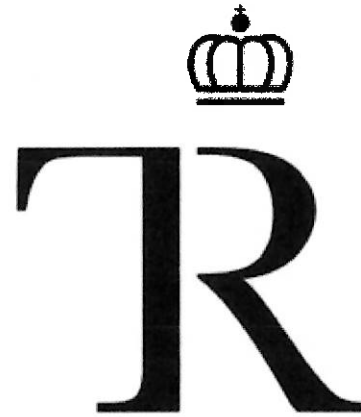


Expediente de contratación
nº 009/2019



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR
EL CONTRATO DE SERVICIO DE EXPLIOTACIÓN DE
MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS FRÍAS, CALIENTES
Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS SÓLIDOS, PARA LA
FUNDACIÓN DEL TEATRO REAL (FTR).**

Órgano de Contratación: *Dirección General de la Fundación del Teatro Real*

1. Objeto del contrato.

El presente pliego de prescripciones técnicas (en adelante, PPT), tiene como objeto establecer las condiciones técnicas que regirán la instalación y explotación por el adjudicatario de máquinas expendedoras automáticas de venta de productos: bebidas calientes (café y combinados de café, chocolate, infusiones y similares), bebidas frías sin alcohol (refrescos, zumos, agua mineral, etc.) y productos alimenticios sólidos, en la Fundación del Teatro Real (en adelante, FTR), sita en la Plaza Isabel II, s/n, Madrid (edificio Teatro Real).

Los productos que, como mínimo, deberán incluir en la oferta serán:

- Máquina de bebidas calientes: café exprés, café largo, café cortado, café con leche, chocolate y té.
- Máquina de bebidas frías: agua, zumos, refresco de cola, de limón y naranja, bebidas isotónicas, etc.
- Productos alimenticios sólidos esenciales (**bolllería, snacks, sándwich-bocadillos, comida preparada, fruta, etc.**).

Quedan excluidas de este contrato las máquinas expendedoras de tabaco y bebidas alcohólicas, así como las máquinas recreativas y de juegos de azar.

2. Máquinas y lugares de prestación del servicio.

El servicio de máquinas expendedoras de vidas frías, calientes y productos alimenticios sólidos, para la FTR, estará constituido por un número total de 14 máquinas, distribuidas por modalidad –como mínimo–, tamaño y ubicación del modo siguiente:

- Planta +8 FV: Hall Ensayo de Puesta en Escena.
 - 1 máquina de bebidas calientes.
 - 1 máquina de bebidas frías.
 - 1 máquina combinada (grande).
- Planta +5 FV: Hall Sastrería.
 - 1 máquina de bebidas calientes.
 - 1 máquina combinada (pequeña).
- Planta +4 CII: Oficinas.
 - 1 máquina de bebidas calientes.
 - 1 máquina combinada (grande).
- Planta -1 FV: Entrada de personal.
 - 1 máquina de bebidas calientes.
 - 1 máquina combinada (pequeña).
- Planta -2 CII: Comedor de personal.
 - 1 máquina de bebidas calientes.
 - 1 máquina combinada (pequeña).
- Planta -3 CII: Area descanso.
 - 1 máquina de bebidas calientes.
 - 1 máquina de bebidas frías.
 - 1 máquina combinada (grande).

En el documento anexo II se detalla las ubicaciones y medidas de los espacios habilitados para la localización de las máquinas.

3. Contenido del servicio.

(En la página siguiente).

3.1. Normas generales.

La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas expendedoras se efectuará en un plazo máximo de 5 días naturales desde la fecha de formalización del contrato y la explotación se realizará a riesgo y ventura del adjudicatario.

