

SUMINISTRO DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS, Y EXPLOTACION DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EXPENDEDORAS

PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1.- OBJETO

El presente pliego tiene por objeto el suministro de productos alimenticios a través de máquinas automáticas expendedoras de bebidas calientes y frías y productos sólidos (vending) en el Centro de Transfusión de la Comunidad de Madrid para su entrega a los donantes.

Grupo artículos	Material	Descripción	Cantidad
120209	1200780	BEBIDAS FRIAS	8.400
410302	4101899	BEBIDAS ISOTÓNICAS	6.000
120209	1201510	ZUMOS	1.500
120210	4101897	BEBIDAS CALIENTES	6.000
120209	1200331	AGUA	30.000
120110	4103422	PRODUCTOS SÓLIDOS	12.000
120110	1201522	SANDWICHES	9.600

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 o 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 de crédito, o sistema similar para los trabajadores del centro que así lo requieran. Este sistema electrónico permitirá al Centro conocer los consumos diarios de cada una de las máquinas, permitiendo su exportación en formato .xls y la emisión de albaranes mensuales para el pago de las facturas.

Máquinas zona Donantes

Las máquinas de esta zona deberán estar repuestas de forma continua, debiéndose reponer de forme inmediata en caso de que el Centro avise de la falta de disponibilidad de alimentos.

Dispondrán de un sistema de dispensación automático mediante contador, que será facturado de forma mensual al Centro. Se facilitará al Responsable del contrato al menos 2 tarjetas para la retirada de estos productos

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 expendición de bebidas alcohólicas.

Las bebidas refrescantes que se ofrezcan serán de la marca requerida Coca-Cola (Zero, Light, sin cafeína), lata unidad de 33 cl; Fanta lata unidad de 33 cl (naranja, limón); Nestea lata unidad de 33 cl; Aquarius lata unidad de 33 cl.

Las máquinas de la sala de donantes garantizarán el suministro de al menos 100 bebidas diarias.

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.

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 (A6-2007/2006)

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

2.4 Productos alimentarios sólidos alimentarios / Máquinas multiproducto

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.

Al menos se ofertará:

- 5 tipos diferentes de sándwich
- Un producto ecológico y/o sin gluten
- un producto para celíacos, que deberá estar debidamente identificado, y marcado con algún distintivo.

Se informará de los alimentos preparados con alérgenos. No se ofertará ningún producto que contenga en su formulación ingredientes provenientes de organismos genéticamente modificados.

Todos los productos deberán estar correctamente envasados y protegidos, debiendo figurar en el envase del producto los ingredientes, el nombre del fabricante, la fecha de caducidad del producto y debiendo cumplir la normativa técnico-sanitaria que les sea de aplicación.

Los productos alimenticios deberán ser de buena calidad. Cuando existan diversas categorías, los artículos y productos deben ser de categoría primera y extra y contarán con las homologaciones, registros sanitarios y demás exigencias que legal o reglamentariamente estén establecidos o se establezcan en el futuro.

Los envases de los productos no deberán presentar ningún tipo de desperfecto ni rotura antes de ser depositados en las máquinas expendedoras. Los recipientes de los productos no podrán contener Bisfenol A (BPA), debiendo ser de cartón en las bebidas calientes.

Las máquinas de la sala de donantes garantizarán el suministro de al menos 100 sándwich diarios.

2.5 Máquinas Exendedoras

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.

Características técnicas:

- Las máquinas estarán dotadas de un sistema electrónico de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.
- Las máquinas deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que 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 de 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 lo relativo a bebidas calientes, las máquinas deberán contar con un sistema que permita graduar la cantidad de azúcar a petición del usuario.
- Las máquinas tendrán consumos energéticos bajos.
- 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 de la empresa adjudicataria, que deberá mantener tanto el adecuado nivel de higiene exigible como el aspecto estético.

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, todo el material, puesta en marcha, reparaciones, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir, garantizando el correcto funcionamiento de las mismas, así como el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene establecidas en esta materia (a estos efectos, la instalación de las máquinas deberá cumplir con la normativa vigente en cada momento)

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. 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, en caso de coincidir más de una máquina averiada, la reparación deberá realizarse en menos de 6 horas. El incumplimiento de estas

condiciones será motivo de resolución del contrato. La reposición de las máquinas se realizará diariamente de lunes a domingo o a propuesta del adjudicatario con la frecuencia necesaria para asegurar el abastecimiento permanente de todos los productos, previa autorización expresa del Centro. Se tendrá especial cuidado en el control de las caducidades de todos los productos.

Llamamientos a la Donación. El centro podrá realizar llamamientos a la donación, que avisará con al menos 48 horas de antelación, para que la empresa programe la reposición de las máquinas de forma que se asegure el abastecimiento permanente, incluso programando dos entregas el mismo día, o poniendo a disposición del Centro un stock adicional.

Este stock adicional, también se pondrá a disposición del Centro cuando por una incidencia en las máquinas de la Sala de Donación no se pueda asegurar el perfecto funcionamiento de las máquinas de vending durante el horario de atención a los donantes.

En relación a este punto, todas las empresas licitadoras de este procedimiento, deberán presentar un programa de trabajo detallado. Incluyendo un plan de contingencia en caso de avería de alguna de las máquinas, para su reparación en caso de ser catalogada como urgente por el Centro.

3.6 La empresa adjudicataria señalará claramente en cada máquina, un número identificativo de la misma, 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.

Acceso sencillo a la instalación eléctrica y de agua para facilitar intervención en caso de avería.

Dos veces al año, con preaviso del Centro, se acudirá a cortar el agua de las máquinas, y se purgarán, tras la revisión y tratamiento de la Legionella, tal como obliga la ley.

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.

3.9 Las empresas podrán añadir en las máquinas que no sean para los donantes productos de su propio catálogo con precios distintos a los ofertados, pero en todo caso los productos del presente pliego deberán estar todas las máquinas en una cantidad suficiente y a los precios ofertados.

3.10 No se instalará en las máquinas dispensadoras ningún tipo de publicidad, salvo autorización expresa del Centro de Transfusión.

4.- CONSUMOS y CONSUMIBLES

El adjudicatario facturará al Centro los consumos de las máquinas situadas en la zona de donantes de forma mensual.

Se realizará una lectura de los contadores en presencia del Responsable del Contrato, facilitando al Centro un cuadro con los consumos diarios.

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 más 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 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.

La empresa adjudicataria deberá cumplir, bajo su exclusiva responsabilidad, las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo.

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.

8.- 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.

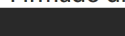
9.- LEY DE MEDIDAS SANITARIAS FRENTE AL TABAQUISMO

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.

CONFORME:
EL ADJUDICATARIO
FECHA Y FIRMA

POR LA
ADMINISTRACIÓN,
FECHA Y FIRMA

Firmado digitalmente por
 LUISA MARIA BAREA
(R: S2800474E)
Fecha: 2025.06.04 09:39:05 +02'00'

Fdo.: Luisa Barea García

ANEXO I

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