

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO
DE INSTALACIÓN, GESTIÓN Y MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS DE VENDING EN LAS
ÁREAS DESTINADAS PARA EMPLEADOS DE IFEMA MADRID.**

EXP.- 25/028 – 2000026487

**COMISIÓN DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN
Madrid, junio de 2025**

1. OBJETO DEL SERVICIO.-

Suministro, instalación, mantenimiento y gestión máquinas de vending para los empleados de IFEMA MADRID.

Cabe destacar que la actividad del servicio puede verse afectada por la actividad ferial, que 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. No obstante, la mayoría de las ubicaciones donde se instalan las máquinas tienen un uso regular y mantenido, ya que sus usuarios tienen presencia permanente en esas instalaciones.

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 MADRID.

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	NUCLEO PABELLONES 1-3
	PABELLON 7 (sótano)
	NUCLEO PABELLONES 6-8
PUERTA NORTE (Dirección de Convenciones)	PLANTA 0
PABELLÓN DE SERVICIOS (Area de Complementarias)	SALA DE DESCANSO, PLANTA BAJA

Las máquinas ubicadas en el **Edificio en Oficinas** estarán a disposición de una población fija aproximada de 400 trabajadores de lunes a viernes, y de 20-30 trabajadores los fines de semana.

Las máquinas ubicadas en el **Núcleo 1-3** y en el **Pabellón de Servicios** (Área de Complementarias) estarán a disposición de una población fija aproximada de 150 trabajadores de lunes a viernes y de 30 trabajadores los fines de semana.

Las máquinas ubicadas 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.

Las máquinas ubicadas en **Puerta Norte** (Convenciones) estará a disposición de una plantilla fija aproximada de 20 trabajadores y de hasta 100 trabajadores en periodos de actividad ferial.

Las máquinas ubicadas en el **Núcleo 6-8**, estarán, en periodos de celebración de ferias, a disposición de una población media de entre 30 y 50 personas.

Las máquinas ubicadas en **Ifema Palacio Municipal (IPM)** estará a disposición de una población media aproximada de 20 a 50 personas.

Por motivos organizativos o funcionales, IFEMA MADRID podrá requerir al adjudicatario el traslado temporal o definitivo de máquinas ya instaladas a otras ubicaciones dentro de sus instalaciones. La petición de traslado se comunicará formalmente al adjudicatario y éste dispondrá de un plazo máximo de 15 días naturales para efectuarlo con sus propios medios. IFEMA MADRID podría hacer uso de esta facultad hasta un máximo de 6 ocasiones durante la vigencia del contrato, entendiéndose que cada unidad de traslado corresponde al conjunto de máquinas que operan juntas en una misma ubicación, y a las tareas de traslado y reubicación a su lugar original en caso de traslados temporales.

Está previsto que durante un periodo estimado de duración de seis u ocho meses, se realicen obras en el Edificio de Oficinas de IFEMA MADRID. Por ese motivo, durante ese tiempo, será necesaria la reubicación de las máquinas por parte del contratista en otras ubicaciones

PREVISION DE UBICACIÓN DE MAQUINAS DURANTE LA OBRA

Se indican en **rojo** las máquinas provenientes de las plantas 2ª y 3ª del edificio de Oficinas, y en **azul** las provenientes de IPM.

EDIFICIO OFICINAS	1ª PLANTA	1 Máquina de bebidas calientes 1 Máquina de bebidas calientes 1 Máquina de agua y bebidas frías 1 Máquina de sólidos
	2ª PLANTA	-
	3ª PLANTA	-
AREA DE PABELLONES	NUCLEO 1-3 (Comedor de Personal)	1 Máquina de bebidas calientes 1 Máquina de agua y bebidas frías 1 Máquina de sólidos
	PABELLON 7 (sótano)	1 Máquina de bebidas calientes 1 Máquina de agua y bebidas frías 1 Máquina de sólidos
	NUCLEO 6-8	1 Máquina Mixta (agua, bebidas frías y sólidos) 1 Máquina de bebidas calientes
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	5ª PLANTA	1 Máquina de bebidas calientes 1 Máquina de agua y bebidas frías 1 Máquina de sólidos
BUSINESS CENTER	PLANTA BAJA	1 Máquina Mixta (agua, bebidas frías y sólidos) 1 Máquina de bebidas calientes