El adjudicatario conserva la propiedad de las máquinas que instale, siendo de su cuenta y cargo los gastos de transporte, instalación, puesta en marcha, mantenimiento, reparaciones, limpieza (ordinaria y a fondo), conservación, reclamaciones, recaudación, renovación de los productos a expender, desinstalación y cuantas licencias y/o autorizaciones administrativas sean precisas, así como el suministro de los productos para las mismas. Asimismo, las máquinas deberán mantenerse continuamente en perfecto estado de limpieza, higiene, conservación y funcionamiento. El incumplimiento de alguna de estas condiciones será motivo suficiente para la rescisión del contrato o aplicación de las penalidades correspondientes.

Serán de cuenta y cargo de la FTR los consumos de agua, electricidad y, en su caso, combustibles, ocasionados por el funcionamiento de las máquinas.

La FTR facilitará la toma de corriente para las conexiones eléctricas y los puntos de agua necesarios para el correcto funcionamiento de las mismas, siempre que la ubicación de las máquinas permita dicha instalación de agua. Los elementos necesarios para la instalación de las máquinas, tales como alargaderas eléctricas, mangueras de agua, etc., correrán a cargo del adjudicatario.

El contratista se compromete a realizar la instalación evitando en el mayor modo posible cualquier alteración en el normal desarrollo de las actividades donde vayan a ser instaladas las máquinas. Así mismo se compromete a cumplir con todos los requerimientos de orden técnico y legal que sean de aplicación.

El adjudicatario se compromete a dejar en su estado originario las zonas en las que hubieran estado instaladas las máquinas, incluyendo la retirada de las máquinas expendedoras en un plazo no superior a 5 días naturales, siendo por su cuenta los eventuales gastos que se deriven, así como el arreglo de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas. De no hacerlo así, la FTR podrá ejercer las acciones que en Derecho sean procedentes.

El importe recaudado por las máquinas expendedoras será íntegramente para el adjudicatario del contrato.

El horario de funcionamiento de las máquinas expendedoras será de 24 horas al día, los 365 días del año.

El adjudicatario estará obligado a disponer en las máquinas expendedoras los productos suficientes durante todo el horario de funcionamiento para atender la demanda y a efectuar las reposiciones con carácter urgente, sin que en ningún momento se produzca desabastecimiento de ninguno de los productos ofertados. La FTR no facilitará al adjudicatario local alguno en el interior de los centros para este fin.

Durante la vigencia del contrato el adjudicatario deberá garantizar el correcto funcionamiento de las máquinas instaladas, llevando a cabo las posibles reparaciones o el cambio de una máquina por otra cuando no pueda ser reparada en su sitio de ubicación. Toda máquina deberá ser reparada en un plazo no superior a 48 horas desde la notificación de la avería a la empresa. Si no fuera posible su reparación en dicho plazo por motivos técnicos, el adjudicatario deberá sustituirla por otra de características similares en el plazo máximo de tres días hábiles a contar desde la notificación de la avería. Para estos fines el adjudicatario utilizará sus propios medios.

El adjudicatario responderá en todo momento de la buena calidad de los productos, plazo de caducidad, estando éstos debidamente registrados en Sanidad, por cada uno de los fabricantes. En el supuesto de productos defectuosos, no suministro de productos o mal funcionamiento en la devolución del importe o cambio del dinero, el adjudicatario deberá devolver el importe al usuario en el plazo máximo de 48 horas desde la notificación a la empresa adjudicataria y a tal efecto al inicio de la prestación del servicio se arbitrará con la adjudicataria un protocolo para la devolución individualizada de los importes debidos.

Las empresas licitantes deberán entregar una muestra de los productos frescos (sándwich, empanadas, bocadillos, etc.) y ensaladas.

Los licitadores deberán acompañar sus propuestas de un catálogo en el que aparezcan los productos ofertados así como una descripción de los mismos.

