quejas reiteradas, o el nivel de calidad del mismo, sea inadecuado.

## **12. INSPECCIÓN Y CONTROL**

12.1., El Ayuntamiento de Zaragoza podrá, en cualquier momento, someter a inspección y control las instalaciones y máquinas instaladas, y en especial para comprobar los Requisitos de las Máquinas y los Requisitos de los Productos, mediante la presentación de las facturas de compra de los productos.

12.2.- El Ayuntamiento podrá ordenar la sustitución de aquellas máquinas que no funcionen correctamente o de los productos que no se consideren adecuados.

12.3.- Anualmente se presentará en el Servicio de Organización y Servicios Generales las facturas de productos de "comercio justo" suministrados, para su comprobación.

12.4.- Por el Servicio de Organización y Servicios Generales se comprobará la calidad de los productos y especialmente los productos perecederos.

## **13.- ANEXOS:**

Anexo I: Listado de centros, número de usos y tipos de máquinas

Anexo II: Modelo de presentación de oferta.

Anexo III: Información técnica de las máquinas de bebidas calientes.

I.C. de Zaragoza, a 3 de octubre de 2017.

EL JEFE DE PROYECTOS DE MEJORA,  
DISEÑO Y CONTROL DE GESTIÓN



Fdo.: José Pascual Viñado Bernal

Conforme,  
LA JEFA DEL SERVICIO DE ORGANIZACIÓN  
Y SERVICIOS GENERALES



**Zaragoza**  
AYUNTAMIENTO  
SERVICIO DE ORGANIZACIÓN  
Y SERVICIOS GENERALES



Fdo.: Carmen Ana Corral Martínez

**Anexo I: Listado de centros, número de usos y tipos de máquinas**

Nº	CENTRO	DIRECCIÓN CENTRO	Tipo	UBICACIÓN MÁQUINA	USOS AÑO	CONSUMO CENTRO
1	CASA CONSISTORIAL	Pl. Pilar, 18	C	PLANTA 1ª	3.184	ELEVADO
2	CASA CONSISTORIAL	Pl. Pilar, 18	C	ENTRADA HALL	10.648	ELEVADO
3	CASA CONSISTORIAL	Pl. Pilar, 18	C	PLANTA 3ª	5.392	ELEVADO
4	CASA CONSISTORIAL	Pl. Pilar, 18	A	PASILLO PLANTA CALLE	3.580	ELEVADO
5	CASA CONSISTORIAL	Pl. Pilar, 18	F	PASILLO PLANTA CALLE	5.996	ELEVADO
6	CASA JUVENTUD OLIVER	Ps. Mª Carmen Soldevilla, s/n	A	PASILLO	640	ALIMENTOS
7	CASA JUVENTUD OLIVER	Ps. Mª Carmen Soldevilla, s/n	F	PASILLO	968	BAJO
