

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA EXPLOTACION DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS (VENDING) EN EL CENTRO DE TRANSFUSION DE LA COMUNIDAD DE MADRID. P.A. SER. 005-2018

1.- OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la explotación del servicio de máquinas automáticas expendedoras de bebidas calientes y frías y productos sólidos (vending) en el Centro de Transfusión de la Comunidad de Madrid.

2.- TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS A INSTALAR

2.1 Los tipos de máquinas a instalar se clasificarán en:

- Máquinas de bebidas frías
- Máquinas de bebidas calientes
- Máquinas de productos sólidos alimentarios
- Máquinas multiproducto

Las máquinas estarán dotadas de un sistema electrónico que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio, así mismo se incluirá un sistema de pago electrónico mediante tarjeta, o sistema similar para los trabajadores del centro que así lo requieran.

2.2 Bebidas frías.

Las máquinas de bebidas frías estarán dotadas de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrán de al menos seis canales de distribución independientes entre sí, utilizables para botes de 33 cl. y botellas de 50 cl. y las columnas de distribución se graduarán para los distintos tipos de botes o botellas. Queda expresamente prohibida la expedición de bebidas alcohólicas.

2.3 Bebidas calientes

Las máquinas de bebidas calientes estarán provistas de un sistema de autonomía propio que permita su correcto funcionamiento en aquellos sitios donde no exista conexión a la red de agua.

Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de al menos ocho selecciones:

- Cinco para café, con o sin azúcar, en todas sus variedades: corto, largo, cortado, con leche y descafeinado.
- Tres para las selecciones de: té, leche y chocolate.

Los productos a expedir serán de primera calidad, debiendo especificarse en la oferta las marcas y contenido de los mismos.

Las máquinas de bebidas calientes dispondrán, al menos, de seis variedades.

2.4 Productos alimentarios

Las máquinas de productos sólidos alimentarios estarán dotadas de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos

2.5 El número mínimo de máquinas a instalar y su distribución se relaciona en el Anexo-1, adjunto al presente pliego, pudiendo ser modificados, previa conformidad expresa de la Dirección del Centro.

El Centro no autorizará la instalación de máquinas de esta naturaleza a empresas diferentes de la adjudicataria.

3.- INSTALACIÓN, MANTENIMIENTO Y EXPLOTACIÓN

3.1 La instalación de las máquinas se realizará en un plazo máximo de 15 días a partir de la comunicación de adjudicación.

3.2 La empresa adjudicataria realizará explotación de las máquinas a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo por su cuenta las operaciones de instalación, puesta en marcha, reparaciones, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir.

3.3 La Explotación del servicio se realizará bajo la tutela de la Dirección de Centro, quien en cualquier momento podrá realizar la inspección de las instalaciones y supervisar el funcionamiento del servicio.

3.4 La empresa adjudicataria realizará la reposición de los productos a expedir, en horario que no interrumpa la correcta funcionalidad del Centro.

3.5 Las máquinas deberán mantenerse en todo momento en perfecto estado de limpieza, conservación y funcionamiento. Semestralmente se realizará una limpieza completa de las máquinas de café para el tratamiento de la legionela que se realiza en el Centro. En caso de avería de alguna de las máquinas ésta deberá ser reparada o reemplazada en un plazo no

superior en ningún caso a 24 horas. El incumplimiento de estas condiciones será motivo de resolución del contrato. La reposición de las máquinas se realizará diariamente o con la frecuencia necesaria para asegurar el abastecimiento permanente de todos los productos, así mismo se tendrá especial cuidado en el control de su caducidad.

En relación a este punto, todas las empresas licitadoras de este procedimiento, deberán presentar un programa de trabajo detallado.

3.6 La empresa adjudicataria señalará claramente en cada máquina, el nombre de la empresa, el número de teléfono y domicilio, donde los usuarios efectuarán sus reclamaciones. En la oferta debe especificarse los procedimientos a seguir para la devolución del dinero.

3.7 La empresa adjudicataria estará obligada a instalar al lado de cada máquina o grupo de máquinas el equipamiento necesario para la recogida de residuos, donde los usuarios podrán depositar los botes, vasos, cucharillas, etc. El modelo de recipiente deberá ser aprobado previamente por el Centro de Transfusión antes de su instalación. En las zonas donde se ubique más de una máquina, éstas deberán ir encastradas en un mueble, por lo que el recipiente de recogida de residuos deberá ir incluido dentro del mueble.

3.8 Tanto las máquinas como los muebles donde van encastradas las máquinas y recipientes de residuos, deberán mantenerse continuamente en perfecto estado de limpieza y conservación. El incumplimiento de esta condición será motivo de rescisión de contrato.

