

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE HA DE REGIR EN EL  
CONTRATO DE SERVICIOS DE VENDING LOTE 1**

**PROCEDIMIENTO ABIERTO NO ARMONIZADO CON PLURALIDAD  
DE CRITERIOS**

**CONTRATO Nº 29/2021**

**LICITACIÓN ELECTRÓNICA**

**MESA PERMANENTE DE CONTRATACIÓN**

## ÍNDICE

- 1. OBJETO DEL CONTRATO**
- 2. NÚMERO, TIPO Y UBICACIÓN DE LAS MAQUINAS**
- 3. INSTALACIONES**
- 4. PRECIOS**
- 5. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO**
- 6. INFORMACION ADICIONAL**

## 1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de este contrato son los servicios de suministro, instalación y mantenimiento de máquinas de vending. El procedimiento se divide en 2 lotes: el contrato del Lote 1 suministrará máquinas de vending para su utilización en los distintos centros de Canal de Isabel II, S.A. destinados básicamente al consumo de los empleados de la empresa pública y, el contrato del Lote 2, por su parte, suministrará máquinas de vending para su utilización en las instalaciones deportivas Canal Ocio y Deporte situadas en el Tercer Depósito, destinadas al consumo de los usuarios de las citadas instalaciones deportivas.

## LOTE 1

### 2.- NÚMERO, TIPO, CARACTERÍSTICAS Y UBICACIÓN DE LAS MÁQUINAS.

**2.1** El número de máquinas que se deberán instalar en los centros de trabajo, así como la descripción de los mismos, se detallan en el ANEXO II del presente Pliego.

**2.2** La ubicación concreta de cada máquina en las instalaciones se comunicará al adjudicatario.

**2.3** Tipos y características de las máquinas a instalar.

a- Máquina de bebidas frías.

b- Máquina de bebidas calientes.

c- Máquina de snacks/sándwiches y otros productos sólidos.

c- Máquina mixta de bebidas frías y snacks/sándwiches y otros productos sólidos.

Tipos de máquinas:

a).- Máquinas de bebidas frías: estarán dotadas de sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable. Dispondrá de, al menos, 5 canales de distribución independientes, utilizables para botes de 33 cl. y botellas de 50 cl.

b).- Máquinas de bebidas calientes: dispondrán, al menos de:

- Café con o sin azúcar, en sus distintas variedades. El café a utilizar será en grano 100% natural y de comercio justo.
- Infusiones como té, manzanilla, menta poleo.
- Leche 100% natural.
- Chocolate.

c).- Máquinas de snacks, sándwiches y otros productos sólidos: Deberán tener instalado un sistema de refrigeración, con termostato graduable e independiente. Equipadas con fotocélula para verificar la correcta administración del producto.

**2.4** Las máquinas no podrán tener una antigüedad superior a 1 año al comienzo del contrato y hasta cuatro años durante la duración del contrato, salvo autorización expresa por parte de Canal de Isabel II, y deberán disponer de un contador automático certificado de los servicios realizados.

**2.5** Todas las máquinas de frío utilizarán gas refrigerante ecológico. No se admitirán máquinas que utilicen gases refrigerantes que no estén conforme a la ley vigente. En el caso que la ley cambie por normativa europea dichas máquinas se tendrán que adaptar o cambiarse por otras que cumplan con la normativa en el plazo de tres meses.

**2.6** El equipamiento y máquinas dispensadoras que instale el adjudicatario deberá incidir en una mayor eficiencia de medios técnicos y humanos, Las máquinas instaladas deberán ser de última generación, y deberán cumplir las condiciones de higiene y seguridad exigidas por la normativa vigente, ser de bajo consumo energético y con posibilidad de diversos métodos de pago, al menos:

- a) Efectivo (moneda a partir de 0.5 € y billete) y
- b) Tarjeta bancaria. Incluyendo obligatoriamente el **pago por tarjeta bancaria contactless**

**2.7** Las máquinas deberán disponer en todo momento del cambio de monedas necesario para su correcto funcionamiento. Además, incorporará un sistema de devolución de dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente.

**2.8** El adjudicatario deberá poner a la venta, como mínimo, la lista de productos y sus marcas, indicados en el Anexo I, así como proporcionar las máquinas expendedoras necesarias para la venta de los citados productos. En caso de que el adjudicatario desee ofrecer un mayor número de productos en las máquinas expendedores deberá contar con la previa autorización de Canal de Isabel II S.A.

En cualquier caso, los productos ofertados y que se podrán dispensar en las máquinas deberán ser siempre de primeras marcas con gran demanda y consumo, y ser productos saludables.

**2.9 Queda expresamente prohibida la expedición de bebidas alcohólicas.**

**2.10** Los vasos de bebidas calientes deberán ser de cartón, debiendo facilitar a CANAL DE ISABEL II S.A. los registros sanitarios correspondientes.

**2.11** Las cucharas o paletinas deberán estar envasadas en bolsas individuales si se encontraran fuera de la máquina expendedora.

**2.12** Deberá constar en las máquinas de manera clara y visible un número de teléfono para el caso de averías y reclamaciones.

**2.13** Canal de Isabel II, S.A. conforme a lo dispuesto en el apartado 10.12 del PCAP podrá modificar el número de máquinas instaladas (aumentar o disminuir), así como el lugar de ubicación de las mismas, en las mismas condiciones del presente Contrato.

**2.14** Las máquinas deberán estar encastradas en muebles o colocadas en lugares que permitan que su integración con el entorno sea lo más estética posible, debiendo ser personalizables con la imagen corporativa de Canal de Isabel II, S.A., siempre que esta así lo indique

### 3.- INSTALACIONES

**3.1** CANAL DE ISABEL II S.A. facilitará en los espacios destinados a las máquinas de bebidas la dotación de tomas de corriente y una toma de agua para los destinados a bebidas calientes.

**3.2** La instalación o en su caso la retirada de las máquinas y material necesario para la misma será por cuenta del adjudicatario.

