

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**SERVICIO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN
LOCALES DE LA DIPUTACIÓN FORAL DE BIZKAIA DESDE 2022 POR 5 AÑOS**



1. OBJETO DEL CONTRATO

Será objeto de este pliego regular y definir las condiciones técnicas que han de regir en el contrato de concesión de servicios de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas en locales de la Diputación Foral de Bizkaia desde 2022 por 5 años.

2. NORMATIVA APLICABLE

La empresa adjudicataria y su personal deberán cumplir con la normativa vigente durante la prestación del contrato. A título enunciativo y no exhaustivo, se citan las siguientes normas en su versión consolidada.

2.1. Normativa en materia de derechos de las personas consumidoras

En materia de derechos de las personas consumidoras, se cita a título orientativo la siguiente normativa en su versión consolidada:

- La normativa dispuesta en el código «Derecho del Consumo» del Boletín Oficial del Estado, especialmente la normativa general, la normativa referente a productos y la legislación autonómica vasca en la materia. Este código está accesible en https://www.boe.es/biblioteca_juridica/codigos/codigo.php?id=379.

2.2. Normativa de sanidad e higiene alimentaria, reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad

En este apartado se deberá cumplir la normativa general y la aplicable a cada alimento o bebida, se cita a título orientativo la siguiente normativa en su versión consolidada:

- La normativa dispuesta en el código «Derecho Agroalimentario (Agroalimentación y Normativa de Desarrollo)» del Boletín Oficial del Estado, accesible en https://www.boe.es/biblioteca_juridica/codigos/codigo.php?id=226.
- La normativa dispuesta en la sección de legislación de la página web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, accesible en https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/legislacion_seguridad_alimentaria.htm.



2.3. Otras consideraciones en materia de normativa

Así mismo, además de la normativa vigente en el momento de la publicación de los pliegos, será de obligado cumplimiento aquella que pudiera entrar en vigor posteriormente a ese momento, incluida aquella la que sustituya, modifique, desarrolle o complemente, así como cualquier otra que sea de aplicación al contrato, se cite o no en este apartado o en otro punto de los pliegos.

La empresa adjudicataria deberá informar a la Diputación Foral de Bizkaia de cualquier novedad normativa de aplicación al contrato en el plazo de cinco días hábiles desde su publicación en el boletín o diario oficial correspondiente.

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL CONTRATO

3.1. Ámbito y alcance del contrato

El objeto del contrato consiste en la concesión del servicio de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas en los centros de la Diputación Foral de Bizkaia relacionados en el **Anexo**

1. En dicho Anexo, se incluyen también el número mínimo de máquinas a instalar y si es exigible en cada uno de esos centros la inclusión de ensaladas y platos preparados en las máquinas.

Además de la explotación del contrato, es parte inherente al mismo la realización de todas las gestiones relativas a la instalación, desinstalación, traslado, limpieza y mantenimiento de las máquinas; a la adquisición y reposición de productos; a la gestión del cobro; a la retirada de residuos; al mantenimiento de la cadena de frío y la garantía de la seguridad alimentaria; y al resto de aspectos referidos en los pliegos y en la normativa vigente.

De acuerdo con el artículo 284 LCSP:

- Se hace constar expresamente que los servicios concedidos no implican ejercicio de la autoridad inherente a los poderes públicos.
- El ámbito funcional de la concesión es el mencionado en los dos primeros párrafos de este apartado.
- El ámbito territorial de la concesión es el mencionado en el primer párrafo de este apartado.



3.2. Forma de ejecución del contrato y retribución del contratista

El contrato se ejecutará a riesgo y ventura de la empresa concesionaria, asumiendo ella el riesgo operacional, puesto que la Diputación Foral de Bizkaia no puede garantizar que se vayan a cubrir las inversiones realizadas ni los costes en que la empresa concesionaria hubiera incurrido como consecuencia de la explotación del servicio objeto de la concesión.

Todos los riesgos propios del contrato serán asumidos por la empresa concesionaria, no correspondiendo ninguno a la Diputación Foral de Bizkaia.

La Diputación Foral de Bizkaia no asumirá gasto alguno en este contrato, salvo los gastos de suministro de agua y electricidad que se detallan posteriormente. Por otra parte, las personas consumidoras únicamente asumirán los gastos correspondientes al precio de los productos que adquieran. Por tanto, la empresa concesionaria no podrá reclamar a la Diputación Foral de Bizkaia ni a las personas consumidoras cuantía económica alguna, a excepción de las referidas en este párrafo, debiendo por consiguiente correr con todos los demás gastos necesarios para la buena marcha del servicio, aunque vengan impuestos por estos pliegos, por instrucciones dadas durante la ejecución del contrato o por disposiciones de carácter general; a título enunciativo y no exhaustivo, se listan como ejemplo los gastos de limpieza, mantenimiento preventivo y correctivo, reparaciones, traslados de máquinas y productos, carga, descarga, instalación, retirada, transporte, reposición de productos, gestión del cobro, personal, gestión de residuos, vehículos, combustible, utillaje, herramientas, medios técnicos y auxiliares, secretaría, contabilidad, auditoría, vigilancia, notaría, registros, asesoría de cualquier tipo, seguridad y salud, licencias, homologaciones, autorizaciones administrativas, seguros, albañilería, fontanería, instalaciones eléctricas y térmicas, pintura, carpintería, calderería, ebanistería, etc.

La contraprestación a favor de la empresa concesionaria consiste en el derecho a explotar el servicio, percibiendo los ingresos que resulten de la venta de sus productos.

