



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES DEL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS DE INSTALACIÓN, EXPLOTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LAS SEDES ADMINISTRATIVAS DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y UNIVERSIDADES DIVIDIDO EN DOS LOTES.

1.- OBJETO

El objeto de la concesión es la instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas y productos de alimentación en las sedes de la Consejería según la distribución que se indica en el Anexo I de este pliego.

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto definir el alcance y las condiciones técnicas que han de regir el contrato de concesión de servicios referido a la instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas, tanto calientes (café, té, leche, chocolate, etc.), como frías (agua mineral, refrescos, zumos, etc.) y productos alimenticios (sándwiches, snacks, bollería, etc.), en cualquiera de sus combinaciones, en las sedes y según la distribución que se indica en el Anexo 1 de este pliego.

El contrato contiene dos lotes indivisibles, cuya descripción se encuentra recogida en el Anexo I del mismo. Las empresas licitadoras podrán presentar oferta a uno o a ambos lotes.

Las condiciones de este contrato se mantendrán en el supuesto de que la Consejería de Educación, Ciencia y Universidades tuviera que trasladar o suprimir, por razones organizativas, técnicas o de producción, alguna las dependencias incluidas en el citado Anexo I a otra ubicación de similares características que se encuentre dentro del mismo municipio. Sin perjuicio de ello, se adjunta en el Anexo III los planos de ubicación en las sedes de las máquinas expendedoras actuales.

2.- PLAZO DE EJECUCIÓN

La vigencia del presente contrato será de 24 meses, desde el 8 de enero de 2026, o desde su formalización si es posterior, hasta el 7 de enero de 2028.

3.- MEDIOS REQUERIDOS

Los tipos de máquinas expendedoras a instalar se clasifican, de conformidad con la naturaleza del servicio prestado, de acuerdo con lo establecido en el Anexo I, en:

- Máquinas de bebidas calientes.
- Máquinas de bebidas frías.
- Máquinas de sólidos.

En cuanto a las **máquinas expendedoras** se establecen los siguientes requisitos por parte del adjudicatario, que deberán observarse durante la ejecución del contrato:

- 1) Con la formalización del contrato, el adjudicatario quedará autorizado para la ocupación de los correspondientes bienes de dominio público para la instalación y ubicación de las máquinas dispensadoras en los lugares establecidos.
- 2) La distribución de las máquinas dispensadoras, el tipo y número de cada una de ellas será

según lo descrito en el Anexo I del presente PPTP. No obstante, la Consejería se reserva la facultad de modificar el lugar de ubicación de las máquinas instaladas y ordenar su traslado a otro destino en el mismo edificio, siempre que considere que dicha decisión va a favor de sus intereses y necesidades. En este caso, el traslado y la puesta en funcionamiento de la máquina reubicada será efectuado por parte del personal de la empresa adjudicataria, sin que ello comporte derecho a indemnización o se considere modificación del contrato.

- 3) Las máquinas deberán disponer de moneda fraccionaria suficiente para atender las necesidades de cambio de los usuarios del servicio. Asimismo, contarán como modo de pago con billetes, tarjetas de crédito y contactless.
- 4) La empresa adjudicataria contarán con los registros sanitarios pertinentes y cumplirá la normativa vigente en cada momento reguladora de los requisitos higiénico-sanitarios de las máquinas dispensadoras. Además, se compromete a mantener en todo momento las máquinas en perfectas condiciones de utilización, debidamente aprovisionadas de los productos a expender respondiendo de la buena calidad de los mismos, los plazos de caducidad y el registro sanitario de cada uno de los fabricantes.
- 5) Todas las máquinas expendedoras de alimentos deberán estar dotadas de bandeja dispensadora de productos saludables como ensaladas, frutas, productos ecológicos y dietéticos.
- 6) Si las máquinas dispensadoras instaladas no fueran rentables comercialmente, el contratista podrá sustituirlas por otras de menor capacidad o de otro tipo siempre que sean suficientes para el servicio que haya de prestar, previa autorización de la Secretaría General Técnica de la Consejería.
- 7) El plazo de inicio de la ejecución del objeto de este contrato y, por lo tanto, del normal funcionamiento de la instalación de las máquinas, será como máximo de quince días contados desde el día siguiente a la formalización del contrato.
- 8) La empresa adjudicataria conservará la propiedad de las máquinas dispensadoras que instale siendo a su cargo los gastos de instalación, reparación, conservación y mantenimiento garantizando, en todo momento, su correcto funcionamiento. A estos efectos la instalación de las máquinas deberá cumplir la normativa vigente aplicable y ser sometida a la previa aprobación de la Secretaría General Técnica a través de la Subdirección General de Régimen Interior.
- 9) A la finalización del presente contrato o de cualquiera de sus prórrogas, el contratista se compromete a dejar en su estado originario las zonas en que hubieran estado instaladas las máquinas, realizando las acciones necesarias para revertir, en su caso, las posibles obras de adaptación que hubiera podido realizar en el momento del inicio de la ejecución del mismo. De igual manera deberá proceder a la limpieza del espacio donde se hubieran ubicado dichas máquinas. Para ello el contratista dispone de quince días en el caso de no haber necesitado realizar obras, y de treinta días si hubiera sido necesario realizarlas.
- 10) La Consejería, podrá requerir en cualquier momento la retirada de una, varias o todas las máquinas que considere que no cumplen con los requisitos contractuales o bien que se compruebe un alto nivel de anomalías en su funcionamiento, sin que la empresa adjudicataria tenga derecho a percibir cantidad alguna en compensación por este motivo.
- 11) La empresa adjudicataria responderá de cualquier desperfecto que pueda ocasionarse en la manipulación y transporte de las máquinas.

