PLEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS FRÍAS Y CALIENTES Y ALIMENTOS SÓLIDOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE OSAKIDETZA Y LA ESCUELA UNIVERSITARIA DE ENFERMERÍA DE ÁLAVA.

NÚMERO DE EXPEDIENTE: 2021/00610

0. INDICE

0. INDICE 2
1. OBJETO DEL CONTRATO 4
1.1. Justificación de necesidad e idoneidad del contrato 4
1.2. Justificación de insuficiencia de medios en contratos de servicios 4
1.3. Procedimiento de adjudicación 4
2. ÁMBITO Y ALCANCE DEL CONTRATO 4
2.1. Organizaciones implicadas o lugar de prestación y/o ejecución 4
3. LOTES 5
3.1. Lotes: Objeto; Descripción; Códigos; 5
4. REQUISITOS NORMATIVOS Y ETIQUETAS GENERALES 6
5. REQUISITOS NORMATIVOS Y ETIQUETAS POR LOTES 6
6. REQUISITOS TÉCNICOS GENERALES 6
6.1. Requisitos técnicos generales aplicables a todos los lotes: 6
7. REQUISITOS TÉCNICOS POR LOTES 9
7.1. Requisitos técnicos excluyentes por lote 9
7.2. Requisitos técnicos no excluyentes por lote 10
7.3. Número máximo de adjudicatarios por lotes 10
7.4. Número máximo de lotes a los que licitar 10
8. VARIANTES TÉCNICAS 10
9. MUESTRAS 10
9.1. Forma de presentación 10
9.2. Normas para la identificación de las muestras 10
9.3. Presentación de las muestras (unidades y destinos) 10
10. LUGAR Y PLAZOS DE ENTREGA / PLAN DE PUESTA DE MARCHA 10
11. MODELO DE GESTIÓN 11

11.1. Equipo organizativo 11
11.2. Medios personales adscritos a la ejecución del contrato 11
11.3. Medios materiales adscritos a la ejecución del contrato 11
12. EJECUCIÓN / FACULTAD DE INSPECCIÓN / PLAN DE TRABAJO / PROGRAMA DE TRABAJO 11
12.1. Condiciones de ejecución 11
12.2. Modelo de control y seguimiento 12
12.3. Programa de trabajo 14
ANEXO I 15

1. OBJETO DEL CONTRATO

Contratación de la concesión del servicio de máquinas expendedoras de bebidas frías y calientes y alimentos sólidos de la Dirección General de Osakidetza y la Escuela Universitaria de Enfermería de Álava.

1.1. Justificación de necesidad e idoneidad del contrato

Tanto en varios espacios de la Dirección General, en su sede central y la Escuela Universitaria de Enfermería de Álava, hay situadas actualmente diversas máquinas expendedoras de bebidas tanto frías como calientes y de alimentos. La no existencia de servicio de cafetería en ninguno de los dos emplazamientos y la viabilidad demostrada del servicio, aconsejan la instalación de este tipo de servicio.

1.2. Justificación de insuficiencia de medios en contratos de servicios

La actividad está incluida entre los servicios que pueden ser contratados, conforme a la Instrucción sobre Buenas Prácticas en la Contratación de Servicios del Gobierno vasco, y no disponiendo de medios materiales ni humanos necesarios para abastecerse, se considera necesaria su contratación.

1.3. Procedimiento de adjudicación

El procedimiento de adjudicación seleccionado es el procedimiento abierto.

2. ÁMBITO Y ALCANCE DEL CONTRATO

El presente contrato se adjudicará para cubrir la concesión del servicio de máquinas expendedoras de bebidas frías y calientes y alimentos sólidos de la Dirección General de Osakidetza y la Escuela Universitaria de Enfermería de Álava.

2.1. Organizaciones implicadas o lugar de prestación y/o ejecución

Dirección General de Osakidetza y la Escuela Universitaria de Enfermería de Álava

3. LOTES

3.1. Lotes: Objeto; Descripción; Códigos;

Un único lote el cual comprende en su totalidad la concesión del servicio de máquinas expendedoras de bebidas frías y calientes y alimentos sólidos de la Dirección General de Osakidetza y la Escuela Universitaria de Enfermería de Álava. No procede la división por lotes del expediente por razones de mayor eficiencia y coordinación de la ejecución de las prestaciones.