3.3. Objetivos adicionales del contrato

Es voluntad de la Diputación Foral de Bizkaia contribuir al cumplimiento de los siguientes objetivos:



- Contribuir a mantener un estado de salud adecuado mediante una nutrición variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de las personas usuarias del servicio, por lo que se fomenta el consumo de alimentos y bebidas saludables, de acuerdo con el artículo 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Concretamente, se establece que en cada centro al menos la mitad de los alimentos deberán ser saludables, de acuerdo a los criterios fijados en la documentación contractual.
- Ayudar a las personas productoras y agricultoras de los países más empobrecidos mediante relaciones comerciales sostenibles, por lo que se fomenta el consumo de productos de Comercio Justo o equivalente.
- Cuidar el medio ambiente, por lo que se fomentan medidas de reducción de residuos y de reciclaje.

3.4. Incentivos al cumplimiento de los objetivos adicionales

Con el objetivo de que las empresas licitadoras puedan ofertar productos saludables a precios asequibles, manteniendo la rentabilidad de la concesión, se adoptan los siguientes incentivos económicos:

- La empresa concesionaria no deberá abonar canon alguno.
- El coste de los suministros de electricidad y agua que requieran las máquinas expendedoras será a cuenta de la Diputación Foral de Bizkaia.

4. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA CONCESIONARIA

4.1. Obligaciones generales

Son obligaciones de la empresa concesionaria:

- Instalar las máquinas expendedoras automáticas al comenzar la concesión.
- Gestionar y explotar la concesión.
- Retirar las máquinas expendedoras automáticas al finalizar la concesión.



- Mantener y conservar las máquinas expendedoras automáticas en perfecto estado técnico y de limpieza.
- Realizar todas las operaciones de limpieza y mantenimiento exigidas por la normativa vigente o por el fabricante de las máquinas expendedoras, tales como descalcificación, desinfección, ajuste de termostatos, etc.
- Verificar periódicamente que la temperatura de las máquinas expendedoras automáticas esté en el rango correcto.
- Retirar los productos antes de su fecha de caducidad o de consumo preferente.
- Adquirir y reponer los productos agotados, evitando el desabastecimiento.
- Recoger, almacenar y trasladar los embalajes y residuos generados a los contenedores de los servicios de limpieza municipales o a los gestores autorizados de residuos que correspondan.
- Velar por un consumo energético adecuado, así como por unas emisiones de ruido lo menores posibles.
- Participar en inspecciones en las que puedan estar involucradas sus máquinas o su servicio, tales como las referentes a aspectos técnicos y arquitectónicos, las de trabajo o prevención de riesgos laborales, las de seguridad alimentaria, etc.
- Realizar los análisis sanitarios, higiénicos y microbiológicos que correspondan con el fin de garantizar la salud de las personas consumidoras.
- Atender y resolver adecuadamente las reclamaciones del personal de la Diputación Foral de Bizkaia.
- Asistir técnicamente a la Diputación Foral de Bizkaia en aquellas consultas que se le planteen.
- Proponer sugerencias y colaborar activamente para la mejora del contrato.

Así mismo, son obligaciones de la empresa concesionaria las señaladas en el resto de los pliegos, en la normativa vigente y, en particular, en el artículo 288 LCSP:

- Prestar el servicio con la continuidad convenida y garantizar a los particulares el derecho a utilizarlo en las condiciones que hayan sido establecidas y mediante el



abono, en su caso, de la contraprestación económica comprendida en las tarifas aprobadas. En caso de extinción del contrato por cumplimiento del mismo, el contratista deberá seguir prestando el servicio hasta que se formalice el nuevo contrato.

- Cuidar del buen orden del servicio, pudiendo dictar las oportunas instrucciones, sin perjuicio de los poderes de policía propios de la Diputación Foral de Bizkaia.
- Indemnizar los daños que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo del servicio, excepto cuando el daño sea producido por causas imputables a la Administración.
- Respetar el principio de no discriminación por razón de nacionalidad, respecto de las empresas de Estados miembros de la Comunidad Europea o signatarios del Acuerdo sobre Contratación Pública de la Organización Mundial del Comercio, en los contratos de suministro consecuencia del de concesión de servicios.
- Cualesquiera otras previstas en la legislación, en el pliego de cláusulas administrativas particulares y en el resto de la documentación contractual.

En cuanto al primero de los puntos anteriores, se establece que, una vez comenzado el contrato según lo dispuesto en el apartado correspondiente, éste no podrá suspenderse por motivo ni pretexto alguno. La empresa concesionaria debe garantizar, por tanto, la continuidad permanente del servicio, salvo causa de fuerza mayor. En esta situación, la empresa concesionaria tomará todas las medidas necesarias para reestablecerlo a la mayor brevedad posible, limitando su duración y efectos en la medida que sea posible. En cualquier caso, estas situaciones deberán ser comunicadas a la Diputación Foral de Bizkaia en el mismo día en el que acontezcan o, de no ser posible, en el día natural siguiente.

4.2. Obligaciones en materia de personal

La relación laboral del personal que preste servicios en el contrato se producirá exclusivamente con la empresa adjudicataria, no teniendo, por tanto, relación laboral, funcional o mercantil alguna con la Diputación Foral de Bizkaia. Corresponden a la empresa adjudicataria, por tanto, las funciones del empresario o empleador (organizativas, directivas...), así como las obligaciones correspondientes en todas las materias conexas, como las salariales, las de Seguridad Social, las tributarias, las de prevención de riesgos laborales,



las de relaciones laborales y sindicales, las referentes a tiempo de descanso (vacaciones, permisos y licencias), las relacionadas con el régimen disciplinario, etc. Si por incumplimiento de alguna de las funciones empresariales por parte de la adjudicataria se derivara cualquier tipo de sanción o condena hacia la Diputación Foral de Bizkaia o hacia su personal, estos quedarán indemnes de la misma, trasladándose la responsabilidad a la empresa adjudicataria.

La empresa concesionaria deberá garantizar el servicio en caso de vacaciones, permisos, licencias, situaciones de incapacidad, disfrute de horas sindicales, sanciones y cualesquiera otras ausencias.