3.2. Legislación aplicable a la prestación del servicio.

Las prestaciones de los servicios por el adjudicatario se realizarán de acuerdo con las especificaciones de los reglamentos, directrices, normas o recomendaciones tanto de carácter comunitario, nacional, autonómico o local, que sean de obligado cumplimiento y estén vigentes en la actualidad o aquellas que pudieran promulgarse durante el plazo de ejecución del contrato, y en particular:

- Información obligatoria en la máquina. Artículos 49 y siguientes de la Ley 7/1996, de 15 de enero, de ordenación del comercio minorista.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, especialmente en materia de Sistema de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).
- Inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos de los operadores que realicen actividades previas de almacenista, envasador o fabricante. Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, especialmente en materia de sistemas de trazabilidad.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, a efectos de certificar la adecuada formación de los manipuladores de alimentos.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de octubre de 2011, sobre etiquetado de alimentos e información facilitada al consumidor, y en especial, sobre los alérgenos.
- Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones, en lo que respecta al mantenimiento de la Cadena de Frío.

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Directiva 2006/42/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de mayo de 2006, relativa a las máquinas y por la que se modifica la Directiva 95/16/CE (refundición). Seguridad industrial e incorporación en máquinas de marca CE.
- Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en este transporte (ATP).
- Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos laborales, y resto de normativa aplicable
- Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias.
- Normas propias de la Comunidad de Madrid y del Ayuntamiento de Madrid que afectan a la distribución automática en comercio interior, sanidad y consumo.
- Normas ISO en materia de gestión de calidad, gestión medioambiental y de seguridad alimentaria, que deberán acreditarse documentalmente por parte de la empresa adjudicataria del contrato a efectos de acreditación de la solvencia técnica o profesional.

3.3. Características y condiciones generales de las máquinas y productos.

a. Máquinas

Los tipos de máquinas expendedoras a instalar podrán ser:

- Máquinas de bebidas calientes.
- Máquinas de bebidas frías y agua.
- Máquinas de alimentos sólidos.
- Máquinas mixtas/combinadas (alimentos sólidos y bebidas frías).
- Máquinas multi-productos (bebidas calientes, bebidas frías y agua y alimentos sólidos).

Las máquinas serán de primeras marcas, con las homologaciones, registros sanitarios, etc. y demás exigencias que legal o reglamentariamente estén establecidos o se establezcan en el futuro. Las máquinas expendedoras no deberán superar una antigüedad superior a 5 años.

Las máquinas deberán ser de última generación, con consumos energéticos bajos y cuyos fabricantes tengan las certificaciones de calidad y de respeto medioambiental. Los gases refrigerantes de las máquinas instaladas no deben contener HCFC o HFC.

Al presentar su oferta, las empresas adjuntarán los datos referentes a la marca y modelo de las máquinas que se proponen, antigüedad de las mismas, así como las especificaciones del contenido del aprovisionamiento y marca de los productos.

Si las máquinas no fueran rentables comercialmente, el adjudicatario, previa autorización del Órgano de Contratación, podrá sustituirlas por otras de menor capacidad, siempre que sean suficientes para el servicio que haya de prestar, sin que, en ningún caso pueda ser disminuido el canon a abonar por parte del adjudicatario.

Igualmente, el Órgano de Contratación podrá solicitar a la adjudicataria el aumento de expendedoras (en tamaño o en unidades), en aquellas instalaciones que se prevea que el servicio se queda insuficiente.

Las máquinas e instalaciones de las mismas estarán dotadas de todas aquellas protecciones necesarias que garanticen la seguridad de las personas y de las instalaciones propias de la FTR.

Las máquinas estarán dotadas de un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio. Además, deberán llevar un registro de las temperaturas, de conservación en frío y de servicio en caliente, incluido en el Sistema de Autocontrol.

Igualmente, todas las máquinas aceptarán euros en monedas, como mínimo, a partir de 5 céntimos. Las máquinas deberán incorporar algún sistema de devolución del dinero para los casos de mal funcionamiento y/o inexistencia de productos, disponiendo de los correspondientes monederos con capacidad para devolver cambio. Asimismo, deberán disponer de mecanismos de pago automático, como tarjetas de crédito y/o débito, dispositivos de fidelización para usuarios o cualquier otro tipo de aplicación similar. En este sentido, se valorará como mejora que el licitador proponga la inclusión en las máquinas de dispositivos de pago digitales, por ejemplo, a través de dispositivos de telefonía móvil.