**3.3** La empresa adjudicataria deberá tener en todo momento las máquinas, instalaciones necesarias, así como los espacios ocupados por estas en perfectas condiciones de utilización, limpieza seguridad y ornato público exigibles, debiendo realizar la limpieza y el mantenimiento de estas por personal especializado y contar con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión de los Servicios

Técnicos del Canal. Dispondrá del material necesario para ello, así como 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 misma.

- 3.4** En el caso de que no sea posible su reparación El adjudicatario deberá reponer en un plazo máximo de tres (3) días hábiles desde la notificación del parte, a su cargo, todos aquellos elementos (grifos, enchufes, bombillas, etc.) que se utilicen para el uso de las máquinas objeto del presente contrato, incluso en aquellos casos en que su desaparición o avería sea como consecuencia de robos, hurtos, etc., debiendo asumir los gastos de montaje e instalación, así como los gastos de albañilería, fontanería y/o electricidad necesarios.
- 3.5** Será por cuenta del adjudicatario la retirada de embalajes o cualquier otro residuo que se produzca en los locales y zonas del contrato, como consecuencia de instalación o mantenimiento de equipos e instalaciones, así como de remodelaciones.
- 3.6** La descarga de los artículos que reciba el adjudicatario con destino a la gestión y prestación del servicio se realizará en las zonas habilitadas al efecto y en los horarios que indique la Canal.
- 3.7** Asimismo, el adjudicatario podrá proponer nuevas o distintas zonas de ubicación de máquinas expendedoras, según criterios de utilización y posibilidades arquitectónicas y de acceso de estas, cuya instalación será por cuenta del adjudicatario y deberá contar siempre con la aprobación previa por parte de CANAL DE ISABEL II S.A.
- 3.8** A la finalización del contrato el adjudicatario deberá entregar los espacios, instalaciones, etc donde se ubiquen las máquinas, libres y vacuos, en el estado de conservación y funcionamiento adecuados, aportando toda la documentación e información técnica y legal necesaria. Todo ello se verificará documentalmente por los Servicios Técnicos del Canal siendo directamente deducible de la fianza definitiva el importe de los deterioros observados, a criterio del Canal, a la fecha de extinción del contrato.

#### **4.- PRECIOS**

El adjudicatario del servicio estará obligado a proveerse, a su costa, de los productos que se dispensen en las máquinas de Vending y que serán obligatorios según la relación del Anexo I del PPT.

La lista de productos y sus precios se mantendrá siempre expuesta en lugar visible para los usuarios.

#### **5.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO**

- 5.1** El contrato se ejecutará con estricta sujeción a las estipulaciones contenidas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP).
- 5.2** Para la gestión y explotación de los servicios objeto del contrato, el adjudicatario designará una persona responsable o coordinadora del servicio, con experiencia en este tipo de servicio. Dicho representante, será el interlocutor único del adjudicatario con Canal y realizará la coordinación y dirección técnica del presente contrato. El responsable deberá tener poderes suficientes para la toma de decisiones y para impartir las órdenes oportunas, estará dotado de un medio de localización permanente y no tendrá

derecho de subrogación a la finalización del contrato. Canal, se reserva el derecho de rechazar, por razones justificadas, al representante del adjudicatario, obligándose este a sustituirle en un plazo de siete días.

- 5.3** Los servicios objeto del presente contrato se realizarán por parte del adjudicatario a su riesgo y ventura.
- 5.4** Durante la vigencia del contrato, el adjudicatario está obligado a cumplir con la legislación y la normativa española y comunitaria vigente que les sea de aplicación, en especial en materia medioambiental, y de manipulación de alimentos o productos alimenticios, debiendo realizar, si fuese necesario, todas las modificaciones en las instalaciones o máquinas para su adecuación a la normativa que, en cada momento, le sea de aplicación siendo por cuenta del mismo todos los costes que se deriven de las mismas.
- 5.5** Los consumos de energía eléctrica, agua, etc. necesarios para el funcionamiento de las máquinas, no serán abonados por el adjudicatario ya que correrán a cargo del Canal.
- 5.6** Las líneas telefónicas, conexiones a Internet o cualquier otro servicio de voz, datos o comunicaciones en general, de uso externo, que necesite el adjudicatario, serán enteramente a su cargo.
- 5.7** El adjudicatario deberá cumplir las normas de seguridad y de Régimen Interior establecidas por Canal, en orden a prestar la mejor calidad en la atención al usuario y a alcanzar el mejor nivel de seguridad de los ocupantes del centro (usuarios, pacientes, trabajadores). La empresa adjudicataria está obligada a colaborar en las medidas de seguridad y planes de emergencia vigentes en el Centro donde se instalen las máquinas.
- 5.8** El adjudicatario deberá aportar el material de oficina y consumibles necesarios para el desarrollo del servicio.
- 5.9** Será obligación del adjudicatario indemnizar de todos los daños y perjuicios que se causen, por sí o por personal o medios dependientes del mismo, a terceros como consecuencia de la ejecución y gestión del servicio, así como cuantos desperfectos puedan producirse en las instalaciones deportivas derivados de la explotación de las máquinas expendedoras. 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 con las características e importes que se detallan en el PCAP
- 5.10** 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.
- ✓ El adjudicatario estará obligado al pago de todos los impuestos, tasas, arbitrios, gravámenes y exacciones de cualquier clase que correspondan a la autorización o a sus bienes y actividades.
  - ✓ El adjudicatario proveerá a su personal de gorros, guantes, mascarillas, EPIs y de cualquier otro elemento que precise para las tareas a realizar según se indique en su evaluación de riesgos y/o a criterio de Canal

**5.11** El adjudicatario es responsable de suscribir las correspondientes pólizas o póliza de seguros para sus máquinas contra todo tipo de daños, averías, robos, hurtos, incendios y demás siniestros que se puedan producir en las máquinas o en sus productos, bebidas, alimentos o recaudación. En consecuencia, CANAL DE ISABEL II S.A. no se hará cargo de cubrir este tipo de contingencias en ningún caso.