- 12) El personal necesario para la correcta ejecución del presente contrato, que habrá de ser al menos de una persona destinada a la reposición de productos y mantenimiento técnico de las máquinas, será por cuenta de la empresa adjudicataria, quien pondrá a disposición de éste todo el personal necesario, respecto del que ostentará, a todos los efectos, la condición de empresario, para la asistencia técnica y el buen funcionamiento del servicio, reparando, en un plazo máximo de 48 horas, cualquier eventual avería que pueda producirse en las máquinas, procediendo a su sustitución, si no fuera posible su reparación, en un plazo inferior a cinco días naturales. A estos efectos, la empresa adjudicataria utilizará sus propios medios. 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.
- 13) Las visitas periódicas de conservación y limpieza de las máquinas dispensadoras, y reposición de los productos, serán realizadas por la empresa adjudicataria a los distintos edificios donde se ubiquen en horario de lunes a viernes laborales desde las 7:00 a las 18:00 horas. La Consejería facilitará, dentro del horario indicado, el acceso de los empleados de la empresa adjudicataria a los edificios donde se hallen situadas las máquinas quienes deberán respetar, en todo caso, las normas de seguridad, organización y disciplina que tiene establecida esta administración pública en las sedes incluidas en el contrato.
- 14) La empresa adjudicataria señalará con claridad el nombre de la empresa, número de teléfono y domicilio donde los usuarios podrán efectuar sus reclamaciones.
- 15) Todos los servicios objeto del presente contrato se realizarán por el adjudicatario a su riesgo y ventura.
- 16) Los consumos de energía eléctrica, agua, etc., necesarios para el funcionamiento de las máquinas correrán a cargo de la Administración.
- 17) Al término de la vigencia del contrato la empresa contratista retirará las máquinas instaladas en el plazo máximo de dos semanas, utilizando para ello exclusivamente medios propios y siendo a su cargo los gastos que se originen.
- 18) La Comunidad de Madrid no se responsabiliza, en ningún caso, de los daños que terceras personas pueden ocasionar a las máquinas instaladas.
- 19) Los licitadores deberán ofertar los productos detallados en el Anexo II del presente PPTP. En ningún caso se expendrán bebidas alcohólicas.

En cuanto a la **reposición de los productos**, se establecen los siguientes requisitos que deberán observarse durante la ejecución del contrato:

- 1) La reposición de los productos se realizará, al menos cada dos días, exceptuando sábados, domingos y festivos, de tal forma que quede asegurado el suministro y el cambio de moneda.
- 2) Para la ejecución del servicio objeto de este contrato la empresa adjudicataria pondrá a disposición del mismo al menos un vehículo y un contenedor que permita el transporte a temperatura regulada de los productos que así lo requieran.
- 3) El estacionamiento del vehículo y las operaciones de descarga y traslado de productos se realizará por la empresa adjudicataria en las zonas autorizadas para ello, de acuerdo a las instrucciones concretas que imparta la Consejería, a través de la Subdirección General de Régimen Interior de la Secretaría General Técnica, y de conformidad con los procedimientos de seguridad establecidos en el edificio.

- 4) El personal de la empresa adjudicataria que preste sus servicios deberá permanecer de forma continuada debidamente uniformado e identificado.