Del mismo modo, una vez finalizado el contrato, bien por su cumplimiento o por su resolución, la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas expendedoras en un plazo no superior a un mes a contar desde la notificación por parte del Centro de Transfusión, siendo por su cuenta los gastos que se deriven de la misma, así como el saneamiento y reparación de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas.

4.- RÉGIMEN ECONÓMICO

4.1 PRECIOS

Los precios establecidos en este pliego, que a continuación se detallan, tendrán el carácter de máximos, no pudiendo ser objeto de revisión durante el primer año de vigencia del contrato.

- Bebidas frías: 0,70 €/ unidad (I.V.A. incluido)
- Bebidas isotónicas: 0,80 €/ unidad (I.V.A. incluido)

- Zumos: 0,70 €/ unidad (I.V.A. incluido)
- Bebidas calientes: 0,35 €/ unidad (I.V.A. incluido)
- Agua: 0,50 €/ unidad (I.V.A.) incluid
- Productos sólidos: 0,70 – 1,20 €/ unidad (I.V.A. incluido)
- Sándwiches 1,10 €/unidad (I.V.A. incluido)

Al menos se incluirá un producto sólido o un tipo de sándwich específico para intolerantes a la lactosa y/o al gluten.

4.2 CANON

El adjudicatario deberá abonar al Centro por la explotación del servicio un canon anual, cuya cuantía deberá proponer el propio ofertante en la proposición económica, no pudiendo ser su cuantía anual inferior a la establecida en el punto 3 de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas.

En caso de ampliación o reducción del número de máquinas instaladas, el canon unitario a aplicar por las mismas será el que resulte en proporción al tiempo de servicio, en cómputo anual.

El canon a satisfacer por máquina instalada será fijo e independiente del rendimiento de la máquina y de las posibles paradas por avería o causa análoga.

El canon se devengará anualmente y será hecho efectivo en el plazo máximo de 15 días a la fecha de su vencimiento.

4.3 FLUIDOS

El Centro asumirá el gasto derivado del suministro de los fluidos necesarios (agua y electricidad), para el correcto funcionamiento de las máquinas.

5.- MEMORIA TECNICA

Las empresas licitadoras deberán elaborar una Memoria Técnica de Ejecución del Servicio en la que, como mínimo, deberá figurar un estudio, lo mas detallado posible, de la realización del servicio, programa de trabajo, organización, programas de mantenimiento, limpieza y desinfección, capacidad de respuesta y cualesquiera otros aspectos relacionados con la mejora de la calidad de las condiciones ambientales.

6.- UNIFORMIDAD

El personal de la empresa adjudicataria que preste sus servicios en el Centro, deberá permanecer de forma continuada, debidamente uniformado e identificado.

7.- RESPONSABILIDAD

7.1 RESPONSABILIDAD LABORAL

La responsabilidad patronal o empresarial de los trabajadores que presten sus servicios en el centro, será en todos los órdenes jurídico-legales de la empresa de la empresa que resulte adjudicataria. Por ello, la relación de los mismos con el Centro, salvo en las cuestiones de funcionalidad del servicio, serán intermediadas siempre por la empresa adjudicataria que los tenga contratados y sin que en ningún caso pueda deducirse para el Centro obligación alguna de tipo laboral, civil o administrativa, frente a los mismos.

El personal que desempeñe sus funciones para el desarrollo del servicio objeto de estos pliegos presentará certificado acreditativo de la formación en manipulación de alimentos, de conformidad con lo establecido en las disposiciones legales vigentes.

7.2 RESPONSABILIDAD CIVIL

La empresa contratista asumirá exclusivamente para sí, la responsabilidad que pudiera derivarse de los daños corporales o materiales causados al Centro, o a terceros por acción u omisión que puedan derivarse de la prestación del servicio.

8.- LEY 42/2010

8.1 La empresa adjudicataria deberá presentar compromiso expreso de cumplimiento de las prohibiciones establecidas en la “Ley 42/2010, por la que se modifica la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco”, el personal encargado de realizar los trabajos objeto del presente contrato, siempre referido al interior del Centro de Transfusión y a su perímetro de prohibición.

El referido compromiso expreso deberá incluirse con el resto de la documentación administrativa.

Madrid, 6 de junio de 2018.

Fdo: Luisa Barea García
DIRECTORA GERENTE

ANEXO I

PLANTA	LOCALIZACIÓN	TIPO DE MÁQUINA	NÚMERO
BAJA	DONANTES	BEBIDAS CALIENTES	1
BAJA	CAFETERÍA	BEBIDAS FRIAS	1
		BEBIDAS CALIENTES	1
		MULTIPRODUCTOS	1
SEGUNDA PLANTA		BEBIDAS CALIENTES	1

Madrid, 6 de junio de 2018.

Fdo: Luisa Barea García.
 DIRECTORA GERENTE