El personal asignado al contrato que interaccione con alimentos deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos, de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Así mismo, deberá contar con los conocimientos y habilidades adecuadas para desempeñar sus funciones.

El personal de la empresa concesionaria, cuando acceda a los edificios y centros de la Diputación Foral de Bizkaia, deberá hacerlo en máximas condiciones de aseo y pulcritud, deberá ir uniformado con ropa de la empresa concesionaria y deberá mantener un trato cordial y respetuoso con todas las personas que se encuentre en las dependencias forales, sean o no empleados/as públicos/as. Así mismo, deberá guardar total y absoluta discreción y confidencialidad acerca de cualquier asunto relacionado con la Diputación Foral de Bizkaia, sus empleados/as públicos/as o la ciudadanía que pudiera conocer durante la prestación del servicio.

La Diputación Foral de Bizkaia se reserva el derecho de exigir a la empresa concesionaria la sustitución de una o varias de las personas asignadas al contrato por no cumplir con las exigencias establecidas en los pliegos o por no respetar las obligaciones que en ellos se exigen, lo cual deberá llevarse a cabo en el día hábil siguiente.

En caso de huelga que afecte al servicio, deberá comunicarse a la Diputación Foral de Bizkaia el día que se reciba el preaviso o, a más tardar, en el día natural siguiente.



4.3. Obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales

La empresa concesionaria será la responsable exclusiva en materia de prevención de riesgos laborales de su personal.

La empresa concesionaria deberá adoptar las medidas necesarias para cumplir con la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales cuando estén efectuando operaciones sobre la maquinaria y los productos. En particular, deberán respetarse las siguientes disposiciones normativas:

- Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- Real Decreto 485/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo, especialmente en cuanto a señalización de prohibiciones, advertencias u otras indicativas.
- Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo, especialmente en cuanto a las instalaciones de servicio, al orden, la limpieza y el mantenimiento.
- Real Decreto 614/2001, de 8 de junio, sobre disposiciones mínimas para la protección de la salud y seguridad de los trabajadores frente al riesgo eléctrico.

4.4. Obligaciones en materia de medios técnicos, humanos y auxiliares

La empresa concesionaria deberá disponer de todos los medios técnicos, humanos y auxiliares que requiera para la gestión del contrato. Todo medio técnico, humano o auxiliar que sea necesario para cualquier operación (instalación, limpieza, conservación, mantenimiento, sustitución, explotación, transporte, montaje y desmontaje, retirada...) sobre las máquinas, productos o residuos será a cargo de la empresa concesionaria.

4.5. Obligaciones en materia de inscripción en registros administrativos

Si, de acuerdo con el artículo 2 del Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, la empresa concesionaria debiera inscribirse en el mencionado Registro, será obligatorio hacerlo.



Si, de acuerdo con el artículo 4 del Decreto vasco 79/2018, de 15 de mayo, que regula el régimen de autorización sanitaria y comunicación de empresas y establecimientos alimentarios, y crea el registro de establecimientos alimentarios de la Comunidad Autónoma de Euskadi (REACAV), la empresa concesionaria debiera inscribirse en el mencionado Registro, será obligatorio hacerlo. Igual obligación se aplicará en caso de que fuera preceptivo el registro en un sistema similar de otra comunidad autónoma.

5. SEGURIDAD ALIMENTARIA

5.1. Aspectos generales

La empresa concesionaria deberá respetar en todo momento la normativa referente a seguridad alimentaria. Es responsabilidad exclusiva de la empresa concesionaria garantizar el perfecto estado sanitario e higiénico de las máquinas y de los productos en venta, para lo cual adoptará las medidas que establezcan la normativa aplicable y las buenas prácticas del sector. Igualmente, la empresa concesionaria deberá adoptar una actitud proactiva, desde el diseño y por defecto para garantizar la seguridad alimentaria.

En todo caso, se deberá mantener la cadena de frío en aquellos productos que lo requieran.

Se deberá prestar especial atención a la alteración de los productos en polvo (solubles), especialmente por la condensación debida a la humedad y los cambios de temperatura, ya que puede influir en su correcta conservación y, por tanto, en la seguridad alimentaria. Igualmente, los envases no podrán presentar rotura o desperfecto alguno. La empresa concesionaria deberá adoptar las medidas técnicas pertinentes para evitar estas incidencias.

En el apartado «Normativa aplicable» de este pliego, se recoge únicamente a título enunciativo la principal normativa en la materia, si bien será responsabilidad de la empresa concesionaria la identificación de cualquier otra norma no señalada en ese apartado, su cumplimiento exhaustivo y su permanente actualización en la materia.

5.2. Medidas de higiene específicas

De acuerdo con el artículo 4 del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, la empresa



concesionaria adoptará, en la medida en que proceda, las siguientes medidas de higiene específicas:

- a) Cumplimiento de los criterios microbiológicos para los productos alimenticios.
- b) Procedimientos necesarios para alcanzar los objetivos fijados de cara a lograr las metas del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.
- c) Cumplimiento de los requisitos relativos al control de la temperatura de los productos alimenticios.
- d) Mantenimiento de la cadena de frío.
- e) Muestreo y análisis.

5.3. Sistema APPCC

De acuerdo con el artículo 5 del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, las empresas concesionarias deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC (sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico), cuyos principios son:

- a) Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.
- b) Detectar los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables.
- c) Establecer, en los puntos de control crítico, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados.
- d) Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico.
- e) Establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado.



- f) Establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las medidas contempladas en las letras a) a e) son eficaces.
- g) Elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en las letras a) a f).

El APPCC deberá mantenerse actualizado y se deberá entregar a la Diputación Foral de Bizkaia cuando ésta lo solicite.

