

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS QUE RIGE LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS DE BEBIDAS FRÍAS Y CALIENTES Y DE ALIMENTOS SÓLIDOS.

EXPEDIENTE N.º 2511OB07

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

La fórmula para la explotación del servicio será la de la gestión directa de las máquinas por parte del adjudicatario.

1.a. Relación de máquinas por tipo y ubicación

BC: bebidas calientes

BF: bebidas frías

MX: mixtas (bebidas frías y alimentos sólidos)

ASPP: alimentos sólidos más platos preparados

	BC	BF	MX	ASPP
Estudios de TV3 – Sant Joan Despí	18	3	18	1
Estudios de Catalunya Ràdio – Barcelona	4	2	3	1
Total	22	5	21	2

La CCMA, SA se reserva el derecho de modificar los servicios propuestos (aumentar o disminuir), así como el lugar de prestación de los mismos dentro de los edificios indicados. Durante la vigencia del contrato podrá, con las mismas condiciones establecidas con la empresa adjudicataria, ampliar las prestaciones a otros edificios adscritos a la CCMA, SA diferentes a los indicados.

Las máquinas expendedoras serán propiedad del adjudicatario. La instalación de las máquinas se hará en un plazo no superior a quince días desde la firma del contrato de adjudicación.

Una vez finalizada la vigencia del contrato la empresa adjudicataria retirará las máquinas en el plazo que establezca la CCMA, SA. Los gastos que ocasione su retirada así como el saneamiento de los desperfectos que se hubieran ocasionado, serán por cuenta y cargo de la empresa adjudicataria.

1.b. Requisitos de las máquinas expendedoras

Las máquinas deberán ser nuevas a estrenar con tecnología actual. En el caso de que la empresa adjudicataria sea la misma que está dando el servicio actualmente, deberán suministrar máquinas nuevas.

Las máquinas permitirán los siguientes sistemas de pago a escoger por el usuario: pago en efectivo con monedas y/o billetes, con tarjetas de débito o

crédito y pago con dispositivo recargable en cualquier momento en las mismas máquinas o por teléfono móvil.

Cuando se haga el pago en efectivo, las máquinas admitirán toda clase de moneda fraccionaria en euros, a partir de 1 céntimo de euro, siempre que sea posible, facilitando la devolución de cambio.

A los efectos de reclamaciones y averías, se deberá aportar un sistema rápido mediante el cual los usuarios puedan reclamar, avisar e informar de cualquier incidencia que pueda pasar en el consumo, mediante múltiples canales de línea telefónica, WhatsApp, correo electrónico, página web, sobres de devolución. El cliente debe resolver la demanda de manera rápida: devolución inmediata a su app, resolución de la incidencia y comunicación con el técnico para la reparación de la máquina. En las máquinas aparecerá de forma clara y visible un número de teléfono o dirección de correo, para poder resolver las incidencias.

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

Las máquinas deberán ir rotuladas en catalán.

Las máquinas deben cumplir la normativa legal vigente bien sea catalana, estatal y europea.

Durante la vigencia del contrato la CCMASA podrá solicitar al adjudicatario que instale una máquina de bebidas frías y snacks habilitada para personas invidentes.

La empresa adjudicataria está obligada a mantener la calidad y precios ofrecidos. 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.

Las características técnicas más remarcables de las máquinas expendedoras son las siguientes:

- Sensor de caída.
- Iluminación LED para ahorro energético.
- Eficientes energéticamente, con calificación A++
- Pantalla táctil
- Sistema de refrigeración que permita el ajuste de diferentes temperaturas de climatización según el tipo de producto con el fin de optimizar el ahorro energético.
- Modo de ahorro de energía cuando la máquina no se encuentre en situación de uso activo.

En las máquinas de bebidas calientes:

- 11 canales de diferentes productos, como mínimo.

Previamente a la selección de cada café o bebida sujeto a estar contenida en un vaso desechable, se deberá generar en pantalla de manera clara y visible la opción "sin

vaso" que el usuario deberá seleccionar. La selección sin vaso debe contemplar un descuento económico asociado al no suministro de este producto.

En las de bebidas frías y Snack:

- 16 canales de suministro de diferentes productos, como mínimo.
- Disposición de productos aptos para el consumo de personas con intolerancias alimentarias (diabéticos, celíacos, alérgicos), es decir: sin gluten, sin lactosa, bajos en grasas, sin azúcar.
- Una bandeja, como mínimo, de comida saludable, debidamente señalizada, entendiéndose por comer saludable aquel que reúna los siguientes requisitos:
 - a) Sin azúcares añadidos.
 - b) Sin aceite de palma/aceite de coco.
 - c) Por envase, no superar las 200 calorías.
 - d) Por envase, no superar los 0,5 gr de sal.