**5.12** Serán igualmente deberes del adjudicatario los siguientes:

- a. Llevar a cabo la correcta transición del servicio con el anterior y siguiente adjudicatario, incluyendo la retirada de maquinaria a la finalización del contrato, garantizando en todo momento la continuidad del servicio.
- b. Cumplir con los medios destinados a la ejecución del contrato, incluidos en la oferta del adjudicatario, que permita verificar el cumplimiento de todas las obligaciones recogidas en el Pliego de Condiciones Técnicas. Las máquinas que deberá utilizar en la prestación del servicio deberán corresponderse con las máquinas cuya ficha técnica ha sido aportada en la oferta del adjudicatario.
- c. Ofrecer en todo momento el listado de productos y precios para cada categoría conforme a la oferta presentada por el adjudicatario.
- d. El adjudicatario deberá poner en funcionamiento todas las máquinas expendedoras, objeto de la explotación, en un plazo máximo de 60 días desde la adjudicación del presente contrato. Se deberá coordinar con la empresa adjudicataria del Contrato anterior, en vigor, que finalizará con el inicio del servicio del presente contrato, de modo que la continuidad del servicio quede garantizada en todo momento.
- e. El adjudicatario deberá disponer de hojas de reclamación oficiales, a disposición de las autoridades y usuarios.
- f. El adjudicatario no pondrá en la máquina ningún tipo de publicidad, salvo autorización expresa de Canal de Isabel II S.A.
- g. La frecuencia de la reposición por parte del adjudicatario deberá ser la suficiente para garantizar que en todo momento exista un mínimo de 3 unidades de cada uno de los productos en las máquinas. La reposición de los productos se realizará de manera que no interrumpa el normal funcionamiento del servicio de vending.

**5.14** La empresa adjudicataria deberá disponer en todo momento del personal necesario y suficiente para garantizar las prestaciones objeto del presente contrato. Su organización y distribución a tal fin es competencia de la misma. Debiendo en todo momento garantizar que: tiene la titulación exigida para el puesto de trabajo (carné de Manipulador de Alimentos) y tiene conocimientos suficientes para la correcta prestación del servicio. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Canal.

- 5.15** El personal que por su cuenta utilice o aporte la empresa adjudicataria, no tendrá derecho alguno respecto al Canal, toda vez que dependen única y exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario.
- 5.16** Juntamente con las máquinas instaladas, el adjudicatario deberá instalar una papelera para depositar los residuos que generen las mismas. La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la legislación vigente y siguiendo los criterios y protocolos establecidos por la unidad de Gestión Ambiental del Canal. La limpieza de las papeleras, así como el traslado de los residuos, hasta el punto final de recogida que determine Canal, será por cuenta del adjudicatario.
- 5.17** El adjudicatario adoptará las medidas preventivas que estén a su alcance con el fin de evitar cualquier incidente que pueda derivar en una contaminación del medio ambiente, como puedan ser los vertidos líquidos indeseados, abandono de residuos o su incorrecta gestión, en especial, de aquellos considerados como peligrosos. El Canal repercutirá al adjudicatario el posible coste de reparación del daño ambiental causado por ellos, así como el coste de la gestión de estos si no se hiciese cargo de la misma.
- 5.18** El adjudicatario deberá enviar de forma mensual un informe de los consumos, ventas, e incidencias producidas, con el desglose por máquina, productos y líneas de producto.
- 5.19** Ejercer por sí la explotación, no pudiendo subcontratar su gestión.
- 5.20** El adjudicatario deberá contar en todo momento con las autorizaciones, permisos, licencias, etc. que les sean de aplicación para la realización de las prestaciones definidas en los pliegos, siendo por cuenta del adjudicatario la obtención y el pago de estas.
- 5.21** En el precio total de la oferta se considerarán incluidos todos los gastos que se originen para el adjudicatario como consecuencia del cumplimiento de las obligaciones.
- 5.22** En las máquinas deberá figurar un número de teléfono que permita al usuario ponerse en contacto de 9.00 a 20.00 en caso de reclamación, avería o atasco de la máquina, debiendo dar solución al mismo en el plazo de 4 horas. En caso de que sea necesario la devolución de dinero, el adjudicatario deberá solucionarlo directamente con el cliente.
- 5.23** Canal de Isabel II S.A. podrá rechazar cualquier máquina o producto que no se ajuste a lo previsto en el Presente Pliego o que altere lo ofertado por el adjudicatario.
- 5.24** Canal de Isabel II S.A. no se hará en ningún caso responsable de resolver los problemas surgidos en la prestación del servicio.



ANEXO I  
PRODUCTOS OFERTADOS

(1) Los licitadores deberán consignar en la columna de la derecha, el listado de primeras marcas comerciales de gran consumo y demanda, disponibles para cada categoría de productos incluidos dentro del precio unitario ofertado, que deberán ser saludables y, donde se especificarán además las homologaciones y registros sanitarios por cada producto.

(2) No se admitirán ofertas que no determinen con claridad el producto o productos ofertados.


SERVICIO DE VENDING	
LISTADO DE PRODUCTOS	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS OFERTADOS
<b>CAFÉ Y BEBIDAS CALIENTES</b>	<b>CAFÉ Y BEBIDAS CALIENTES</b>
Café corto: El café a utilizar será en grano 100% natural y de comercio justo	
Café largo: El café a utilizar será en grano 100% natural y de comercio justo	
Café cortado: El café a utilizar será en grano 100% natural y de comercio justo, leche 100% natural	
Café con leche: El café a utilizar será en grano 100% natural y de comercio justo, leche 100% natural	
Cappuccino: El café a utilizar será en grano 100% natural y de comercio justo.	
Chocolate en polvo de primera calidad	
Infusiones: té, menta poleo, mazanilla	
<b>BEBIDAS FRIAS</b>	<b>BEBIDAS FRIAS</b>
Refresco en lata de 33 cl de sabor cola, marca "coca-cola"	
Refresco en lata de 33 cl de sabor cola sin azucar (light o diet), marca "coca-cola"	
Refresco en lata de 33 cl sabor naranja y limon marca "fanta" o "shweppes"	
Bebida isotónica en lata de 33 cl sabor naranja y limon marca "Acuarius" o "Gatorade"	
Bebida sabor té en lata de 33 cl tipo "Nestea" o "Te helado Lipton"	
Botella agua mineral de 50 cl	
<b>PATATAS FRITAS/APERTIVOS</b>	<b>PATATAS FRITAS/APERTIVOS</b>
Snack salados	
Frutos secos 100 gr.	
Chicles	
<b>BOLLERIA/GALLETAS/CHOCOLATES</b>	<b>BOLLERIA/GALLETAS/CHOCOLATES</b>
Bollería industrial	
Galletas (formato 4-6 Uds.)	
Chocolatinas	
<b>SANWHICHES/BOCADILLOS</b>	<b>SANWHICHES/BOCADILLOS</b>
Sanwiches	
Sanwiches (VIP o Gourmet)	
Chapata variada	
Croissant/Brioche variados	
Ensalada fresca (mínimo 140 gr.)	
Ensalada procesada (mínimo 200 gr.)	
<b>ZUMOS/LACTEOS/FRUTA</b>	<b>ZUMOS/LACTEOS/FRUTA</b>
Zumo minibrick	
Batidos	
Yogur natural/sabores	
Fruta envasada	