5.4. Mantenimiento de la cadena de frío

En cuanto al mantenimiento de la cadena de frío, la empresa concesionaria deberá cumplir con la normativa en la materia y, en particular, con la siguiente (en su versión consolidada):

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.
- Real Decreto 1202/2005, de 10 de octubre, sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes.
- Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en estos transportes (ATP), hecho en Ginebra el 1 de septiembre de 1970.

5.5. Temperatura de conservación

Salvo que una normativa especial especifique otra temperatura, aquellas máquinas expendedoras que contengan bebidas frías o comidas preparadas conservadas a temperatura regulada deberán permanecer a una temperatura igual o inferior a 4 grados centígrados, de acuerdo con el artículo 7 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre,



por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

5.6. Análisis y controles

La empresa concesionaria deberá realizar a su costa los análisis y controles higiénicos, sanitarios, microbiológicos, etc. que establezca la legislación vigente, en centros homologados y autorizados para ello. La Diputación Foral de Bizkaia podrá exigir en cualquier momento la información que considere sobre estos análisis y controles (por ejemplo, la acreditación de que se han realizado y superado satisfactoriamente, los resultados de los mismos, etc.).

6. MÁQUINAS EXPENDEDORAS

6.1. Antigüedad de las máquinas

Las máquinas expendedoras que se instalen en este contrato deberán ser nuevas, sin uso previo, o con una antigüedad máxima de tres años.

6.2. Mantenimiento y limpieza de las máquinas

La empresa concesionaria será responsable del adecuado mantenimiento y limpieza de las máquinas expendedoras. Estas operaciones deberán llevarse a cabo de acuerdo con la normativa aplicable, las exigencias del fabricante de la máquina y, en su caso, de la Diputación Foral de Bizkaia. El coste del mantenimiento preventivo y correctivo y de la limpieza correrá a cargo de la empresa concesionaria, no siendo exigible ningún coste a la Diputación Foral de Bizkaia ni a las personas usuarias. Todas las averías deberán ser reparadas en los tiempos de respuesta establecidos en este pliego.

Será responsabilidad de la empresa concesionaria la limpieza interior y exterior de las máquinas y de su conjunto panelado, con la frecuencia que exija el fabricante de las máquinas y, al menos, de manera semanal. Si las máquinas estuvieran encastradas, la empresa concesionaria deberá retirarlas de dicho encastrado con una frecuencia, al menos, trimestral, para limpiar el espacio en el que se alojan.



La empresa concesionaria será responsable de mantener las máquinas en correcto estado de funcionamiento, mantenimiento (mecánico, eléctrico, electrónico, térmico...) limpieza, desinfección, desinsectación, desratización, etc., así como de ausencia de sustancias peligrosas, de manera que no se genere riesgo alguno para la salud de las personas ni para la conservación de los productos. Estas operaciones se realizarán, al menos, con la frecuencia que indique el fabricante. En caso de no poder garantizar estas condiciones, deberá sustituirse la máquina sin coste alguno para la Diputación Foral de Bizkaia ni para las personas consumidoras.

Las operaciones de limpieza y mantenimiento serán, en todo caso, a costa de la empresa concesionaria, no asumiendo la Diputación Foral de Bizkaia coste por concepto alguno (piezas de repuesto, mano de obra, medidas preventivas, medios técnicos y auxiliares, utillaje, herramientas, transporte, material de limpieza y de mantenimiento, etc.).

Cuando alguna de las operaciones de limpieza o mantenimiento, a causa de las frecuencias establecidas, debiera realizarse en un día en el que el centro en el que se ubique la máquina estuviera cerrado (por ejemplo, por ser un día festivo), la operación se reprogramará para realizarla en el día inmediatamente anterior o posterior en el que el centro estuviera abierto. Así mismo, las operaciones que no hubieran podido realizarse por motivos imprevistos (por ejemplo, falta sobrevenida de material), se llevarán a cabo en el día inmediatamente anterior o posterior. Las operaciones posteriores se realizarán en las fechas originalmente previstas, haciendo abstracción de la modificación puntual señalada.

6.3. Cumplimiento de la normativa técnica de aplicación

En todo caso, de acuerdo con el artículo 49.2 de la Ley 7/1996, de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista, se deberá cumplir la normativa técnica de aplicación a la maquinaria, incluida aquella que la afecte en su interrelación con el edificio en el que se encuentre cuando fuere de aplicación, como puede ser, a título enunciativo:

- Ley 21/1992, de 16 de julio, de Industria.
- Ley vasca 8/2004, de 12 de noviembre, de Industria de la Comunidad Autónoma de Euskadi.



- Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento electrotécnico para baja tensión (REBT). Igualmente, sus Instrucciones Técnicas Complementarias (ITC-BT).
- Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación. Igualmente, sus Documentos Básicos (CTE-DB).
- Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE).
- Real Decreto 1644/2008, de 10 de octubre, por el que se establecen las normas para la comercialización y puesta en servicio de las máquinas.
- Real Decreto 709/2015, de 24 de julio, por el que se establecen los requisitos esenciales de seguridad para la comercialización de los recipientes a presión.
- Real Decreto 108/2016, de 18 de marzo, por el que se establecen los requisitos esenciales de seguridad para la comercialización de los recipientes a presión simples.
- Real Decreto 186/2016, de 6 de mayo, por el que se regula la compatibilidad electromagnética de los equipos eléctricos y electrónicos.
- Real Decreto 187/2016, de 6 de mayo, por el que se regulan las exigencias de seguridad del material eléctrico destinado a ser utilizado en determinados límites de tensión.
- Real Decreto 552/2019, de 27 de septiembre, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias (ITC-IF).
- Real Decreto 809/2021, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el Reglamento de equipos a presión y sus instrucciones técnicas complementarias (ITC-EP).

Igualmente, los aparatos que incluyan recipientes a presión deberán cumplir la normativa que les resulte de aplicación en cada caso.

