

Especificaciones del equipo y requisitos de instalación

Documento de referencia para las áreas de EHS, Facilities, Seguridad Industrial y Compras. Resume las características del equipo, las condiciones que debe reunir el punto de instalación y el modelo de operación bajo el cual PIKKO presta el servicio. Los datos marcados con ▲ se confirman durante el levantamiento, según el modelo de unidad asignado a la ubicación.

RD\$ 0	24/7	1 m²	110V
INVERSIÓN DEL CLIENTE	DISPONIBILIDAD	SUPERFICIE REQUERIDA	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

01 · IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO

PROVEEDOR	PIKKO Vending Inteligente · Santo Domingo, República Dominicana
SERVICIO	Suministro, instalación y operación de máquinas expendedoras inteligentes bajo modelo de servicio gestionado
MODALIDAD	Llave en mano. El cliente no adquiere el equipo, no invierte capital y no asigna personal a la operación
SECTORES	Zonas francas · Hospitales y centros de salud · Plantas de manufactura
COBERTURA	Gran Santo Domingo · Zona Este · Cibao Central
CONTACTO OPERATIVO	jcuello@pikko.com.do · WhatsApp (849) 207-5989

02 · ESPECIFICACIONES DE LA UNIDAD

TIPO	Expendedora combinada de snacks y bebidas, gabinete cerrado con vitrina frontal
SELECCIONES	Hasta 60 posiciones configurables por bandeja
DIMENSIONES ▲	Aprox. 1,830 mm (alto) × 1,000 mm (ancho) × 900 mm (fondo)
ALIMENTACIÓN	110V AC monofásico, toma estándar con conexión a tierra
CONSUMO	Hasta 550 W en régimen de refrigeración
REFRIGERACIÓN	Sistema integrado para bebidas y productos que lo requieran
INTERFAZ DE USUARIO	Pantalla digital táctil con contenido programable en remoto
MOVILIDAD	Base con ruedas y niveladores para reubicación dentro del mismo predio

03 · MEDIOS DE PAGO ACEPTADOS

DIGITALES	Tarjeta de crédito y débito · NFC / contactless · tPago · Código QR
EFFECTIVO	Billetes y monedas, con validación electrónica
TIEMPO DE TRANSACCIÓN	Menor a 5 segundos en pago digital
CARNET CORPORATIVO	Integración con carnet NFC o saldo de nómina evaluable por proyecto ▲

04 · REQUISITOS DEL PUNTO DE INSTALACIÓN

Superficie libre de 1 m², sobre piso nivelado y firme	Acceso peatonal libre para el personal en horario de turno
Toma de corriente 110V / 550W con tierra física, a menos de 2 m	Ruta de acceso para el ingreso del equipo y la reposición
Área techada, sin exposición directa a lluvia o sol	Flujo mínimo de 150 colaboradores o 50 personas/día por punto

Sobre la ubicación. Recomendamos instalar cerca de los módulos de producción y las salas de descanso secundarias —o, en centros de salud, en sala de espera, emergencias y áreas de enfermería—, no solo en el comedor central. El trayecto al comedor consume entre 8 y 12 minutos del receso.

05 • PROTOCOLO DE REPOSICIÓN

DISPARADOR	Telemetría de stock en tiempo real. La visita se programa antes del agotamiento, no por reclamo del turno
FRECUENCIA	Variable según consumo real por turno; se ajusta con los datos de las primeras semanas de operación
HORARIO	Coordinado con Facilities y Seguridad del cliente, en ventanas que no interfieran con la producción ni con la atención asistencial
PERSONAL	Ruta propia de PIKKO, identificada. Sin participación de personal del cliente
REGISTRO	Cada visita queda registrada, con reporte de consumo disponible para el cliente

06 • INOCUIDAD ALIMENTARIA Y CONTROL DE PLAGAS

■ Gabinete cerrado : el producto no queda expuesto al ambiente de planta	■ Sin residuos orgánicos ni preparación de alimentos en el equipo
■ Todo el producto se despacha en empaque hermético de origen, sin manipulación en sitio	■ Retiro de producto próximo a vencer por parte de PIKKO
■ Control de fechas de vencimiento con rotación FIFO en cada visita	■ Compatible con programas de control de plagas y, en centros de salud, con los protocolos de control de infecciones

07 • LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DEL EQUIPO	Exterior, vitrina y bandejas, a cargo de PIKKO en cada visita de reposición
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	Programado, bajo protocolo industrial, con aviso previo al cliente
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Activado por monitoreo remoto o reporte del cliente
TIEMPO DE RESPUESTA ▲	Se define en el Acuerdo de Ubicación según zona y criticidad del punto
RESIDUOS	El material de empaque de la reposición es retirado por PIKKO

08 • SEGURIDAD INDUSTRIAL DEL PERSONAL PIKKO

■ Cumplimiento de la inducción de seguridad del cliente antes del primer ingreso	■ Acatamiento de rutas, horarios y controles de acceso del parque o planta
■ Uso de los EPP exigidos en la nave durante toda la permanencia	■ Documentación del personal disponible para el expediente del cliente ▲

09 • MODELO COMERCIAL

INVERSIÓN DEL CLIENTE	RD\$ 0. Sin CAPEX, sin OPEX y sin cargos mensuales por el servicio
PROPIEDAD DEL EQUIPO	La unidad es propiedad de PIKKO durante toda la vigencia del acuerdo
CONTRATO	Acuerdo de Ubicación flexible, con condiciones de salida limpia
PRUEBA PILOTO	Unidad piloto de 30 a 60 días para medir consumo y satisfacción antes de escalar
PANTALLA DIGITAL	Disponible sin costo para comunicados de EHS, campañas de RRHH y anuncios internos del cliente

Qué se necesita para avanzar. Una visita de levantamiento de 30 a 45 minutos con Facilities u Operaciones basta para definir los puntos, los accesos y el protocolo de reposición. La instalación no requiere obra civil, perforaciones ni modificaciones a la infraestructura existente.

LEVANTAMIENTO REALIZADO POR / RECIBIDO POR

NOMBRE Y CARGO

EMPRESA / PLANTA

FECHA