## ANEXO II SITUACIÓN DE LAS MÁQUINAS

NOMBRE CENTRO DE TRABAJO	MUNICIPIO	Nº EMP	AREA	MAQUINA BEBIDAS CALIENTES	MAQUINA BEBIDAS FRIAS	MAQUINA SOLIDOS	MAQUINA MIXTA SOLIDOS Y BEBIDAS FRIAS
OFICINAS CENTRALES EDIFICIO 3	MADRID	1564	RELACIÓN CON LOS EMPLEADOS	SI	SI	SI	NO
OFICINAS CENTRALES EDIFICIO JOSE ABASCAL 10	MADRID		RELACIÓN CON LOS EMPLEADOS	SI	SI	SI	NO
OFICINAS CENTRALES DIEGO DE ORDAS	MADRID		RELACIÓN CON LOS EMPLEADOS	SI	SI	SI	NO
OFICINAS CENTRALES EDIFICIO 4	MADRID		RELACIÓN CON LOS EMPLEADOS	SI	NO	NO	SI
OFICINA CENTRALES RIO ROSAS	MADRID		RELACIÓN CON LOS EMPLEADOS	SI	SI	SI	NO
OFICINAS CENTRALES AULAS FORMACION	MADRID		RELACIÓN CON LOS EMPLEADOS	SI	NO	NO	SI
EDIFICIO BRAVO MURILLO	MADRID		RELACIÓN CON LOS EMPLEADOS	SI	SI	NO	NO
OFICINAS CENTRALES ARCHIVO	MADRID		RELACIÓN CON LOS EMPLEADOS	SI	NO	NO	SI
CANTON CASA DE CAMPO	MADRID	73	CONSERVACIÓN SISTEMA GUADARRAMA	SI	SI	SI	NO
CANTON MORATALAZ ED. 1 OFICINAS	MADRID	103	CONSERVACION SISTEMA JARAMA	SI	SI	SI	NO
CANTON PLAZA CASTILLA	MADRID	96	CONSERVACIÓN SISTEMA COLMENAR	SI	SI	SI	NO
CANTON CANTOS ALTOS ED. 2 (VESTUARIOS)	COLLADO VILLALBA	94	CONSERVACION SISTEMA VALMAYOR-MAJADAHONA	SI	SI	SI	NO
CANTON FUENLABRADA	HUMANES DE MADRID	53	CONSERVACION SISTEMA CULEBRO	SI	NO	NO	SI
CTRO. TRABAJO DE MAJADAHONDA (EDIFICIO CENTRO DE CONTROL)	MAJADAHONDA	115	OPERACIÓN CENTRO DE CONTROL	SI	NO	NO	SI
CTRO. TRABAJO DE MAJADAHONDA (EDIFICIO DE ALMACEN DE APROVISIONAMIENTO)	MAJADAHONDA	19	COMPRAS	SI	SI	NO	NO
CTRO. TRABAJO DE MAJADAHONDA (EDIFICIO DE LABORATORIO DE AGUAS DEPURADAS)	MAJADAHONDA	83	ANÁLISIS MEDIO AMBIENTAL	SI	NO	NO	NO
CTRO. TRABAJO DE MAJADAHONDA (E.T. MAJADAHONDA)	MAJADAHONDA	34	TRATAMIENTO TAJO-ALBERCHE	SI	NO	NO	SI
E.T. COLMENAR	COMENAR VIEJO	52	TRATAMIENTO AGUAS LOZOYA-JARAMA	SI	SI	NO	SI
E.T. BODONAL	TRES CANTOS	25	TRATAMIENTO AGUAS GUADARRAMA	SI	NO	NO	SI
E.T. LA JAROSA	GUADARRAMA	19	TRATAMIENTO AGUAS GUADARRAMA	SI	NO	NO	NO
E.T. NAVACERRADA	NAVACERRADA	21	TRATAMIENTO AGUAS GUADARRAMA	SI	NO	NO	SI
E.T. PINILLA	PINILLA DEL VALLE	17	TRATAMIENTO AGUAS LOZOYA-JARAMA	SI	SI	NO	NO
E.T. SANTILLANA	MANZANARES EL REAL	29	TRATAMIENTO AGUAS LOZOYA-JARAMA	SI	NO	NO	SI
E.T. TORRELAGUNA	TORRELAGUNA	31	TRATAMIENTO AGUAS LOZOYA-JARAMA	SI	NO	NO	SI
ET. GRÑON	PELAYOS DE LA PRESA	24	TRATAMIENTO AGUAS TAJO-ALBERCHE	SI	SI	NO	NO
E.T. VALMAYOR	COLMENAREJO	43	TRATAMIENTO AGUAS GUADARRAMA	SI	NO	NO	SI