La empresa concesionaria será responsable de adecuar las máquinas a la normativa vigente de aplicación en cada momento. En caso de no poder realizar estas adecuaciones, deberá sustituirse la máquina sin coste alguno para la Diputación Foral de Bizkaia ni para las personas consumidoras.



6.4. Temperatura

Las máquinas que requieran un rango de temperaturas en su interior para su funcionamiento o para la adecuada conservación de los productos deberán estar provistas de un sistema de medición, control y corrección de la temperatura. La empresa concesionaria será responsable de asegurar el mantenimiento de esta temperatura, así como de efectuar mediciones periódicas de control y, en su caso, de adoptar las medidas correctoras necesarias. En caso de no poder garantizar el rango de temperaturas correcto, deberá sustituirse la máquina sin coste alguno para la Diputación Foral de Bizkaia ni para las personas consumidoras.

6.5. Consumo energético, ruido y vibraciones de las máquinas

Las máquinas deberán consumir la menor cantidad de energía eléctrica posible. Así mismo, deberán reducirse todo lo posible las emisiones acústicas de ruido y las vibraciones mecánicas generadas.

6.6. Homologaciones y autorizaciones de las máquinas

Las máquinas deberán contar con el correspondiente marcado CE cuando sea exigible. Igualmente, las máquinas deberán contar con cualquier homologación y autorización administrativa que se exija para su instalación. Todos los costes relacionados con la obtención de las certificaciones de este párrafo correrán a cuenta de la empresa concesionaria.

6.7. Ubicación de las máquinas

Dentro de los edificios del **Anexo 1**, los lugares exactos en los que se colocarán las máquinas expendedoras serán los que indique la Diputación Foral de Bizkaia, si bien las máquinas establecidas en él lo son en cantidad mínima, pudiéndose aumentar de mutuo acuerdo entre la empresa contratista y la Diputación Foral de Bizkaia, así como en caso de modificación del contrato. Estos lugares podrán variarse durante la vigencia del contrato por razones de obras, traslado de oficinas, tecnológicas, organizativas o de distribución, corriendo a cuenta de la empresa concesionaria los costes de desinstalación, traslado y nueva instalación de las máquinas y sus productos, así como cualesquiera otros relacionados con estas operaciones



(mano de obra, medidas preventivas, transporte, utillaje, herramientas, productos de mantenimiento y limpieza, etc.). No obstante, en caso de evidente y notable mejora tecnológica en las máquinas o de otra solución innovadora, a propuesta de la empresa concesionaria, la Diputación Foral de Bizkaia, sin coste alguno para sí, podrá admitir discrecionalmente la disminución del número de máquinas de un edificio, sin que pueda disminuirse la variedad ni la tipología de productos ofertados en éste ni dejarlo sin servicio.

En caso de traslado de máquinas, la empresa concesionaria está obligada a dejar el lugar donde estaba previamente ubicada la máquina en perfecto estado de conservación, corriendo con todos los gastos necesarios para ello.

6.8. Adscripción, sustitución y retirada de las máquinas

Durante la ejecución del contrato, las máquinas serán utilizadas exclusivamente para la presente concesión, sin que esté autorizado su uso para fines ajenos a ella. En ningún caso podrá retirarse o sustituirse una máquina sin la autorización expresa e individualizada de la Diputación Foral de Bizkaia. En caso de sustitución de una máquina, las características técnicas de la máquina sustituta deberán ser iguales o mejores que las de la máquina sustituida, pudiendo la Administración exigir su aprobación previa a la instalación.

La Diputación Foral de Bizkaia podrá exigir la retirada de una máquina por su malfuncionamiento, su incumplimiento de los requisitos de los pliegos, su avería irreparable, sus características técnicas inferiores a las ofertadas, etc., así como por la finalización de la concesión. En caso de retirada de las máquinas por cualquier razón (finalización de la concesión, malfuncionamiento, incumplimiento de los requisitos de los pliegos, etc.), correrán a cargo de la empresa concesionaria todos los trámites y costes necesarios, tales como transporte, mano de obra, utillaje, medios técnicos y auxiliares, medidas preventivas, reciclaje, traslado o depósito en vertedero, retirada de residuos peligrosos, trámites administrativos, etc. En ningún caso será responsable la Diputación Foral de Bizkaia de realizar o abonar ninguno de estos trámites o costes.

Así mismo, la retirada de una máquina, así como su traslado a otro lugar, implicará la obligación de dejar el lugar donde estaba situada en perfecto estado de conservación, correspondiendo todos los costes necesarios a la empresa concesionaria.



6.9. Imagen de las máquinas

Las máquinas deberán tener una imagen pulcra, limpia y aseada. No se permitirá la colocación de publicidad en las máquinas. Así mismo, la Diputación Foral de Bizkaia podrá solicitar a la empresa concesionaria la colocación de carteles en las máquinas dentro de campañas de concienciación (por ejemplo, de minimización de residuos), que en ningún caso obstaculizarán el consumo o la visualización de sus productos.

7. INSPECCIÓN

La Diputación Foral de Bizkaia se reserva el derecho de inspeccionar las máquinas expendedoras y sus productos para garantizar su adecuación al contrato y el cumplimiento de toda la normativa aplicable, así como los procedimientos aplicables a cada caso.

8. RELACIÓN DE LA EMPRESA CONCESIONARIA CON LA DIPUTACIÓN FORAL DE BIZKAIA

8.1. Interlocución con la empresa concesionaria

La empresa concesionaria deberá nombrar una persona de contacto, que será la interlocutora con la Diputación Foral de Bizkaia. Se proporcionará un número de teléfono atendido por esta persona, que no podrá ser de tarificación adicional, y un correo electrónico de contacto de esta persona.

Esta persona tendrá poder de dirección y jerarquía suficiente respecto del personal asignado al contrato.