4.- CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS

Los licitadores deberán ofertar todos los productos detallados en el Anexo II del presente pliego. El contenido de estas máquinas será determinado por la consejería, en base a los productos especificados en dicho Anexo II, por lo que los productos ofertados, previamente a la puesta a disposición a los usuarios, deberán contar con la autorización de la Subdirección General de Régimen Interior como unidad responsable del contrato

Todos los productos alimenticios suministrados por las máquinas expendedoras serán de primeras marcas del mercado, teniendo especial cuidado con las fechas de caducidad de los productos. Los productos a suministrar deberán de proceder de industrias autorizadas a cada tipo de actividad.

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, zero); Nestea lata unidad de 33 cl.; Aquarius lata unidad de 33 cl.

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.

La empresa adjudicataria será responsable de la calidad y el buen estado de conservación de los productos suministrados, teniendo especial cuidado con la fecha de caducidad de dichos productos.

El tipo de café será 100% natural, y estará debidamente indicado en las máquinas. El tueste del café con el método "torrefacto" queda descartado en esta licitación.

Todas las máquinas expendedoras de alimentos deberán estar disponer de, al menos, un producto saludable como ensalada, fruta, etc.

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.

Los recipientes de los productos no podrán contener Bisfenol A (BPA), debiendo ser de cartón en las bebidas calientes.

Los productos ofertados deberán cumplir con lo dispuesto en la normativa vigente, relativa a la información a los consumidores sobre la presencia de alérgenos en alimentos.

No se ofrecerá ningún producto que contenga en su formulación ingredientes provenientes de organismos genéticamente modificados.

Los productos cumplirán con lo dispuesto en el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Los productos cumplirán con lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

La empresa adjudicataria podrá proponer la introducción de nuevos productos adicionales no incluidos en el Anexo II, o la sustitución de los existentes, siendo potestad de la Consejería la autorización tanto del producto como del precio propuesto.

Los precios de venta al público serán los propuestos en la oferta. Para los precios de nuevos productos o no contemplados inicialmente, será necesaria la autorización previa de la Subdirección General de Régimen Interior.

Si durante la ejecución del presente contrato se produjera, en virtud de modificación normativa, un cambio en la parte impositiva del precio final de los productos, dichos precios finales se verán incrementados o minorados en la parte en que les afecte la modificación aprobada, desde el momento en que la nueva normativa se halle vigente.

Respecto a **los precios que se establezcan para los diferentes productos**, deberán observarse los siguientes requisitos durante la ejecución del contrato:

- a) La relación de productos que se tomará como base para la adjudicación del contrato estará constituida, únicamente, por los especificados en el Anexo II del presente pliego.
- b) Será objeto de valoración, según los criterios establecidos en el PCAP, únicamente el precio de los diferentes productos que figuran en el Anexo II del presente pliego, IVA incluido, que tendrán la consideración de precios máximos en todos los artículos.
- c) Los precios de los productos establecidos en estos pliegos, tienen el carácter de máximos. Cualquier modificación en los Precios de Venta al Público adjudicados, deberá ser autorizada previamente por la Subdirección General de Régimen Interior.

5.- DIRECCIÓN, SUPERVISIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS TRABAJOS

- Dirección de los trabajos:

La Secretaría General Técnica de la consejería designará una persona como responsable del contrato que desempeñará las funciones de dirección y coordinación durante la ejecución de éste.

La Administración se reserva el derecho de realizar cuantos controles sean necesarios para comprobar y asegurar que el contrato se ejecuta de la forma establecida en los pliegos que conforman el expediente. En este sentido, la adjudicataria queda obligada a colaborar en la realización de estas acciones de control, facilitando cuanta información sean necesaria para su correcta eficacia.

- Interlocutor responsable del servicio:

A la formalización del contrato, la empresa adjudicataria deberá comunicar por escrito los datos identificativos de la persona designada como interlocutor responsable del servicio, así como su número de teléfono y una dirección de correo electrónico. En este mismo acto, por parte de la Secretaría General Técnica de la Consejería de Educación, Ciencia y Universidades, se facilitarán los datos de la persona nombrada como responsable de la dirección de ejecución del contrato.

El interlocutor responsable del servicio deberá asistir a cuantas reuniones de seguimiento y control del trabajo sean convocadas por los responsables de la consejería para el seguimiento de la ejecución del contrato.

