



Canal
de Isabel II gestión

24-02-2017

ENTRADA

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE HA
DE REGIR EN EL CONTRATO DE SERVICIOS DE
VENDING PARA LOS DISTINTOS CENTROS DE
TRABAJO DE CANAL DE ISABEL II GESTION, S.A.**

**PROCEDIMIENTO ABIERTO NO ARMONIZADO AL
PRECIO MÁS BAJO**

CONTRATO N° 271/2016

INDICE

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

1. OBJETO DEL CONTRATO.

El presente Contrato tiene por objeto la regulación de la instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas (frías y calientes), y otros productos, esto es, servicios de vending, en los distintos de centros de trabajo del Canal de Isabel II Gestión, S.A.

2. NUMERO, TIPO Y UBICACIÓN DE LAS MAQUINAS.

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 cada centro se comunicará al adjudicatario.

2.3.- Canal de Isabel II Gestión, 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.

A título informativo y no vinculante, al término de los dos años de duración inicial del contrato, las máquinas siguientes relacionadas en el anexo 2 de este pliego podría ser retiradas por motivos organizativos de la empresa.

NOMBRE CENTRO DE TRABAJO	MUNICIPIO	AREA	MAQUINA BEBIDAS CALIENTES	MAQUINA BEBIDAS FRIAS	MAQUINA SOLIDOS	MAQUINA MIXTA SOLIDOS Y BEBIDAS FRIAS
OFICINAS CENTRALES EDIFICIO 3	MADRID	RELACIONES CON LOS EMPLEADOS	SI	SI	SI	NO
OFICINAS CENTRALES EDIFICIO 4	MADRID	RELACIONES CON LOS EMPLEADOS	SI	NO	NO	SI
OFICINAS CENTRALES AULAS FORMACION	MADRID	RELACIONES CON LOS EMPLEADOS	SI	NO	NO	SI

2.4.- Una vez formalizado el contrato, se establece un **plazo máximo de dos (2) meses** para que todas las maquinas del ANEXO II del presente pliego estén instaladas y funcionando correctamente.

2.5.- El adjudicatario es responsable de suscribir las correspondientes pólizas o póliza de seguros para sus maquinas 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 Gestión S.A. no se hará cargo de cubrir este tipo de contingencias en ningún caso.

2.6.- 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- Maquina mixta de bebidas frías y snacks/sándwiches y otros productos sólidos.

Queda expresamente prohibida la expedición de bebidas alcohólicas.

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).- Máquina 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).- Máquina 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.

Estas máquinas dispensarán los productos que se detallan en el **ANEXO I**, distribuyéndose los mismos de manera consensuada entre el adjudicatario y el Canal de Isabel II Gestión, 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.

Los productos serán de primera calidad, debiendo especificarse en el **ANEXO II** las marcas, homologaciones y registros sanitarios que legal o reglamentariamente se hayan establecido.

Los vasos de bebidas calientes deberán ser de cartón, debiendo facilitar a Canal de Isabel II Gestión, S.A. los registros sanitarios correspondientes.

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

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 Gestión, S.A., siempre que esta así lo indique.

Las máquinas instaladas serán de última generación, bajo consumo y con posibilidad de diversos métodos de pago.

3. INSTALACIONES

3.1.- Canal de Isabel II Gestión, S.A. facilitará en los espacios destinados a las máquinas de bebidas la dotación de tomas de corriente, y además, para los destinados a bebidas calientes, una toma de agua.

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 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 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.- 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 las mismas, cuya instalación será por cuenta del adjudicatario y deberá contar siempre con la aprobación previa por parte de Canal de Isabel II Gestión, S.A.

La empresa adjudicataria se encargará de la retirada de las actuales y si procediera, por ser distinto adjudicatario, de la devolución a su proveedor y/o propietario de las mismas, en el supuesto que el antiguo adjudicatario no procediera a su retirada.

4. PRECIOS

El adjudicatario del servicio estará obligado a proveerse a su costa, de los productos que se dispensen en las máquinas, y a servir los productos al precio que haya ofertado de acuerdo a la oferta presentada para la adjudicación.

La lista de productos y precios se mantendrá 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 y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

5.2.- 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 las operaciones que requiera la ejecución del contrato. Asimismo, se hará responsable de la calidad de los productos expendidos por las máquinas. Para todo ello deberá suscribir un seguro de responsabilidad civil que cubra los riesgos derivados del servicio.

5.3.- 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.

