PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS

PARA LA ADJUDICACIÓN DE

CONTRATO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE DISTRIBUCIÓN DE BEBIDAS, FRIAS Y CALIENTES, Y PRODUCTOS SÓLIDOS POR MEDIO DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EXPENDEDORAS (VENDING) EN LA RED DE PARQUES TECNOLÓGICOS DE EUSKADI

INDICE

1.- OBJETO DEL CONTRATO

2.- NORMATIVA REGULADORA

3.- ESTIMACIÓN DE INGRESOS

4.- CARÁCTERÍSTICAS NECESARIAS

4.1. MÁQUINAS EXPENDEDORAS

4.1.1.- Características

4.1.2.- Información exterior

4.1.3.- Eficiencia Energética de las máquinas expendedoras

4.1.4.- Gestión de Residuos

4.1.5.- Sistema de pago

4.1.6.- Seguridad

4.2. PRODUCTOS

4.2.1.- Condiciones Técnicas

4.2.2- Productos y dosificaciones obligatorias mínimas

5.- INSTALACIÓN, MANTENIMIENTO, LIMPIEZA E HIGIENE

5.1.- INSTALACIÓN

5.2.- MANTENIMIENTO

6.- OBLIGACIONES DERIVADAS DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

7.- CONTROLES A ESTABLECER POR LA DIRECCIÓN DE LOS PARQUES

ANEXO I

ANEXO II

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SERVICIO DE DISTRIBUCIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, FRIAS Y CALIENTES, Y PRODUCTOS SÓLIDOS POR MEDIO DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EXPENDEDORAS (VENDING) EN LA RED DE PARQUES TECNOLÓGICOS DE EUSKADI

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente pliego es definir las prescripciones técnicas para la contratación del Servicio de distribución de bebidas no alcohólicas, frías y calientes, y productos sólidos por medio de máquinas automáticas expendedoras en la Red de Parques Tecnológicos de Euskadi, compuesta por Parque Tecnológico de Alava, Parque Científico y Tecnológico de Bizkaia y Parque Científico y Tecnológico de Gipuzkoa.

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

En **Anexo I** se indica la relación actual de máquinas expendedoras, su tipología y su ubicación en cada uno de los parques. Cualquier modificación respecto del número de máquinas y/o ubicación de las mismas, requerirá autorización previa de la Dirección.

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 o expondrá a la venta bienes, artículos o servicios, ni ejercerá otra clase de actividades que no sea la propia de objeto de contrato

2.- NORMATIVA REGULADORA

El contrato se regirá por:

- Las cláusulas contenidas en este Pliego y las especificaciones de su Carátula que forma parte integrante del mismo.
- Ley 09/2017. De 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público
- El Real Decreto 1098/2001, de 12 octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.
- El Real Decreto 817/2009, de 8 de mayo, de Desarrollo parcial de la Ley 30/2007, de Contratos del Sector Público.
- El Real Decreto 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

- Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero. Lista positiva de aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como condiciones de utilización.
- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de productos alimenticios, y cuantas otras le sean de aplicación o pudieran serlo en lo sucesivo.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Real Decreto 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999.
- Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- REGLAMENTO (UE) No 10/2011 DE LA COMISIÓN de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Ley 4/2019, de 21 de febrero, de Sostenibilidad Energética de la Comunidad Autónoma Vasca y el Decreto 254/2020, de 10 de noviembre, sobre Sostenibilidad Energética de la Comunidad Autónoma Vasca.
- 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:

LOTE 1. ARABA: 17.280 €/año, sin IVA.

LOTE 2. BIZKAIA: 20.160 €/año, sin IVA.

LOTE 3. GIPUZKOA: 36.000 €/año más 7.560, sin IVA.

4.- CARÁCTERÍSTICAS NECESARIAS

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.

4.1. MÁQUINAS EXPENDEDORAS

4.1.1.- Características

Las máquinas expendedoras ofertadas serán preferiblemente nuevas, cumplirán con la legislación vigente y se adjuntarán todos los certificados que le atañan. Además, deberán mantener una estética que será ofertada en la propuesta.

