PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

EXPEDIENTE S-02413-2019

"VENDING CENTRO RTVE EN SANT CUGAT"

1. OBJETO

El presente pliego tiene por objeto establecer las condiciones que han de regir para el suministro, instalación, mantenimiento y explotación de las máquinas automáticas expendedoras de bebidas y productos sólidos (vending) para el Centro de la Corporación RTVE en Sant Cugat del Vallés.

2. DIMENSIÓN DEL SERVICIO

A los efectos meramente informativos se informa a los licitadores de la estimación aproximada total de consumos mensuales de las máquinas:

- En bebidas calientes, el consumo estimado mensual es de 5.500
- En bebidas frias el consumo estimado es 1.400.
- En productos sólidos y zumos el consumo estimado es 1.600.

3. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

1. La instalación de las máquinas y el material necesario para las mismas serán por cuenta del adjudicatario.
2. El mantenimiento de las máquinas deberá hacerse diariamente, garantizando el aprovisionamiento y perfecto funcionamiento de las mismas.
3. La Corporación se reserva el derecho de modificar el número de máquinas instaladas (aumentar o disminuir), así como de la ubicación de las mismas.
4. El aprovisionamiento se hará a primera hora de la mañana o a última hora de la tarde, evitando coincidir con las horas de más uso de las máquinas (11:00-12:00 y de 16:00-17:00).
5. La empresa deberá tener en todo momento las máquinas en perfectas condiciones de utilización. Dispondrá de personal necesario para la asistencia técnica y buen funcionamiento del servicio, reparando en el plazo máximo de 24 horas cualquier eventual avería que pudiera producirse en las misma y sustituyéndose, si no fuese posible su reparación, en un plazo no superior a 48 horas.

6. La Corporación no responderá en ningún caso por los daños, averías, robos, hurtos, incendios, etc., que se produzcan en las máquinas o en sus productos, bebidas, alimentos o dinero, en consecuencia, serán siempre por cuenta de la empresa adjudicataria.

4. GESTIÓN DEL SERVICIO

- La empresa adjudicataria deberá suministrar los productos ofertados.
- Todos los productos expendidos en las máquinas de sólidos deberán estar correctamente envasados y protegidos. En el envase del producto deberán figurar los ingredientes, el nombre del fabricante, el registro de Sanidad correspondiente, así como, la fecha de caducidad del producto. Se hará referencia, siempre que proceda, a la existencia de componentes que afecten a alergias e intolerancias (gluten, lácteos, etc.). Los productos expendidos habrán de cumplir la normativa técnico-sanitaria aplicable.
- En ningún caso, se prodrán suministrar bebidas alcohólicas y tabaco.
- No prodrán introducirse nuevos productos o retirar algunos de los existentes, sin la expresa autorización de la Corporación.
- Serán por cuenta del adjudicatario los gastos derivados del suministro de productos y del correcto funcionamiento de las máquinas instaladas.

5. CONDICIONES DEL SERVICIO

1) Con respecto a las máquinas:

- Las máquinas expendedoras ofertadas cumplirán con la legislación vigente y se adjuntarán todos los certificados que les correspondan.
- Todas las máquinas ofertadas deben ser de nueva fabricación, en ningún caso se admitirá, y por tanto podrá ser motivo de cancelación de la concesión, la instalación de máquinas que previamente hayan sido empleadas en otras instalaciones.
- Deberá figurar en la máquina en lugar visible , los siguientes datos:
    a) Homologación administrativa de las máquinas empleadas.
    b) Identificación de la empresa y teléfono para supuestos de avería y reclamaciones.
    c) Descripción de las condiciones de funcionamiento
    d) Indicación clara, en su caso, de los productos que son ambiental y/o de comercio justo, agricultura ecológica, etc…
- Las máquinas deberán incorporar un sistema de devolución de dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente.
- Los precios deberán figurar en lugar visible con la descripción del producto.
- La retirada y gestión de los residuos que se produzcan como consecuencia del

funcionamiento de las máquinas (cajas, bolsas…), así como, los diferentes residuos de los productos del vending (vasos, latas, envoltorios…) corresponderá al adjudicatario, además de la instalación de contenedores para recoger estos últimos.

