

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA GESTIÓN
Y MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS DE VENDING QUE SE INSTALARÁN EN LAS
ÁREAS DESTINADAS PARA EMPLEADOS.**

EXP.- 20/004 – 2000016655

COMISIÓN DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN
Madrid, enero de 2020

1. OBJETO DEL SERVICIO.-

Gestión de espacios que incluyan la instalación y mantenimiento de máquinas de vending.

Cabe destacar que la actividad del servicio, como en general la actividad ferial, no se presta de forma continua o uniforme a lo largo del año, sino que coinciden periodos de baja o nula actividad, con otros de plena ocupación del recinto. El número de ferias se distribuye de forma no proporcional a lo largo del año, y se concentra en algunos periodos concretos.

El ofertante tendrá en cuenta la intermitencia de la actividad ferial, con periodos de montaje, celebración y desmontaje, en el que la afluencia, horarios y el tipo de colectivos que intervienen es muy dispar. La duración media de una feria es de 4 días de celebración, con 5 días de montaje y 2 de desmontaje, aproximadamente. La información sobre la actividad ferial se encuentra en la página web de IFEMA.

Para el cálculo del canon, el Adjudicatario deberá presentar mensualmente un informe con el consumo de cada producto, en unidades, porcentaje e incidencias recibidas. Se deberá describir el método de conteo de consumo en la oferta técnica.

2. UBICACIÓN.-

Las cinco áreas destinadas a trabajadores y empresas colaboradoras se encuentran en las siguientes localizaciones:

LOCALIZACIÓN	
EDIFICIO OFICINAS	1ª PLANTA
	2ª PLANTA
	3ª PLANTA
AREA DE PABELLONES	PABELLON 5
	PABELLON 7
	NUCLEO PABELLONES 6/8
	ÁREA DC (Pabellones 12-14)
PUERTA NORTE	CONVENCIONES
PABELLÓN DE SERVICIOS	SALA DE DESCANSO, PLANTA BAJA

IFEMA PALACIO MUNICIPAL	1ª PLANTA
-------------------------	-----------

Los distribuidores situados en el edificio en oficinas estarán a disposición de una población fija de 250 trabajadores de lunes a viernes, y de 20-30 trabajadores los fines de semana.

Los distribuidores ubicados en el pabellón 5 y en el pabellón de servicios estarán a disposición de una población fija de 150 trabajadores de lunes a viernes y de 30 trabajadores los fines de semana.

Los distribuidores instalados en el pabellón 7 estarán a disposición de una población fija de 40 trabajadores y adicional de hasta 120 trabajadores en periodos de actividad ferial.

El distribuidor del edificio de Convenciones estará a disposición de una plantilla fija de 20 trabajadores y de hasta 100 trabajadores en periodos de actividad ferial.

El distribuidor del Núcleo 6/8, así como el área DC, estarán, en periodos de celebración de ferias, a disposición de una población media de entre 15 y 30 personas.

El distribuidor de Ifema Palacio Municipal estará a disposición de una población media de 20 a 50 personas.

3. ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO

En los espacios se ubicarán distintas máquinas expendedoras, dispuestas de manera eficiente.

A continuación se detallarán los elementos que compondrán los espacios así como sus características. No obstante, durante la vigencia del contrato, se podrán incorporar nuevos elementos que proporcionen dinamismo al espacio. Dicha incorporación deberá ser en todos los casos autorizada por IFEMA.

3.1 MÁQUINAS

Las máquinas dispondrán de las siguientes tipologías de productos :

- ❖ Bebidas calientes.
- ❖ Bebidas frías
- ❖ Agua
- ❖ Sólidos
- ❖ Bebidas BIO
- ❖ Alimentos BIO

Las máquinas de bebidas estarán dotadas con un sistema electrónico de fácil manejo

para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.

Las máquinas estarán habilitadas tanto para pago en efectivo como con terminales de pago financiero (tarjetas de crédito o débito de uso general). Los posibles costes derivados de este último método de pago correrán en todo caso por cuenta del adjudicatario, y no a cargo del usuario. Las máquinas deberán contar con un sistema de devolución de dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente de la máquina.