8	CASA JUVENTUD SAN JUAN MOZARRIFAR	C/Alejandro Palomar, 22 (SJN)	F	SALA JUEGOS	546	BAJO
9	CASA JUVENTUD UNIVERSIDAD	C/Andador de los Hudies, 15	F	PASILLO	520	BAJO
10	CENTRO ARTE Y TECNOLOGÍA	Av. Ciudad de Soria, 8	C	HALL ENTRADA	6.348	MEDIO
11	CENTRO ARTE Y TECNOLOGÍA	Av. Ciudad de Soria, 8	A	HALL ENTRADA	5.990	ALIMENTOS
12	CENTRO ARTE Y TECNOLOGÍA	Av. Ciudad de Soria, 8	A	COMEDOR PINTURA	472	ALIMENTOS
13	CENTRO CÍVICO DISTRITO 14	Pl. Albada, s/n	C	PASILLO	2.942	MEDIO
14	CENTRO CÍVICO DISTRITO 14	Pl. Albada, s/n	F	PASILLO	618	MEDIO
15	CENTRO CÍVICO GARRAPINILLOS	C/Aragón, 4. Garrapinillos	C	PASILLO	4.012	MEDIO
16	CENTRO CÍVICO GARRAPINILLOS	C/Aragón, 4. Garrapinillos	F	PASILLO	1.426	MEDIO
17	CENTRO CÍVICO RIO EBRO	C/Alberto Duce, 2	C	PASILLO	958	BAJO
18	CENTRO CÍVICO RIO EBRO	C/Alberto Duce, 2	F	PASILLO	758	BAJO
19	CENTRO CÍVICO TIO JORGE	Pl. San Gregorio, s/n	C	HALL	13.658	ELEVADO
20	CENTRO CÍVICO TIO JORGE	Pl. San Gregorio, s/n	F	HALL	1.788	ELEVADO
21	CENTRO CÍVICO UNIVERSIDAD	C/Violante de Hungría, 4	C	PASILLO	3.340	MEDIO
22	CENTRO CÍVICO UNWERSIDAD	C/Violante de Hungría, 4	F	PASILLO	3.210	MEDIO
23	CENTRO CÍVICO VALDEFIERRO	C/Valdefierro, s/n (Pl. Inmaculada)	C	PASILLO	964	MEDIO
24	CENTRO CÍVICO VALDEFIERRO	C/Valdefierro, s/n (Pl. Inmaculada)	F	PASILLO	1.188	MEDIO
25	CENTRO CONVIVENCIA GARRAPINILLOS	C/José Martín Ortega, 2. (GRP)	C	CAFETERIA	1.922	MEDIO
26	CENTRO CONVIVENCIA GARRAPINILLOS	C/José Martín Ortega, 2. (GRP)	F	CAFETERIA	100	MEDIO
27	CENTRO CONVIVENCIA MONZALBARBA	C/Santa Ana, s/n. (Monzalbarba)	C	CAFETERIA	1.072	BAJO
28	CENTRO CONVIVENCIA MONZALBARBA	C/Santa Ana, s/n. (Monzalbarba)	F	CAFETERIA	284	BAJO
29	CENTRO CONVIVENCIA MOVERA	Cn. Torre Homero, s/n (MVR)	C	CAFETERIA	522	BAJO
30	CENTRO CONVIVENCIA MOVERA	Cn. Torre Homero, s/n (MVR)	F	CAFETERIA	100	BAJO
31	CENTRO CONVIVENCIA S.JUAN MOZARRIFAR	Pl. España, s/n (S.J.Mozarrifar)	C	CAFETERIA	1.814	MEDIO
32	CENTRO CONVIVENCIA S.JUAN MOZARRIFAR	Pl. España, s/n (S.J.Mozarrifar)	F	CAFETERIA	510	MEDIO
33	CONSERVATORIO ELEMENTAL MUSICA	C/Domingo Miral, 3	C	CONSERV. MÚSICA 2ª PLANTA	3.506	MEDIO
