



**Real Casa de la Moneda**  
Fábrica Nacional  
de Moneda y Timbre

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PUESTA A DISPOSICIÓN, APROVISIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS, BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS Y FUENTES DE AGUA MINERAL NATURAL PARA LA FNMT-RCM EN SUS INSTALACIONES DE MADRID, DURANTE UN PERIODO DE DOS AÑOS, MÁS UNA POSIBLE PRÓRROGA DE UN AÑO.**

**PROCEDIMIENTO ABIERTO PA 422056/1415/2026**

## Contenido

1.-OBJETO DEL PLIEGO .....	3
2.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.....	3
3. ALCANCE DEL SERVICIO .....	7
<b>3.1- RECURSOS HUMANOS</b> .....	10
<b>3.2.- MEDIOS MATERIALES</b> .....	12
<b>3.3.-CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DEL SERVICIO</b> .....	13
<b>3.4.- EN RELACIÓN A LA ATENCIÓN DE AVISOS Y QUEJAS</b> .....	15
4- PLAZOS DE ENTREGA DEL SERVICIO .....	15
5.- CANTIDAD DE BIENES OBJETO DE LA LICITACIÓN: INFORMACIÓN DE LUGARES Y EMPLAZAMIENTOS .....	15
6.- GARANTÍAS.....	16
7.- PENALIZACIONES .....	16
8.- ACLARACIONES AL PLIEGO. ....	16

## **1.-OBJETO DEL PLIEGO**

El objeto del siguiente pliego es la contratación del servicio de puesta a disposición, aprovisionamiento y mantenimiento de máquinas expendedoras de alimentos sólidos, bebidas calientes y frías (no alcohólicas) y fuentes de agua mineral natural (fría y caliente) para la FNMT-RCM en sus instalaciones de Madrid: C/ Jorge Juan 106, y en el almacén de la C/ Alcalá 526, por un periodo de dos años, con posibilidad de una prórroga de un año.

La fecha de inicio del servicio será la de entrada en vigor del contrato, siendo la fecha estimada el 1 de febrero de 2026.

## **2.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO**

El servicio de puesta a disposición, aprovisionamiento y mantenimiento de máquinas expendedoras y fuentes de agua mineral a realizar por el adjudicatario, a título informativo, pero no limitativo, comprende las siguientes funciones:

### **CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y PRODUCTOS:**

Instalación en las dependencias de la FNMT-RCM de **máquinas nuevas** (con una antigüedad máxima de 3 años a la fecha de instalación en nuestras dependencias), de expedición de bebidas frías, calientes y comida, de tecnología de última generación, respetuosas con el medio ambiente, así como con las certificaciones de seguridad y consumo recogidas en la normativa vigente, con certificados de homologación y marcado CE y cumplimiento de la Directiva 2006/CE de máquinas, con las siguientes características:

- Los gases refrigerantes de muy bajo impacto ambiental sin contener HCFS ni HCFS.
- Iluminación LED de bajo consumo.
- Refrigerantes libres de CFC.
- Control de temperatura mediante termostato regulable.
- Máxima eficiencia energética para máquinas de café y de refrigeración.
- Todas las máquinas expendedoras estarán paneladas y encastradas.
- Los vasos de las máquinas de bebidas calientes deberán ser biodegradables y compostables, así como las paletinas para el café deben ser biodegradables, de madera o de cualquier otro material respetuoso con el medio ambiente.

Los productos ofrecidos en las máquinas expendedoras deberán tener, al menos, las siguientes calidades y características:

- El **café** deberá ser de una calidad **100% natural en grano**.
- La leche de las máquinas de bebidas calientes debe ser **leche 100% pura**, sin azúcar añadido (no preparado lácteo ni blanqueantes).
- Todos los demás productos que se expendan en las máquinas deberán tener una calidad correspondiente con la categoría de primeras marcas.
- Además, las máquinas expendedoras deberán incorporar un catálogo de productos saludables, y para colectivos especiales.
- No se ofrecerá ningún producto que contenga en su formulación ingredientes procedentes de organismos genéticamente manipulados.

