Concesión del Servicio de dispensación de productos alimenticios sólidos y bebidas no alcohólicas, frías y calientes a través de máquinas expendedoras automáticas en las instalaciones de la OSI Debabarrena (Nº Exp.2025/02044)

1. OBJETO DEL CONTRATO

1.1 El objeto del presente pliego es definir las prescripciones técnicas para la concesión del Servicio de dispensación de productos alimenticios sólidos y bebidas no alcohólicas, frías y calientes, a través de máquinas automáticas expendedoras en la OSI Debabarrena, tanto en el Hospital de Mendaro como en el Hospital Eibar y en Centros de Salud.

1.2 La cantidad y tipo de máquinas se ha establecido conforme a las máquinas actualmente instaladas, lo que no impide para que otras soluciones tecnológicas hagan variar su número.

1.3 La Dirección de la OSI Debabarrena indicará la ubicación de cada máquina. Cualquier modificación respecto del número de máquinas y/o ubicación de las mismas, requerirá autorización previa de la Dirección.

En el ANEXO I se indica la relación actual de máquinas expendedoras y su ubicación.

1.4 La instalación de las máquinas y el material necesario para la misma será por cuenta del adjudicatario.

Asimismo, las empresas licitadoras podrán proponer nuevas o distintas zonas de ubicación de máquinas expendedoras, o máquinas mixtas bebidas frías/calientes, según criterios de utilización de las mismas, cuya instalación será por cuenta del adjudicatario, quedando expresamente prohibida la prestación del servicio fuera de las ubicaciones designadas sin autorización de la Dirección del Centro.

No venderá ni pondrá a la venta bienes, artículos o servicios, ni ejercerá otra clase de actividades que no sean la propia del objeto del contrato.

2. NORMATIVA REGULADORA

El contrato se regirá por:

∗ Las cláusulas contenidas en este Pliego y las especificaciones del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

∗ Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

∗ Por cualesquiera otras disposiciones que regulen la contratación tanto a nivel estatal como de la Comunidad Autónoma de Euskadi y que resulten aplicables en el ámbito de la misma.

3. ESTIMACIÓN DE INGRESOS

Estimación de ingresos a obtener de acuerdo con los precios previstos:

Se adjunta informe de viabilidad.

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Se relacionan a continuación las características generales a las que estará sujeta la presente contratación.

4.1. Máquinas expendedoras

4.1.1 Los licitadores presentarán una lista con las máquinas que proponen para cada localización, debiendo cumplir, obligatoriamente, cada una de las máquinas los siguientes requisitos:

- Indicar el consumo energético anual de cada máquina (en kw/año) según la norma EN-50597 o equivalente.

- Las máquinas refrigeradas deberán contar con una clase de eficiencia energética mínimo D de acuerdo con el Reglamento Delegado (UE) 2019/2018.

- Las máquinas de bebidas calientes deberán contar con una clasificación energética mínimo C calculado según el test de la Asociación Europea de Vending (EVA-EMP 3.1b) o equivalente.

(Para la verificación del cumplimiento de estos requisitos, deberá presentarse Ficha técnica, Test según norma EN / EVA-EMP para las máquinas refrigeradas y Etiquetado energético de acuerdo con el Reglamento Delegado (UE) 2019/2018 para las máquinas de bebidas calientes).

- Las máquinas deberán ofrecer diferentes sistemas de pago. Como mínimo:

    - Efectivo y llave monedero (o sistema equivalente) para trabajadores.

- Todas las máquinas de bebidas calientes (excepto en casos muy justificados) serán de café en grano.

- Todas las máquinas de bebidas calientes permitirán la opción de ofrecer el servicio con y sin vaso. Se puntuará y será criterio de adjudicación el descenso en el precio que se oferte para la opción sin vaso.

4.1.2. En la máquina deberán figurar, en lugar visible, los siguientes datos:

- Identificación del responsable y su teléfono para supuestos de avería y reclamaciones.

- Descripción de las condiciones de funcionamiento y de los productos o servicios, incluido el precio (en euskera y castellano).