34	CONSERVATORIO ELEMENTAL MUSICA	C/Domingo Miral, 3	A	CONSERV. MÚSICA 1ª PLANTA	2.054	ALIMENTOS
35	CONSERVATORIO ELEMENTAL MUSICA	C/Domingo Miral, 3	F	CONSERV. MÚSICA 1ª PLANTA	2.576	MEDIO
36	ECOCIUDAD ZARAGOZA	Vía Hispanidad, 20	C	HALL ENTRADA	1.902	MEDIO
37	EDIFICIO MORLANES	Pl. San Carlos, 2	C	HALL	7.726	MEDIO
38	EDIFICIO MORLANES	Pl. San Carlos, 2	F	PASILLO	1.918	MEDIO
39	ESCUELA DE DANZA	C/Domingo Miral, 5	C	PASILLO PLANTA 1ª	3.732	MEDIO
40	ESCUELA DE DANZA	C/Domingo Miral, 5	F	PASILLO PLANTA 1ª	656	MEDIO
41	ESCUELA DE TEATRO	C/Domingo Miral, 5	C	HALL ENTRADA	10.954	ELEVADO
42	ESCUELA DE TEATRO	C/Domingo Miral, 5	F	HALL ENTRADA	3.548	ELEVADO
43	INFRAESTRUCTURAS	Vía Hispanidad, 45-47	C	EDIFICIO PRINCIPAL. PASILLO	5.734	MEDIO
44	INFRAESTRUCTURAS	Vía Hispanidad, 45-47	F	EDIFICIO PRINCIPAL. PASILLO	570	MEDIO
45	INFRAESTRUCTURAS	Vía Hispanidad, 45-47	C	EDIFICIO PRINCIPAL. SOTANO	1.500	MEDIO
46	INFRAESTRUCTURAS	Vía Hispanidad, 45-47	F	EDIFICIO PRINCIPAL. SOTANO	1.200	MEDIO
47	INFRAESTRUCTURAS	Vía Hispanidad, 45-47	A	EDIFICIO PRINCIPAL. SOTANO	700	ALIMENTOS
48	INFRAESTRUCTURAS	Vía Hispanidad, 45-47	C	DEPURADORA	1.500	MEDIO
49	INFRAESTRUCTURAS	Vía Hispanidad, 45-47	F	DEPURADORA	1.000	MEDIO
50	ORGANIZACIÓN-PADRÓN	C/Domingo Miral, 3	C	HALL ENTRADA	2.428	MEDIO
51	PARQUE DE BOMBEROS Nº 1	C/Valle de Broto, 16	C	PASILLO CAFETERÍA	2.004	MEDIO
52	PARQUE DE BOMBEROS Nº 1	C/Valle de Broto, 16	A	PASILLO CAFETERIA	778	ALIMENTOS
53	PARQUE DE BOMBEROS Nº 1	C/Valle de Broto, 16	F	PASILLO	714	MEDIO
54	PARQUE DE BOMBEROS Nº 1	C/Valle de Broto, 16	F	PASILLO CAFETERÍA	984	MEDIO
55	PARQUE DE BOMBEROS Nº 2	C/Ramón y Cajal, 30	C	SALA DESCANSO	412	BAJO
56	PARQUE DE BOMBEROS Nº 2	C/Ramón y Cajal, 30	F	SALA DESCANSO	218	BAJO
57	PARQUE DE BOMBEROS Nº 3	C/Violante de Hungría, s/n	C	PASILLO SALA DESCANSO	92	BAJO
58	PARQUE DE BOMBEROS Nº 3	C/Violante de Hungría, s/n	F	PASILLO SALA DESCANSO	304	BAJO
59	POLICIA LOCAL LA PAZ	C/ Policía Local, 2	C	COMEDOR	12.524	ELEVADO
60	POLICIA LOCAL LA PAZ	C/ Policía Local, 2	C	COMEDOR	18.168	ELEVADO