La empresa adjudicataria deberá garantizar que todos los productos alimenticios ofrecidos en las máquinas expendedoras estén dentro de su fecha de caducidad o consumo preferente. Será responsabilidad de la empresa llevar un control riguroso de las fechas de los productos, retirando de inmediato aquellos que hayan superado su fecha de caducidad o que estén próximos a alcanzarla, para evitar su venta y consumo, ateniéndose a la Ley 28/2015, de 30 de julio o posteriores. Además, se deberá asegurar que los productos estén correctamente etiquetados, con la fecha de caducidad o consumo preferente claramente visible y legible para los usuarios.

Los sistemas de pago serán como mínimo:

- Llave monedero (o tarjeta) GRATUITA recargable Mifare de proximidad. Estas llaves serán entregadas al responsable que designe la FNMT-RCM, para que las distribuya entre los empleados de la FNMT.
- Pago con las tarjetas de control de acceso a la FNMT-RCM. Todos los usuarios que dispongan de tarjeta de control de acceso con tecnología Mifare, podrán utilizarla como medio de pago en todas las máquinas expendedoras, el importe de las licencias de dichas tarjetas es con cargo al adjudicatario (en la actualidad existen unas 1.700 tarjetas de control de acceso). Éstas deberán ser repuestas en función de la demanda.
- En efectivo con devolución de cambio, para todas las máquinas expendedoras excepto en la zona productiva donde se fabrica. Estas máquinas admitirán cualquier moneda en vigor incluyendo céntimos.
- Las máquinas localizadas en las zonas de visitas y en el museo de la FNMT deberán llevar incorporado un sistema de pago con tarjeta de crédito.

Estos sistemas de pago deben estar operativos desde el primer día de funcionamiento de las máquinas.

## CARACTERÍSTICAS DEL AGUA Y ENVASES

Con el objetivo de conseguir el máximo nivel de calidad en el agua:

- Se entiende por agua mineral natural sin gas aquella que cumple con las características establecidas y los requisitos de reconocimiento y autorización para este tipo de aguas: aguas de origen subterráneo, puras en origen que mantienen siempre una composición mineral constante.
- El agua envasada, objeto de este suministro deberá ser agua mineral natural (sin gas) apta para el consumo humano de conformidad con lo previsto en el RD 1798/2010, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano y en el resto de normas que sean de aplicación.
- El agua suministrada deberá proceder de manantiales inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), dentro de la lista de aguas minerales naturales y aguas de manantial reconocidas en España. En ningún caso podrá proceder de redes de aprovisionamiento público ni deberá presentar ninguna anomalía desde el punto de vista de olor, sabor, color, turbidez o sedimentos, ajenos a las características propias del agua.

Las garrafas de agua que se insertarán en los dispensadores deberán tener una capacidad máxima de 20 litros, y con las siguientes características:

- Debe ser agua mineral natural de manantial.
- Sus características físicas deberán permitir su estanqueidad. Las garrafas contendrán el agua para su consumo directamente, sin más manipulación desde su origen a la del propio envasado, debiendo cumplir la normativa vigente en relación con su potabilidad, etiquetado, almacenaje, fabricación, etc.
- Los productos ofertados deberán cumplir la normativa española y comunitaria vigente y cualquier otra norma que les sea de aplicación, incluida la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Los productos deberán estar etiquetados, envasados y protegidos adecuadamente.

- Las garrafas deben estar provistas de capucha/funda protectora o precinto de garantía para que se retire previamente a su colocación en la fuente dispensadora.
- Todos los envases y/o embalajes deben ser de material reciclables y/o reutilizables, con un asa para su transporte y acabado uniforme en su superficie, con tapón anti derrame y precinto de garantía y deberán cumplir con la normativa vigente europea y nacional sobre el tratamiento de embotellamiento y el material del que estén hechos, debe estar autorizado para uso alimentario (plásticos tipo PET1, tereftalato de polietileno), y cumplirán la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de materiales plásticos destinados a estar en contacto con productos alimenticios y alimentarios.
- Los envases deberán ser fabricados con materiales ecológicos, retornables respetuosos con el medioambiente y exclusivos para agua de consumo humano sin BPA (Bisfenol A) ni PFAS (per fluorados). Y especificar claramente en las etiquetas y propagandas los valores correspondientes a las propiedades del agua a la salida del manantial, así como la composición y propiedades.