Las máquinas de **bebidas calientes** dispondrán de al menos ocho selecciones. Cinco para café, en todas sus variedades: corto, con o sin azúcar; largo, con o sin azúcar; cortado, con o sin azúcar; con leche, con o sin azúcar; descafeinado. Asimismo poseerá la selección de té, leche y chocolate.

Además, cada variedad de café tendrá además selección Premium.

Las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, caldo, te y leche), y la marca comercial se indicarán en la oferta, así como las marcas de las bebidas refrescantes.

Los vasos para las bebidas calientes deberán ser de parafina o material ecológico.

El resto de máquinas (bebidas frías y alimentos) dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos.

Las máquinas de **bebidas frías y agua** deberán ser de alta capacidad y deberán admitir botes de 33cl y botellas de 50cl. Además, las máquinas deberán disponer de un sistema de conteo para el control de las ventas, así como de sensor de capacidad.

Las bebidas serán de marcas de primera calidad y en ningún caso se expendrán bebidas alcohólicas.

En las máquinas de alimentos sólidos, todos los productos serán de primera calidad y de marcas reconocidas. Se requerirá en la oferta la relación de productos ofertados.

Las máquinas de alimentos BIO/ECO deberán contener una selección variada de productos ecológicos (tanto bebida como comida). Se consideran productos BIO/ECO aquellos alimentos que no sufrieron ninguna modificación durante su proceso de elaboración. Se deberá incluir, asimismo, productos sin gluten y sin lactosa.

Características de las máquinas:

Las máquinas propuestas por el ofertante para el desarrollo del servicio deberán ser máquinas de última generación con consumos energéticos bajos, como mínimo A, y de acuerdo con la legislación vigente.

En particular, las especificaciones mínimas requeridas para cada tipo de máquina serán las siguientes:

- Máquina de bebidas frías: con gas ecológico (no HCFCs ni HFCs) y con un mínimo de 10 selecciones.
- Máquina de bebidas calientes: máquina de café en grano con un mínimo de 8 selecciones.
- Máquina de sólidos y BIO: con gas ecológico (no HCFCs ni HFCs) y sistema de detección de caída de productos.

Productos:

El adjudicatario deberá suministrar productos de calidad de primeras marcas de reconocido prestigio tales como:

Productos		Ejemplo primeras marcas:
Bebidas calientes	Café (100% natural) Café (100% Colombia)	<i>Nestlé Lavazza</i>
	Té	<i>Nestlé Lavazza</i>
	Leche	<i>Nestlé Lavazza</i>
	Chocolate	<i>Nestlé Lavazza</i>
Bebidas frías	Refrescos Lata 33cl	<i>Coca-Cola, Fanta, etc. Coca-Cola Zero, Fanta Zero, etc.</i>
	Botella de agua mineral 50 cl. de primera marca	<i>Aquabona, Bezoya</i>
Bebidas frías	Refrescos PET 500	<i>Coca-Cola, Fanta, etc. Coca-Cola Zero, Fanta Zero, etc</i>
	Zumos	<i>Granini, Zumosol</i>
	Smoothies/ Batidos	<i>Smile</i>

Alimentos Sólidos	Sandwich básico 150 gr.	<i>Sandwich LM</i>
	Sandwich Premium 150 gr	<i>Sandwich LM</i>
	Snacks básicos (35gr)	<i>Risi Velarte Grefusa Nestlé</i>
	Ensaladas	<i>Florette, Carretilla</i>
	Frutas/verduras envasadas	
	Snacks saludable	<i>Borges</i>
Alimentos Sólidos	Chicles sin azúcar	<i>Chicles 5</i>
	Caramelos sin azúcar	<i>Halls</i>

Estará totalmente prohibida la venta de bebidas con graduación alcohólica conforme a la Ley 11/2010, de 17 de diciembre, de prevención del consumo de bebidas alcohólicas en menores de edad.

El ofertante deberá presentar un listado de los productos que propondrá para el suministro en las máquinas, teniendo en cuenta que podrá incluir otros productos distintos a los del listado de referencia si lo estima conveniente, aunque no podrá eliminar productos de la lista.

Podrán incluirse nuevos productos durante la vigencia del contrato. Para ellos, el adjudicatario deberá enviar la descripción de dichos productos, gramaje y precios tal y como se indica en el Anexo IV del Pliego Administrativo para su autorización por parte de IFEMA.