**ANEXO II – MODELO DE PRESENTACIÓN DE OFERTA**

EMPRESA LICITADORA: \_\_\_\_\_

**TIPOS DE LICITACIÓN POR MÁQUINA Y AÑO:**

MAQUINAS	Nº máquinas	MÍNIMO €/Maq.	MÍNIMO €/año	€/máquina	€/año
EN CENTROS DE ALTO CONSUMO	26	500 €	13.000 €		
EN CENTROS DE MEDIO CONSUMO	39	250 €	9.750 €		
EN CENTROS DE BAJO CONSUMO	15	50 €	750 €		
MÁQUINAS DE ALIMENTOS SALUDABLES	12	0 €	0 €		
<b>SUMA</b>	<b>92</b>	<b>SUMA</b>	<b>23.500 €</b>	<b>SUMA</b>	

**PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO DE LOS PRODUCTOS: (IVA incluido)**
**TIPO B1 - BEBIDAS FRÍAS: PRIMERAS MARCAS (cumpliendo todos los requisitos de los Pliegos)**

BEBIDA (sin azúcar añadido)	MARCA Y TIPO	CANTIDAD APROX.	PRECIO MAXIMO	PRECIO (iva incluido)
AGUA MINERAL		Botella 50 cl.	0,60 €	
REFRESCO NARANJA Y LIMON		Lata 33 cl.	0,90 €	
REFRESCO COLA		Lata 33 cl.	0,90 €	
REFRESCO TÉ O SIMILAR		Lata 33 cl.	0,90 €	
REFRESCO PET		Botella 50 cl.	1,50 €	
BEBIDA ISOTÓNICA Acuarius o similar		Lata 33 cl.	1,00 €	
ZUMO ECOLÓGICO 100% NECTAR		Brick 20 cl.	1,10 €	
ZUMO BIOFRUTAS ZERO SIN GLUTEN		Brick 33 cl.	1,05 €	
CERVEZA SIN ALCOHOL 0,0 %		Lata 33 cl.	0,90 €	
<b>SUMA BEBIDAS FRÍAS</b>			<b>8,85 €</b>	

**TIPO B2 - BEBIDAS CALIENTES: PRIMERAS MARCAS (cumpliendo todos los requisitos de los Pliegos)**

BEBIDA	MARCA Y TIPO	CANTIDAD APROX.	PRECIO MAXIMO	PRECIO (iva incluido)
CAFÉS, CHOCOLATES, ETC PEQUEÑO		Vaso 120 c.c.	0,65 €	
CAFÉS, CHOCOLATES, ETC MEDIANO		Vaso 150 c.c.	0,80 €	
CAFÉS, CHOCOLATES, ETC GRANDE		Vaso 200 c.c.	0,95 €	
INFUSIÓN, LECHE, PEQUEÑO		Vaso 120 c.c.	0,60 €	
INFUSIÓN, LECHE, MEDIANO		Vaso 150 c.c.	0,70 €	
INFUSIÓN, LECHE, GRANDE		Vaso 200 c.c.	0,80 €	
CAFÉ ESPECIAL (IRIS, AVELLANA, ETC.).		Vaso 120 c.c.	0,70 €	
<b>SUMA BEBIDAS CALIENTES</b>			<b>6,20 €</b>	

**TIPO B3 – ALIMENTOS SÓLIDOS (cumpliendo todos los requisitos de los Pliegos)**

ALIMENTO	MARCA Y TIPO	CANTIDAD APROX.	PRECIO MAXIMO	PRECIO (iva incluido)
BOCADILLO O SANDWICH		130 gr.	1,50 €	
BOCADILLO VEGETAL CON PAN INTEGRAL		130 gr.	1,50 €	
GALLETAS "SIN GLUTEN"		33 gr.	1,10 €	
CEREALES (0 % AZUCAR, BAJO EN GRASAS Y SAL)		33 gr.	1,10 €	
CHOCOLATE MIN 70 % CACAO		33 gr.	0,90 €	
ENSALADA		180 gr.	2,20 €	
FRUTA TEMPORADA PEQUEÑA		100 gr.	1,20 €	
FRUTA TEMPORADA GRANDE		150 gr.	1,50 €	
ALMENDRAS TOSTADA O NATURAL SIN SAL		27 gr.	1,10 €	
NUECES		27 gr.	1,10 €	
OTROS FRUTOS SECOS: CACAHUETES, ETC...		27 gr.	0,90 €	
YOGUR NATURAL O DESNATADO 0% M.G.		125 gr.	1,10 €	
AGUA MINERAL		Botella 75 cl.	0,75 €	
<b>SUMA ALIMENTOS</b>			<b>15,95 €</b>	