#### CARACTERÍSTICAS DE LAS FUENTES DE AGUA Y VASOS

- Las fuentes deberán ser NUEVAS.
- Dispondrán de un surtidor de agua fría (entre 4°C y 11°C) y otro de agua caliente (entre 80°C y 90°C).
- Dispondrán de un porta vasos acoplado integrado o acoplado en columna vertical y de elevada capacidad.
- Contarán con estanterías stock (porta bidones) con una capacidad máxima para 4 garrafas. Siendo el número mínimo de 2 por fuente, en aquellos lugares que logísticamente sea posible.

#### VASOS

- Los vasos a suministrar deben cumplir el Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases. El suministro se realizará en paquetes de 50/100 unidades según el precio unitario fijado en la licitación.
- Deben ser de origen orgánico (papel, cartón, etc.), impermeables, reciclables con certificado PEFC o FSC y aptos tanto para bebidas calientes como frías.
- Deberán de tener una capacidad mínima de 200 ml.

- No se admitirán vasos de plástico y cónicos (en forma de cucuruchos).
- No se admitirán envases (vasos y bidones) que no se encuentren en perfecto estado (sucios, rotos, abollados, oxidados, etc.)

## RIESGOS LABORALES

En todas las operaciones que se realicen, en cumplimiento del contrato, el contratista observará escrupulosamente la normativa vigente en materia laboral y de prevención de riesgos laborales para trabajos de servicios de aprovisionamiento y mantenimiento de máquinas expendedoras, en concreto la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, modificada por la Ley 54/2003, del 12 de diciembre, de reforma del marco normativo de la prevención de riesgos laborales y demás normas de desarrollo, y haber formado e informado en prevención de riesgos laborales a sus trabajadores.

Así mismo, la empresa contratista deberá tener un Plan específico de cumplimiento de la normativa de riesgos laborales adaptado a la realidad de los locales donde prestará servicios. Que deberá hacer cumplir a sus empleados.

Los empleados serán dotados de los equipos necesarios de protección colectiva e individual (EPIs), debidamente homologados, exigidos o recomendados para cada puesto de trabajo, cumpliendo en todo momento las exigencias de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y se mantendrán en todo momento en perfecto estado de conservación y utilización.

El incumplimiento de estas obligaciones por parte del contratista no implicará responsabilidad alguna para la FNMT-RCM.

En el caso de convocatoria y desarrollo de huelga de trabajadores se estará a lo dispuesto en la normativa que le sea de aplicación.

### **3. ALCANCE DEL SERVICIO**

La FNMT posee un tránsito diario de unas 1.200 personas aproximadamente, que hacen uso de:

#### *Máquinas expendedoras*

El servicio de aprovisionamiento, mantenimiento, higienización y limpieza de las máquinas, se deberá atender diariamente en los horarios y días expuestos en el punto 3.1 del presente pliego de prescripciones técnicas.

Las mercancías necesarias para el servicio serán objeto de los debidos controles por parte del personal de seguridad de la FNMT-RCM, y estarán recogidos y ordenados, en los lugares específicos que la entidad contratista determine para tal fin.

La FNMT 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, por cualquier motivo que disponga la FNMT. 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.

La instalación y puesta en marcha de las máquinas se realizará en un plazo no superior a quince días desde la entrada en vigor del contrato.

En caso de avería y necesidad de un cambio de máquina. Se procederá al traslado, instalación y puesta en marcha de la nueva en un plazo no superior a cinco días naturales, usando la empresa adjudicataria sus propios medios y asumiendo ésta todos los gastos logísticos.

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.

La FNMT podrá requerir en cualquier momento la retirada de todas aquellas máquinas que no cumplan con los requisitos contractuales. De igual forma, se podrá realizar cuando el nivel de anomalías detectado en la máquina impida de forma habitual su normal utilización.

Al término de la vigencia del contrato, incluidas su posible prórroga, la empresa contratista retirará las máquinas y las fuentes, así como sus envases y sus soportes, desde su punto de origen, en el plazo máximo de dos semanas, utilizando para ello exclusivamente medios propios y siendo a su cargo los gastos que se originen. De igual manera deberá proceder a la limpieza del espacio donde se hubieran ubicado dichas máquinas.

#### *Fuentes de agua*

Las fuentes serán propiedad de la empresa adjudicataria y serán de su cuenta la instalación, mantenimiento, limpieza e higienización de las mismas.

La instalación y puesta en funcionamiento de las fuentes deberá realizarse de tal manera que para el día de inicio de la ejecución del servicio se encuentren

perfectamente operativas, dotando a cada fuente de estructura para el almacenamiento de varios bidones.

