

ORGANISMO AUTÓNOMO
MADRID 112

PCT VENDING 2012



ÍNDICE

1 OBJETO DEL PLIEGO	3
2 FORMA DE PRESTACIÓN DEL CONTRATO	3
3 CARACTERÍSTICAS, NÚMERO Y TIPO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS	6
• 3.1 Características Generales	6
• 3.2 Características Técnicas	6
3.2.1 Máquinas	6
3.2.2 Productos	7
4 NÚMERO Y TIPO DE MÁQUINAS	8
5 RELACIÓN Y PRECIO DE ARTÍCULOS	9
6 INSPECCIÓN	9
ANEXO I : RELACIÓN DE PRODUCTOS BASICOS Y PRECIOS	10



1 OBJETO DEL PLIEGO

Constituye el objeto del presente documento el establecer los requisitos técnicos y las condiciones generales que regirán para la contratación de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas en la sede del Organismo Autónomo Madrid112 de la Comunidad de Madrid.

2 FORMA DE PRESTACIÓN DEL CONTRATO

El adjudicatario estará obligado a las siguientes obligaciones y prestaciones:

- 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.
- Planificación, adquisición, elaboración y puesta a disposición de los trabajos inherentes a un contrato de máquinas expendedoras de alimentos sólidos y líquidos, siendo responsable de la implantación y correcto mantenimiento de las máquinas, así como de la reposición de alimentos que se realizará con una periodicidad mínima de 3 semanales
- Disponer de hojas de reclamación oficiales, a disposición de la Dirección de Servicios Generales y Seguridad así como de los propios usuarios, así mismo deberán colocar un cartel en una parte de las máquinas expendedoras perfectamente visible para el usuario, con los datos necesarios para que el usuario pueda presentar una reclamación.
- No instalar en la máquina ningún tipo de publicidad, salvo autorización expresa de la Dirección de Servicios Generales y Seguridad.



- Deberá evitar en todo momento el desabastecimiento de las máquinas.
- Atender la solicitud realizada por la Dirección de Servicios Generales y Seguridad de instalación de nueva maquinaria expendedora en cualquier otro punto del edificio.
- En el caso de comunicación de avería dispondrá de un plazo no superior a 12 horas, desde el momento del aviso, para la personación en las instalaciones del técnico correspondiente.
- Si se precisara la sustitución sobrevenida de una máquina, por no ser posible su reparación, el plazo máximo será de 5 días laborables. Debiendo hacerlo con otras que cumpla todos los requisitos del presente pliego y de la oferta si se hubieran introducido mejoras en ese sentido.
- Ejercer por sí la explotación, no pudiendo subcontratar su gestión, que incluye las labores de limpieza y reposición. Sólo se permitirá la subcontratación de las labores de mantenimiento técnico y reparación por averías.
- Como requisito de compromiso de adscripción de medios, las empresas licitantes deberán identificar las personas que siendo personal propio a la fecha de presentación de la oferta, serán las encargadas de realizar estas labores.
- Todas las máquinas además, de los sistemas electrónicos que consideren adecuados, dispondrán al menos de un cajetín con boletines de reclamación a través de los cuales los usuarios podrán solicitar la devolución de importes cuando por un funcionamiento anómalo del equipo no se hubiera dispensado el producto o fuera distinto del solicitado y un buzón para el depósito y recogida de las mismas por parte de la empresa adjudicataria. Debiendo acordarse con Madrid112 el procedimiento para la devolución en metálico de los importes cobrados indebidamente.
- Cualquier cambio respecto a las máquinas, productos y precios que se produjera a lo largo del desarrollo del contrato, **únicamente se podrá realizar previa autorización del O.A. Madrid112.**



- Será por cuenta del adjudicatario el disponer de los elementos necesarios para el depósito selectivo de residuos generados por las máquinas: papeleras, pequeños contenedores de residuos, etc.
- El personal que desempeñe sus funciones para el desarrollo del contrato objeto de este pliego deberá estar debidamente formado en cuestiones de higiene alimentaria relativa a las labores encomendadas, según establece el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.
- Será obligación del adjudicatario indemnizar 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 expedidos por las máquinas. Para todo ello deberá suscribir un **seguro de responsabilidad civil** que cubra los riesgos derivados del servicio, por un importe mínimo de cien mil (**100.000 €**) euros. Este seguro deberá estar vigente con anterioridad a la formalización del contrato, y la presentación de una copia del mismo será requisito para dicha formalización.
- El adjudicatario realizará, a la finalización del contrato, la reversión de todos los lugares asignados, al mismo estado en el que fueron entregados. Si hubiese introducido mejoras serán igualmente revertidas, sin que el O. A. Madrid112 contraiga obligación alguna de abono o contrapartida por las mismas.
- El O. A. Madrid112, podrá requerir en cualquier momento la retirada de una, varias o todas las máquinas que considere que no cumple los requisitos contractuales o bien que se compruebe un alto nivel de anomalías en su funcionamiento, sin que el adjudicatario tenga derecho a percibir cantidad alguna en compensación por este motivo.
- El O. A. Madrid112 tendrá, en todo momento, la facultad de modificar el lugar de ubicación de las máquinas instaladas y ordenar su traslado a otros lugares que reúnan las condiciones necesarias, sin que los adjudicatarios tengan derecho a indemnización alguna por este motivo.