Todos los productos, y con especial atención los BIO/ECO, deberán estar correctamente etiquetados e identificados, pudiendo leerse los ingredientes y alérgenos adecuadamente.

Deberán intentar incorporar en su oferta, en la medida de lo posible, un listado de productos amplio que permita el consumo tanto a intolerantes a la lactosa como a celíacos, también se valorarán los productos sin azúcares añadidos.

Relación de mínimos:

EDIFICIO OFICINAS	1ª PLANTA	1 Máquina de bebidas calientes
	2ª PLANTA	1 Máquina de bebidas calientes
		1 Máquina de agua y bebidas frías 1 Máquina de sólidos
EDIFICIO OFICINAS	3ª PLANTA	1 Máquina de bebidas calientes 1 Máquina de agua y bebidas frías 1 Máquina de sólidos
AREA DE PABELLONES	PABELLON 5	1 Máquina de bebidas calientes 1 Máquina de agua y bebidas frías 1 Máquina de sólidos
		1 Máquina de bebidas calientes 1 Máquina de agua y bebidas frías 1 Máquina de sólidos
	NUCLEO PABELLONES 6/8	1 Máquina de agua, bebidas frías y sólidos 1 Máquina de bebidas calientes
		ÁREA DC (Pabellón 12-14)
PUERTA NORTE	CONVENCIONES	1 Máquina agua, bebidas frías y sólidos 1 Máquina de bebidas calientes
PABELLÓN DE SERVICIOS	SALA DE DESCANSO	1 Máquina de bebidas calientes 1 Máquina de agua y bebidas frías 1 Máquina de sólidos

IFEMA PALACIO MUNICIPAL	1ª PLANTA	1 Máquina agua, bebidas frías y sólidos 1 Máquina de bebidas calientes
----------------------------	-----------	----------------------------------------------------------------------------------

Se deberá presentar una oferta con al menos el 65% de máquinas nuevas, según el siguiente detalle:

- Se dispondrá de 7 máquinas nuevas de bebidas calientes, 4 de alimentos sólidos y 2 mixtas (bebidas frías + sólidos).

Será obligatorio, además, que el resto de máquinas tengan una fecha de fabricación no anterior a 2017.

4. TARIFAS DE LOS PRODUCTOS

El adjudicatario tendrá la capacidad de fijar las tarifas de los productos que comercialice en el ámbito del presente contrato, no pudiendo superar los precios indicados en el Anexo III del Pliego Administrativo. No obstante, podrán actualizarse siguiendo lo indicado en el punto 10 del Pliego Administrativo.

5. AREAS DESTINADAS A LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO.-

Las áreas de explotación estarán sujetas a las siguientes condiciones:

- Las áreas serán únicamente utilizados por el adjudicatario para la prestación del servicio definido en el pliego de condiciones.
- Serán de cuenta del adjudicatario los materiales y la maquinaria, así como los equipos necesarios para la prestación de los servicios definidos en este pliego.

6. INFORMES DE CONSUMO

Con carácter mensual el adjudicatario deberá enviar una relación de ventas con detalle de área y máquina.

El informe deberá contener el consumo de cada producto, en unidades y porcentaje tanto por área y máquina, como una comparativa con respecto al resto de máquinas de su tipología. Se deben mostrar los consumos de los tres meses anteriores para su comparativa.

En el resumen del informe, se deberá indicar la variación del consumo con respecto del mes anterior en porcentaje de ventas.

Se deberán indicar también las incidencias que haya habido, indicando máquina, área y tipología de incidencia.

Los datos incorporados en los informes deberán ser totalmente veraces, indicando en la oferta tanto el método de conteo como el método de acreditación de los datos.

De existir un mismo adjudicatario en ambos lotes, se deberá elaborar dos informes separados.

7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

La instalación correrá a cargo de la empresa adjudicataria, así como el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas expendedoras y demás mobiliario, a través de personal especializado. La empresa adjudicataria deberá disponer de un calendario de mantenimiento para la descalcificación de las máquinas, ajustes, etc., que deberá presentar a IFEMA.

