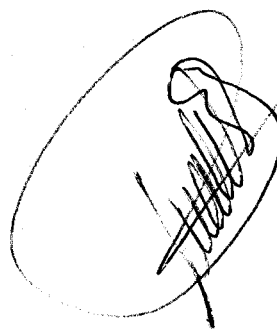


PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LA EXPLOTACIÓN DE
MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS EN LA BASE
AÉREA DE CUATRO VIENTOS.

A handwritten signature in black ink, enclosed within a hand-drawn oval. The signature is stylized and appears to be a set of initials or a name.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LA EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS EN LA BASE AÉREA DE CUATRO VIENTOS.

1.- OBJETO DEL EXPEDIENTE:

Explotación por cuenta y riesgo del adjudicatario de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos, para uso público en el marco de las instalaciones de la base aérea de cuatro vientos.

De acuerdo con el artículo 52.2 del TRLCAP se incluyen marcas comerciales acompañadas del término "equivalente", ya que no existe la posibilidad de definir el objeto del contrato a través de especificaciones suficientemente precisas e inteligibles.

2.- DESCRIPCIÓN DEL OBJETO:

2.1.- El adjudicatario instalará las máquinas y será el encargado de reponer los artículos, cuidando del buen funcionamiento de las mismas:

2.2.- El tipo de máquina, y los artículos a expender serán los recogidos en el

- ANEXO I -

2.3.- Instalación de 16 máquinas expendedoras en diversas dependencias de la base, según se especifica en el

- ANEXO II -

2.4.- Mantenimiento diario excepto domingos y festivos, de las máquinas anteriormente citadas, así como servicio de asistencia técnica que permita en un plazo máximo de 24 horas subsanar las posibles incidencias que surjan con las máquinas.

2.5.- Reposición diaria (excepto domingos y festivos), de tal modo que quede continuamente asegurado el suministro de los distintos productos, así como el cambio de moneda.

3. - CONDICIONES DE EJECUCIÓN Y DOCUMENTACIÓN TÉCNICA:

3.1.- Las máquinas expendedoras de café deberán estar surtidas del café en grano con la mezcla 80% café natural y 20% café torrefacto, siendo en todo caso café de Colombia.

La leche deberá ser semidesnatada.

3.2.- Todo el personal de la empresa deberá estar en posesión acreditada del título de manipulador de alimentos.

Sustituirá de forma inmediata alguna de las máquinas en caso de avería en la misma que la incapacite para prestar el servicio.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS MÁQUINAS EXPENDEADORAS

4. - GARANTÍAS TÉCNICAS Y LEGISLATIVAS:

Se exige la tenencia en vigor del curso de manipulador de alimentos a todo el personal de la empresa.

Además la empresa y todo lo relativo a la prestación del servicio objeto del presente expediente, deberá estar de acuerdo al marco legal propio del sector del vending, así en concreto:

- RD 2483/1986 del 14/11 del transporte terrestre de alimentos a temperatura regulada.
- RD 1/7/1987 que regula la norma de calidad del yogurt.
- RD 1679 del 22/7 para productos lácteos.
- RD 2419/78 de 19/5 para la elaboración, circulación y comercio del cacao y chocolate.
- Ley 7/1996 de 15/1 de ordenación del comercio minorista.
- Ley 2/1996 de 15/1 complementaria de la ordenación del comercio minorista
- RD 1435/1992 del 27/11 sobre requisitos de seguridad de las máquinas.
- Ley 11/1997 de 24/4/1997 de envases y residuos
- RD 706/1986 de 7 de marzo sobre condiciones generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos alimentarios.
- Ley 16/1999 de 29 de abril de comercio interior de la comunidad de Madrid.
- RD 2207/1995 de 28 de diciembre sobre normas de higiene de productos alimenticios.
- RD 3484/2000 de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- RD 202/2000 de 11 de febrero que modifica el RD 2207/1995 sobre normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- RD 237/2000 de 18 de febrero por el que establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte de productos alimentarios a temperatura regulada.
- Directiva europea 89/336 de compatibilidad electromagnética.
- Directiva europea 89/392 sobre requisitos de seguridad de las máquinas.
- Directiva europea 73/23 modificada por 93/68 sobre bajo voltaje.
- Directiva europea 93/43 del 14 de junio sobre higiene de productos alimenticios.
- Programa de control y vigilancia de máquinas automáticas de venta de alimentos del ayuntamiento de Madrid- área de salud y consumo.

5.- PLAZO DE ENTREGA Y CALENDARIO DE EJECUCIÓN:

La duración de esta explotación será de dos años, a partir del 25-06-12 hasta el 24-06-14, ó a partir de la firma del contrato, con opción a prórroga por otro año, previo acuerdo expreso de las partes.