ANEXO I

NOMBRE CENTRO DE TRABAJO	MUNICIPIO	Nº EMP	AREA	MAQUINA BEBIDAS CALIENTES	MAQUINA BEBIDAS FRIAS	MAQUINA SOLIDOS	MAQUINA MIXTA SOLIDOS Y BEBIDAS FRIAS
EDAR ARROYO DE LA VEGA	SAN SEBASTIAN DE LOS REYES	38	DEPUR. CUENCAS JARAMA MEDIO Y HENARES	SI	NO	NO	SI
EDAR CASAQUEMADA	SAN FERNANDO DE HENARES	49	DEPUR. CUENCAS JARAMA MEDIO Y HENARES	SI	NO	NO	SI
EDAR COLMENAR DEL ARROYO	COLMENAR DEL ARROYO	27	DEPUR. CUENCAS JARAMA MEDIO Y HENARES	SI	SI	NO	NO
EDAR EL ENDRINAL ED. 1	COLLADO VILLALBA	42	ÁREA DEPURACIÓN CUENCA ALBERCHE	SI	NO	NO	SI
EDAR SOTO	MOSTOLES	42	DEPUR. CUENCAS GUADARR. Y ALT. MANZ	SI	NO	NO	SI
EDAR NAVARROSILLOS	COLMENAR VIEJO	18	DEPUR. CUENCAS GUADARRAMA Y A. MANZ	SI	SI	NO	NO
EDAR TRES CANTOS	TRES CANTOS	20	DEPUR. CUENCAS LOZOYA Y A. JARAMA	SI	SI	NO	NO
NAVE COLMENAR	COLMENAR VIEJO	40	ACOMETIDAS	SI	SI	NO	NO
NAVE VALLECAS 1	MADRID	61	ACOMETIDAS	SI	NO	NO	SI
NAVE VALLECAS 2	MADRID	35	ACOMETIDAS	SI	NO	NO	SI
SANTA LUCÍA - EDIF. 2 (EXPLOTACIÓN DE PRESAS)	TORRELAGUNA	85	CONSERVACIÓN SIERRA NORTE	SI	NO	NO	SI
PRESA PUENTES VIEJAS	PUENTES VIEJAS	27	CONSERV. SIERRA NORTE	SI	SI	NO	NO
PRESA EL ATAIZAR	EL ATAIZAR	15	ÁREA EXPLOTACIÓN PRESAS Y POZOS	SI	SI	NO	NO
VIÑUELAS	TRES CANTOS	23	ÁREA CONSERV. SIST. SANTILLANA	SI	SI	NO	NO
CENTRO DE TRABAJO COLMENAR ARROYO	COLMENAR DEL ARROYO	27	ÁREA CONSERVACION RINCÓN SUROESTE	SI	NO	NO	SI
TOTAL		3044		41	20	7	20

	Firmado electrónicamente por MÓNICA FIERRO MARTÍN el día 21-10-2022 13:11:03
María Teresa del Río Ceballos	Fdo.: Mónica Fierro Martín
JEFA ÁREA RELACIÓN EMPLEADOS	DIRECTORA DE RECURSOS

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE HA DE REGIR EN EL  
CONTRATO DE SERVICIOS DE VENDING LOTE 2**

**PROCEDIMIENTO ABIERTO NO ARMONIZADO CON PLURALIDAD  
DE CRITERIOS**

**CONTRATO Nº 29/2021**

**LICITACIÓN ELECTRÓNICA**

**MESA PERMANENTE DE CONTRATACIÓN**

## ÍNDICE

- 1. OBJETO DEL CONTRATO**
- 2. NÚMERO, TIPO Y UBICACIÓN DE LAS MAQUINAS**
- 3. INSTALACIONES**
- 4. PRECIOS**
- 5. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO**
- 6. INFORMACION ADICIONAL**

## **OBJETO DEL CONTRATO**

El objeto de este contrato son los servicios de suministro, instalación y mantenimiento de máquinas de vending. El procedimiento se divide en 2 lotes: el contrato del Lote 1 suministrará máquinas de vending para su utilización en los distintos centros de Canal de Isabel II, S.A. destinados básicamente al consumo de los empleados de la empresa pública y, el contrato del Lote 2, por su parte, suministrará máquinas de vending para su utilización en las instalaciones deportivas situadas en el Tercer Depósito, destinadas al consumo de los usuarios de las citadas instalaciones deportivas.

## **LOTE 2**

### **2.- NÚMERO, TIPO, CARACTERÍSTICAS Y UBICACIÓN DE LAS MÁQUINAS.**

**2.1** El número de máquinas que, como mínimo, se deberán instalar en la instalación deportiva, su ubicación genérica, así como el tipo de máquina, se detallan en el Anexo A del presente documento.

**2.2** La ubicación concreta de cada máquina en las instalaciones se comunicará al adjudicatario.

**2.3** Tipos y características de las máquinas a instalar.

a).- Máquinas de bebidas frías: estarán dotadas de sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable. Dispondrá de, al menos, 5 canales de distribución independientes, utilizables para botes de 33 cl. y botellas de 50 cl.

b).- Máquinas de bebidas calientes: dispondrán, al menos de:

- ✓ Café con o sin azúcar, en sus distintas variedades. El café a utilizar será en grano 100% natural y de comercio justo.
- ✓ Infusiones como té, manzanilla, menta poleo.
- ✓ Leche 100% natural.
- ✓ Chocolate.

c).- Máquinas de snacks, sándwiches y otros productos sólidos: Deberán tener instalado un sistema de refrigeración, con termostato graduable e independiente. Equipadas con fotocélula para verificar la correcta administración del producto.

d).- Máquina de productos deportivos de marcas reconocidas. Dispondrá, al menos de:

- ✓ Bote bolas pádel
- ✓ Overgrip pala pádel
- ✓ Protector de pala

**2.4** Las máquinas no podrán tener una antigüedad superior a 1 año al comienzo del contrato y hasta cuatro años durante la duración del contrato, salvo autorización expresa por parte de Canal de Isabel II, y deberán disponer de un contador automático certificado de los servicios realizados.

**2.5** Todas las máquinas de frío utilizarán gas refrigerante ecológico. No se admitirán máquinas que utilicen gases refrigerantes que no estén conforme a la ley vigente. En el caso que la ley cambie por normativa europea dichas máquinas se tendrán que adaptar o cambiarse por otras que cumplan con la normativa en el plazo de tres meses.