Se detallan a continuación algunas de las principales características que deberán poseer:

- Todas las máquinas de bebidas calientes serán de café en grano (100% natural) y bimodales.

- Las máquinas de bebidas calientes tendrán como mínimo la posibilidad de selección para café en todas sus variantes: solo, con leche, cortado, descafeinado etc. Además, podrá tener otras selecciones como té, chocolate, leche, caldo.

- Tendrán también la opción de seleccionar las bebidas con o sin azúcar. Contarán con la posibilidad de regular la cantidad de azúcar, y estarán programadas para ofrecer la opción Sugar free.

- 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).

- Paletina/cucharilla compostable.

- Deberán poder programarse con doble sistema de precios (sin vaso/con vaso), para poder posibilitar el uso de vaso propio.

- 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.

- Las máquinas de bebidas frías deberán de disponer de un sistema de refrigeración que permita dispensar las bebidas frías a una temperatura

inferior a 10ºC. Dispondrán de refrescos, zumos y agua. En ningún caso se expedirán bebidas alcohólicas

- Las máquinas de sólidos expenderán productos alimenticios, como sándwich, bollería, frutos secos, etc. Todo ellos precintados en sus envases correspondientes. Cuando así sea necesario, poseerán dos zonas de temperatura diferenciada siendo la temperatura de una de ellos no superior a 5ºC.

4.1.2.- Información exterior

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

- Homologación administrativa de las máquinas empleada.

- Identificación del responsable y su teléfono gratuito 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).

- Información ambiental facilitada en las máquinas: Indicación clara de los productos que son ambiental y/o socialmente responsables (sostenibles, de Comercio Justo, de agricultura ecológica, de producción integrada o Euskolabel, etc.).

- El diseño de toda la información visible en el exterior de la máquina deberá contar con el visto bueno de la Red de Parques.

4.1.3.- Eficiencia Energética de las máquinas expendedoras

Las máquinas de bebidas contarán, con una clase de eficiencia energética mínima de B según el test de la Asociación Europea de Vending (EVA-EMP 3.1b) u otro equivalente.

Las máquinas de refrigeradas contarán con una clase de eficiencia energética mínima de F de acuerdo al Reglamento Delegado (UE) 2019/2018.

Así mismo las máquinas no podrán tener iluminación con finalidad ornamental o publicitaria.

4.1.4.- Gestión de Residuos

La empresa adjudicataria deberá acreditar que gestiona adecuadamente los residuos generados por los envases de plástico y cartón utilizados para el transporte de las bebidas, alimentos… que se cargan en las máquinas.

4.1.5.- Sistema de pago

Para el sistema monetario tradicional, las máquinas deberán incorporar un sistema de devolución del dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente, debiendo admitir billetes todas ellas.

Se incluye en el Anexo II un listado del precio máximo de tarifas a aplicar en algunos productos.

4.1.6.- Seguridad

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.

4.2. PRODUCTOS

4.2.1.- Condiciones Técnicas

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

- 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.

- No se ofrecerá ningún producto que deba estar etiquetado por contener en su formulación ingredientes provenientes de organismos genéticamente modificados de acuerdo al Reglamento (CE) Nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente (OMG).

4.2.2- Productos y dosificaciones obligatorias mínimas

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.

Las máquinas de bebidas calientes deberán ofertar obligatoriamente café de **COMERCIO JUSTO o similares,** pudiendo ofertar además otros tipos de cafés**.** Los productos de comercio justo ofertados deberán haberse producido cumpliendo los parámetros de la Resolución del Parlamento Europeo sobre comercio justo y Desarrollo a6-0207/2006.

Se considerará que los productos hayan sido importados y distribuidos por Organizaciones de Comercio Justo Acreditado por WFTO (World Fair Trade Orgamization) o miembros de la Coordinadora Estatal de comercio justo, o que porten el sello de Comercio Justo FLO (Fair Trade Labelling Organizations), cumplen dichos criterios.