3 CARACTERÍSTICAS, NÚMERO Y TIPO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS

3.1 Características Generales

Las máquinas expendedoras ofertadas cumplirán con la legislación vigente, debiéndose adjuntar en el momento de su instalación, todos los certificados que les sean de aplicación.

Deberán figurar en la máquina, en lugar visible, los siguientes datos:

- Homologación administrativa de la máquina empleada.
- Identificación del responsable y su teléfono, para supuestos de avería y reclamaciones.
- Descripción de las condiciones de funcionamiento y de los productos o servicios, incluido el precio.
- Indicación clara de los productos que son ambiental y/o socialmente mejores (de Comercio Justo, de agricultura ecológica, de producción integrada etc.)
- Las máquinas deberán incorporar un sistema de devolución del dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente.

3.2 Características Técnicas

3.2.1 Máquinas

Los equipos instalados cumplirán las características que a continuación se indican:

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



- 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.
- En las relativas a bebidas calientes deberán contar con un sistema que permita graduar la cantidad de azúcar a petición del usuario.
- Se valorará que las máquinas tengan consumos energéticos bajos, para lo cual se deberá contar con la correspondiente clasificación.
- Los gases refrigerantes de las máquinas de bebidas frías no serán HCFCs ni HFCs.
- La limpieza de los equipos tanto interior como exterior será por cuenta del adjudicatario, que deberá mantener tanto el adecuado nivel de higiene exigible como el aspecto estético.
- Las máquinas dispensadoras dispondrán, como condición mínima, de un doble sistema de pago, mediante monedas o tarjeta.

3.2.2 Productos

- Los productos ofertados deberán cumplir las reglamentaciones técnico-sanitarias pertinentes.
- Los productos se colocarán de forma que se prevenga el riesgo de contaminación.



- Los productos cumplirán lo dispuesto en el Real Decreto 1086/2020 de 9 de diciembre, en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Los productos a suministrar deberán de proceder de industrias autorizadas a cada tipo de actividad.
- Los productos a suministrar deben de cumplir la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios conforme a lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio y deberán cumplir las reglamentaciones técnico-sanitarias que les afecten.
- Todas las máquinas de bebidas calientes serán de café en grano (excepto el descafeinado). El tueste del café con el método “torrefacto” queda descartado en esta licitación. Se dispondrá de al menos dos tipos de calidades en los cafés y sus combinaciones
- Se tendrá en cuenta que los productos de café, azúcar, cacao y/o el té se hayan producido cumpliendo los parámetros de la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo (A6-0207/2006).

4 NÚMERO Y TIPO DE MÁQUINAS

El número de máquinas a instalar será:

- Máquinas de productos sólidos: 2
- Maquinas de bebidas calientes: 2
- Máquinas de bebidas frías: 1



5 RELACIÓN Y PRECIO DE ARTÍCULOS

La relación de artículos que se tomará como base para la adjudicación del contrato estará constituida únicamente por los especificados en el Anexo I del presente Pliego.

Durante la duración del contrato el adjudicatario se compromete a mantener los artículos relacionados en su oferta a los precios detallados en la misma y que han sido objeto de valoración, teniendo libertad para introducir otros nuevos tras la autorización de Madrid112 o a instancia de este Organismo.

Será objeto de valoración, según los criterios establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas, únicamente el precio de los diferentes productos que figuran en el Anexo I, que tendrán la consideración de precios máximos en todos los artículos, por lo que el importe que figurará en la oferta no deberá superar los 16,45 €.

6 INSPECCIÓN

La inspección del desarrollo del contrato, así como los aspectos de sanidad e higiene y cumplimiento de las reglamentaciones técnico-sanitarias sobre manipulación de alimentos estará a cargo de la Dirección de Servicios Generales y Seguridad del Organismo Autónomo Madrid112.

En el ejercicio de estas funciones, los técnicos de Madrid112 estarán facultados para comprobar las condiciones de calidad, higiene y salubridad con que se cumple el contrato, así como cualquier otra de las obligaciones consignadas en este pliego.

El servicio se podrá inspeccionar cuantas veces se estime oportuno.

En Pozuelo de Alarcón a fecha de firma

EL DIRECTOR DE SERVICIOS GENERALES Y SEGURIDAD

Fdo.: Luis Pedro García Martín



ANEXO I : RELACIÓN DE PRODUCTOS BASICOS Y PRECIOS

Producto	Precio €	Producto	Precio €
Sandwich variado 135 gr. mínimo	1,50	Te	0,50
Sandwich variado calidad gourmet	2	Agua 50 cl	0,60
Patatas fritas 45gr	1	Zumos variados 330 ml	1
Frutos secos	1,20	Coca Cola 330 ml	1
Bollería variada	1,10	Nestea	1,10
Café y sus diversas variantes	0.75	Acuarius	1,10
Café calidad arábiga 100% medalla de oro o similar y sus diversas variantes	1	Bebida energética	2
Chocolate	0,60		
TOTAL			16,45 €