5.4.- Serán igualmente deberes del adjudicatario los siguientes:

a. Aportar Certificados de Calidad y Controles de Calidad del Servicio, con la periodicidad exigida por la normativa aplicable.

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. Canal de Isabel II Gestión, 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.

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 de Canal de Isabel II Gestión S.A.

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

g. La reposición de los productos se realizará como mínimo dos (2) veces por semana y de manera que no interrumpa el normal funcionamiento de los servicios.

- 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 Canal de Isabel II Gestión, S.A. de instalación de nueva maquinaria expendedora en cualquier centro de trabajo.
- k. Corresponde al adjudicatario la obtención de todas las autorizaciones y licencias, tanto oficiales como particulares, que se requieran para la ejecución del presente contrato.
- l. Todo el personal de la empresa adjudicataria deberá estar debidamente uniformado y formado en la manipulación de alimentos.
- m. Servicio propio de asistencia técnica con una capacidad de respuesta de un máximo de dos horas. Entre las 7:30 y las 20:00 h. La recepción de averías, incidencias, etc. se atenderá mediante persona física en este mismo horario.
- n. Respeto integral de la cadena de frío (proveedor-almacén-vehículos-máquinas).
- o. Ejercer por sí la explotación, no pudiendo subcontratar su gestión.
- p. Conjuntamente con las máquinas instaladas, el adjudicatario deberá instalar una papelera para depositar los residuos que generen las mismas, debiendo poder separarse los residuos conforme a la normativa vigente.
- q. El adjudicatario deberá enviar de forma mensual un informe de las ventas y consumos producidos, desglosado por centro de trabajo, productos, y líneas de producto.

5.5 Plan de transición: El licitador deberá especificar claramente su compromiso y acciones a llevar a cabo, para una correcta transición del servicio con el siguiente adjudicatario, comprometiéndose a coordinar la retirada de sus máquinas con la entrada de las máquinas del nuevo adjudicatario, garantizando en todo caso la continuidad del servicio para los empleados.

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.

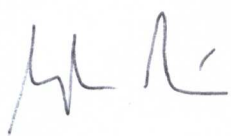

SERVICIO DE VENDING	
LISTADO DE PRODUCTOS	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS OFERTADOS
CAFÉ Y BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ Y BEBIDAS CALIENTES
Café corto: El café a utilizar será en grano 100% natural y de comercio justo	
Café largo: El café a utilizar será en grano 100% natural y de comercio justo	
Café cortado: El 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	
BEBIDAS FRIAS	BEBIDAS FRIAS
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 "Acuaris" o "Gatorade"	
Bebida sabor té en lata de 33 cl tipo "Nestea" o "Te helado Lipton"	
Botella agua mineral de 50 cl	
PATATAS FRITAS/APERTIVOS	PATATAS FRITAS/APERTIVOS
Snack salados	
Frutos secos 100 gr.	
Chicles	
BOLLERIA/GALLETAS/CHOCOLATES	BOLLERIA/GALLETAS/CHOCOLATES
Bollería industrial	
Galletas (formato 4-6 Uds.)	
Chocolatinas	
SANWHICHES/BOCADILLOS	SANWHICHES/BOCADILLOS
Sanwiches	
Sanwiches (VIP o Gourmet)	
Chapata variada	
Croissant/Brioche variados	
Ensalada fresca (mínimo 140 gr.)	
Ensalada procesada (mínimo 200 gr.)	
ZUMOS/LACTEOS/FRUTA	ZUMOS/LACTEOS/FRUTA
Zumo minibrick	
Batidos	
Yogur natural/sabores	
Fruta envasada	

ANEXO II

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	1315	RELACIONES CON LOS EMPLEADOS	SI	SI	SI	NO
OFICINAS CENTRALES EDIFICIO JOSE ABASCAL 10	MADRID		RELACIONES CON LOS EMPLEADOS	SI	SI	SI	NO
OFICINAS CENTRALES DIEGO DE ORDAS	MADRID		RELACIONES CON LOS EMPLEADOS	SI	SI	SI	NO
OFICINAS CENTRALES EDIFICIO 4	MADRID		RELACIONES CON LOS EMPLEADOS	SI	NO	NO	SI
OFICINAS CENTRALES AULAS FORMACION	MADRID		RELACIONES CON LOS EMPLEADOS	SI	NO	NO	SI
OFICINAS CENTRALES ARCHIVO	MADRID	21	RELACIONES CON LOS EMPLEADOS	SI	NO	NO	SI
CANTON CASA DE CAMPO	MADRID	83	CONSERVACIÓN SISTEMA GUADARRAMA	SI	SI	SI	NO
CANTON MORATALAZ ED. 1 OFICINAS	MADRID	100	CONSERVACION SISTEMA JARAMA	SI	SI	SI	NO
CANTON PLAZA CASTILLA	MADRID	86	CONSERVACIÓN SISTEMA COLMENAR	SI	SI	SI	NO
CANTOS ALTOS ED. 2 (VESTUARIOS)	COLLADO VILLALBA	76	CONSERVACION SISTEMA VALMAYOR-MAJADAHONA	SI	SI	SI	NO
CTRO. TRABAJO DE MAJADAHONDA (EDIFICIO CENTRO DE CONTROL)	MAJADAHONDA	63	OPERACIÓN CENTRO DE CONTROL	SI	NO	NO	SI