- Seguimiento y coordinación:

La empresa adjudicataria remitirá a la Consejería de Educación, Ciencia y Universidades un informe anual en formato digital que incluirá, como mínimo, los siguientes datos de cada máquina:

- Tipo de máquina (café, refrescos, sólidos, etc.)
- Referencia o nº identificativo de la máquina.
- Localización.
- Fecha de instalación.
- Nº de servicios por mes, y precio medio del servicio
- Resumen general de la gestión del servicio en dicho periodo (incidencias)

- Supervisión:

La supervisión 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 Subdirección General de Régimen Interior.

En el ejercicio de estas funciones, la dirección de ejecución del contrato estará facultada para comprobar las condiciones de calidad, higiene y salubridad con que se ejecuta el contrato, así como el resto de obligaciones consignadas en este Pliego.

El servicio se podrá inspeccionar cuantas veces se estime oportuno.

6.- COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES

En cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales y en concreto del Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales, la empresa adjudicataria deberá aportar a la Subdirección General de Análisis y Organización de la Consejería, al inicio de la actividad, la documentación siguiente:

- La evaluación de riesgos y la planificación de la actividad preventiva de todas las actividades objeto del contrato.
- Información acerca de riesgos inherentes a su actividad, así como de las medidas preventivas establecidas para los mismos.
- Declaración responsable de haber formado en materia de los riesgos propios de su puesto de

- trabajo a los trabajadores que vayan a prestar servicio en el centro de trabajo.
- Declaración responsable de haber proporcionado la información acerca de los riesgos existentes en el centro objeto del contrato a los trabajadores que vayan a prestar servicio en el centro de trabajo.

Asimismo, a lo largo de la ejecución del contrato, la empresa adjudicataria estará obligada a aplicar todas aquellas medidas que, en materia de Coordinación de Actividades Empresariales, sean establecidas durante la vigencia del contrato.

Cumplir las instrucciones para la prevención de los riesgos laborales y sobre las medidas que deben aplicarse cuando se produzca una situación de emergencia. Comunicar cualquier accidente o incidente ocurrido al personal de su empresa en la realización de los servicios objeto de este contrato en un plazo de 24 horas y de inmediato toda situación de emergencia susceptible de afectar a la salud o la seguridad de los trabajadores de las empresas en el centro de trabajo.

Comunicar, con la anterioridad que establezca la Consejería, la realización de cualquier actividad incluida en el anexo I del Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, detallando las tareas a realizar, los riesgos existentes y las medidas preventivas propuestas.

Cuando las actividades a desarrollar sean realizadas mediante subcontratación, la empresa adjudicataria deberá requerirles la documentación referida en el punto primero y proporcionarle la información e instrucciones sobre riesgos laborales. De igual manera establecerá con dichas empresas los medios necesarios en materia de coordinación de actividades empresariales.


7.- RESPONSABILIDAD Y CONFIDENCIALIDAD:

El contrato se ejecutará con estricta sujeción a este pliego y de acuerdo con las instrucciones que para su interpretación diera la Administración a la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria será responsable de la correcta ejecución del contrato, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato, de acuerdo con lo estipulado en el artículo 196 de Ley 9/2017 Ley de Contratos del Sector Público.

Los trabajadores que presten el servicio objeto del contrato estarán obligados a guardar el debido sigilo profesional, en relación con las actuaciones, informaciones o hechos, de los que pudieran tener conocimiento como consecuencia del normal desempeño de sus funciones.

LA SECRETARIA GENERAL TÉCNICA

Firmado digitalmente por: MARÍA PAZ CUESTA PEDRAJAS - 
Fecha: 2025.07.11 15:18

Paz Cuesta Pedrajas

ANEXO I

Relación de máquinas expendedoras a instalar por sede

LOTE 1:

- **Sede Alcalá 30-32:**
 - 2 máquinas de bebidas calientes
 - 2 máquinas de bebidas frías
 - 1 máquina de sólidos

- **Sede O'Donnell, 12:**
 - 1 máquinas de bebidas calientes
 - 1 máquina de sólidos/bebidas frías

LOTE 2:

- **Sede Sta. Hortensia, 30:**
 - 1 máquinas de bebidas calientes
 - 2 máquinas de bebidas frías
 - 1 máquina de sólidos

En la actualidad, las sedes objeto del lote 1 del contrato, además de las máquinas expendedoras relacionadas, tienen instaladas una máquina expendedora de zumo de naranja natural. Para el presente contrato su instalación en todas las sedes del lote 1 y/o en la sede del lote 2 será valorado como criterio de mejora.