La FNMT elegirá las zonas donde ubicar las fuentes, tanto en oficinas como en talleres cuyo acceso requiere pasar un control de seguridad, algunos con esclusas, y la cantidad, pudiendo ésta aumentar o disminuir si las necesidades de la FNMT lo requirieran. El plazo máximo para entregar las nuevas fuentes o cambiar de ubicación las existentes será de 3 días hábiles.

La empresa adjudicataria se asegurará de que las fuentes se encuentran, en todo momento, en perfecto estado de funcionamiento y garantizará la sustitución de las piezas cuando fuera necesario, sin que suponga coste alguno para la FNMT.

En caso de avería de alguna de las máquinas/fuentes, ésta deberá ser reparada, o en su caso, reemplazada, en un plazo de tiempo que no podrá superar las **24 horas**.

La forma de actuar será la siguiente:

Se designará una ubicación para almacenar un stock general de bidones, en un lugar designado por el departamento de servicios generales, en cada una de las sedes a realizar el servicio, en una estructura que no requiera obra ni taladros para su instalación, propiedad de la empresa adjudicataria, donde se deberán almacenar suficientes bombonas como para abastecer las fuentes durante al menos una semana y de ahí se distribuirán a las diferentes fuentes repartidas por el edificio.

En cada entrega se revisará la fecha del consumo preferente tanto de las garrafas entregadas como de las disponibles en stock en las estanterías situadas al lado de las fuentes y se retirarán aquellas con un consumo preferente inferior a 15 días de antelación al día de su entrega en FNMT.

Las reposiciones se realizarán de lunes a viernes, de 09:00 a 14:00.

No obstante, en caso de falta urgente de agua o vasos en algunos de los centros, la FNMT lo comunicará oportunamente a la empresa adjudicataria. En este caso, la empresa deberá estar en disposición de efectuar la entrega en el mismo día de la comunicación.

En caso de suministro de productos defectuosos o en mal estado, la FNMT lo comunicará a la empresa adjudicataria y ésta deberá sustituirlos por otros en perfectas condiciones sin coste adicional, indicándolo en el albarán de entrega correspondiente, en un máximo de 24h. desde la comunicación.

### 3.1- RECURSOS HUMANOS

El adjudicatario será responsable de emplear los medios humanos que sean precisos, de acuerdo a la legislación laboral vigente, para el correcto desempeño del servicio objeto de la contratación.

#### SERVICIO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

Para el perfecto cumplimiento de los servicios objeto de la contratación, el adjudicatario empleará en el edificio principal de la FNMT-RCM (**Jorge Juan 106**) **un mínimo de una persona**, con un **tiempo mínimo obligatorio diario de 4 horas**, de lunes a viernes, **en horario de mañana**, pudiendo realizar su trabajo entre las 6.30 y las 20h, para prestar adecuadamente todas las tareas que requiere el servicio de reposición, reparación, cambio de piezas, desatascos, limpieza interna y externa de las máquinas, y cualquier otra intervención, todos los días laborables establecidos en el calendario de la FNMT-RCM para cada año de contrato, de forma permanente y con total disponibilidad.

El edificio de la **calle Alcalá 526** será atendido por **una persona**, un mínimo de **2 veces por semana**, con un **tiempo estimado mínimo obligatorio de 60 minutos**, de lunes a viernes, en horario de mañana, pudiendo realizar su trabajo entre las 7 y las 14 horas.

Ninguna máquina expendedora podrá estar sin productos más de **24 horas**.

Si alguna de éstas se quedara sin alguno de sus productos durante el fin de semana/feriados, se repondrá en el siguiente laboral.

Si por necesidades de la FNMT-RCM se incrementasen o se redujesen el número de máquinas a atender, los tiempos mínimos obligatorios podrían verse incrementados o disminuidos en proporción al nuevo número de máquinas a reponer.

#### SERVICIO DE FUENTES DE AGUA MINERAL

La frecuencia de reposición (por reposición incluimos los bidones en los porta bidones, como el cambio de botellones vacíos por llenos) será **diario**, de lunes a viernes, en el edificio de la calle Jorge Juan 106, con la asistencia de, como mínimo, un operario, incrementándose su número, previo acuerdo y debidamente justificado al departamento de Servicios Generales de la FNMT-RCM, en función de la evolución del consumo, de forma que, haya provisión de agua y vasos en todo momento. Y de mínimo 2 veces a la semana en el edificio de Alcalá 526, teniendo especial cuidado en dejar suficientes garrafas de agua para nunca dejarlo desabastecido.