PLAZO DE RESPUESTA PARA AVERÍAS PUNTUALES:..... horas

Firma y Sello de la empresa

**ANEXO III: INFORMACIÓN TÉCNICA ORIENTATIVA DE LAS MÁQUINAS DE BEBIDAS CALIENTES**

	AGUA (vaso 120c.c.)	AGUA (vaso 150c.c.)	AGUA VASO XXL (200c.c.)
CAFÉ CORTO	50 c.c.	60 c.c.	No usado
CAFÉ LARGO	85 c.c.	95 c.c.	No usado
CAFÉ AMERICANO	85 c.c. + 20 c.c. agua	95 c.c. + 20 c.c. agua	160 c.c. + 20 c.c. agua
CAFÉ CON LECHE	90 c.c. (50+40)	120 c.c. (60+60)	185 c.c. (70+115)
CAFÉ CORTADO	75 c.c. (50+25)	95 c.c. (60+35)	160 c.c. (70+90)
LECHE MANCHADA	90 c.c. (20+70)	120 c.c. (35+85)	No usado
SOLUBLES Y CAPUCHINO	100 c.c. / 90 c.c. leche sola	115 c.c./115c.c. leche sola	180 c.c.
CAPUCHINO EXPRES	100 c.c.(50+25+25)	120 c.c. (60+30+30)	200 c.c. (70+65+65)
CHOCOLATE CON LECHE/ CHOCOLATE BLANCO	100 c.c (75+25)choco-leche 100 c.c.(25+75)choco-leche	115 cc.(85+30)choco-leche 115 cc.(30+85)choco-leche	180 cc.(115+65)choco-leche 180 cc.(65+115)choco-leche

**PRODUCTO**

	AGUA (vaso 120c.c.)	AGUA (vaso 150c.c.)	AGUA VASO XXL (200c.c.)
CAFÉ EN GRANO	6 gr.	7 gr.	7 gr.
AZÚCAR	4 gr.	6 gr.	8 gr.
AZÚCAR EXTRA	6 gr.	9 gr.	13 gr.
CAFÉ SOLUBLE	1,5 gr.	1,7 gr.	2,5 gr.
CAFÉ DESCAFEINADO SOLUBLE	1,5 gr.	1,7 gr.	2,5 gr.
CAFÉ SOLUBLE PARA LECHE MANCHADA	0,5 gr.	0,8 gr.	1,5 gr.
LECHE PARA CAFÉ	5 gr.	7 gr.	10 gr.
LECHE CORTADO	3 gr.	4 gr.	6 gr.
LECHE SOLA	13 gr.	16 gr.	No usado
EXTRA DE LECHE	0,5 gr.	0,8 gr.	No usado
LECHE PARA MANCHADO	6 gr.	12 gr.	15 gr.
CHOCOLATE	24 gr.	26 gr.	32 gr.
CHOCOLATE PARA CAPUCCINO	5 gr.	7 gr.	8 gr.
CHOCOLATE CON LECHE	15 gr. + 3 gr.	20 gr. + 4 gr.	26 gr. + 6 gr.
CHOCOLATE BLANCO	8 gr.azúcar+13 gr. Leche+2 gr.chocolate	10 gr.azúcar+16 gr. Leche+3gr.chocolate	14gr.azúcar+20gr. Leche+5gr. chocolate
CAPUCCINO SOLUBLE	21 gr.	26 gr.	32 gr.
CALDO	3 gr.	4 gr.	6 gr.
MANZANILLA	10 gr.	12 gr.	15 gr.
TÉ CON LIMÓN	12 gr.	14 gr.	17 gr.
TÉ EN RAMA	5 gr.	7 gr.	10 gr.
MENTA POLEO	6 gr.	8 gr.	10 gr.
TÉ ESPECIAL HORNIMANS o similar	8 gr.	9 gr.	12 gr.

- El tiempo de erogación del CAFÉ EXPRESS deberá estar comprendido entre 12 y 15 seg.
- Las temperaturas RECOMENDADAS son: CAFÉ EXPRESS, de 85°C a 90°C. BEBIDAS SOLUBLES, de 75°C a 80°C. Esta temperatura será en el vaso después de tres selecciones.
- El mocachino se dosifica igual que el capuchino exprés.
- Importante, el dinamómetro debe estar fijo y nivelado en el momento de la medición.
- Aquellos productos que sufran variaciones se pesarán varias veces y se establecerá la media.