3.1.1. Objeto: Contratación de la concesión del servicio de explotación, instalación, mantenimiento y suministro de las máquinas expendedoras de bebidas no alcohólicas y alimentos sólidos a través de máquinas automáticas expendedoras en la Dirección General de Osakidetza y la Escuela de Enfermería de Álava, autorizado a cambio de un canon de explotación, teniendo la adjudicataria como contrapartida el precio que abonan los usuarios por los productos expedidos.

3.1.2. Características de la concesión del servicio:

Máquinas expendedoras sujetas a canon por máquina instalada:

- Dirección General: 5 máquinas (3 de bebidas calientes y 2 de alimentos sólidos-bebidas frías)
- Escuela Universitaria de Álava: 2 máquinas (1 de bebidas calientes y 1 de alimentos sólidos-bebidas frías)

La cantidad y tipo de máquinas se ha establecido conforme a las máquinas actualmente instaladas, lo que no obsta para que otras propuestas de distribución de equipos hagan variar su número. Si bien la estimación del presupuesto del canon se ha calculado sobre ese número de máquinas, finalmente el canon se pagará sobre el número de máquinas instalado.

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

La empresa adjudicataria deberá prestar los servicios descritos en el apartado anterior con el personal suficiente para cubrir el servicio requerido y en las condiciones que se señalan en el presente Pliego.

4. REQUISITOS NORMATIVOS Y ETIQUETAS GENERALES

El contrato se regirá por:

- Las cláusulas contenidas en este Pliego y las especificaciones del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que forma parte integrante del mismo.

- El Real Decreto 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas y sus sucesivas actualizaciones.

- 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.

5. REQUISITOS NORMATIVOS Y ETIQUETAS POR LOTES

No procede.

6. REQUISITOS TÉCNICOS GENERALES

6.1. Requisitos técnicos generales aplicables a todos los lotes:

Los licitadores, en su documentación técnica, deberán especificar las características técnicas de los equipos que ofertan, debiendo ajustarse éstas a las definidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas para cada tipo de producto y a la normativa vigente.

Se relacionan a continuación las características generales a las que estará sujeta la presente contratación. También se indican las características que serán objeto de valoración según los criterios correspondientes.

Se valorará la presentación de proyectos a cargo de las licitadoras que supongan un impulso de hábitos de vida saludable.

6.1.1. Máquinas expendedoras:

- Las máquinas expendedoras ofertadas cumplirán con la legislación vigente y se adjuntarán todos los certificados que le atañan.
- Los licitadores presentarán una lista con las máquinas que proponen, indicando el consumo en reposo (idle), capacidad y recarga (re-load) de

cada máquina según el test de la asociación europea de Vending (EVA-EMP) u otro equivalente para valorarlo.

- En la máquina deberán figurar, en lugar visible, los siguientes datos:
  - Homologación administrativa de las máquinas empleada.
  - 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).
- Las máquinas deberán incorporar un sistema de devolución del dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente.
- Las máquinas deberán poder programarse con doble sistema de precios (pago con llave/tarjeta y pago con moneda), por lo que estarán dotadas de un sistema electrónico de llave o tarjeta monedero para los precios del personal interno, que deberán ser más asequibles.
- Todas las máquinas de bebidas calientes serán de café en grano, bimodales (que ofrezcan tanto café como café descafeinado). Deberán establecer un sistema que permita aumentar o disminuir el nivel de azúcar.