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS:

Dispensadora de bebidas calientes:

Las máquinas de bebidas calientes dispondrán, al menos, de 16 selecciones, 10 para café en todas sus variantes (corto, largo, cortado, con leche y capuchino), de los cuales 5 selecciones serían con cafeína y 5 serían descafeinados; y 6 con diferentes selecciones para infusiones, leche y chocolate.

Las máquinas deberán contar con un sistema que permita graduar la cantidad de azúcar, a petición del usuario.

Dispensadora de bebidas frías:

Dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrán, como mínimo, de cinco canales de distribución independientes.

Las máquinas deberán estar dotadas de un mecanismo robótico para evitar la caída libre de los productos (ascensor o similar).

Dispensadora multiproductos (sólidos):

Deberá disponer, al menos de 5 bandejas con 6 canales o lineales.

ANEXO II

Tipos de productos a ofertar

GRUPO A

1. BEBIDAS CALIENTES

PRODUCTO	PVP/ máximos
CAFÉ (Expreso, largo, cortado, con leche, capuccino)	1,00 €
DESCAFEINADO (Expreso, largo, cortado, con leche, capuccino)	1,00 €
CAFÉ VAINILLA, AVELLANA, IRLANDÉS, etc.	1,00 €
CHOCOLATE, CHOCOLATE CON LECHE	1,00 €
LECHE	1,00 €
INFUSIONES (Té, poleo, manzanilla, etc.)	1,00 €

2. BEBIDAS FRÍAS

PRODUCTO	PVP/ máximos
AGUA MINERAL (0.5 L.)	0,85 €
REFRESCOS (Coca Cola Normal, Zero, Fanta Naranja, Limón, etc.)	1,50 €
BEBIDAS ISOTÓNICAS (Aquarius Limón, Naranja, etc.) 0,33 ml	1,60 €
BEBIDAS SIN GAS (Tipo Nestea - Lipton – Sunny Delight)	1,60 €
ZUMOS TIPO BIFRUTAS (Tropical, Mediterráneo, etc.)	1,80 €
ZUMOS (Melocotón, Naranja, , Manzana, etc.)	1,60 €
ZUMOS FRUTAS SIN AZÚCAR	1,60 €
CAFÉ CON LECHE FRÍO (Cappuchino, expreso, macchiato, etc.)	2,50 €
BATIDOS (Chocolate, vainilla, etc.)	1,25 €

GRUPO B

3. PRODUCTOS SÓLIDOS – SNACKS

PRODUCTO	PVP/ máximos
APERITIVOS en bolsa (Patatas fritas, cortezas de maíz, kikos, etc.)	1,50 €
FRUTOS SECOS (Mezclados, nueces, almendras, cacahuetes, etc.)	1,35 €
FRUTOS SECOS SIN SAL. (Nueces, almendras, etc.)	1,60 €
BOLLERÍA embolsada (Palmeras, conchas, Donuts, croissants, etc.)	1,50 €
BOLLERÍA integral (Croissant, palmera ,etc.)	1,80 €
CHOCOLATINAS Y GALLETAS (Tipo Oreo, Twix, Kit Kat, Kinder, etc)	1,80 €
CARAMELOS (Balsámicos, Masticables, Pastillas goma sabores, etc.)	1,60 €

4. SANDWICHES- BOCADILLOS*

PRODUCTO	PVP/ máximos
SANDWICH (Pan Normal – Integral)	2,10 €
NAPOLITANA/BRIOCHE/EMPANADA	2,50 €

*Combinaciones de ingredientes: *Pollo, jamón-queso, tortilla, pechuga pavo, serrano, salmón, atún, etc.