**2.6** El equipamiento y máquinas dispensadoras que instale el adjudicatario deberá incidir en una mayor eficiencia de medios técnicos y humanos, Las máquinas instaladas deberán ser de última generación, y deberán cumplir las condiciones de higiene y seguridad exigidas por la normativa vigente, ser de bajo consumo energético y con posibilidad de diversos métodos de pago, al menos:

- a) Efectivo (moneda a partir de 0.5 € y billete) y
- b) Tarjeta bancaria. Incluyendo obligatoriamente el **pago por tarjeta bancaria contactless**

**2.7** Las máquinas deberán disponer en todo momento del cambio de monedas necesario para su correcto funcionamiento. Además, incorporará un sistema de devolución de dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente.

**2.8** El adjudicatario deberá poner a la venta, como mínimo, la lista de productos y sus marcas, indicados en el Anexo B, así como proporcionar las máquinas expendedoras necesarias para la venta de los citados productos. En caso de que el adjudicatario desee ofrecer un mayor número de productos en las máquinas expendedores deberá contar con la previa autorización de Canal de Isabel II S.A.

**2.9** Queda expresamente prohibida la expedición de bebidas alcohólicas.

**2.10** Los vasos de bebidas calientes deberán ser de cartón, debiendo facilitar a CANAL DE ISABEL II S.A. los registros sanitarios correspondientes.

**2.11** Las cucharas o paletinas deberán estar envasadas en bolsas individuales si se encontraran fuera de la máquina expendedora.

**2.12** Deberá constar en las máquinas de manera clara y visible un número de teléfono para el caso de averías y reclamaciones.

### 3.- INSTALACIONES

**3.1** CANAL DE ISABEL II S.A. facilitará en los espacios destinados a las máquinas de bebidas la dotación de tomas de corriente y una toma de agua para los destinados a bebidas calientes.

**3.2** La instalación o en su caso la retirada de las máquinas y material necesario para la misma será por cuenta del adjudicatario.

**3.3** La empresa adjudicataria deberá tener en todo momento las máquinas, instalaciones necesarias, así como los espacios ocupados por estas en perfectas condiciones de utilización, limpieza seguridad y ornato público exigibles, debiendo realizar la limpieza y el mantenimiento de estas por personal especializado y contar con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión de los Servicios Técnicos del Canal. Dispondrá del material necesario para ello, así como 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 misma y sustituyéndolas si no fuese posible su reparación en un plazo máximo de tres (3) días hábiles desde la notificación del parte.

**3.4** En el caso de que no sea posible su reparación El adjudicatario deberá reponer en un plazo máximo de tres (3) días hábiles desde la notificación del parte, a su cargo, todos aquellos elementos (grifos, enchufes, bombillas, etc.) que se utilicen para el uso de las máquinas objeto del presente contrato, incluso en aquellos casos en que su desaparición o avería sea como consecuencia de robos, hurtos, etc., debiendo asumir los gastos de montaje e instalación, así como los gastos de albañilería, fontanería y/o electricidad necesarios.

- 3.5** Será por cuenta del adjudicatario la retirada de embalajes o cualquier otro residuo que se produzca en los locales y zonas del contrato, como consecuencia de instalación o mantenimiento de equipos e instalaciones, así como de remodelaciones.
- 3.6** La descarga de los artículos que reciba el adjudicatario con destino a la gestión y prestación del servicio se realizará en las zonas habilitadas al efecto y en los horarios que indique la Canal.
- 3.7** Asimismo, el adjudicatario podrá proponer nuevas o distintas zonas de ubicación de máquinas expendedoras, según criterios de utilización y posibilidades arquitectónicas y de acceso de estas, cuya instalación será por cuenta del adjudicatario y deberá contar siempre con la aprobación previa por parte de CANAL DE ISABEL II S.A.
- 3.8** A la finalización del contrato el adjudicatario deberá entregar los espacios, instalaciones, etc donde se ubiquen las máquinas, libres y vacuos, en el estado de conservación y funcionamiento adecuados, aportando toda la documentación e información técnica y legal necesaria. Todo ello se verificará documentalmente por los Servicios Técnicos del Canal siendo directamente deducible de la fianza definitiva el importe de los deterioros observados, a criterio del Canal, a la fecha de extinción del contrato.

#### 4.- PRECIOS

El adjudicatario del servicio estará obligado a proveerse, a su costa, de los productos que se dispensen en las máquinas de Vending y que serán obligatorios según la relación del Anexo B del PPT.

La lista de productos y sus precios se mantendrá siempre expuesta en lugar visible para los usuarios.

Los precios de los productos deberán corresponderse con los incluidos en la oferta del adjudicatario, si bien podrán ser modificados a solicitud del contratista previa autorización de Canal de Isabel II, S.A.

#### 5.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

- 5.1** El contrato se ejecutará con estricta sujeción a las estipulaciones contenidas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP).
- 5.2** Para la gestión y explotación de los servicios objeto del contrato, el adjudicatario designará una persona responsable o coordinadora del servicio, con experiencia en este tipo de servicio. Dicho representante, será el interlocutor único del adjudicatario con Canal y realizará la coordinación y dirección técnica del presente contrato. El responsable deberá tener poderes suficientes para la toma de decisiones y para impartir las órdenes oportunas, estará dotado de un medio de localización permanente y no tendrá derecho de subrogación a la finalización del contrato. Canal, se reserva el derecho de rechazar, por razones justificadas, al representante del adjudicatario, obligándose este a sustituirle en un plazo de siete días.
- 5.3** Los servicios objeto del presente contrato se realizarán por parte del adjudicatario a su riesgo y ventura.
- 5.4** Durante la vigencia del contrato, el adjudicatario está obligado a cumplir con la legislación y la normativa española y comunitaria vigente que les sea de aplicación, en especial en materia medioambiental, y de manipulación de alimentos o productos alimenticios, debiendo realizar, si fuese



necesario, todas las modificaciones en las instalaciones o máquinas para su adecuación a la normativa que, en cada momento, le sea de aplicación siendo por cuenta del mismo todos los costes que se deriven de las mismas.