Serán funciones de esta persona:

- Representar a la empresa concesionaria durante la concesión.
- Realizar las tareas oportunas para gestionar la concesión y velar por su buena marcha.



- Atender las peticiones, consultas y requerimientos efectuados por la Diputación Foral de Bizkaia en el día hábil siguiente a su envío, salvo causa justificada. En casos urgentes, la atención deberá prestarse en el mismo día hábil.
- Acudir a las reuniones de coordinación y seguimiento del contrato que se soliciten por parte de la Diputación Foral de Bizkaia.
- Resolver las incidencias que se produzcan en el menor tiempo posible.
- Colaborar activamente con la Diputación Foral de Bizkaia para mejorar la concesión.
- Enviar los datos e informes que se soliciten.
- Gestionar los recursos humanos y materiales que necesite la empresa concesionaria para el correcto funcionamiento de la concesión.
- Tomar las medidas adecuadas para asegurar que se garantizan las exigencias de los pliegos, como pueden ser el mantenimiento y limpieza de las máquinas, la seguridad e higiene alimentaria, etc.
- Colaborar en cualesquiera relaciones con otros organismos, como pueden ser el reporte de incidencias y siniestros, las inspecciones laborales y de prevención de riesgos, las inspecciones sanitarias, etc.
- Optimizar los productos ofertados en las máquinas y sus cantidades.

8.2. Acceso a las instalaciones

Para acceder a los locales de la Diputación Foral de Bizkaia a realizar las tareas de mantenimiento, reposición, etc., será necesario avisar por escrito el día anterior o antes. Se deberá enviar el nombre de las personas que van a acceder, su número de DNI y el horario.

8.3. Contabilidad diferenciada

La empresa concesionaria deberá llevar y mantener permanentemente actualizada una contabilidad diferenciada de los ingresos y gastos de la concesión, que deberá estar en todo momento a disposición de la Diputación Foral de Bizkaia, a quien deberá entregarse a su solicitud.



Esta contabilidad se presentará a la Diputación Foral de Bizkaia en los términos que se especifican en el apartado correspondiente.

La contabilidad deberá llevarse de acuerdo con lo establecido en el Marco Conceptual de la Contabilidad, así como con las Normas de Registro y Valoración que resulten aplicables, de acuerdo con los Reales Decretos 1514/2007 o 1515/2007, de 16 de noviembre, por los que se aprueban el Plan General de Contabilidad y su versión para PYMES, según cuál fuera de aplicación, y por su normativa de desarrollo.

Los ingresos y gastos deberán contar con la mayor especificación posible, de manera que se pueda saber a qué obra, producto o servicio corresponde cada ingreso o gasto y en qué fecha se ha devengado.

La Diputación Foral de Bizkaia podrá realizar, si lo estima oportuno, una auditoría de la contabilidad de la concesión. En ese caso, la empresa concesionaria deberá facilitar a la Administración y, si la hubiere, a la empresa auditora, el libre acceso a la documentación, contabilidad, registros y demás elementos necesarios para llevar a buen fin su cometido.

8.4. Incidencias y tiempos de respuesta

La empresa concesionaria colocará en un lugar visible de cada máquina expendedora un teléfono de contacto, que no podrá ser de tarificación adicional, y un correo electrónico para la notificación de avisos, incidencias, averías, etc. Así mismo, podrán incluir otros medios de contacto, como aplicaciones móviles de mensajería.

En caso de avería de alguna máquina, la empresa concesionaria deberá colocar un cartel sobre la propia máquina que avise de esta circunstancia.

Notificado un incidente, la empresa concesionaria deberá presentarse en el lugar donde esté la máquina en cuestión, a más tardar, al segundo día hábil posterior al aviso, salvo que por razones de urgencia este lapso deba ser menor o incluso inmediato.

Las reparaciones podrán realizarse in situ o, de ser necesario, podrá sustituirse la máquina hasta su completa reparación. En caso de avería irreparable, deberá sustituirse la máquina por una nueva de iguales o superiores características técnicas y que cumpla los requisitos establecidos en los pliegos.



Las incidencias de cualquier índole remitidas por cualquier persona deberán ser puestas en conocimiento del Servicio de Arquitectura, Mantenimiento y Servicios técnicos en el plazo de dos días hábiles desde su notificación, salvo que fueran de carácter urgente, en cuyo caso se deberán notificar en el mismo día. Así mismo, se informará de la resolución de la incidencia, el tiempo hasta su completa y satisfactoria resolución, las causas que la provocaron y las medidas adoptadas para intentar evitar su recurrencia o, al menos, para mitigar sus efectos.

8.5. Registros

La empresa concesionaria deberá mantener permanentemente actualizados en formato electrónico registros de facturación, de incidencias y reclamaciones de las personas consumidoras, de operaciones de mantenimiento realizadas, de control de la temperatura de las máquinas, de limpieza de las máquinas y de controles sanitarios y de calidad.

Estos registros incluirán la fecha y hora de cada entrada y las operaciones realizadas, y podrán ser solicitados en cualquier momento por la Diputación Foral de Bizkaia.

Estos registros se presentarán a la Diputación Foral de Bizkaia en enero de cada año, así como cuando ésta lo solicite.

8.6. Adecuación de las instalaciones

La empresa concesionaria podrá solicitar la adecuación de las instalaciones de los centros para la instalación de las máquinas, por ejemplo, para colocar tomas eléctricas o de agua de la red. Cada adecuación será autorizada o denegada, caso por caso, por la Diputación Foral de Bizkaia.

Estos trabajos se realizarán en los días y horas que de mutuo acuerdo se determinen entre la Diputación Foral de Bizkaia y la empresa concesionaria. Los trabajos se realizarán de manera que perturben lo menos posible el trabajo diario de edificio o centro en cuestión.

El coste de la intervención correrá a cargo de la empresa concesionaria.



