PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

EXPEDIENTE 2023/01230

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS FRÍAS Y CALIENTES Y ALIMENTOS SÓLIDOS EN LA OSI ARABA

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente pliego es definir las prescripciones técnicas para la contratación de la concesión del servicio de explotación, instalación, mantenimiento y suministro de máquinas expendedoras de bebidas frías y/o calientes y productos alimenticios en la OSI Araba, autorizado a cambio de un canon de explotación, teniendo la adjudicataria como contrapartida el precio que abonan los usuarios por los productos expedidos.

2. ÁMBITO Y ALCANCE DEL CONTRATO

El presente contrato se configura en un lote único **"Máquinas expendedoras sujetas a canon por máquina instalada"**, dividido en los sublotes que representan los Centros abajo relacionados, con la enumeración de las máquinas expendedoras que es preciso instalar:

LOTE ÚNICO	Número de máquinas expendedoras
1.1 Sede Txagorritxu	36
1.2 Sede Santiago	23
1.3 Consultas Externas	14
1.4 Centros de Salud	4
TOTAL	77

Las empresas licitadoras deberán ofertar a todos los sublotes que componen el lote.

Los centros, puntos de instalación, así como el número y/o tipo de máquinas a instalar, citados en el **ANEXO I** "Relación de máquinas y ubicación", son una estimación realizada con base a las necesidades actuales de la OSI Araba.

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

La instalación de las máquinas, retirada o cambio de ubicación de las máquinas, así como el material necesario para ello será por cuenta del adjudicatario. Las condiciones de explotación de las nuevas máquinas que se instalen serán los mismos que establece el contrato.

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.

3. REQUISITOS NORMATIVOS YETIQUETAS 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.
- 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.

4. REQUISITOS NORMATIVOS Y ETIQUETAS EXCLUYENTES (art. 127 LCSP)

Certificación **ISO 9001** -Sistema gestión de calidad.
Certificación **ISO-14001** -Gestión medioambiental.
Sistema implantado de calidad/seguridad alimentaria y autocontrol **"APPCC".**

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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.

5.1 Máquinas expendedoras

- Las máquinas expendedoras ofertadas cumplirán con la legislación vigente y se adjuntarán todos los certificados que le atañan.
- Las máquinas no contendrán gases refrigerantes HCFCs (hidroclorofluorocarburos), ni HFCs (hidrofluorocarburos).
- 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.
- Todas las máquinas ofertadas por el licitador deberán tener certificación energética mínimo E.

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

    - Homologación administrativa de las máquinas empleada.
    - Nombre y dirección de la empresa y número de atención al cliente. Se valorará la forma de contacto gratuita (teléfono con prefijo 900).
    - Descripción de las condiciones de funcionamiento y de los productos o servicios, incluido el precio (en euskera y castellano).
    - Indicación clara de los artículos que son ambiental y/o socialmente responsables (de Comercio Justo, de Agricultura Ecológica, etc.)

- Todas las máquinas deberán disponer de tecnología de iluminación **LED.**
- 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.
- 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.
- Junto a cada máquina, se instalará un contenedor con tapa, apertura por pedal para colocar bolsa de basura, donde el usuario podrá depositar los botes, vasos, etc., ya utilizados. El diseño de las máquinas, papeleras y otros efectos que se oferten deberán ser autorizados por la OSI Araba, así mismo en caso de sustitución.
- Las máquinas de bebidas calientes tendrán la posibilidad de programación con doble sistema, sin vaso/con vaso. Por defecto, como primera opción, la máquina ofrecerá de modo preprogramado el artículo “con vaso”.
- Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los artículos. La temperatura en las columnas de distribución se graduará según los distintos tipos de bote que presentan.
- Todas las máquinas deberán disponer de un **sistema de verificación de datos de recaudación y control remoto (telemetría).**

5.2 Tipos de máquinas

Los tipos de máquinas a instalar son:

- Máquinas expendedoras de bebidas calientes.
- Máquinas expendedoras de bebidas frías.
- Máquinas expendedoras de alimentos sólidos.
- Máquinas expendedoras combinadas de bebidas frías y alimentos sólidos.

5.3 Productos

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.
- 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.

Productos y dosificaciones obligatorias mínimas

A continuación, se detallan aquellos productos que deberán ser servidos obligatoriamente y en dosis mínimas indicadas. Serán objeto de valoración según el apartado correspondiente de los criterios de adjudicación.

Bebidas calientes

a. Café solo
b. Café con leche
c. Té

Se establecen las cantidades mínimas servidas siguientes:

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

La leche empleada en las máquinas de bebidas calientes deberá ser natural y no contener E´s artificiales, en aras a favorecer la salud de los usuarios.

Bebidas frías

a. Agua natural, 50 cl.
b. Lata de refrescos variados de 33 cl. Indicar marcas ofertadas.

Productos alimenticios sólidos

Deberán incluirse, al menos, 5 productos sin gluten, 5 productos saludables o nutricionalmente equilibrados (como pueden ser bajos en azúcar, grasa o sal, etc.) y 3 de comercio justo **en las máquinas de sólidos** (o máquinas de solidos/bebidas frías) de cada sede (Anexo III). Estos productos "saludables" se identificarán por luces o a través de una etiqueta verde situada en su número correspondiente.

6. OBLIGACIONES DERIVADAS DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

- El contrato se ejecutará a riesgo y ventura del contratista, con sujeción a las cláusulas del mismo.
- Todos los gastos derivados de la gestión y explotación de las máquinas y de la prestación del servicio objeto del contrato serán por cuenta del adjudicatario.
- Será obligación del contratista indemnizar los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de la ejecución del contrato.
  Para ello deberá suscribir un **Seguro de Responsabilidad Civil** que cubra los riesgos derivados del servicio, incluido el personal a su cargo, con una cobertura mínima de,

al menos, 150.000 € por siniestro y año.