CTRO. TRABAJO DE MAJADAHONDA (EDIFICIO DE ALMACEN DE APROVISIONAMIENTO)	MAJADAHONDA	22	COMPRAS	SI	SI	NO	NO
CTRO. TRABAJO DE MAJADAHONDA (EDIFICIO DE LABORATORIO DE AGUAS DEPURADAS)	MAJADAHONDA	60	ANÁLISIS MEDIO AMBIENTAL	SI	NO	NO	NO
CTRO. TRABAJO DE MAJADAHONDA (E.T. MAJADAHONDA)	MAJADAHONDA	32	TRATAMIENTO TAJO-ALBERCHE	SI	NO	NO	SI
E.T. COLMENAR	COMENAR VIEJO	41	TRATAMIENTO AGUAS LOZOYA-JARAMA	SI	SI	NO	SI
E.T. LA JAROSA	GUADARRAMA	21	TRATAMIENTO AGUAS GUADARRAMA	SI	NO	NO	NO
E.T. NAVACERRADA	NAVACERRADA	20	TRATAMIENTO AGUAS GUADARRAMA	SI	NO	NO	SI
E.T. PINILLA	PINILLA DEL VALLE	14	TRATAMIENTO AGUAS LOZOYA-JARAMA	SI	SI	NO	NO
E.T. SANTILLANA	MANZANARES EL REAL	33	TRATAMIENTO AGUAS LOZOYA-JARAMA	SI	NO	NO	SI
E.T. TORRELAGUNA	TORRELAGUNA	29	TRATAMIENTO AGUAS LOZOYA-JARAMA	SI	NO	NO	SI
E.T. VALMAYOR	COLMENAREJO	34	TRATAMIENTO AGUAS GUADARRAMA	SI	NO	NO	SI
EDAR ALCALA OESTE	ALCALÁ DE HENARES	2	DEPUR. CUENCAS JARAMA MEDIO Y HENARES	NO	SI	NO	NO
EDAR ARROYO DE LA VEGA	SAN SEBASTIAN DE LOS REYES	37	DEPUR. CUENCAS JARAMA MEDIO Y HENARES	SI	NO	NO	SI
EDAR CASAQUEMADA	SAN FERNANDO DE HENARES	41	DEPUR. CUENCAS JARAMA MEDIO Y HENARES	SI	NO	NO	SI

EDAR COLMENAR DEL ARROYO	COLMENAR DEL ARROYO	18	DEPUR. CUENCAS JARAMA MEDIO Y HENARES	SI	SI	NO	NO
EDAR EL ENDRINAL ED. 1	COLLADO VILLALBA	41	ÁREA DEPURACIÓN CUENCA ALBERCHE	SI	NO	NO	SI
EDAR SOTO	MOSTOLES	43	DEPUR. CUENCAS GUADARR. Y ALT. MANZ	SI	NO	NO	SI
EDAR SUR	GETAFE	3	DEPURACIÓN CUENCA MANZANARES	NO	SI	SI	NO
EDAR VIVEROS	MADRID	4	DEPURACIÓN CUENCA MANZANARES	SI	SI	SI	NO
CANTON FUENLABRADA	HUMANES DE MADRID	56	CONSERVACION SISTEMA CULEBRO	SI	NO	NO	SI
SANTA LUCÍA - EDIF. 2 (EXPLOTACIÓN DE PRESAS)	TORRELAGUNA	74	CONSERVACIÓN SIERRA NORTE	SI	NO	NO	SI
CENTRO GREEN CANAL	MADRID		RELACIONES CON LOS EMPLEADOS	SI	SI	SI	NO
TOTAL		2369		30	15	9	16

	
Mayte del Río Ceballos	Pablo Galán González
Jefa Área de Relación con los Empleados	Director de Recursos