8.7. Colaboración con la Diputación Foral de Bizkaia

La empresa concesionaria deberá colaborar con la Diputación Foral de Bizkaia en todo aquello relacionado con el contrato mostrando una actitud proactiva en lo que le sea de aplicación, como puede ser, a título de ejemplo:

- Mejora de las condiciones, calidades y precios del servicio.
- Mejora de la selección de productos.
- Mejora de las máquinas expendedoras.
- Mejora de las medidas en materia de sanidad e higiene alimentaria.
- Prevención de riesgos laborales.
- Colaboración en inspecciones sanitarias y laborales.
- Colaboración en las pequeñas obras y servicios de conservación y adecuación de los edificios forales, en las zonas en las que se ubiquen las máquinas.
- Comunicación de siniestros e incidencias a los órganos competentes en materia de sanidad, consumo, industria, etc.

8.8. Informes anuales

La empresa concesionaria presentará anualmente, en enero de cada año, los siguientes documentos:

- Informe con los datos de consumo, que incluirá los siguientes datos, desglosados por centro:
 - Unidades consumidas de cada producto y su precio.
 - Importe total de la cifra de negocios, con desglose del IVA.
 - En las máquinas de bebidas calientes, número de vasos desechables utilizados.
- Informe de incidencias, que incluirá las incidencias ocurridas y, para cada una, causa que la provocó, tiempo de resolución y medidas adoptadas para que no vuelva a ocurrir o, al menos, para mitigar sus efectos.



- Informe de operaciones de limpieza y de mantenimiento preventivo y correctivo realizadas.
- Informe de análisis sanitarios y microbiológicos realizados, incluyendo los conceptos analizados, los resultados obtenidos y su adecuación o no a la normativa vigente, especificándola.
- Contabilidad de la concesión, incluyendo los ingresos y los gastos del año y del total de la concesión con el mayor desglose posible e incluyendo en todo caso, al menos, balance, cuenta de pérdidas y ganancias y memoria, con los datos que exija el Plan General de Contabilidad.

Así mismo, se entregarán estos datos en el último año de la concesión con los datos de ese último año, con vistas, en su caso, a la elaboración del futuro pliego que rijan la siguiente licitación.

En todo caso, la Diputación Foral de Bizkaia podrá solicitar alguno o todos los datos anteriores en cualquier momento.

9. COMIENZO DEL CONTRATO

9.1. Acta de inicio

Tras formalizar el contrato, se firmará el acta de inicio del mismo. Este momento será el que marcará el inicio del contrato a los efectos de su duración.

Una vez firmada el acta de inicio, la empresa concesionaria dispondrá de un plazo de dos semanas para instalar sus máquinas.

La empresa concesionaria dispondrá de un plazo de un mes desde la firma del acta de inicio del contrato para poner en conocimiento de la Diputación Foral de Bizkaia cualquier circunstancia de las instalaciones que impida o perjudique el funcionamiento de las máquinas expendedoras.



9.2. Título habilitante para la ocupación de dominio público

El carácter de empresa concesionaria será título habilitante suficiente para la ocupación del espacio estrictamente imprescindible para la instalación de las máquinas expendedoras dentro del dominio público, a los efectos del artículo 65.4 de la Norma Foral 3/2006, de 16 de noviembre, del Patrimonio del Territorio Histórico de Bizkaia.

Esta ocupación no podrá entorpecer o menoscabar la utilización del inmueble por los órganos o unidades alojados en él.

10. SUBCONTRATACIÓN

A los efectos del artículo 296 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, se consideran prestaciones accesorias de la concesión, y por tanto serán las únicas susceptibles de ser subcontratadas, las tareas de limpieza y mantenimiento de las máquinas. En caso de que haya subcontratación, se deberá proceder según el artículo 215 de la mencionada Ley.

11. FINALIZACIÓN DEL CONTRATO

Serán causas de finalización del contrato las previstas en la legislación vigente y, en particular, tal y como señala el artículo 294 LCSP, las de dicho artículo y las del artículo 211 LCSP, excepto sus letras d) y e).

A la finalización de contrato, el servicio revertirá a la Diputación Foral de Bizkaia. La empresa concesionaria deberá retirar sus máquinas y productos en el plazo de dos semanas desde la finalización del contrato. Las instalaciones forales deberán dejarse en perfecto estado de conservación. Todos los costes relacionados con esta retirada serán a cargo de la empresa concesionaria; igualmente, también serán a su cargo las reparaciones que fueren necesarias para dejar las instalaciones forales en perfecto estado de conservación. En este sentido, se incluye la totalidad de los gastos necesarios, como pueden ser mano de obra, medidas preventivas, medios técnicos y auxiliares, vehículos, utillaje, herramientas, piezas de repuesto, material de limpieza y de mantenimiento, etc.

Durante los cuatro meses anteriores a la reversión, la Diputación Foral de Bizkaia adoptará las disposiciones encaminadas a que sus instalaciones se dejen en el estado de conservación adecuado. Para ello, podrá establecer las actuaciones a realizar por la empresa concesionaria.



No obstante, de acuerdo con el artículo 288.a) LCSP, en caso de extinción del contrato por cumplimiento del mismo, el contratista deberá seguir prestando el servicio hasta que se formalice el nuevo contrato.

12. INFORMACIÓN Y GARANTÍAS DE LA PERSONA CONSUMIDORA

La empresa concesionaria deberá cumplir con todos los requisitos de información a la persona consumidora y de garantías a éste que establezca la normativa vigente.

