

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE RIGEN LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE INSTALACIÓN, EXPLOTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS FRÍAS, CALIENTES Y MULTIPRODUCTO EN LA FUNDACIÓN UNIVERSITARIA FRAY FRANCISCO JIMÉNEZ DE CISNEROS.

Expediente: 022/22

CAPÍTULO I. OBJETO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS

1.- Objeto.

El objeto del presente Pliego de Condiciones Técnicas es el establecimiento de las condiciones de carácter técnico que deben regir en la contratación y ejecución de la prestación de servicios consistente en la instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y multiproducto del edificio de la Fundación Universitaria Fray Francisco Jiménez de Cisneros, sito en calle General Díaz Porlier 58, 28006 (Madrid), en adelante “la Fundación”.

2.- Alcance de los servicios.

Las especificaciones técnicas del presente Pliego tienen la consideración de exigencias mínimas y no excluyen cualesquiera otras necesidades para el cumplimiento de los fines del servicio.

3.- Descripción de la situación actual.

En la actualidad, la Fundación Universitaria Fray Francisco Jiménez de Cisneros cuenta con la contratación de los servicios de vending con una empresa.

Las empresas que se presenten a licitación renuncian a cualquier contrato de permanencia suscrito con la Fundación anterior a este concurso y, por ende, renuncian a la aplicación de cualquier penalización por vencimiento anticipado de las condiciones pactadas anteriormente, independientemente del resultado de la adjudicación.

CAPÍTULO II. EXTENSIÓN DEL CONTRATO

1.- Legislación aplicable.

En la prestación de servicios el adjudicatario deberá cumplir todas las disposiciones normativas en materia de alimentación, distribución, comercio de productos alimenticios e higiene.

2. Tipos de máquinas a instalar.

Los tipos de máquinas a instalar en la Fundación son:

- a) Máquinas de bebidas frías.
- b) Máquinas de bebidas calientes.

- c) Máquinas de alimentos sólidos o snacks.

Las máquinas a instalar deberán ser de propiedad del adjudicatario y serán nuevas o estarán en perfecto estado estético y funcional.

Las máquinas del adjudicatario deberán llevar su correspondiente referencia o número identificativo, figurando además claramente señalizado el nombre de la empresa y su domicilio social. **En la oferta se deberá detallar la marca y modelo de las máquinas con un informe de sus prestaciones (medidas, consumo eléctrico, capacidad, etc.).** Las máquinas no podrán llevar publicidad, salvo la propia de los productos que expende.

Cada máquina llevará impreso un número de teléfono de llamada gratuita para atención directa al usuario, que funcione durante el horario de apertura del centro correspondiente, en caso de incidencias en el funcionamiento de los equipos.

El sistema de pago de las máquinas deberá permitir la elección entre el pago en efectivo y sistema de tarjeta. El pago en efectivo admitirá toda clase de moneda fraccionaria en euros a partir de 5 céntimos. Asimismo, dispondrán de dispositivos que permitan la recuperación de monedas y devolución de cambio y cuando éste no sea posible, deberá emitir aviso previo para introducir el precio exacto.

El número mínimo de máquinas y la propuesta de ubicación de las mismas será el que sigue:

- a) Dos máquinas de bebidas calientes.
- b) Dos máquinas de bebidas frías.
- c) Dos máquinas de snacks o sólidos.

Todas las máquinas estarán ubicadas en el espacio de cafetería de la tercera planta del edificio. No obstante, durante la vigencia del contrato, el número de máquinas podrá ser aumentado, por petición expresa de la Fundación, pero nunca podrá ser inferior al mínimo exigido.

3. Instalación y puesta en servicio.

El adjudicatario instalará y pondrá en servicio las máquinas en el emplazamiento indicado en el plazo máximo de 10 días desde que sea requerido para ello por la Fundación (una vez firmado el contrato), corriendo con todos los gastos de transporte, traslado e instalación de las máquinas, así como cualquier autorización administrativa que sea precisa.

En el caso de que la instalación de las máquinas requiera cualquier tipo de obra, inversión o modificación de las instalaciones existentes, éstas serán por cuenta de la empresa adjudicataria, previa autorización de la Fundación. Una vez realizadas, estas instalaciones serán propiedad de la Fundación.