- El diseño de toda la información visible en el exterior de la máquina deberá presentarse en euskera y castellano y contar con el visto bueno de la OSI Debabarrena.

- Los productos de agricultura ecológica.

Además, el adjudicatario colaborará en campañas de comunicación ambiental que la administración decida ejecutar, facilitando el espacio de publicidad disponible en las máquinas expendedoras (por ej. en relación a la correcta recogida selectiva de los envases generados).

La adjudicataria se abstendrá de colocar publicidad, carteles o propaganda del tipo que sea sobre las máquinas o estructuras de soporte, retirando aquella que eventualmente pueda ser colocada por terceros (con la salvedad de lo indicado en el párrafo anterior).

4.1.3 El diseño de las máquinas, papeleras y otros efectos que se oferten deberá ser autorizado por la OSI Debabarrena. Igualmente, en caso de sustitución.

4.1.4 La instalación de las máquinas correrá a cargo de la empresa adjudicataria y se realizará en un plazo no superior a **10 días** contado desde la firma del contrato, corriendo el adjudicatario con todos los costes derivados de la puesta en marcha, reposición, mantenimiento, limpieza y medios personales adscritos al servicio, realizando la explotación a su entero riesgo. Las máquinas que se agrupen en número de 2 o más deberán integrarse en mueble modular (también a cargo del adjudicatario).

4.1.5 A la finalización del contrato, la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas instaladas, corriendo por su cuenta los eventuales gastos que se requieran, así como el saneamiento de los posibles desperfectos imputables a la instalación uso y retirada de las mismas.

4.1.6 Los consumos de electricidad y agua, en su caso, de las máquinas expendedoras correrán a cargo de la OSI Debabarrena.

4.1.7 Las máquinas de bebidas calientes:

- Permitirán ofrecer variedad de productos: café en grano, chocolate y té como mínimo.

- Contarán con la posibilidad de regular la cantidad de azúcar, y estarán programadas para ofrecer la opción indicada en una escala del 1 al 5 o sistema equivalente.

4.1.8 Las máquinas con refrigeración. Los gases refrigerantes de las máquinas expendedoras no contendrán HCFCs ni HFCs. Para ello, el licitador deberá adjuntar la ficha técnica de las máquinas propuestas, donde esté claramente recogido el tipo de refrigerante utilizado.

4.1.9 Valoración menor consumo energético de máquinas de bebidas calientes. Se valorará y es criterio de adjudicación que las máquinas de bebidas calientes tengan menor consumo energético.

4.2. Productos

Características de los productos de las máquinas expendedoras:

- Con carácter general, los productos a expedir serán de marcas acreditadas, presentados en envases unitarios con precintos originales del fabricante, con todas sus especificaciones en cuanto a cantidad, composición y fecha de caducidad del producto. A tal efecto, el contratista llevará a cabo un control exhaustivo de las fechas de caducidad de los productos, garantizando que todos se encuentren en condiciones de seguridad, salubridad e higiene.

- La oferta de productos favorecerá la comida sana y equilibrada, como bocadillos tradicionales, frutas, yogures, ensaladas y otros alimentos.

- Se prohíbe que se ofrezcan productos que hayan sido elaborados con ingredientes procedentes de Organismos Modificados Genéticamente (OMG), de acuerdo con el Reglamento (CE) Nº 1829/2003 Y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente (OMG) y de alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

  Deberá identificarse en la señalética de la máquina, de forma clara y visible, cuáles son los productos saludables y los productos de producción ecológica que contiene, con objeto de ponerlo en valor y dar dicha información al usuario. Se valorará y será criterio de adjudicación el mayor porcentaje de productos ecológicos ofertados.

  Las botellas de agua se ofertarán con envases de diferente capacidad, entre los cuales necesariamente se ofertará el envase de 1 litro y medio.

- Entre los productos sólidos ofertados, y siempre cumpliendo con los requisitos anteriores, deberán figurar sándwiches variados y/o bocadillos y aperitivos variados y se valorará que sean saludables y de elaborados con productos de calidad.