Las máquinas de bebidas calientes estarán dotadas de sistemas de autolimpiado y deberán permitir seleccionar la cantidad de azúcar entre 0 y 10 gramos, como mínimo.

El procedimiento para su uso se indicará de forma clara y visible en la propia máquina, para conocimiento del usuario/a y utilización de forma correcta.

Las máquinas de bebidas frías y de alimentos sólidos dispondrán de un sistema de refrigeración hermético con termostato graduable, para mantener los productos en perfectas condiciones de conservación. Asimismo, dispondrán de un sensor de caída del producto y de dispositivo de aceptación de billetes en aquellas máquinas que por su capacidad lo permita.

El adjudicatario tendrá la obligación de mantener las máquinas expendedoras en perfecto estado de limpieza y conservación en todo momento.

Todas las máquinas llevarán su correspondiente referencia o número identificativo, además de indicar de forma clara, nombre, domicilio, correo electrónico y número de teléfono gratuito del adjudicatario donde el usuario pueda dirigir las reclamaciones relacionadas con el servicio que estime oportunas. La FTR no tendrá ningún tipo de responsabilidad por los problemas o reclamaciones derivados de la explotación del servicio. El adjudicatario colocará de forma visible en las máquinas la información relativa al procedimiento existente para tramitar incidencias.

Las máquinas no podrán llevar publicidad, salvo la propia de los productos que expenden, del adjudicatario o de la FTR.

La FTR facilitará, dentro del horario de acceso al Teatro Real, la libre entrada y circulación, exclusivamente, en las zonas donde se hallen situadas las máquinas, a los empleados del contratista encargados del aprovisionamiento y mantenimiento de las mismas, respetando éstos, y en todo caso, las normas de seguridad y organización de la FTR. Todo lo no previsto en este párrafo estará sujeto a lo dispuesto en la estipulación 32 del pliego de cláusulas administrativas particulares sobre las *"reglas especiales respecto del personal laboral de la empresa contratista"*.

La FTR no responderá en ningún caso de los daños que para las máquinas puedan derivarse de su utilización por terceros.

b. Productos

Los productos ofertados serán de primeras marcas acreditadas de primera calidad y deberán cumplir con la normativa vigente en materia de higiene, producción y comercialización de productos alimenticios, registros sanitarios, etiquetado e información al consumidor y demás exigencias que

legal o reglamentariamente estén establecidos o se establezcan en el futuro.

Los productos deberán colocarse de forma que se prevenga el riesgo de contaminación y los envases de los productos no deberán presentar ningún tipo de desperfecto ni rotura antes de ser depositados en las máquinas expendedoras.

El adjudicatario será responsable de la calidad y buen estado de conservación de los productos suministrados, en especial, respecto a la fecha de caducidad de dichos productos.

La reposición de los productos se realizará poniendo especial cuidado en las fechas de caducidad.

Los productos a suministrar por las máquinas serán del tipo de productos recogidos en el Anexo I de este pliego.

La FTR podrá acordar la modificación, retirada o sustitución de productos, los espacios dedicados en las máquinas a cada producto, así como adoptar cualquier otra decisión sobre los productos y su distribución para mejorar el servicio a prestar a los usuarios. El adjudicatario deberá llevar a efecto los cambios en el plazo máximo de 72 horas desde la comunicación.

El adjudicatario podrá proponer la introducción de nuevos productos no incluidos en el Anexo I, siendo potestad del Órgano de Contratación la autorización tanto del producto como del precio propuesto. Asimismo, el adjudicatario podrá proponer la retirada de algún producto por falta de consumo, siendo potestad de la FTR autorizar la retirada. Queda expresamente prohibida la venta de bebidas alcohólicas y tabaco.

c. Precio de los productos

Todos los productos deberán de llevar indicado su precio (IVA incluido) de manera visible, debiendo coincidir con la lista presentada por el adjudicatario en su oferta económica.

