

**PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA AUTORIZACIÓN DE LA OCUPACIÓN DEL DOMINIO PÚBLICO PARA LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, FRUTOS SECOS Y OTROS, EN EL “SITIO HISTÓRICO DE MELQUE”, DEPENDIENTE DE LA EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE TOLEDO.**

**1. ANTECEDENTES**

En el Sitio Histórico de Melque, localizado en San Martín de Montalbán y propiedad de esta Diputación, hay una afluencia de miles de visitantes a lo largo del año. Además, este conjunto monumental está bastante alejado de los núcleos de población más cercanos. Para poder atender la continua demanda de los visitantes, se considera básico el poder disponer de algún producto de bebida o comida básica en el propio recinto. Para ello se plantea la instalación de máquinas expendedoras en el interior de las edificaciones.

**2. OBJETO**

El presente pliego tiene por objeto determinar y regular las especificaciones y condiciones técnicas que, junto con las establecidas en el pliego de cláusulas económico administrativas, definen los requisitos y características necesarias para llevar a cabo el contrato de para la “Instalación y explotación de máquinas de bebidas no alcohólicas, frutos secos y otros, en el Sitio Histórico de Melque”.

**3. ÁMBITO DE ACTUACIÓN**

Las referidas máquinas se instalarán en los puntos que durante la vigencia del contrato decida la Dirección del citado Sitio Histórico. Se instalarán en un solo punto de las dependencias del complejo, sito en el término municipal de San Martín de Montalbán (Toledo), concretamente en el espacio detallado en el Anexo 1.

Las máquinas expendedoras se colocarán única y exclusivamente en el espacio reservado para tal fin, y serán tres como máximo, destinadas a los siguientes productos:

- Agua y refrescos
- Frutos secos y aperitivos
- Cafés, té y derivados

**4. OBRAS E INSTALACIONES A REALIZAR POR EL CONCESIONARIO**

El concesionario depositará la/s maquina/s expendedora/as en los espacios que la Diputación habilite para ello, siendo de su cuenta y riesgo todo aquello que resulte necesario para la instalación y funcionamiento de las mismas. En el caso de que la colocación de las mismas suponga la instalación de tejados, protecciones u otros elementos complementarios, deberán contar con el visto bueno previo de la Dirección de Santa María de Melque.

## 5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES

Las máquinas ofertadas serán conformes a la normativa europea, por lo que llevarán la marca CE. El licitador deberá presentar los certificados acreditativos de cumplimiento de la normativa europea para este tipo de máquinas. Deberán figurar en la máquina, en lugar visible, los siguientes datos:

- Homologación administrativa de la máquina empleada.
- Identificación del adjudicatario y su dirección y teléfono para supuestos de avería y reclamaciones.
- Descripción de las condiciones de funcionamiento y de los productos o servicios, incluido el precio.

Las máquinas deberán incorporar un sistema de devolución del dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente.

### MÁQUINA DE AGUA Y REFRESCOS

Se tratará de una máquina dispensadora de refrescos con o sin gas, y botellines de agua. Corresponderán a modelos refrigerados.

- Las máquinas estarán dotadas de un sistema electrónico que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.
- La máquina ofrecerá una información al usuario en el caso de mal funcionamiento.
- 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 instalaciones o dispositivos precisos para el mantenimiento y la vigilancia de las condiciones adecuadas de la temperatura de los productos alimenticios.
- Las máquinas estarán diseñadas para trabajar con envases no retornables.
- Los productos ofertados deberán cumplir las reglamentaciones técnico-sanitarias pertinentes.
- Los productos a suministrar deberán proceder de industrias autorizadas a cada tipo de actividad.
- Los productos a suministrar deben cumplir todos los requisitos legales, entre ellos la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios conforme a lo dispuesto en el Real Decreto 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, y deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

### MÁQUINA DE FRUTOS SECOS Y DERIVADOS

Se tratará de una máquina de snacks, que dispensará productos sólidos fríos, como sandwiches, bollería, snacks de diversos tipos...

- Las máquinas estarán dotadas de un sistema electrónico que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.

- La máquina ofrecerá una información al usuario en el caso de mal funcionamiento.
- Las máquinas deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar.
- Las superficies que estén en contacto con los alimentos estarán en buen estado y serán fáciles de lavar y cuando sea necesario, de desinfectar. Ello requerirá materiales lisos, lavables y no tóxicos.
- Los productos ofertados deberán de cumplir las reglamentaciones técnico-sanitarias.
- Se contará con instalaciones o dispositivos precisos para el mantenimiento y la vigilancia de las condiciones adecuadas de la temperatura de los productos alimenticios.
- Los productos alimenticios se colocarán de forma que se prevenga el riesgo de contaminación.
- Los productos a suministrar deberán de proceder de industrias autorizadas a cada tipo de actividad.
- Los productos a suministrar deben de cumplir todos los requisitos legales, entre ellos la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios conforme a lo dispuesto en el Real Decreto 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, y deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

### MÁQUINA DE CAFÉS, TES Y DERIVADOS

Se tratará de una máquina de café, que suministre además otros tipos de bebidas calientes como chocolate, infusiones... El café deberá ser en grano, moliéndolo la propia máquina.

- Las máquinas estarán dotadas de un sistema electrónico que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.
- La máquina ofrecerá una información al usuario en el caso de mal funcionamiento.
- Las máquinas deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar.
- Las superficies que estén en contacto con los alimentos estarán en buen estado y serán fáciles de lavar y cuando sea necesario, de desinfectar. Ello requerirá materiales lisos, lavables y no tóxicos.
- Se contará con instalaciones o dispositivos precisos para el mantenimiento y la vigilancia de las condiciones adecuadas de la temperatura de los productos alimenticios.
- Los productos alimenticios se colocarán de forma que se prevenga el riesgo de contaminación.
- Los productos a suministrar deberán de proceder de industrias autorizadas a cada tipo de actividad.
- Los productos a suministrar deben de cumplir todos los requisitos legales, entre ellos la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios conforme a lo dispuesto en el Real Decreto 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, y deberán cumplir lo dispuesto en el

Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Toledo, a 21 de febrero de 2017

El Responsable del Centro Cultural San Clemente

Fdo.: Enrique García Gómez

## ANEXO I