En caso de avería de alguna de las máquinas, se reparará en un plazo de tiempo no superior a 24 horas, independientemente de si se trata de días laborales o fines de semana o festivos con actividad. Asimismo, aquellas máquinas/mobiliario cuyas deficiencias no puedan ser subsanadas a través del servicio de asistencia técnica, deberán sustituirse por un elemento equivalente en un plazo no superior a 5 días desde la fecha del primer aviso.

Las máquinas deberán mantenerse en perfecto estado de limpieza y conservación. El incumplimiento de estas condiciones será motivo de rescisión del contrato.

El personal de la Empresa Adjudicataria que preste sus servicios en IFEMA, deberá permanecer debidamente uniformado e identificado. Además, deberá estar en posesión del carnet de Manipulador de Alimentos, de conformidad con lo establecido en la legislación vigente.

La reposición de los productos será diaria, tanto en días laborables como en los fines de semana y festivos en los que se celebre cualquier actividad ferial. Las tareas diarias de carga y reposición deberán realizarse de forma que, como mínimo, se garantice que antes de las 9 h. de cualquier jornada (días laborables, fines de semana con actividad o festivos con actividad), las máquinas estén totalmente cargadas.

No se requiere servicio de reposición de las máquinas los fines de semana o festivos en los que no exista ningún tipo de actividad ferial.

El número y distribución de las máquinas a instalar se concretará en la oferta del adjudicatario, pudiendo el número de máquinas ser ampliado por necesidades de servicio y previa autorización IFEMA, una vez transcurrido tres meses de la vigencia del contrato. Las nuevas máquinas deberán cumplir con todas las características especificadas en el presente Pliego, además de cumplir con la oferta presentada por el adjudicatario

La empresa adjudicataria señalará claramente en cada máquina, el nombre de la Empresa, el número de teléfono y domicilio, donde los usuarios podrán realizar sus reclamaciones. Además, el precio de los productos debe ser visible para el cliente.

No se entenderá válido indicar únicamente el número de teléfono, con el texto “averías”. En todas las máquinas figurara en el ángulo superior derecho el nombre de la Empresa, el teléfono, que deberá ser gratuito, con la expresión clara de que existe un servicio disponible del usuario para atender las incidencias que se puedan producir en la expedición de bebidas o de productos sólidos. Las instrucciones deberán estar en castellano e inglés.

La empresa adjudicataria deberá disponer de una Póliza de Responsabilidad Civil, cuyo importe mínimo se especifica en el punto 23.g) del Pliego Administrativo que cubra los posibles riesgos dimanantes de su maquinaria y servicios.

La empresa adjudicataria realizará la explotación de las máquinas a su riesgo y ventura. Conservara 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.

Una vez finalizado el contrato la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas expendedoras y resto de mobiliario y decoración en un plazo no superior a 15 días naturales, corriendo por su cuenta aquellos gastos que se requieran, así como el saneamiento de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas.

8. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A APORTAR POR EL OFERTANTE.-

El ofertante incorporará en el sobre/archivo electrónico nº 2 - Documentación Técnica la documentación técnica que a continuación se relaciona, y cualquier otra documentación relevante, con objeto de una adecuada valoración de su oferta.

- ❖ **Características técnicas de las máquinas** propuestas para la ejecución del servicio: fecha de fabricación y características técnicas básicas teniendo en cuenta los requisitos mínimos exigidos (capacidad, nº de selecciones, eficiencia energética, disponibilidad de sistema de detección de caída de producto, gas ecológico, etc...). Se deberá indicar el método de conteo de consumo de cada máquina para garantizar que los datos de consumo obtenidos son reales.

- ❖ **Características y calidad de los productos:** lista de la oferta gastronómica propuesta, tipología de producto, pesos y dosis previstas. NO incluir precios.

Esta documentación se considerará imprescindible para poder evaluar la oferta.

9. RESPONSABLE DEL SERVICIO.-

El adjudicatario designará a una persona, que actuará ante IFEMA como responsable e interlocutor válido, para cualquier cuestión relacionada con los servicios encomendados.

10. PERSONA DE CONTACTO.-

- Para cualquier aclaración relacionada con cuestiones económico-administrativas, deben dirigirse a Anaís Escudero, de la Dirección de Compras y Logística de IFEMA, teléfono: 91.722.57.33, correo electrónico anais.escudero@ifema.es