La propuesta de incorporación de nuevas máquinas debe contar con el visto bueno de la CCMA, SA.

Está prohibida la instalación de máquinas de autoservicio de venta de tabaco o recreativas.

2. PRODUCTOS MÍNIMOS A SUMINISTRAR

Los productos mínimos a suministrar serán los siguientes:

- **Bebidas calientes**
 - Cafés: solo; cortado; con leche.
 - Descafeinados: solo; cortado; con leche.
 - *Capuccino*.
 - Chocolate.
 - Leche.
 - Agua.
- **Bebidas frías**
 - Refrescos: cola; naranja; limón (todas las variedades: cero, sin cafeína)
 - Agua.
 - Zumos de fruta.
 - Batido de chocolate.
- **Productos sólidos**
 - 2 tipos de sándwiches o de bocadillos (1 de ellos vegetal).
 - 2 tipos de productos de bollería.
 - Chokolatinas.
 - Patatas chips.
 - Frutos secos.
 - Chiclos.
 - Bastoncillos de harina.
 - Productos saludables que cumplan, como mínimo 5 de los 6 criterios de la Estrategia NAOS.

- Fruta.
- Yogures.
- Platos preparados pasta.
- Platos preparados carne.
- Platos preparados pescado.
- Ensaladas.

3. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR

Los productos serán de primera calidad. En las ofertas se deberán especificar las marcas, dosificaciones y presentación de los productos ofrecidos.

La renovación de los productos alimentarios sólidos se hará con la frecuencia necesaria considerando la fecha de caducidad o 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 CCMA, SA se reserva el derecho de efectuar en cualquier momento todas las comprobaciones de las cualidades 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. El café suministrado debe ser de comercio justo y sostenible.

4. OPERATIVA DEL SERVICIO

4.1. Dadas las características del servicio, máquinas de autoservicio, el adjudicatario propondrá una operativa en la que se contemple:

- El servicio debe funcionar las 24h/día y los 365 días /año.
- Las máquinas de bebidas frías y snacks no deben estar nunca vacías, se debe asegurar una reposición de los productos cada 3 días, como mínimo.
- Revisión diaria de todas las máquinas de bebidas calientes para garantizar el funcionamiento de las mismas y que no falten los vasos y las paletinas, así como los productos de consumo.

4.2. Hay que tener en cuenta que se debe reforzar el servicio (frecuencia de reposición de los productos) en determinados periodos, como por La Marató de TV3.

4.3. La empresa adjudicataria propondrá a una persona que hará de interlocutor con la CCMA SA.

4.4. El personal destinado a la supervisión y control del servicio irá debidamente uniformado e identificado. A tal fin, el adjudicatario facilitará los datos oportunos referidos a su personal, para que se le pueda identificar y autorizar su acceso a las instalaciones de la CCMA, SA.

4.5. El servicio de vending será complementario y no será competencia del servicio de restauración que presta la CCMASA en los comedores de sus instalaciones, en el campus de Sant Joan Despí.

5. LIMPIEZA

5.1. La limpieza de las máquinas correrá a cargo del adjudicatario del servicio, que la realizará en días y horarios que genere menos molestias a los usuarios.

5.2. Periódicamente, se realizará una limpieza a fondo de los espacios que ocupan las máquinas y de su entorno.

5.3. El adjudicatario velará en todo momento por el buen aspecto general de las máquinas, sobre todo en cuanto a los golpes, rayadas, grafitis, adhesivos y otros elementos que les afecten.

5.4 El adjudicatario es responsable del mantenimiento preventivo y correctivo del interior y el exterior (botoneras, cristales, rejillas y otros) de las máquinas. Así como también se hará cargo de reparaciones y cambios de los elementos o piezas deterioradas de las mencionadas máquinas.

6. GARANTÍAS DE REPARACIÓN

Para garantizar la calidad del servicio, el adjudicatario asegurará el mantenimiento y reparación de las máquinas en el periodo de tiempo más breve posible.

Los licitadores deberán disponer de un mínimo de un vehículo para reparaciones o sustituciones y disponer en stock de un mínimo de una máquina de bebidas calientes y una máquina de bebidas frías y snacks para sustitución.

7. INFORME DEL SERVICIO

En caso de que la empresa adjudicataria no disponga de servicio de telemetría, deberá presentar anualmente y por escrito un informe sobre el funcionamiento del servicio. El informe debe incluir como mínimo los siguientes datos:

- Volumen de consumiciones por cada tipo de máquina.
- Incidencias producidas (averías de máquinas, reclamaciones sobre el cambio, producto no suministrado) detallado por máquina.