  Por defecto, primera opción, la máquina ofrecerá de modo preprogramado el producto SIN VASO. La máquina deberá contar con un sistema de detección del vaso depositado en el punto de recepción de la bebida (kit sensor de taza). Deberá informarse de esta opción preprogramada en la pantalla de la máquina, y se ofrecerá como segunda opción el servicio CON VASO. El coste del servicio en la opción con vaso tendrá un precio añadido, que también se anunciará previamente en pantalla, y que será de 5 céntimos de euro. La opción con vaso será en otro material distinto al plástico.
- Las máquinas deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar.
- Las superficies que estén en contacto con los alimentos estarán en buen estado y serán fáciles de lavar y de desinfectar en su caso. Ello requerirá materiales lisos y no tóxicos.
- Se contará con instalaciones y dispositivos precisos para el mantenimiento y vigilancia de las condiciones adecuadas de temperatura en los productos alimenticios.

- El diseño de las máquinas, papeleras y otros efectos que se oferten deberán ser autorizados por la Dirección General, así mismo en caso de sustitución.
- Las máquinas estarán dotadas de un sistema que permita conocer el ingreso de cada una de ellas, a efectos de control y gestión por parte de la Dirección de Recursos Generales.

6.1.2. Productos:

a. Condiciones técnicas:

Los productos ofertados deberán cumplir las reglamentaciones técnico-sanitarias pertinentes.

- Se incluirán productos aptos para celíacos en al menos el 50% de las máquinas de sólidos de cada sede, con señalización clara de tal aptitud.
- Se prefieren productos de comercio justo o, en su caso, que las licitadoras acrediten su participación en proyectos sociales o de carácter humanitario.
- Los productos se colocarán de forma que se prevenga el riesgo de contaminación.
- Los productos cumplirán lo dispuesto en el R.D. 640/2006 de 26 de mayo en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Los productos a suministrar deberán proceder de industrias autorizadas en cada tipo de actividad.
- Los productos a suministrar deberán cumplir la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios conforme a lo dispuesto en el R.D. 1334/1999 de 31 de julio.
- No se ofrecerá ningún producto que deba estar etiquetado por contener en su formulación ingredientes provenientes de organismos genéticamente modificados de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente (OMG) y de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.
- Se utilizarán productos de calidad reconocida que deberán reflejarse en la oferta. Dichos productos deberán cumplir la normativa vigente en materia de sanidad alimentaria, (R.D.3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas) y cualquier otra normativa

reguladora en esta materia. El adjudicatario se compromete al cumplimiento estricto de cuantas medidas de sanidad e higiene correspondan

b. Productos y dosificaciones mínimas:

Figuran aquí aquellos productos que deberán ser servidos obligatoriamente y en dosis mínimas indicadas.

Bebidas calientes:

a. Café (descafeinado o no) sólo.

b. Café (descafeinado o no) sólo sostenible.

c. Café (descafeinado o no) con leche.

Las cantidades mínimas servidas serán, como mínimo, las siguientes:

- Café sólo: 7 gr. de café y 10 cl.

- Café con leche: 7 gr. de café y 10 cl.

Bebidas frías:

a. Agua natural 50 cl.

b. Lata de refrescos variados de 33 cl. Indicar marcas ofertadas.

Productos alimenticios sólidos:

Se incluirán un 50 % de productos "saludables" o nutricionalmente equilibrados (como pueden ser bajos en azúcar, grasa o sal, etc.) en al menos el 50% de las máquinas de sólidos (o máquinas de solidos/bebidas frías) de cada sede **(Anexo I)**. Estos productos "saludables" deberán situarse a la altura de la vista siempre que sea posible.

7. REQUISITOS TÉCNICOS POR LOTES

7.1. Requisitos técnicos excluyentes por lote

No procede.

7.2. Requisitos técnicos no excluyentes por lote

No procede.

7.3. Número máximo de adjudicatarios por lotes

No procede.

7.4. Número máximo de lotes a los que licitar

No procede.

8. VARIANTES TÉCNICAS

No se admiten variantes.

9. MUESTRAS

9.1. Forma de presentación

No procede

9.2. Normas para la identificación de las muestras

No procede

9.3. Presentación de las muestras (unidades y destinos)

No procede

10. LUGAR Y PLAZOS DE ENTREGA / PLAN DE PUESTA DE MARCHA

El lugar de ubicación de las máquinas se consensuará con el Responsable del Servicio de la Dirección General. Su instalación y puesta en marcha se coordinará con la Dirección General y la Escuela de Enfermería.