Estas variaciones serán de rango obligatorio si fuera a solicitud de la FNMT por considerar insuficiente o deficiente este servicio de reposición.

Si por incidencias o variaciones del proceso de producción, o cualquier otra causa, incluso las de fuerza mayor, la FNMT-RCM precisara aumentar sus sedes de trabajo, el adjudicatario deberá acceder a dar servicio (en las mismas condiciones) a estas nuevas sedes en un plazo máximo de veinticuatro horas desde su comunicación.

Fuera del horario obligatorio de cada sede de la FNMT-RCM, el adjudicatario deberá garantizar la atención y resolución de cualquier incidencia que surja, en un periodo de tiempo no superior a veinticuatro horas desde su detección por medios telemáticos o de su comunicación por parte de la FNMT.

Todos los trabajadores deben estar dados de alta en la base de datos de Coordyna, para acceder a nuestras instalaciones.

Los daños que este personal ocasione por cualquier motivo ya sea por negligencia o dolo, serán indemnizados por el contratista, según las especificaciones de las penalidades descritas en el Pliego de condiciones administrativas.

Al ser la FNMT-RCM una Entidad de alta seguridad, cualquier sustitución del personal, o cualquier cambio de turno o de jornada de trabajo, deberá ser comunicada por escrito a la FNMT-RCM en un plazo no inferior a veinticuatro horas de antelación a la modificación pretendida.

La empresa adjudicataria del servicio se compromete a llevar a cabo estas funciones con personal formado y cualificado, debiendo estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos para el desarrollo de sus funciones. Los requisitos para obtener o renovar el mencionado carnet, serán por cuenta y cargo exclusivo del adjudicatario. Así mismo, deben estar debidamente cualificados para la manipulación segura de los gases refrigerantes, cumpliendo la normativa al respecto.

No obstante, y dadas las especiales características de los productos de alta seguridad que se fabrican en la FNMT-RCM, el personal asignado por el adjudicatario a la FNMT-RCM, para la prestación del servicio, deberá actuar siguiendo las directrices del Departamento de Seguridad de la FNMT-RCM.

Para el perfecto desarrollo de la prestación del servicio, el adjudicatario deberá designar un responsable o encargado, con mando suficiente entre su personal, que será el único interlocutor con las personas designadas por la FNMT-RCM, y que impartirá las órdenes e instrucciones precisas a los trabajadores de la empresa adjudicataria.

Dado el carácter de seguridad que requiere la actividad de la FNMT-RCM, la pérdida de confianza, o de calidad en el servicio contratado, por parte del personal del adjudicatario, dará lugar a que la FNMT-RCM pueda manifestar por escrito, al adjudicatario, su decisión de no permitir la entrada a la persona afectada, debiendo el adjudicatario, en el plazo de veinticuatro horas de su notificación, sustituir y reemplazar al trabajador afectado en la incidencia.

El adjudicatario se obligará a guardar total y absoluta reserva sobre la situación y disposición de las dependencias, instalaciones, procesos, materiales y productos de la FNMT-RCM, o vinculados con la misma, que por la prestación de los servicios pudieran conocer. Esta obligación deberá ser trasladada a los trabajadores que el adjudicatario destine a la FNMT-RCM para la ejecución del contrato.

El adjudicatario se obligará a guardar total y absoluta reserva sobre los clientes, proveedores, visitas, y, en general, de cualquier persona relacionada con la FNMT-RCM, por cualquier causa. Esta obligación deberá ser trasladada a los trabajadores que el adjudicatario destine a la FNMT-RCM para la ejecución del contrato.

El incumplimiento de estas obligaciones por parte de la empresa adjudicataria no implicará responsabilidad alguna para la FNMT-RCM.

### **3.2.- MEDIOS MATERIALES**

Será por cuenta del adjudicatario cualquier aportación de maquinaria, herramientas, carros de transporte y, en general, cualquier otro material o elemento que se precise para la correcta prestación del servicio, aunque no se citen expresamente.

Será obligatorio que el uniforme del personal incluya, en lugar visible, el logotipo o distintivo corporativo de la empresa adjudicataria, a efectos de su correcta identificación durante la prestación del servicio.