GRUPO C

5. PRODUCTOS FRESCOS

PRODUCTO	PVP/ máximos
FRUTA	2,50 €
ENSALADAS	3,00 €

6. PRODUCTOS ECOLÓGICOS / SALUDABLES

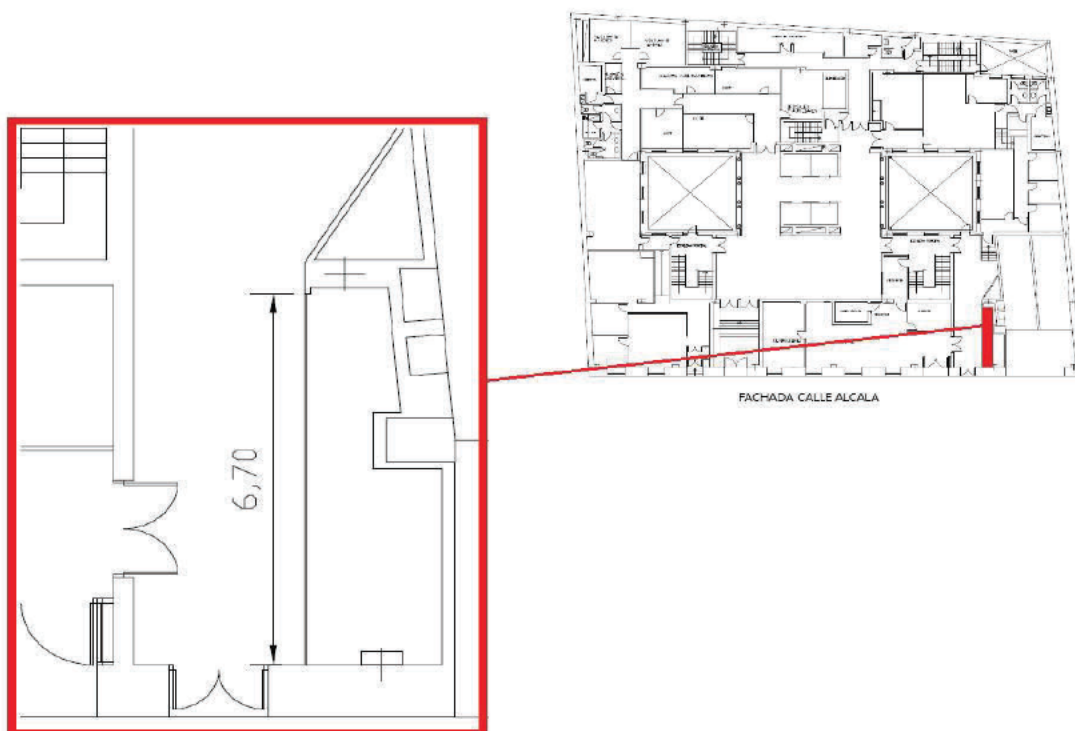
PRODUCTO	PVP/ máximos
PALITOS PIPAS, ESPELTA, ETC.	1,50 €
SNACKS SALADO VEGETAL	1,80 €

ANEXO III

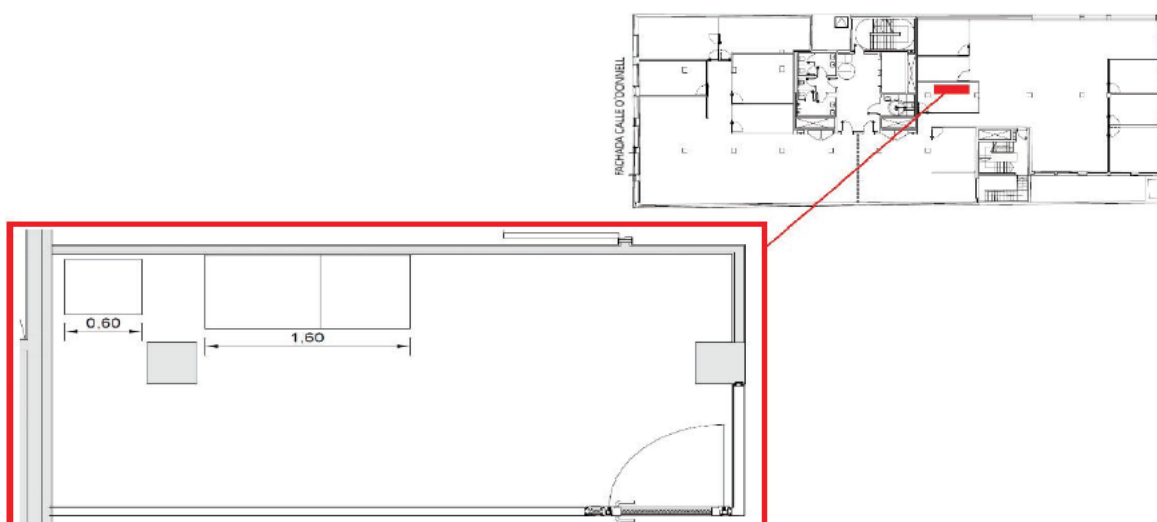
Planos sedes de ubicación máquinas expendedoras instaladas actuales

- **SEDES LOTE 1:**

C/ ALCALÁ 30-32



C/ O'DONNELL 12



- **SEDE LOTE 2: C/ STA. HORTENSIA 30**