El contratista está obligado a mantener, durante el plazo de ejecución del contrato, los productos, así como los precios ofertados entendiéndose que en los mismos se incluyen cualesquiera gravámenes que deban repercutirse en los mismos, y expresamente el IVA.

En cualquier caso, y por lo que se refiere a la introducción de nuevos productos, deberá solicitarse y obtener la previa autorización al Responsable del contrato. Al efecto el adjudicatario le comunicará las características del producto y el precio propuesto.

3.4. Gestión de residuos.

El adjudicatario deberá minimizar, segregar y gestionar correctamente (según sus características) los residuos generados por su actividad, y siempre atendiendo a lo establecido en la legislación vigente en esta materia. Como mejora se valorará la aportación e instalación de contenedores de reciclaje, sin coste para la FTR.

Respecto a otros residuos propios, igualmente el adjudicatario debe gestionar correctamente y siempre atendiendo a lo establecido en la legislación vigente, contando en su caso con los servicios de una empresa gestora de residuos debidamente certificada, todos aquellos residuos que genere su actividad. Para verificar el cumplimiento, la FTR podrá exigir los certificados de dicha gestión, emitidos por gestores autorizados en los que conste el tratamiento a aplicar.

3.5. Comunicaciones.

El responsable del contrato informará detalladamente al adjudicatario, sin demora, de cualquier deficiencia o incidencia que observase, preferiblemente utilizando el correo electrónico. A estos efectos, la empresa adjudicataria designará un representante que estará en relación continua con la FTR. El adjudicatario deberá comunicar inmediatamente al responsable del contrato de la FTR cualquier incidencia que se presentará en la ejecución del servicio.

El responsable de la FTR para el contrato supervisará la correcta ejecución y adoptará las decisiones y dictará las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta realización de la prestación pactada en los términos descritos en el presente Pliego. La empresa adjudicataria deberá cumplir las instrucciones dictadas por el responsable del contrato y, en su caso, deberá elevarle las consultas y dudas sobre la ejecución, que se pudieran plantear, con carácter previa a la toma de decisiones.

Al efecto, el adjudicatario designará una cuenta de correo electrónico ante de la entrada en vigor del contrato.

Para las comunicaciones relativas al presente expediente de contratación, los licitadores deberán escribir a la siguiente dirección: contratos@teatroreal.es

3.6. Responsabilidad y obligaciones del adjudicatario.

El adjudicatario se compromete a mantener en todo momento las máquinas en perfectas condiciones de utilización debidamente aprovisionadas de los productos a expender, respondiendo en todo momento de la buena calidad y buen estado de conservación de los mismos, manteniendo especial vigilancia en las fechas de caducidad de los productos, estando éstos debidamente registrados en Sanidad, por cada uno de los fabricantes.

El adjudicatario queda obligado a realizar un mantenimiento preventivo del estado de las máquinas expendedoras y a elaborar informe del mismo que será remitido anualmente, por correo electrónico al responsable designado por la FTR.

El adjudicatario asumirá la reparación de las máquinas, en cualquier caso, inclusive en supuestos de catástrofes naturales, vandalismo o daños intencionados, quedando la FTR exenta de toda responsabilidad en esta materia.

La limpieza y desinfección de las máquinas se efectuará con la frecuencia necesaria que garantice el perfecto estado e higiene para los usuarios.

El adjudicatario deberá adoptar, cuantas medidas fueran necesarias para que, durante la prestación de los servicios, quede asegurada, donde presta el servicio, la protección de la integridad y legítimos intereses de los usuarios de la FTR, de los agentes de éste, del personal que intervenga del adjudicatario, bajo las órdenes o con autorización del adjudicatario y de terceros cualesquiera.

El adjudicatario asumirá los gastos derivados del cumplimiento de las normas, procedimientos y requisitos medioambientales y de seguridad que le sean de aplicación por la prestación de servicios.