PREVISION DE UBICACIÓN DEFINITIVA DE MAQUINAS TRAS LA OBRA

EDIFICIO DE OFICINAS	2ª PLANTA	2 Máquinas de bebidas calientes 1 Máquina de agua y bebidas frías 1 Máquina de sólidos
	3ª PLANTA	1 Máquina de bebidas calientes 1 Máquina de agua y bebidas frías 1 Máquina de sólidos
AREA DE PABELLONES	NUCLEO 1-3 (Comedor de Personal)	1 Máquina de bebidas calientes 1 Máquina de agua y bebidas frías 1 Máquina de sólidos
	PABELLON 7 (sótano)	1 Máquina de bebidas calientes 1 Máquina de agua y bebidas frías 1 Máquina de sólidos
	NUCLEO 6-8	1 Máquina Mixta (agua, bebidas frías y sólidos) 1 Máquina de bebidas calientes
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 Mixta (agua, bebidas frías y sólidos) 1 Máquina de bebidas calientes

3. ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO

Los conjuntos de máquinas a instalar en cada ubicación se dispondrán de manera eficiente para facilitar y racionalizar su uso.

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 o Superior.

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.

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 con 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, Saimaza, ...</i>
	Té	<i>Nestlé, Lavazza, Legend, ...</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, Lanjarón, Font-Vella,</i>
Bebidas frías	Refrescos PET 500	<i>Coca-Cola, Fanta, etc. Coca-Cola Zero, Fanta Zero, etc. Schweppes,</i>
	Zumos	<i>Granini, Zumosol, Juver, Pascual, ...</i>
	Smoothies/ Batidos	<i>Pascual, Smile, Ñaming, Don Simon, ...</i>

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

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 y gramaje, tal y como se indica en el Anexo IX F del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares 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	NUCLEO 1-3 (Comedor de Personal)	1 Máquina de bebidas calientes 1 Máquina de agua y bebidas frías 1 Máquina de sólidos
	PABELLON 7 (sótano)	1 Máquina de bebidas calientes 1 Máquina de agua y bebidas frías 1 Máquina de sólidos

	NUCLEO 6-8	1 Máquina Mixta (agua, bebidas frías y sólidos) 1 Máquina de bebidas calientes
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 Mixta (agua, bebidas frías y sólidos) 1 Máquina de bebidas calientes

SERÁ OBLIGATORIO QUE TODAS LAS MÁQUINAS TENGAN UNA FECHA DE FABRICACIÓN NO ANTERIOR A 2021.

4. TARIFAS DE LOS PRODUCTOS

La tarifa de los productos serán los indicados en su oferta (ficha de precios unitarios) para el primer, segundo y tercer año de contrato. En caso de prórrogas, la tarifa de los productos será el establecido para el tercer año de contrato.

5. AREAS DESTINADAS A LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO.-

Las áreas de explotación estarán sujetas a las siguientes condiciones:

- Las áreas serán únicamente utilizadas 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.

7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

La instalación correrá a cargo de la empresa adjudicataria, así como el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas expendedoras 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 MADRID.

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 ferial**. Asimismo, aquellas máquinas 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 7 días hábiles 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 MADRID, 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 10:00 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 MADRID. 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 gratuito y domicilio, donde los usuarios podrán realizar sus reclamaciones o comunicar averías. Además, el precio de los productos debe ser visible para el cliente.

La empresa adjudicataria deberá disponer de una Póliza de Responsabilidad Civil, cuyo importe se especifica en el apartado 14 del Anexo I, 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**. Conservará 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: características técnicas básicas teniendo en cuenta los requisitos mínimos exigidos (fecha de fabricación, 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.** Se deberá cumplimentar el Anexo IX F): LISTADO COMPLETO DE PRODUCTOS OFERTADOS y la documentación que considere oportuna. Los productos que no se encuentren en el listado, no se considerarán parte de la oferta

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.-

Les recordamos que, para cualquier consulta o aclaración de carácter administrativo, técnico o económico sobre este expediente, deben proceder conforme a lo previsto en los apartados 5.- CONSULTAS y 6.- PRESENTACIÓN DE LAS PROPOSICIONES. NOTIFICACIONES Y COMUNICACIONES- del cuadro de características-.

Igualmente, les recordamos que, para aquellas cuestiones que puedan afectar a la operativa / funcionalidad del portal de licitación electrónica de IFEMA MADRID, existe un área de soporte y consulta a licitadores dentro de la web:

Preguntas frecuentes:

<https://licitaciones2.ifema.es/html/preguntas-frecuentes>

Manual de uso de la plataforma:

https://licitaciones2.ifema.es/resources/Guia_Licitadores.pdf

Soporte y contacto con plataforma:

<https://pixelware.com/servicios-soporte-licitadores/>

El contacto telefónico con el encargado de la gestión del expediente perteneciente a la Dirección de Compras y Logística de IFEMA MADRID, que se cita a continuación, se limitará a cuestiones meramente informativas no vinculantes sobre el propio proceso de licitación:

Técnico de Compras -

Tfno. +34 655 17 36 32/ 618 10 05 75