6.- DIRECCIÓN DE CONTRATO:

El órgano de contratación designará para el presente contrato un responsable que será el encargado de la comprobación y vigilancia de su correcta ejecución.

Ni el responsable citado, ni el contratista podrán introducir ni ejecutar modificaciones en las condiciones u objeto del contrato. Sin la debida aprobación del órgano de contratación.

El nombramiento del responsable será oportunamente comunicado al contratista, una vez se haya producido la adjudicación definitiva del expediente.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

7.-SUPERVISIÓN DE LA ACTUACIÓN DEL CONTRATISTA:

Subsanar los incumplimientos en la ejecución del contrato que lo notifique al responsable del expediente a ser posible en un plazo no superior a 48 horas, los que no requieran ningún tipo de actuación que demore su corrección y en 20 los que la requieran.

Se responsabilizará de los desperfectos y daños ocasionados en las 16 máquinas expendedoras que aporta.

Se responsabilizará de los desperfectos y daños ocasionados en la manipulación de los medios, útiles y productos, y que afecten a las instalaciones y personal de las distintas Unidades establecidas en la Base Aérea de Cuatro Vientos, a su propio personal y medios o a terceras partes.

Se responsabilizará de la realización del servicio post-venta, así como del aseguramiento en la calidad del servicio que incluye:

- Sustitución de alguna máquina cuando a juicio del órgano de contratación se considere obsoleta y antigua y haya incurrido de modo reiterado en incidencias de mal funcionamiento.
- Aumento del número de máquinas en el caso de que así se solicitara por el órgano de contratación.

Madrid, a 18 de abril de 2012
LA TENIENTE JEFE DE LA SEINT



[Handwritten signature]
María Blázquez Barquero -

ANEXO I

AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LA EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS EN LA BASE AÉREA DE CUATRO VIENTOS

TIPO DE MÁQUINAS Y RELACIÓN DE ARTÍCULOS CON SU VALOR DE PONDERACIÓN.

LAS MÁQUINAS DEBERÁN SUMINISTRAR COMO MÍNIMO LOS SIGUIENTES PRODUCTOS CON LA PONDERACIÓN ANEXA PARA LA VALORACIÓN DE LA OFERTA:

REFRESCOS

CONCEPTOS	PONDERACIÓN
COCA COLA 33 cl.	20
COCA COLA LIGTH 33 cl.	20
AGUA 50 cl.	20
FANTA NARANJA 33 cl.	10
FANTA LIMÓN 33 cl.	10
ACUARIUS 33 cl.	10
SPRITE 33 cl.	10

BEBIDAS CALIENTES

CONCEPTOS	PONDERACIÓN
CAFÉ EXPRESO CORTO	20
CAFÉ EXPRESO LARGO	20
CAFÉ CORTADO	20
CAFÉ CON LECHE	20
CAFÉ CAPUCCINO	20
DESCAFEINADO CORTADO	20
DESCAFEINADO CON LECHE	20
CHOCOLATE	10

SNACKS

CONCEPTOS	PONDERACIÓN
BOLLERÍA VARIADA FRESCA	5
TRIÁNGULO O CAÑA DE HOJALDRE	5
CROISSANT CHOCOLATE	5
KIT KAT	5
CRUNCH	5
PASTELITO TIPO "PANTERA ROSA" O SIMILAR	5
BOLSA DE PATATAS FRITAS 50 gr.	10
FRUTOS SECOS VARIADOS	5
SANDWICH VARIADOS (ensalada de atún, bonito con tomate, empanada de bonito, jamón york y queso, etc.)	5



ANEXO II

AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LA EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS EN LA BASE AÉREA DE CUATRO VIENTOS.

UBICACIÓN DE LAS MÁQUINAS:

ZONA NORTE:

ESCUADRILLA MPTM,S POLICIA:

REFRESCOS, BEBIDAS CALIENTES Y CAFÉ, SNACKS Y AGUA (4).

ZONA SUR:

EDIFICIO 27:

REFRESCOS, CAFÉ Y BEBIDAS CALIENTES, SNACKS Y AGUA (4).

CUERPO DE GUARDIA:

MÁQUINA MIXTA DE REFRESCOS Y SÓLIDOS (1).

ESCUADRILLA DE HONORES (EDIFICIO 38):

MÁQUINA DE SÓLIDOS Y MÁQUINA DE REFRESCOS (2).

CECAF:

JEFATURA:

MÁQUINA DE CAFÉ Y MÁQUINA MIXTA DE REFRESCOS Y SÓLIDOS (2).

ALA 48:

EDIFICIO 54 Y GRUPO DE MATERIAL:

MÁQUINA DE CAFÉ, MÁQUINA DE REFRESCOS Y MAQUINA DE SOLIDOS (3)

Durante los meses en que la piscina permanezca en funcionamiento, se precisarán dos máquinas adicionales (una de sólidos y otra de refrescos).