El adjudicatario vendrá obligado al pago de los impuestos, tributos y tasas de cualquier clase, del Estado, Comunidad Autónoma o Municipio que se deriven de la explotación del servicio.

En la adquisición de los artículos de consumo por parte del adjudicatario se prohíbe expresamente que, en las notas de entrega, albaranes, facturas y cualquier otro documento que ampare el suministro de los mismos, figure cualquier denominación que haga referencia a la FTR.

El servicio no prestado debido a huelgas del personal o cualquier otra causa imputable al

adjudicatario dará lugar a la reparación de los daños producidos a la FTR.

El adjudicatario remitirá al responsable del contrato de la FTR un informe trimestral en formato digital en el que se incluirá, como mínimo, los siguientes datos por cada una de las máquinas instaladas:

- Tipo e identificación de la máquina.
- Localización.
- Tipo y número de servicios por mes.
- Resumen general de la gestión del servicio en dicho período.
- Informe de mantenimiento preventivo del estado de sus instalaciones.

Cualquier información solicitada por parte de la FTR deberán de facilitarla en un plazo no superior a 48 horas, salvo causa justificada por el adjudicatario.

Madrid, *4 de julio de 2019.*

Enterado y conforme:

EL CONTRATISTA

DIRECTOR GENERAL DE LA FTR


Fdo. Ignacio García-Belenguer Laita
(Por delegación del Patronato
Art. 11 f Estatutos FTR)

ANEXO I – LISTADO DE PRODUCTOS

Producto	Precio máximo de licitación
Bebidas calientes	0,50€ tamaño normal - 0,70€ tamaño XL
Refrescos	0,70€ (0,33 l) - 1,15€ (0,5 l).
Bebidas energéticas	1,00€ (0,25 l) - 1,25€ (0,33 l).
Agua mineral	0,40€
Agua Sabores	0,75€
Zumos	1,00 €
Bollería	0,80€
Bollería Especial	1,05€ - 1,25€
Chocolatina	0,75€ - 0,95€
Galleta	0,90€
Snacks	0,70€ - 1,10€
Snacks Caramelo	0,85€ - 1,25€
Sándwich-Bocadillos	1,00€ - 1,65€
Comida preparada	2,00€
Fruta	0,60€
Lácteo	0,85€

ANEXO II – LOCALIZACIÓN DE ZONAS PARA LAS MÁQUINAS

- **Planta +8 (lado Felipe V, FV): Hall Ensayo de Puesta en Escena.**
 - 1 máquina de bebidas calientes.
 - 1 máquina de bebidas frías.
 - 1 máquina combinada (grande).
 - Hueco disponible total: 3,20 x 1,00 m.

- **Planta +5 FV: Hall Sastrería.**
 - 1 máquina de bebidas calientes.
 - 1 máquina combinada (pequeña).
 - Hueco disponible total: 1,30 x 1,00 m.

- **Planta +4 (lado Carlos III, CIII): Hall Oficinas.**
 - 1 máquina de bebidas calientes.
 - 1 máquina combinada (grande).
 - Hueco disponible total: 1,90 x 1,00 m.

- **Planta -1 FV: Entrada de personal.**
 - 1 máquina de bebidas calientes con depósito de agua.
 - 1 máquina combinada (pequeña).
 - Hueco disponible total: 1,40 x 1,00 m (no se dispone de agua).

- **Planta -2 CIII: Comedor de personal.**
 - 1 máquina de bebidas calientes con depósito de agua.
 - 1 máquina combinada (pequeña).
 - Hueco disponible total: 1,70 x 1,00 m (no se dispone de agua).

- **Planta -3 CIII: Área descanso.**
 - 1 máquina de bebidas calientes.
 - 1 máquina de bebidas frías.
 - 1 máquina combinada (grande).
 - Hueco disponible total: 2,00 x 1,00 m y 1,20 x 1,00 m.