11. MODELO DE GESTIÓN

11.1. Equipo organizativo

No procede

11.2. Medios personales adscritos a la ejecución del contrato

Ver Pliego Cláusulas Administrativas.

11.3. Medios materiales adscritos a la ejecución del contrato

Ver Pliego Cláusulas Administrativas.

12. EJECUCIÓN / FACULTAD DE INSPECCIÓN / PLAN DE TRABAJO / PROGRAMA DE TRABAJO

12.1. Condiciones de ejecución

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

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

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.

A los efectos de reclamaciones, averías, etc., deberá aportarse número de teléfono y persona de contacto. En las máquinas aparecerá de forma clara y visible dicho número de teléfono.

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 ubicación, y con una periodicidad como mínimo anual, estas máquinas serán sometidas a un programa de mantenimiento para confirmar su perfecto estado, debiendo aportar los certificados correspondientes a la Dirección General.

12.1.1. Mantenimiento, limpieza e higiene:

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.

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 su retirada en su caso.

12.2. Modelo de control y seguimiento

12.2.1. Controles a establecer por Dirección General:

1.-La explotación del servicio se realizará bajo la tutela de la Dirección General quien en cualquier momento podrá realizar la inspección de las instalaciones y supervisar el funcionamiento del servicio.

No podrá modificar durante la vigencia del contrato, las condiciones de la oferta que sirvieron de base para la adjudicación, sin previa autorización escrita de la Dirección General.

2.- Será responsabilidad del adjudicatario disponer de todos los permisos y licencias exigibles para el desarrollo de su actividad. Previo a la firma del contrato, el adjudicatario presentará dichas licencias y permisos.

Si durante la duración del contrato fuesen exigidas otras licencias o autorizaciones, el contratista viene obligado a su obtención y presentación, sin que ello implique coste alguno para la Dirección General.

3.- La calificación de la calidad del servicio y el criterio de imposición de sanciones es exclusiva de la Dirección General, a través del órgano que tenga asignado a tal fin. Para ello, la Dirección General, goza de las más amplias facultades de comprobación del servicio, y de dirección e inspección. En consecuencia, la Dirección podrá imponer al adjudicatario la entrega de cuanta documentación

estime oportuno, de todo orden en cuanto se refiera a la prestación del presente servicio.

Establecerá los sistemas de Control de Calidad periódicos que considere oportunos, mediante los cuales se comprobarán la calidad y presentación de los productos, precios y, el cumplimento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados y el aseo de los trabajadores. 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 por un representante de la Dirección General.

4.- Los controles arriba expresados no excluyen aquellos que realicen las autoridades de Salud Pública. La Dirección General trasladará al adjudicatario, al objeto de que sean subsanadas, las deficiencias contenidas en los informes de la Dirección de Salud.

5.- Con independencia de los controles y comprobaciones antes señalados, la dirección General por decisión de sus órganos competentes podrá establecer Comisiones de control, con el cometido de vigilar los posibles incumplimientos. La dirección comunicará al adjudicatario los nombres de las personar que compongan dichas comisiones o acreditará la condición de éstos debidamente.

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

7.- El personal que desempeñe sus funciones para el desarrollo del servicio objeto de estos pliegos estará en posesión del carné de manipulador de alimentos, llevándolo consigo en todo momento durante su estancia en el centro.

12.2.2. Derechos y obligaciones de la administración

- La Administración podrá requerir en cualquier momento la retirada de una, varias o todas las máquinas instaladas por el adjudicatario, sin que éste tenga derecho a percibir cantidad alguna en compensación por este motivo.

- La Administración tendrá, en todo momento, la facultad de modificar el lugar de ubicación de las máquinas instaladas y ordenar su traslado a otros lugares que reúnan las condiciones necesarias, sin que los adjudicatarios tengan derecho a indemnización alguna por este motivo.