4. Condiciones de la prestación del servicio.

El adjudicatario se obliga a cargar y reponer las máquinas con productos de calidad que cumplan la normativa vigente, con la periodicidad necesaria, en función de las ventas realizadas, respetando, como mínimo un día de reposición a la semana que, previsiblemente aumentará a dos cuando se recupere la total presencialidad de los alumnos. No obstante, la Fundación comunicará esta circunstancia por escrito cuando sea necesario ampliar a dos días de reposición.

El adjudicatario vendrá obligado a la retirada de los residuos generados en las operaciones de carga y descarga de las máquinas expendedoras. Las personas que realicen estas tareas, deberán ir correctamente identificadas.

El adjudicatario deberá asumir las órdenes y directrices dirigidas a la adopción de medidas de preservación de la seguridad y salubridad, estando también obligado al cumplimiento de la normativa vigente en cada momento en particular, en las siguientes materias: salud pública, sanidad, consumo y protección de consumidores y usuarios.

En el supuesto de productos defectuosos, no suministro del producto o mal funcionamiento en la devolución del importe o cambio del dinero, la empresa adjudicataria deberá devolver el importe al usuario en un plazo máximo de 48 horas.

En relación con el estado del producto o la fecha de caducidad y/o consumo preferente, el adjudicatario será el único responsable de las responsabilidades en las que pudiese incurrir por estos motivos.

5. Reposición de las máquinas dispensadoras.

La reposición del contenido de las máquinas dispensadoras se realizará como mínimo tres días en semana, salvo indicaciones expresas de la Fundación.

6. Mantenimiento de las máquinas.

El adjudicatario garantizará el correcto funcionamiento de las máquinas instaladas, llevando a cabo las oportunas reparaciones o la sustitución de una máquina por otra cuando ésta no pueda ser reparada en el lugar de ubicación.

En el caso de que la Fundación detecte una incidencia que no permita el correcto funcionamiento de alguna de las máquinas se pondrá en contacto con el adjudicatario, el cual deberá acudir a las instalaciones para proceder a la **reparación o sustitución de la máquina en un tiempo de resolución máximo de 48 horas.**

La limpieza y desinfección de las máquinas se efectuará con la frecuencia necesaria que garantice el perfecto estado de higiene para los usuarios. En todo caso, cuando sea necesaria una limpieza adicional, la Fundación lo comunicará a la adjudicataria quien tendrá que ejecutarlo en un plazo máximo de 48 horas. Con independencia de la limpieza y conservación diaria, la adjudicataria vendrá obligada a realizar 3 veces al año una limpieza y desinfección general de las máquinas y, en su caso, del espacio donde estén ubicadas.

7. Productos.

7.1 Condiciones generales.

Se establecen unos artículos y precios máximos que son de obligado cumplimiento para la empresa que resulte adjudicataria relacionados en el Anexo I. **No obstante, los licitadores podrán ampliar el catálogo de la oferta señalada en este anexo con otros productos a precio libre, sin perjuicio de la facultad revisora que se reserva la Fundación de admitir o no los productos ofertados.**

Queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas y tabaco. Los productos ofrecidos en las máquinas se renovarán con la frecuencia necesaria, teniendo en cuenta la fecha de caducidad o de consumo preferente. El adjudicatario se responsabilizará de que los alimentos lleguen al usuario en perfectas condiciones para el consumo.

El precio del producto debe aparecer en un lugar visible y, en todo caso, llevar incluido el IVA.

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

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que cumplir con la normativa legal vigente y en particular con el Código Alimentario Español. Para garantizar un estricto control de calidad en la manipulación alimentaria, la empresa adjudicataria deberá atenerse a lo dispuesto en el APPCC en todas las operaciones de recepción, elaboración, almacenamiento y traslado de materia prima para reposición de las máquinas expendedoras de productos objeto de este contrato.

En caso de ofertar marcas, el adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato, salvo que junto a la marca, se indique la expresión o “similar”, en cuyo caso se obliga a servir la marca ofertada o una marca del mismo nivel de calidad que deberá contar con el visto bueno de la Fundación.

En todo momento, los servicios competentes de la Universidad, podrán intervenir para comprobar si la cantidad y calidad de los alimentos servidos es la adecuada reservándose el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones. Así mismo, podrán efectuarse las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que se consideren convenientes para detectar cualquier tipo de alteración.