- La empresa contratista deberá facilitar a la OSI Debabarrena la ficha técnica de los productos que se recojan en su oferta, así como muestra de todos ellos para su valoración. Se valorará que los productos ofrecidos sean de alta calidad, variados y alineados con las necesidades de los usuarios. Se valorará la inclusión de más opciones saludables y productos sostenibles. La calidad de los productos será uno de los criterios de adjudicación.

- Todas las máquinas expendedoras deberán incluir el precio del producto de manera visible, debiendo coincidir con la lista presentada por la empresa contratista en su oferta económica. La lista de precios estará sujeta a la aprobación por parte del Órgano de contratación y no podrá modificarse sin autorización previa del mismo. En el caso de que durante la ejecución del contrato se considerará ofertar algún producto nuevo no incluido en la lista de precios se deberá solicitar autorización a la OSI Debabarrena, quien deberá aprobar también el precio de venta del mismo.

Los vasos serán de cartón apto para el uso alimentario

Los vasos de cartón, deberán acreditar que son reciclados (en como mínimo un 80%) o que están fabricados (en como mínimo un 70%) con fibras proveniente de explotaciones forestales sostenibles, según el estándar FSC, PEFC o equivalente.



➢ Las máquinas de bebidas frías deberán de disponer de un sistema de refrigeración que permita dispensar las bebidas frías (refrescos, zumos, agua…) a una temperatura inferior a 10ºC.

En ningún caso se expedirán bebidas alcohólicas

➢ Las máquinas de sólidos expenderán productos alimenticios, como sándwich, bocadillos, bollería, frutos secos, etc. Todo ellos precintados en sus envases correspondientes. Poseerán dos zonas de temperatura diferenciada siendo la temperatura de una de ellos no superior a 5ºC.

5. OBLIGACIONES DERIVADAS DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

5.1 El contrato se ejecutará a riesgo y ventura del contratista, con sujeción a las cláusulas del mismo.

5.2 Será obligación del contratista indemnizar los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de la ejecución del contrato.

Para todo ello deberá suscribir un **Seguro de Responsabilidad Civil** que cubra los riesgos derivados del servicio, incluido el personal a su cargo, por un importe mínimo de cincuenta mil (50.000) euros.

5.3 El contratista será responsable de la calidad de los productos expedidos por las máquinas, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración contratante o para terceros por las omisiones o métodos inadecuados.

Existirá en los expendedores indicación bien visible de la forma de plantear las oportunas reclamaciones por causa del servicio, y se llevará registro de las mismas, que podrá ser reclamado por la Dirección de la OSI Debabarrena para su consulta.

5.4 Las máquinas expendedoras han de ser conformes con la normativa de aplicación, y no entrañar ningún riesgo por un mal estado de conservación o instalación.

Inicialmente en su puesta en servicio en cada Centro y con una periodicidad como mínimo anual, todas las máquinas serán sometidas a un programa de mantenimiento para confirmar su perfecto estado, debiendo aportar los certificados correspondientes al Departamento de Servicios Generales de la OSI Debabarrena.

6. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA E HIGIENE

6.1 La empresa adjudicataria estará obligada al mantenimiento de las máquinas instaladas en las mejores condiciones de limpieza e higiene, por lo que deberá presentar un Programa y calendario de mantenimiento de las máquinas para su descalcificación, ajuste de termostatos, etc.

Será responsabilidad del adjudicatario la limpieza interior y exterior de las máquinas, así como de su entorno, debiendo incluir en su propuesta accesorios como papeleras, contenedores, etc.

Se responsabilizará de la retirada y gestión de los residuos generados en las tareas de reposición (cajas, bolsa, poso, peladuras…) y en la de carga y descarga de productos y materiales necesarios para la gestión del servicio. El incumpliendo de esta condición será causa de resolución de contrato.

6.2 La empresa adjudicataria deberá mantener en todo momento las máquinas en perfectas condiciones de utilización y debidamente aprovisionadas de los productos a expender, manteniendo el máximo cuidado y diligencia, de forma tal que las máquinas no queden desabastecidas y atendiendo a la fecha de caducidad y estado de los productos, procediendo a la retirada inmediata de todos los productos no conformes a lo establecido en este párrafo.