- La Administración podrá efectuar en cualquier momento inspecciones tendentes a comprobar si la declaración de ventas que el adjudicatario realiza mensualmente, coincide con las que figura en cada maquina

12.3. Programa de trabajo

No procede

ANEXO I

CRITERIOS NUTRICIONALES RESPECTO A LOS ALIMENTOS "SALUDABLES"

La alimentación saludable es el conjunto de los alimentos que se ingiere a lo largo del día y que puede contribuir o no a una alimentación saludable y siempre que esta ingesta esté acorde con el gasto energético y requerimientos nutricionales diarios. Por lo tanto, cuando en esta licitación aparece el concepto de producto "saludable", es entre comillas y asumiendo lo anterior.

El 50 % de los productos que se suministren en máquinas de sólidos (o máquinas de sólidos bebidas frías) deberán cumplir las recomendaciones nutricionales SALUDABLES para la población, con el fin de facilitar la adopción de hábitos alimentarios adecuados entre los usuarios y favoreciendo un entorno alimentario saludable en nuestros centros hospitalarios.

Además de los productos "saludables" que aparecen en la lista, el licitador podrá hacer una propuesta de otros productos también "saludables" que podría suministrar, adjuntado los listados de ingredientes y la información nutricional proporcionados por el fabricante, de cada alimento saludable ofertado.

Se consideran alimentos saludables los siguientes:

- Aguas envasadas.
- Leche, en cualquiera de sus variedades (entera, semidesnatada o desnatada) y formas de presentación.
- Yogures líquidos o sólidos, con o sin cereales, con o sin fruta.
- Frutas frescas, enteras o mínimamente procesadas que no contengan azúcares añadidos
- Frutas deshidratadas
- Zumos de frutas o zumo de frutas a base de concentrado que no contengan azúcares añadidos

- Frutos secos (nueces, almendras, avellanas, pistachos, piñones, anacardos, castañas, semillas de girasol o de calabaza) que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos, ni tostados con aceite), y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido más abajo.
- Ensaladas, verduras y legumbres.
- Bebidas a base de hortalizas que contengan, al menos, un 50% de hortalizas y sin azúcares añadidos ni edulcorantes artificiales
- Quesos, con poco contenido en grasa y que no superen el límite establecido para la sal.
- Galletas y bollería, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, especialmente saturadas, y azúcares.
- Productos de panadería (colines, tostadas, palitos, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- Sándwiches, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- Cereales de desayunos y barritas de cereales siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- Cualquier otro producto que cumpla con los criterios abajo establecidos.

Para delimitar qué productos pueden considerarse “saludables” y cuáles no, se han establecido unos recomendaciones o criterios nutricionales por porción envasada definidos en la Estrategia NAOS

Estas recomendaciones describen los siguientes límites establecidos para el contenido de grasas, azúcares y sal, por porción envasada o comercial para alimentos considerados “saludables”:

- Valor energético máximo de 200 kcal.
- Como máximo un 35% de las kcal procederán de las grasas (equivale a un contenido de 7,8 g en una porción de 200 kcal).*
- Como máximo un 10% de las kcal procederán de las grasas saturadas (equivale a un contenido de 2,2 g en una porción de 200 kcal).*
- Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.

- Como máximo un 30% de las kcal procederán de los azúcares totales (equivale a un contenido de 15 g en una porción de 200 kcal).**
- Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).

* Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos, y son alimentos que tienen un gran interés nutricional. En el caso de los frutos secos, esta excepción no les excluye de cumplir los criterios correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.

** Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas, enteras o mínimamente procesadas, los zumos de frutas y zumos de frutas a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos, ya que se trata de azúcares naturalmente presentes en los alimentos. En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.

Vitoria-Gasteiz, 2021ko urriaren 6an Vitoria-Gasteiz, a 6 de octubre de 2021

Iz./Fdo. **Ibabe Ibáñez Aguinagalde**

Azpiegituren Zuzendariordetzako teknikaria /
TÉCNICO DE LA SUBDIRECCIÓN DE INFRAESTRUCTURAS.

Documento firmado por: IBABE IBAÑEZ AGUINAGALDE
En la fecha 06.10.2021 16:01:59 CEST