7.2 Características de los productos.

En todo caso, los productos deberán cumplir las siguientes características:

- a) Los productos ofertados serán de primeras marcas, con las homologaciones, registros sanitarios, etc. y demás exigencias que legal o reglamentariamente estén establecidas o se establezcan en el futuro.
- b) Semáforo nutricional. Todos los productos deben tener en lugar visible el sistema NutriScore para que los consumidores identifiquen a primera vista la idoneidad de los

alimentos que quiere comprar. En este sentido, aparecerá la imagen del “semáforo nutricional”.

c) Las máquinas dispensadoras únicamente podrán ofertar alimentos con las letras A, B o C, que corresponden al color verde (más intenso o más apagado) o ámbar.

d) El tipo de café será 100% natural Premium/Gourmet.

e) Se incluirá en las máquinas expendedoras café y alimentos de comercio justo, debiendo facilitar a la Fundación la documentación que acredite la procedencia del mismo, acreditado mediante el sello FAIRTRADE, o equivalente.

f) Los productos deberán colocarse de forma que se prevenga el riesgo de contaminación y deberán cumplir con la normativa vigente en materia de higiene, producción y comercialización de productos alimenticios. Los envases de los productos no deberán presentar ningún tipo de desperfecto ni rotura antes de ser depositados en las máquinas expendedoras.

g) Los envases para las bebidas calientes deberán ser 100% biodegradables.

8. Características de las máquinas.

En todas las máquinas deberá figurar con claridad, como mínimo, la siguiente información para los usuarios:

- a) La información referida al producto y al comerciante que lo ofrece: el tipo de producto que expenden, su precio, la identidad del oferente, así como una dirección y teléfono donde se atiendan las reclamaciones.
- b) El tipo de monedas que admite, las instrucciones para la obtención del producto deseado, así como la acreditación del cumplimiento de la normativa técnica aplicable.

a) Máquinas de bebidas calientes.

Esta máquina deberá tener una autonomía de al menos 500 servicios. Estarán previstas de un sistema de autonomía propio que les permita el correcto funcionamiento en aquellos sitios donde no exista conexión a la red de agua.

Todas ellas dispondrán, por lo menos, de los siguientes productos diferentes, todo ello con azúcar/sin azúcar o con edulcorante.

- a) café con leche
- b) café expreso
- c) café cortado
- d) café largo
- e) descafeinado
- f) cappuccino
- g) chocolate
- h) infusiones

Para garantizar la calidad del servicio las bebidas, serán preparadas en el momento que se efectúa su demanda y no estar preparadas previamente.

Los envases para las bebidas calientes deberán ser 100% biodegradables.

b) Máquinas de bebidas frías.

Las máquinas de bebidas frías y multiproducto deberán tener una autonomía de al menos 300 servicios. Estas máquinas estarán dotadas de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable que permita regular la temperatura del productor. Dispondrá de al menos seis canales de distribución independientes entre sí, utilizables para botes de 33 cl y botellas de 50 cl. Deberán suministrar al menos estos tipos de bebidas: refrescos y zumos de 33 cl. y agua de 50 cl., en formatos habituales.

En los envoltorios y envases de los productos debe especificarse su composición y fecha de caducidad o consumo preferente. Se hará referencia, siempre que proceda, a la existencia de componentes que afecten a alergias e intolerancias (gluten, lácteos, etc.).

Todas las máquinas deberán permitir la recuperación automática del importe introducido en el caso de no facilitarse el artículo solicitado.

9. Periodos de cierre.

Para la prestación de este servicio, la entidad adjudicataria tendrá en cuenta los periodos de cierre del CES Cardenal Cisneros que, en general, no abrirán durante las vacaciones de Navidad (del 24 de diciembre al 7 de enero), Semana Santa (semana completa) y vacaciones de verano (agosto). No obstante lo anterior, la Fundación podrá indicar periodos de escasa afluencia del alumnado que indicará a la adjudicataria a fin de la organización del servicio.

ANEXO I. PRODUCTOS OBLIGATORIOS Y PRECIOS MÁXIMOS

PRODUCTO	PRECIO MÁXIMO
BEBIDA CALIENTE	
Café, té, chocolate, otras	0,55 €
Café especial	0,60 €
BEBIDAS FRÍAS	
Refresco	0,90 €
Agua mineral	0,90 €
Zumo	1,00 €
Batido	1,00 €
ALIMENTOS SÓLIDOS	
Patatas fritas/snacks salados	0,85 €
Frutos secos	0,85 €
Sandwich	1,50 €
Ensaladas	3,00 €
Fruta envasada	1,45 €
Chocolatinas/snacks dulces	1,00 €
Yogures	1,80 €