- 5.5** Los consumos de energía eléctrica, agua, etc. necesarios para el funcionamiento de las máquinas, no serán abonados por el adjudicatario ya que correrán a cargo del Canal.
- 5.6** Las líneas telefónicas, conexiones a Internet o cualquier otro servicio de voz, datos o comunicaciones en general, de uso externo, que necesite el adjudicatario, serán enteramente a su cargo.
- 5.7** El adjudicatario deberá cumplir las normas de seguridad y de Régimen Interior establecidas por Canal, en orden a prestar la mejor calidad en la atención al usuario y a alcanzar el mejor nivel de seguridad de los ocupantes del centro (usuarios, pacientes, trabajadores). La empresa adjudicataria está obligada a colaborar en las medidas de seguridad y planes de emergencia vigentes en el Centro donde se instalen las máquinas.
- 5.8** El adjudicatario deberá aportar el material de oficina y consumibles necesarios para el desarrollo del servicio.
- 5.9** Será obligación del adjudicatario indemnizar de todos los daños y perjuicios que se causen, por sí o por personal o medios dependientes del mismo, a terceros como consecuencia de la ejecución y gestión del servicio, así como cuantos desperfectos puedan producirse en las instalaciones deportivas derivados de la explotación de las máquinas expendedoras. 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 con las características e importes que se detallan en el PCAP
- 5.10** 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.
- ✓ El adjudicatario estará obligado al pago de todos los impuestos, tasas, arbitrios, gravámenes y exacciones de cualquier clase que correspondan a la autorización o a sus bienes y actividades.
  - ✓ El adjudicatario proveerá a su personal de gorros, guantes, mascarillas, EPIs y de cualquier otro elemento que precise para las tareas a realizar según se indique en su evaluación de riesgos y/o a criterio de Canal
- 5.11** El adjudicatario es responsable de suscribir las correspondientes pólizas o póliza de seguros para sus máquinas contra todo tipo de daños, averías, robos, hurtos, incendios y demás siniestros que se puedan producir en las máquinas o en sus productos, bebidas, alimentos o recaudación. En consecuencia, CANAL DE ISABEL II S.A. no se hará cargo de cubrir este tipo de contingencias en ningún caso.

**5.12** La forma de pago del canon variable sobre las ventas reales obtenidas en las máquinas expendedoras, se realizará trimestralmente mediante la emisión de una factura por parte de Canal de Isabel II S.A. y una última factura a la finalización del contrato, debiendo presentar el adjudicatario justificación de la cuantía a abonar. El Adjudicatario se compromete a abonar la factura en un plazo máximo de 30 días una vez presentada la factura por Canal de Isabel II.

**5.13** Serán igualmente deberes del adjudicatario los siguientes:



- a. Llevar a cabo la correcta transición del servicio con el anterior y siguiente adjudicatario, incluyendo la retirada de maquinaria a la finalización del contrato, garantizando en todo momento la continuidad del servicio.
- b. Cumplir con los medios destinados a la ejecución del contrato, incluidos en la oferta del adjudicatario, que permita verificar el cumplimiento de todas las obligaciones recogidas en el Pliego de Condiciones Técnicas. Las máquinas que deberá utilizar en la prestación del servicio deberán corresponderse con las máquinas cuya ficha técnica ha sido aportada en la oferta del adjudicatario.
- c. Ofrecer en todo momento el listado de productos y precios para cada categoría conforme a la oferta presentada por el adjudicatario o aprobados por Canal de Isabel II, S.A.
- d. El adjudicatario deberá poner en funcionamiento las máquinas expendedoras, objeto de la explotación, en un plazo aproximado de 10 días desde la adjudicación del presente contrato. Se deberá coordinar con la empresa adjudicataria del Contrato Menor 06/2021, en vigor, que finalizará con el inicio del servicio del presente contrato, siendo la fecha límite el próximo 6 de noviembre de 2022, de modo que la continuidad del servicio quede garantizada en todo momento.
- e. El adjudicatario deberá disponer de hojas de reclamación oficiales, a disposición de las autoridades y usuarios.
- f. El adjudicatario no pondrá en la máquina ningún tipo de publicidad, salvo autorización expresa de Canal de Isabel II S.A.
- g. La frecuencia de la reposición por parte del adjudicatario deberá ser la suficiente para garantizar que en todo momento exista un mínimo de 3 unidades de cada uno de los productos en las máquinas. La reposición de los productos se realizará de manera que no interrumpa el normal funcionamiento del servicio de vending.
- h. Deberá presentar, en la primera semana tras la adjudicación, un plan de limpieza y desinfección, plan de control de plagas y programa de control de temperaturas, debiendo mantener las máquinas instaladas y los espacios ocupados en óptimas condiciones de seguridad, salubridad y ornato público exigibles.

**5.14** La empresa adjudicataria deberá disponer en todo momento del personal necesario y suficiente para garantizar las prestaciones objeto del presente contrato. Su organización y distribución a tal fin es competencia de la misma. Debiendo en todo momento garantizar que: tiene la titulación exigida para el puesto de trabajo (carné de Manipulador de Alimentos) y tiene conocimientos suficientes para la correcta prestación del servicio. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Canal.