Todo el material y la maquinaria necesarios para la perfecta realización de los trabajos de limpieza e higienización de las máquinas expendedoras, serán suministrados por el adjudicatario.

En relación al suministro de energía eléctrica y agua, se cumplirá lo siguiente:

El suministro de electricidad y de agua será por cuenta de la FNMT, al igual que las reparaciones que haya que realizar en las instalaciones de suministro, excepto en aquellos casos en los que se detecte que el daño se debe a una mala utilización de éstas por parte del personal del adjudicatario o de sus máquinas. En este caso, los gastos de reparación serán repercutidos al adjudicatario.

El adjudicatario responderá del deterioro, daño o pérdida, del material, mobiliario, enseres o instalaciones, que sean causados por su personal durante la prestación de los servicios objeto de la contratación.

El adjudicatario correrá con los gastos de la reparación de lo dañado, procediendo, incluso, a la sustitución de lo dañado, cuando la FNMT-RCM lo considere necesario, previa la justificación que corresponda.

### **3.3.-CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DEL SERVICIO**

#### **3.3.1 MÁQUINAS EXPENDEADORAS**

Respecto a los residuos que se generen durante la prestación, se establecen los siguientes requisitos que deberán observarse durante la ejecución del contrato:

La empresa adjudicataria instalará, al lado de cada máquina dispensadora o grupo de éstas, un compactador- triturador de vasos, cuyo mantenimiento y limpieza se realizará en un plazo máximo de **24 horas**, y correrá a cargo del adjudicatario.

Cada máquina dispensadora y fuente contará con un número de serie, con objeto de identificarla individualmente en las comunicaciones sobre incidencias y que deberán figurar en el albarán correspondiente o documento de notificación de las operaciones de higienización que se realicen.

La empresa adjudicataria será responsable de la limpieza, desinfección e higienización de las máquinas de vending, siguiendo un plan de limpieza y mantenimiento periódico, el cual deberá presentar para su validación por parte de la entidad contratante. Dicho plan deberá incluir una frecuencia, procedimientos y productos utilizados. Así como una limpieza cada 3 meses de la parte trasera (zona de compresor y resistencias), externa, zona superior, y suelo. Corriendo por parte de la empresa adjudicataria el movimiento de las máquinas para esta operación.

Estas labores de limpieza serán coordinadas con el departamento de servicios generales para su organización.

Todas las limpiezas, tanto interiores como exteriores de las máquinas expendedoras, incluyendo las zonas superiores, así como los alrededores inmediatos donde pudieran acumularse residuos de los productos distribuidos, deberán realizarse de manera escrupulosa, asegurando que no queden restos de productos, polvo, pelusas, grasa o cualquier otro tipo de suciedad. La limpieza deberá incluir, de forma detallada, todas las superficies visibles y accesibles de las máquinas, con especial atención a las zonas de contacto directo con los usuarios.

Todo el proceso de limpieza debe realizarse utilizando productos adecuados, no abrasivos, que garanticen la eliminación de contaminantes sin dañar las superficies. Las máquinas deberán quedar perfectamente higienizadas y desinfectadas, con especial énfasis en las partes que puedan entrar en contacto con alimentos como los circuitos internos o con la parte externa donde se debe tocar obligatoriamente para seleccionar un producto.

### 3.3.2 FUENTES DE AGUA MINERAL

#### CONDICIONES DE HIGIENIZACIÓN DE LAS FUENTES

La instalación, mantenimiento, higienización y reposición, de las fuentes correrá a cargo de la empresa adjudicataria.

Durante la vigencia del contrato, la empresa adjudicataria deberá presentar los documentos que acrediten la higienización obligatoria de la fuente con una periodicidad bimestral.

Se entiende por higienización el proceso de desinfección del interior de la fuente (conductos internos, serpentín, filtros, grifos, boquillas, y cualquier elemento que esté en contacto directo con el agua) y del exterior de la fuente de agua. Su objetivo debe ser eliminar los posibles microorganismos que puedan desarrollarse tanto interna como externamente.

Cada fuente de agua llevará algún distintivo donde se refleje la fecha en la que se realizó la última higienización. La empresa adjudicataria entregará a la persona designada por la FNMT, un albarán que certifique su realización.