- Las máquinas de bebidas calientes, deberán tener una autonomía de un mínimo de 150 servicios. Deberán suministrar al menos los siguientes productos diferentes: café con leche, café expreso, cortado, largo, descafeinado, cappuccino, chocolate e infusiones, todo ello con/sin azúcar.
- Las máquinas de bebidas frías, deberán suministrar un mínimo de 6 productos de bebidas frías diferentes: refrescos y zumos (formato 33cl.), batidos y agua (formato 50cl y 1,5L)
- Las máquinas de productos sólidos, deberán tener una autonomía de 150 servicios con una gama de productos mínimos de 10 artículos diferentes
- Estarán dotadas de un sistema electrónico que facilite su correcto funcionamiento, la buena calidad del servicio y el control del consumo.
- 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, desinfectar; ello requerirá materiales lisos, lavables y no tóxicos.
- Contarán con dispositivos precisos para el mantenimiento y vigilancia de las condiciones adecuadas de la temperatura de los productos alimenticios.
- Deberán disponer en todo momento del cambio de monedas necesarias para su correcto funcionamiento; así mismo, la empresa adjudicataria estará obligada a facilitar a los usuarios tarjetas monederos para el pago de los productos, no implicando gasto alguno para el consumidor la primera tarjeta solicitada.
- Los productos a utilizar deberán proceder de industrias autorizadas a cada tipo de actividad.
- El adjudicatario deberá controlar diariamente la demanda del producto, evitando siempre el desabastecimiento.
- Tendrán consumos energéticos bajos. Los licitadores deberán presentar una lista con las máquinas que proponen indicando el consumo en reposo (idl), vending y recarga (re-load) de cada máquina, según test de Asociación Europea de Vending u otro equivalente.
- Todas las máquinas de bebidas caliente serán de café en grano.
- Las máquinas de bebidas frías, zumos y productos alimenticios sólicos, deberán utilizar gases refrigerantes que no contengan HCFCs o HFCs. Para ello, se deberá adjuntar la ficha técnica de las máquinas propuestas donde esté claramente recogido el tipo de refrigerante usado.

2) Especificaciones técnico-sanitarias de los productos.

- Todos los productos a suministrar serán de primera calidad y de marcas acreditadas y reconocidas.
- Los envases industriales de suministros de productos no presentarán singún desperfecto ni rotura antes de ser depositados en las máquinas expendedoras.
- El personal que desempeñe sus funciones para el desarrollo del servicio objeto de este pliego, estará en posesión del carnet de manipulador de alimentos.
- La prestación del servicio deberá ajustarse a la normativa vigente, debiendo cumplirse en todo caso las siguientes:
    1. Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetando, presentación y publicidad de los productos alimenticios (BOE nº 101, de 24 de agosto de 1999) y demás disposiciones vigentes.
    2. Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de bebidas refrescantes y demás disposiciones vigentes.
    3. Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la Norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.
    4. Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y demás disposiciones vigentes.

6. INSPECCIÓN DE LA ACTIVIDAD.

Para una mayor vigilancia, la Unidad de Servicios a Sedes de la Corporación RTVE, organizará los adecuados controles para velar por las calidades, medidas de higiene y limpieza, mantenimiento de precios y, en general, para inspeccionar el cumplimiento de cuanto se establece en el presente Pliego.

Con el fin de controlar posibles quejas de los usuarios, el concesionario deberá poner a disposición de los mismos las Hojas de Reclamaciones, las cuales deberán ser remitidas a CRTVE en el plazo máximo de tres días, independientemente del trámite externo que deben seguir de acuerdo con la legislación vigente.

CRTVE, podrá disponer de “buzones de sugerencias” bajo su exclusivo control.

7. OFERTA TÉCNICA

Se presentará una memoria técnica con la siguiente información:

- Gramajes. Deberán incluir los gramajes y cantidades en bebidas calientes y resto de artículos.
- Plan de asistencia técnica del servicio de vending. Dedicación del personal, horario, tiempo de respuesta en avería, frecuencia de reposición, etc.
- Máquinas de vending. Marca, modelo y año de fabricación de las máquinas propuestas.
- Protocolos de limpieza.
- Control de calidad de la empresa. Descripción de las actividades programadas relativas al control de calidad. Se aportarán, en su caso, las certificaciones de calidad otorgadas a la empresa.
- Documentación que acredite el cumplimiento de los criterios de adjudicación detallados en la cláusula 10ª del pliego de condiciones generales.

ANEXO I

MAQUINAS DE VENDING		
Edificio	Tipo máquina	Ubicación
Bloque Oficinas	Caliente	Planta 3ª
Bloque Oficinas	Mixta	Planta 3ª
Bloque Oficinas	Frio	Planta 3ª
Bloque Maquillaje	Caliente	Planta 0 Público
Bloque Maquillaje	Mixta	Planta 0 Público
Bloque Maquillaje	Caliente	Planta 0 Office
Bloque Maquillaje	Mixta	Planta 0 Office
Bloque Control 2	Caliente	Planta 0
Bloque Control 2	Mixta	Planta 0
Bloque Control 1	Caliente	Planta 1
Bloque Control 1	Mixta	Planta 1
Bloque Control 1	Frio	Planta 1
Bloque Técnica	Caliente	Planta 0
Bloque Técnica	Mixta	Planta 0