En el caso de los productos ofertados que hayan sido elaborados bajo los estándares del comercio justo, la empresa contratista deberá:

- Publicitar visiblemente sobre la máquina la procedencia de los mismos, e indicar claramente la de denominación de "Comercio Justo"

- Permitir la realización de controles periódicos, de los propios parques o de la entidad que suministre los productos

- Proporcionar cuanta información y documentación se le solicite al respecto

La Red de Parques Tecnológicos de Euskadi está comprometida en promover la implantación de una **alimentación SALUDABLE** en los consumidores de snack en máquinas expedidoras de vending por ello el adjudicatario tendrá la obligación de **al menos un 50%** de los productos de dichas máquinas sean alimentos "SALUDABLES", respetando el precio (los saludables al mismo precio que el resto)

Consideramos como alimentos saludables los siguientes:

1- Zumos de frutas que no contengan azucares añadidos.

2- Frutos secos que no contengan azucares ni grasas añadidas (no fritos ni tostados con aceite) y cuyo contenido de sal no supere el límite establecido más abajo.

3- Ensaladas, fruta entera o troceada y verdura.

4- Bebidas a base de hortalizas que contengan al menos un 50% hortalizas y sin azucares añadidos ni edulcorantes artificiales.

5- Galletas y bollería, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas especialmente saturadas, y azucares.

6- Productos de panadería (colines, tostadas etc.....) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasa, azucares y sal.

7- Sándwiches, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasa, azucares y sal.

8- Cereales de desayuno y barritas de cereales, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasa, azucares y sal.

Para delimitar que productos pueden considerarse saludable y cuáles no, es conveniente establecer unos criterios. A efectos orientativos recomendamos los criterios nutricionales por porción envasada de la estrategia NAOS.
Criterios establecidos para el contenido de grasas, azúcares y sal por porción envasada o comercializada:

- Valor energético máximo de 200 kcal
- Como máximo un 35 % de las Kcal procederán de las grasas (equivalente a un contenido de 7,8 g en una porción de 200kcal)
- Como máximo un 10 % de las Kcal procederán de las grasas saturadas (equivale a un contenido de 2,2 g en una porción de 200kcal)
- 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 200kcal)
- Un máximo de o,5 g de sal (0,2 g de sodio)

Además de los productos saludables que aparecen en la lista, la licitadora podrá hacer propuesta de otros productos también saludables, que podría suministrar adjuntando el listado de ingredientes y la información nutricional proporcionados por el fabricante de cada producto saludable ofertado.

Para poder hacer un seguimiento de los productos saludables el adjudicatario contabilizará en un registro dichas ventas, que pondrá a disposición de la Red de Parques cuantas veces sea requerido.

Los productos saludables deberán aparecer señalizados y se situarán a la altura de la vista de los consumidores.

5.- INSTALACIÓN, MANTENIMIENTO, LIMPIEZA E HIGIENE

5.1.- INSTALACIÓN

La instalación de las máquinas y el material necesario correrá a cargo de la empresa adjudicataria y se realizará en un plazo no superior a **dos semanas** 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.

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 máquinas.

No se podrá modificar ni ampliar la ubicación actual de las máquinas expendedoras (Anexo I), sin consentimiento previo por la Red de Parques.

5.2.- MANTENIMIENTO

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 incumplimiento de esta condición será causa de resolución de contrato

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.

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

El mantenimiento correctivo consistirá en la reparación de averías y anomalías que sean comunicadas por el usuario y/o por el personal de la Red de Parques Tecnológicos o detectadas por el personal durante las reposiciones o las revisiones de mantenimiento preventivo. La empresa dispondrá de un servicio de atención amplio para la reparación de averías y anomalías con amplio horario. Se establece un plazo de 24 horas, desde la comunicación de la avería, como tiempo máximo de inicio de las operaciones correctoras para la resolución de averías. Una vez iniciada la reparación, avería o incidencia debe quedar resulta en el plazo de 24 horas.

Si las máquinas no pudieran ser reparadas en su lugar de emplazamiento, se sustituirán por otras de características similares en un plazo no superior de 48 horas

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 edificios donde las máquinas están instaladas, además de ir con tarjeta visible que identifique claramente la denominación social del adjudicatario y su logo.