Asimismo, deberá garantizarse la limpieza y revisión externa diaria de las fuentes, sin necesidad de trasladarlas de su ubicación habitual dentro de las instalaciones. Esta limpieza incluirá la eliminación de manchas visibles exteriores, el vaciado del depósito de aguas residuales situado bajo los grifos, y una especial atención a la zona de unión entre la fuente y el cuello de la garrafa, donde suele acumularse agua con posibles sedimentos o residuos en suspensión. Es fundamental mantener esta área en condiciones óptimas, ya que representa un punto crítico en términos de higiene.

La FNMT podrá requerir en cualquier momento a la empresa adjudicataria los informes analíticos externos microbiológicos, parasitológicos y fisicoquímicos y de detección de posibles micro plásticos. Realizados por un laboratorio acreditado según normativa vigente, así como el informe favorable de dicho laboratorio de que cumple con toda la normativa vigente para agua.

Aun así, la FNMT se reserva el derecho a hacer sus propios análisis con el laboratorio que ésta decida.

### **3.4.- EN RELACIÓN A LA ATENCIÓN DE AVISOS Y QUEJAS**

Respecto a posibles avisos y quejas, se establecen los siguientes requisitos que deberán observarse durante la ejecución del contrato:

Cada máquina-fuente llevará un distintivo con la razón y domicilio social del adjudicatario y un número de teléfono de llamada gratuita o WhatsApp en el que se recogerán los avisos y quejas debidos a fallos del servicio.

Se implantará de forma coordinada con servicios generales, un mecanismo de devolución a los usuarios que reclamen incidencias con el cambio monetario o por falta de entrega de producto.

Se dispondrá de hojas de reclamación oficiales, las cuales estarán a disposición de servicios generales como de los usuarios, a quienes se les informará de este derecho con una notificación en la misma máquina.

### **4- PLAZOS DE ENTREGA DEL SERVICIO**

El servicio debe estar operativo en la primera semana de entrada en vigor del contrato, coordinando con la oficina de servicios generales toda la logística y programación de dicha instalación hasta su completa instalación.

### **5.- CANTIDAD DE BIENES OBJETO DE LA LICITACIÓN: INFORMACIÓN DE LUGARES Y EMPLAZAMIENTOS**

Los oferentes podrán examinar, por sí mismos, los lugares y emplazamientos integrantes del presente Pliego de Prescripciones Técnicas, excluyendo las zonas que, por medidas de seguridad, tienen limitado su acceso, al objeto de tener conocimiento completo de las condiciones especiales del trabajo. Para este fin, se deberá solicitar cita previa al Departamento de Servicios Generales, mediante correo electrónico a: [ricardo.garcia@fnmt.es](mailto:ricardo.garcia@fnmt.es) y [mar.sanchez@fnmt.es](mailto:mar.sanchez@fnmt.es).

Para la confección de la oferta, les informamos que el número de unidades de máquinas expendedoras y fuentes instaladas actualmente en las dependencias de esta entidad son:

BEBIDAS CALIENTES	18 máquinas en Jorge Juan 106. 2 máquinas en Alcalá 526.
BEBIDAS FRÍAS	8 máquinas en Jorge Juan 106. 1 máquinas en Alcalá 526.
SÓLIDOS	7 máquinas en Jorge Juan 106 1 máquinas en Alcalá 526
FUENTES:	51 en Jorge Juan y museo. 4 Alcalá 526.

Como referencia, el consumo medio anual de las fuentes de agua es de 10.000 bidones de 20 litros aprox., así como 350.000 vasos.

La cantidad de máquinas y fuentes podría ser ampliada o reducida, según las necesidades del servicio requerido por la FNMT-RCM, sin coste adicional para la FNMT-RCM.

#### **6.- GARANTÍAS**

Las indicadas en el Pliego de Condiciones Particulares.

#### **7.- PENALIZACIONES**

Las indicadas en el Pliego de Condiciones Particulares.

#### **8.- ACLARACIONES AL PLIEGO.**

Para cualquier aclaración sobre el contenido del presente pliego de condiciones pueden contactar en los correos:

[ricardo.garcia@fnmt.es](mailto:ricardo.garcia@fnmt.es) y/o [mar.sanchez@fnmt.es](mailto:mar.sanchez@fnmt.es)

En Madrid, a fecha firma electrónica.

El Coordinador Jefe de Servicios Generales



Fdo.: Manuel Bañares Barguregoitia.