- La OSI Araba no responderá, en ningún caso, por los daños, averías (cualquiera que sea el motivo), robos, hurtos incendios, etc., que se produzcan en las máquinas o en sus artículos (bebidas, alimentos) o dinero.
- 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.
- 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, estas máquinas serán sometidas a un programa de mantenimiento para confirmar su perfecto estado, debiendo aportar los certificados correspondientes a la Unidad Técnica de Servicios Generales de la OSI Araba.
- El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra o incorporar nuevos elementos en los espacios cedidos sin la previa autorización de la OSI Araba.

7. 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.

8. GESTIÓN DE LOS RESIDUOS PROPIOS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL

La retirada y gestión de los residuos que se produzcan como consecuencia del funcionamiento de las máquinas corresponderá al adjudicatario, quien deberá minimizar, segregar y gestionar correctamente (según sus características) los residuos generados por su actividad, atendiendo a lo establecido en la legislación vigente en esta materia, debiendo, a requerimiento de la Dirección dela OSI Araba, presentar los certificados de dicha gestión,

emitidos por gestores autorizados en los que conste el tratamiento a aplicar a cada tipo de residuo.
El adjudicatario deberá minimizar, hasta donde sea factible técnica y económicamente, la emisión de ruidos y vibraciones de las máquinas que se instalen para la ejecución del contrato y deberá poder acreditar el cumplimiento de la legislación que resulte de aplicación.
El adjudicatario comunicará al responsable del contrato de la OSI, cualquier posible emisión a la atmósfera, vertidos líquidos, la generación de residuos o la liberación de sustancias agresivas para el medio ambiente que pueda producirse en las instalaciones de la OSI, así como cualquier accidente o incidente que se produzca en la presentación del servicio, siendo, de producirse, el único responsable de tales hechos.

9. LISTA DE PRECIOS

En el **Anexo II "Artículos de oferta obligatoria y precios máximos", que se adjunta a este pliego,** figura la relación de los productos que se expenderán mediante las máquinas automáticas y sus precios, constando en distintas columnas tanto el precio de venta para pago con moneda como el de pago con llave o dispositivo similar.

El adjudicatario deberá disponer habitualmente de los artículos mínimos que figuran en dicho ***ANEXO II*.**

10. CONTROLES A ESTABLECER POR EL CENTRO

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.

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

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.

11. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIOAMBIENTE

Según “Dosier de Coordinación de actividades en materia de Prevención y Medio Ambiente” que se adjunta a la documentación del presente expediente.

El personal del adjudicatario deberá cumplir las normas laborales y las normas de Prevención de Riesgos Laborales, así como todo lo relativo a Medio Ambiente, comprometiéndose a entregar a la OSI Araba la documentación que le sea exigida para acreditar dicho cumplimiento.

ANEXO I

RELACIÓN ACTUAL DE MAQUINAS Y UBICACIÓN

CENTRO	UBICACIÓN	Nº máquinas bebidas calientes	Nº máquinas bebidas frías	Nºmáquinas sólidos
SEDE TXAGORRITXU	Sótano 2	1		
	Sº Urgencias	1	1	2
	Urgencias(office)	1		
	Planta Baja	1	1	1
	1ª Planta	1	1	1
	2ª Planta	1	1	1
	3ª Planta	1	1	1
	4ª Planta	1	1	1
	5ª Planta	1	1	1
	6ª Planta	1	1	1
	7ª Planta	1	1	
	Hospital de DIA	1	1	
	UCI	1	1	1
	Obstetricia	1	1	
	Dirección	1 (pequeña-cortesía sin canon)		

SEDE SANTIAGO	Pabellón A Planta Baja	1	1	1
	Pabellón A 1ª planta	1	1	
	Pabellón A 2ª planta	1	1	
	Pabellón A 4ª planta	1		
	Pabellón B Planta Baja	1	1	
	Pabellón B 1ª planta	1	1	
	Pabellón B 3ª planta	1	1	
	Pabellón B 4ª planta	1	1	
	Pabellón B 5ª planta	1	1	
	Pabellón B 6ª planta	1	1	
	Sº Urgencias	1	1	1
	Dirección	1 (pequeña-cortesía sin canon)		
SEDE CONSULTAS EXTERNAS	1ª Planta	1	1	
	2ª Planta	1	1	
	3ª Planta	1	1	
	4ª Planta	1	1	
	5ª Planta	1	1	
	6ª Planta	1	1	
	7ª Planta	1	1	
CENTROS DE SALUD	LAKUA-ARRIAGA	1	1	
	OLAGUÍBEL	1	1	

ANEXO II

ARTÍCULOS DE OFERTA OBLIGATORIA Y PRECIOS MÁXIMOS DE VENTA AL PÚBLICO

BEBIDAS CALIENTES	PRECIO con llave/tarjeta/…	PRECIO con moneda
CAFÉ (sólo, cortado, con leche)	35% inferior	0,85
CHOCOLATE		0,85
INFUSIONES		0,85

BEBIDAS FRÍAS	PRECIO con llave/tarjeta/…	PRECIO con moneda
AGUA 0,5 L	35% inferior	0,85
REFRESCO LATA SIN AZÚCAR		1,30
ZUMO FRUTA NATURAL		1,70

PRODUCTOS SÓLIDOS	PRECIO con llave/tarjeta/…	PRECIO con moneda
SANDWICH MIXTO JAMÓN Y QUESO	35% inferior	1,60
MANZANA		1,00
PALITOS DE PAN		1,00
YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR		1,00
ENSALADA COMPLETA		2,40
FRUTOS SECOS		1,30

ANEXO III

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.

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 <u>alimentos saludables</u> 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.