6.3 El adjudicatario se compromete a mantener en funcionamiento todas las máquinas instaladas 24 horas al día 365 días al año, salvo los periodos necesarios para reposición limpieza y mantenimiento de las mismas, acciones que se llevarán a cabo en el menor tiempo posible y en horario de mínima incidencia para los usuarios.

6.4 El mantenimiento correctivo consistirá en la reparación de averías y anomalías que sean comunicadas por el usuario y/o por el personal de la OSI Debabarrena o detectadas por el personal durante las reposiciones o las revisiones de mantenimiento preventivo. La empresa dispondrá de un servicio de atención para la reparación de averías y anomalías con amplio horario. Se establece un plazo de 15 horas, desde la comunicación de la avería, como tiempo máximo de inicio de las operaciones correctoras para la resolución de la misma (plazo máximo para que un técnico/responsable de la empresa se persone en el centro en el que se ha producido la averia/incidencia). Se puntuará y será criterio de adjudicación la oferta de respuesta en tiempos inferiores.

Una vez iniciada la reparación, avería o incidencia debe quedar resuelta en el plazo de12 horas.

Si las máquinas no pudieran ser reparadas en el Centro, se sustituirán por otras de características similares en un plazo no superior de 48 horas.

6.5 El personal del adjudicatario asignado a la ejecución del contrato, deberá estar en posesión del carné de manipulador de alimentos, en todo caso, llevándolo consigo en todo momento durante su estancia en los centros donde las máquinas están instaladas, además de ir con tarjeta visible que identifique claramente la denominación social del adjudicatario y su logo.

6.6 El adjudicatario presentará al inicio de la ejecución del contrato, un programa y calendario de mantenimiento de la maquinaria para la descalcificación, ajuste de termostatos, etc. Y siempre que sea necesario para el buen funcionamiento.

6.7 Con carácter obligatorio el adjudicatario deberá realizar, como mínimo, una visita semanal a todos y cada uno de los centros de primaria donde haya máquinas expendedoras instaladas. En las máquinas del Hospital de Eibar y el Hospital de Mendaro, la visita se realizará como mínimo 6 días a la semana, de lunes a sábado.

En dichas visitas deberá realizarse, entre otras actividades, las siguientes:

- Verificación del correcto funcionamiento de las máquinas.
- Limpieza de las máquinas y retirada y gestión de los deshechos.
- Reposición de productos.
- Verificación de las fechas de caducidad de los productos y, en su caso, retirada de los mismos.
- Retirada de las reclamaciones de los usuarios, a efectos de su gestión con el fin de dar una respuesta a las mismas.

Sin perjuicio de la obligatoriedad de las visitas señaladas, el adjudicatario deberá dar respuesta a todos aquellos avisos que reciba por causas de avería o mal funcionamiento de alguna de las máquinas, incluyendo la obligatoriedad de

responder los 7 días de la semana. El adjudicatario llevará registro de visitas y avisos de avería recibidos, que podrá ser reclamado por la Dirección de la OSI Debabarrena.

7. LISTA DE PRECIOS

7.1. Los licitadores deberán incluir en el sobre "B" (Oferta evaluable automáticamente a través de fórmulas), la relación de los productos que se expenderán mediante las máquinas automáticas y sus precios, de conformidad con la relación que, con las tarifas máximas a aplicar, se adjunta a este Pliego como *ANEXO II*, quedando excluidas las ofertas que superen el precio indicado.

7.2. El adjudicatario queda vinculado a los precios ofrecidos durante los 2 primeros años de vigencia del contrato, momento a partir del cual sólo podrán ser modificados con autorización expresa de la Dirección previa justificación por el adjudicatario de los motivos de la variación.

7.3. El adjudicatario deberá disponer habitualmente de los artículos mínimos que figuran en el *ANEXO II* (Listado de Precios).

8. CONTROLES A ESTABLECER POR EL CENTRO

8.1. Se establecerán los controles de calidad periódicos que se estimen oportunos, al objeto de comprobar la calidad y presentación de los productos, precios y cumplimiento de la normativa de Higiene.