8. CONDICIONES DE LA PROPUESTA

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

Los precios de venta que se aprobarán con la adjudicación del servicio no podrán ser modificados sin la expresa aprobación de la CCMA, SA, a quien el adjudicatario deberá dirigirse con el fin de solicitar cualquier alteración al respecto.

9. VOLUMEN DEL SERVICIO

A efectos exclusivamente informativos, a continuación, se informa de los consumos por tipologías y ubicaciones de máquinas, correspondientes a los periodos 2021, 2022, 2023 y 2024. Los datos nos han sido facilitados por el actual adjudicatario del servicio:

Periodo: año 2021

Tipología	Instalaciones TV3	Instalaciones CR
Total Bebidas Calientes	107.193	15.302
Total Bebidas Frías	17.195	2.904
Total Mixtas: Sólidos / snacks /bebidas frías	80.937	11.978
Total Centro	205.325	30.184

Periodo: año 2022

Tipología	Instalaciones TV3	Instalaciones CR
Total Bebidas Calientes	98.974	15.110
Total Bebidas Frías	19.029	2.726
Total Mixtas: Sólidos / snacks /bebidas frías	94.069	13.182
Total Centro	212.072	31.018

Periodo: año 2023

Tipología	Instalaciones TV3	Instalaciones CR
Total Bebidas Calientes	121.630	15.650
Total Bebidas Frías	18.076	2.746
Total Mixtas: Sólidos / snacks /bebidas frías	100.798	13.812
Total Alimentos Sólidos + Platos Preparados	4.029	
Total Centro	244.533	32.208

Periodo: año 2024

Tipología	Instalaciones TV3	Instalaciones CR
Total Bebidas Calientes	116.765	14.895
Total Bebidas Frías	17.026	2.835
Total Mixtas: Sólidos / snacks /bebidas frías	103.032	15.021
Total Alimentos Sólidos + Platos Preparados	7.987	
Total Centro	244.810	32.751

10. CONDICIONES MEDIOAMBIENTALES

El servicio se prestará teniendo en cuenta la minimización del impacto ambiental derivado de los envoltorios, envases y residuos de envases.

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

El adjudicatario no suministrará envases en formato tetrabric.

Las máquinas de venta automática no podrán dispensar vasos ni bastoncillos de plástico de un solo uso. Adicionalmente, tampoco podrán suministrarse aquellos vasos que contengan en su composición y presenten el siguiente pictograma:



11. VISITAS A LA INSTALACIONES (RECONOCIMIENTO DE INSTALACIONES Y DEPENDENCIAS)

Para poder presentar oferta, las empresas licitadoras deberán realizar, previamente dos visitas con el objeto de conocer y comprobar in situ la ubicación y, distribución de las máquinas objeto del contrato:

1. Visita a las instalaciones de televisión de la CCMA, SA (TV3) en la calle de la TV3 s/n de Sant Joan Despí,
2. Visita a las instalaciones de Radio de la CCMA, SA (Catalunya Ràdio) en la Av. Diagonal, 614 de Barcelona.

Las personas interesadas en el procedimiento de licitación y que, por tanto, tienen la obligación de realizar la visita, deberán confirmar por correo electrónico y antes del día **20 de noviembre de 2025 a las 13:00 horas**, su intención de asistir, a través del buzón administracioiserveiscompres@ccma.cat, indicando en el asunto: **CPO 2511OB07 Petición visita**.

En este correo deberá figurar, necesariamente, el nombre de la empresa, el nombre y número de DNI de la persona o personas que asistirán (máximo dos personas), así como el nombre de la persona de contacto, su teléfono y la dirección de correo electrónico.

La visita obligatoria a las instalaciones de radio de la CCMA,SA (Catalunya Ràdio) tendrá lugar, **el día 25 de noviembre de 2025 a las 10:00 horas**, en la Av. Diagonal, 614 de Barcelona. Para acceder, los licitadores tendrán que identificarse con su DNI.

La visita obligatoria a las instalaciones de televisión de la CCMA,SA (TV3) tendrá lugar, **el día 25 de noviembre de 2025 a las 12:30 horas**, en Sant Joan Despí, en la calle de TV3 s/n. Para acceder, los licitadores tendrán que identificarse con su DNI.

En estas visitas se les entregará un certificado de haber realizado la visita, que deberá presentarse junto con la documentación del Sobre A, según lo estipulado en el pliego de cláusulas administrativas particulares.

Sant Joan Despí, noviembre de 2025