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.

Con carácter de mínimo obligatorio el adjudicatario deberá realizar, como **mínimo, una** visita semanal a todos los edificios donde haya máquinas expendedoras instaladas. 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.

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, y con la transferencia del riesgo operacional que corresponde a una concesión de servicios.

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.

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.

7.- CONTROLES A ESTABLECER POR LA DIRECCIÓN DE LOS PARQUES

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 Parque como por la adjudicataria.

Los controles arriba expresados no excluyen aquéllos que realicen las autoridades de salud pública.

ANEXO I: Relación actual de máquinas expendedoras, su tipología y su ubicación en cada uno de los parques

LOTE 1. ARABA:

EDIFICIO	Nº TOTAL MAQUINAS	BEBIDAS CALIENTES (CAFÉ)	MAQUINA SNACKS	MAQUINA REFRESCOS	MAQUINA SNACKS y REFRESCOS
E3	2	1			1
E5	2	1			1
E6	3	1	1	1	
E7	2	1			1
E8	3	2			1
E10	1	1			
CENTRAL	1	1			

LOTE 2. BIZKAIA:

EDIFICIO	Nº TOTAL MAQUINAS	BEBIDAS CALIENTES (CAFÉ)	MAQUINA SNACKS	MAQUINA REFRESCOS	MAQUINA SNACKS y REFRESCOS
103	3	1	1	1	
105	3	1	1	1	
205	3	1	1	1	
206	2	1	1		
207	1	1			
208	2	1	1		

LOTE 3. GIPUZKOA:

EDIFICIO	Nº TOTAL MAQUINAS	BEBIDAS CALIENTES (CAFÉ)	MAQUINA SNACKS	MAQUINA REFRESCOS	MAQUINA SNACKS y REFRESCOS
B9	2	1			1
B8	8	4			4
B7	3	1			2
B4	2	1			1
A1.1	4	2			2
A1.2	6	3	1	1	1

ANEXO II: Tarifas máximas a aplicar

PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO DE LOS ARTÍCULOS DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

Bebidas calientes	precio máximo	cantidad mínima
CAFÉ	0,5	12 cl
CAFÉ CORTADO	0,5	12 cl
CAFÉ C/LECHE DESCAFEINADO	0,5	12 cl
CAPUCCINO	0,5	12 cl
LECHE	0,5	12 cl
CHOCOLATE	0,5	12 cl
CHOCOLATE C/ LECHE	0,5	12 cl
CAFÉ DESCAFEINADO	0,5	12 cl
CAFÉ CORTADO DESCAFEINADO	0,5	12 cl
CAFÉ C/LECHE DESCAFEINADO	0,5	12 cl

Bebidas frías	precio máximo	cantidad mínima
AGUA	0,6	0,5 l
REFRESCOS	0,95	0,33 l
AGUA GRANDE	1,00	1,5 l
ZUMO NARANJA	1,3	25 cl

APERITIVOS Y SOLIDOS	precio máximo	cantidad mínima
PATATAS FRITAS	0,9	44 Gr
Frutos Secos	0,9	30gr.
Chocolatinas	0,9	40 gr
CHICLES	0,9	14 gr
CARAMELOS y GOMINOLAS	1,00	80 gr
FRUTA FRESCA	0,9	80 gr
GALLETAS	0,9	40 gr
BOLLERIA	0,9	80 gr,
YOGURES	1,0	125 gr
ZUMOS ENVASADOS	1,20	250 cl
SANDWICH VARIADOS	1,3	125 gr
SANDWICH PREMIUM	1,75	125 gr
ENSALADAS	3,00	
OTROS…		

Otros productos: Los precios ofertados en otros productos no serán objeto de valoración

Puesto que dependiendo del tipo de producto de que se trate, es posible que se presenten diferentes variedades, se tomará como base la variedad de producto a menor precio.

Es obligatorio presentar diferentes Aperitivos, aunque no se valorarán (en precio).