- 5.15** El personal que por su cuenta utilice o aporte la empresa adjudicataria, no tendrá derecho alguno respecto al Canal, toda vez que dependen única y exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario.
- 5.16** Juntamente con las máquinas instaladas, el adjudicatario deberá instalar una papelera para depositar los residuos que generen las mismas. La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la legislación vigente y siguiendo los criterios y protocolos establecidos por la unidad de Gestión Ambiental del Canal. La limpieza de las papeleras, así como el traslado de los residuos, hasta el punto final de recogida que determine Canal, será por cuenta del adjudicatario.
- 5.17** El adjudicatario adoptará las medidas preventivas que estén a su alcance con el fin de evitar cualquier incidente que pueda derivar en una contaminación del medio ambiente, como puedan ser los vertidos líquidos indeseados, abandono de residuos o su incorrecta gestión, en especial, de aquellos considerados como peligrosos. El Canal repercutirá al adjudicatario el posible coste de reparación del daño ambiental causado por ellos, así como el coste de la gestión de estos si no se hiciese cargo de la misma.
- 5.18** El adjudicatario deberá enviar de forma mensual un informe de los consumos, ventas, e incidencias producidas, con el desglose por máquina, productos y líneas de producto.
- 5.19** Ejercer por sí la explotación, no pudiendo subcontratar su gestión.
- 5.20** El adjudicatario deberá contar en todo momento con las autorizaciones, permisos, licencias, etc. que les sean de aplicación para la realización de las prestaciones definidas en los pliegos, siendo por cuenta del adjudicatario la obtención y el pago de estas.
- 5.21** En el precio total de la oferta se considerarán incluidos todos los gastos que se originen para el adjudicatario como consecuencia del cumplimiento de las obligaciones.
- 5.22** En las máquinas deberá figurar un número de teléfono que permita al usuario ponerse en contacto de 9.00 a 20.00 en caso de reclamación, avería o atasco de la máquina, debiendo dar solución al mismo en el plazo de 4 horas. En caso de que sea necesario la devolución de dinero, el adjudicatario deberá solucionarlo directamente con el cliente.
- 5.23** Canal de Isabel II S.A. podrá rechazar cualquier máquina o producto que no se ajuste a lo previsto en el Presente Pliego o que altere lo ofertado por el adjudicatario.

**5.24** Canal de Isabel II S.A. no se hará en ningún caso responsable de resolver los problemas surgidos en la prestación del servicio.

## 6.- PRODUCTOS OFERTADOS

-  En el Anexo A se encuentra la ubicación de cada máquina.
-  En el Anexo B se encuentra el listado de productos que será imprescindible tenga a la venta el adjudicatario del presente contrato.

## 7.- INFORMACION ADICIONAL

A continuación, se detalla el público objetivo de las máquinas de Vending correspondientes a datos reales del último año

Información adicional	
Número de empleados	9
Profesores	30
Afluencia media de usuarios por día	1000
Existe cafetería en las instalaciones	NO

Las instalaciones deportivas NO disponen de cafetería en las instalaciones deportivas.

Las instalaciones deportivas tienen un horario de apertura de de 9.00 a 23.30 de lunes a domingo. Se puede realizar una visita técnica a las instalaciones deportivas donde se ubican actualmente las máquinas de vending en el citado horario, sin necesidad de aviso previo.”

El centro deportivo CANAL DE ISABEL II S.A. organiza actualmente las siguientes actividades:

- Escuelas de Fútbol
- Ligas de Fútbol
- Torneos de Pádel
- Torneos de Pádel
- Escuela de Atletismo
- Campamento de verano, campamento de navidades y días sin colegio.

Para el verano de 2023 está prevista la inauguración del proyecto de ampliación de las instalaciones deportivas del tercer depósito, que serán a su vez gestionadas por Canal de Isabel II S.A., lo que supondrá un notable incremento de las actividades deportivas que actualmente se ofrecen y por ende del número de usuarios que acuden a ellas.

Como consecuencia de la ampliación de las instalaciones el área destinada a zonas deportivas pasará de tener 9.439,79 m2 a 18.127,47 m2.

Las nuevas instalaciones incluirán una pista de vóley playa, circuito de atletismo, pista de patinaje, campo de hockey/fútbol, gimnasio y dos salas multiusos. En estas nuevas instalaciones será necesario colocar cuatro nuevas máquinas (de las mismas características que las indicadas en el Anexo A y que contengan como mínimo los productos indicados en el Anexo B) que se situarán en el interior del edificio de la futura recepción, en ubicación destinada para tal efecto. (Ver **ANEXO C**).

Firmas:

Sonsoles Monteagudo Vila

Miguel Ángel Romero Serrano

Jefa Área Áreas Recreativas

Subdirector Patrimonio

## 8.- ANEXOS

### ANEXO A

UBICACIÓN	NÚMERO MAQUINAS CALIENTES	NÚMERO MAQUINAS FRIAS	NÚMERO MAQUINAS MATERIAL DEPORTIVO	NÚMERO MÁQUINAS SOLIDOS
Actual RECEPCIÓN (INTERIOR)	1			
LATERAL CAMPO FUTBOL 7 JUNTO A VESTUARIOS		1	1	1
NUEVAS INSTALA- CIONES	1	1	1	1

En el caso de la máquina de bebidas calientes ubicada actualmente en el interior de las oficinas, una vez se ejecuten las nuevas instalaciones, presumiblemente a partir de verano de 2023, se trasladará fuera de las citadas oficinas junto al resto de máquinas del lateral del campo de fútbol, o bien deberá suprimirse en caso de que no sea posible realizar acometida de agua en la nueva ubicación.

SERVICIO VENDING - ANEXO B
PRODUCTOS OBLIGATORIOS Y PRECIOS MÁXIMOS
LISTADO DE PRODUCTOS
BEBIDAS CALIENTES
Café corto, café largo, café con leche, café descafeinado, infusiones y chocolate.
BEBIDAS FRÍAS
Refresco en lata de 33 de sabor cola, normal, sin azúcar, 00 - Marca Coca Cola,
Refresco en botella de 50 cl de sabor cola, normal, sin azúcar, 00 - Marca Coca Cola,
Refresco en lata de 33 cl de sabor naranja y limón - Marca Fanta o Shweppes
Refresco en botella de 50 cl de sabor naranja y limón - Marca Fanta o Shweppes
Bebida Isotónica en lata de 33 cl de sabor naranja y limón - Marca Acuarios o Gatorade
Bebida Isotónica en botella de 50 cl de sabor naranja y limón - Marca Acuarios o Gatorade
Botella de agua mineral de 50 cl.
SNACKS (Precio Medio Familias)
Pastelería
Sándwiches
Snack Salado
Bollería Industrial
Galletas
Chocolatinas
MATERIAL DEPORTIVO
Bote bolas Pádel
Overgrip pala Pádel
Protector de pala

ANEXO C  
UBICACIÓN DE LAS 4 MÁQUINAS EN COLOR ROJO EN EL  
EDIFICIO RECEPCION DE LAS NUEVAS INSTALACIONES DEPORIVAS  
CUYA CONSTRUCCION ESTÁ PREVISTA PARA JULIO 2023