De las anomalías observadas se dará cuenta al adjudicatario. Se suscribirá un acta en el momento de la inspección, en la que se hará constar la calidad del servicio y será firmada tanto por un representante de la Dirección del Centro como por la adjudicataria.

8.2. Los controles arriba expresados no excluyen aquéllos que realicen las autoridades de Salud Pública. La Dirección de la OSI Debabarrena trasladará al adjudicatario, al objeto de que sean subsanadas, las deficiencias contenidas en los informes de la Dirección de Salud.

8.3. La empresa adjudicataria deberá poner en conocimiento de la Dirección del Centro cualquier incidencia de carácter higiénico-sanitaria que se produzca en el citado servicio con la mayor brevedad posible.

9. INFORME DE ACTIVIDAD

El adjudicatario presentará anualmente un informe indicando:

-El consumo anual de cada producto.

-En las bebidas calientes, la cantidad de vasos de un solo uso usados y el porcentaje de consumiciones sin vaso respecto al total.

-Certificados de mantenimiento de las máquinas.

-Kilos o unidades de productos de agricultura ecológica suministrados.

Mendaron , 2025eko azaroaren 10an

ANEXO I

RELACIÓN ACTUAL DE MÁQUINAS Y UBICACIÓN

SITUACION MAQUINAS EN EL HOSPITAL DE MENDARO

UBICACIÓN	MAQUINA
Entrada	Bebidas calientes
Entrada	Bebidas frías
Entrada	Alimentos sólidos
Entrada	Agua 1,5 litros
Urgencias	Mixta (Bebidas frías y alimentos sólidos)
Planta 3	Mixta(Bebidas frias y alimentos sólidos)
Planta 0 Ctas. Externas	Bebidas calientes
Urgencias	Bebidas calientes
Planta 3	Bebidas calientes
Planta 1 Rehabilitación	Bebidas calientes
Dirección	Vitro de café soluble

SITUACION MAQUINAS EN HOSPITAL EIBAR Y CENTROS DE SALUD

UBICACIÓN	MAQUINA
Hospital Eibar (Entrada)	Bebidas calientes
Hospital Eibar (Entrada)	Bebidas frías
Hospital Eibar (Entrada)	Alimentos sólidos
C.S Eibar	Bebidas calientes
C.S Eibar	Bebidas frías
C.S Ermua	Bebidas calientes

ANEXO II

PRECIOS MÁXIMOS DE VENTA AL PÚBLICO

DE LOS ARTÍCULOS DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

Bebidas calientes	**precio máximo**	**cantidad mínima**
CAFÉS (SOLO, C/LECHE…)	0,80	12 cl
CHOCOLATE Y CAPUCHINO	0,80	12 cl
DESCAFEINADO (SOLO, C/LECHE…),LECHE,TE	0,80	12 cl

Bebidas frías	**precio máximo**	**cantidad mínima**
AGUA 0,5 L	0,90	0,5 l
AGUA 1,5L	1,35	1,5 l
REFRESCOS Y BEBIDAS ISOTÓNICAS	1,05	0,33 l

Productos sólidos	**precio máximo**	**cantidad mínima**
FRUTOS SECOS Y FRUTA FRESCA	1,05	
ZUMOS ENVASADOS	1,20	250 cl
SNACKS (Doritos, Chaskis etc…)	1,05	
CHOCOLATINAS	1,05	
BOLLERIA	1,05	
GALLETAS	1,05	40 gr
CHICLES, CARAMELOS, GOMINOLAS	1,05	
SANDWICHES VARIADOS	1,90	125 gr

Otros productos: Los precios ofertados en otros productos no serán objeto de valoración a efectos de calcular la puntuación referida al apartado Precio Productos.

Mendaron, 2025eko azaroaren 11an

Administrazio eta Kudeaketako Goi-Maiako Teknikaria
Técnico Superior de Administración y Gestión

Izpta./. Fdo.: Nerea Arana Gurruhaga

Documento firmado por: NEREA ARANA GURRUCHAGA
En la fecha 11.11.2025 14:30:32 CET