En particular, la empresa concesionaria deberá:

- Informar del precio de cada unidad de producto antes de su venta, incluidos el IVA y todos los demás impuestos. El precio se expresará en euros, y deberá ser inequívoco, fácilmente identificable, claramente legible y visible para la persona consumidora, de acuerdo con el Real Decreto 3423/2000, de 15 de diciembre, por el que se regula la indicación de los precios de los productos ofrecidos a las personas consumidoras y usuarios.
- Utilizar envases que cumplan con los requisitos y las tolerancias que se regulan en el Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
- Publicar la información referida al producto y al comerciante que lo ofrece: el tipo de producto que expenden, su precio, la identidad del oferente, así como una dirección y teléfono donde se atiendan las reclamaciones, en cumplimiento del artículo 50 de la Ley 7/1996, de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista. Deberá incluirse también un correo electrónico de contacto. Además, podrán incorporarse adicionalmente otros medios de contacto, como a través de aplicaciones de mensajería móvil. El teléfono de contacto no podrá ser de tarificación adicional.
- Publicar la información relativa a la máquina que expende el producto: el tipo de monedas que admite, las instrucciones para la obtención del producto deseado, así como la acreditación del cumplimiento de la normativa técnica aplicable, en cumplimiento del artículo 50 de la Ley 7/1996, de 15 de enero, de Ordenación del



Comercio Minorista. En caso de admitirse billetes como medio de pago, se incluirá el tipo de billetes admitidos.

- Utilizar en la concesión máquinas que no cobren o permitan la recuperación automática del importe introducido en el caso de no facilitarse el artículo solicitado, de acuerdo con el artículo 51 de la Ley 7/1996, de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista. En caso de que este sistema no funcionara correctamente, deberá repararse o sustituirse la máquina; en el periodo hasta que esté de nuevo operativo el sistema, los reintegros por estas circunstancias se realizarán en un periodo máximo de dos días hábiles desde la solicitud de la persona afectada. La solicitud podrá realizarse por correo electrónico, así como por el resto de medios de contacto que ofrezca la empresa concesionaria (por ejemplo, aplicaciones móviles de mensajería).
- Devolver el cambio correspondiente cuando el importe introducido por la persona consumidora sea superior al precio del producto, no pudiendo exigírsele que pague el precio exacto del producto. Las máquinas deberán disponer en todo momento de las monedas necesarias para devolver el cambio.
- Suministrar productos que cumplan el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, incluyendo toda la información obligatoria que corresponda en cada caso.
- Informar de los alérgenos y de las sustancias que puedan causar intolerancia mediante un aviso en la parte exterior de las máquinas y/o mediante avisos en un panel electrónico.

13. RESPONSABILIDAD

La empresa concesionaria será responsable de cualquier daño causado por su personal empleado, por las máquinas, por los productos o por sus vehículos, sea por acción u omisión, tanto en personas como en bienes. En este apartado, se incluye expresamente el personal contratado por la empresa concesionaria aunque en ese momento no se encuentre trabajando por cualquier razón (fuera del horario de trabajo, permiso, licencia, vacaciones, huelga, sanción, horas sindicales, incapacidad temporal...).



La empresa concesionaria, por sí o a través de sus seguros, deberá indemnizar los daños y perjuicios que origine a la Diputación Foral de Bizkaia, a sus empleados/as públicos/as y a terceros en el desarrollo o como consecuencia de la actividad. Esta situación se entiende extendida a cualquier persona física o jurídica que colabore con la concesionaria o preste servicios para ella. A dichos efectos, la empresa concesionaria deberá suscribir una póliza de responsabilidad civil para responder de los daños causados por actos de su personal, su maquinaria, sus productos en venta o sus vehículos en el desarrollo o como consecuencia de la ejecución del contrato, en las condiciones que se determinan el pliego de cláusulas administrativas particulares.

Se hace notar expresamente que en esta licitación no es de aplicación el artículo 52 de la Ley 7/1996, de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista, al no ser la Diputación Foral de Bizkaia una empresa ni desempeñar una actividad privada.

La Diputación Foral de Bizkaia no responderá sobre posibles sustracciones de productos o daños a las máquinas.

14. MÁQUINAS EXPENDEDORAS

14.1. Productos a ofertar

Las máquinas expendedoras automáticas a instalar en esta licitación podrán ser de bebidas calientes, de alimentos, de bebidas frías, o de mezcla de alimentos y bebidas frías. Como norma general, los alimentos y las bebidas frías se ofrecerán en máquinas diferentes, si bien será posible utilizar una máquina en la que se oferten ambos tipos de productos simultáneamente cuando el número de personas consumidoras lo justifique.

Por otra parte, como norma general, los alimentos saludables y los alimentos habituales (definidos según aparecen en los pliegos y en las tablas a completar en la presentación de ofertas) se venderán en máquinas diferentes. No obstante, será posible utilizar una máquina en la que se oferten ambos tipos de alimentos simultáneamente cuando el número de personas consumidoras así lo justifique.

En aquellos centros señalados específicamente en el **Anexo 1**, las máquinas que contengan alimentos deberán incluir también platos preparados y ensaladas, en atención al volumen de gente que trabaja a la tarde en esos centros. La Diputación Foral de Bizkaia se reserva el



derecho de alterar durante la ejecución del contrato la relación de centros en los que se hayan de incluir platos preparados y ensaladas, avisando a la empresa concesionaria con una antelación mínima de una semana a la entrada en vigor de la nueva relación. En el resto de centros, será voluntario ofertar platos preparados y ensaladas.

Los productos que se coloquen en las máquinas serán elegidos por la empresa concesionaria de entre los que haya presentado en su oferta, excepto si se trata de un producto novedoso. Así mismo, la empresa concesionaria procurará rotar los productos periódicamente. No obstante, la Diputación Foral de Bizkaia se reserva el derecho a realizar modificaciones puntuales a los productos que se incluyan en las máquinas.

En las máquinas objeto de esta licitación no podrán dispensarse bebidas alcohólicas ni labores del tabaco.

14.2. Variedad de productos

Las máquinas expendedoras deberán contener la mayor variedad de productos posible, con el objeto de aumentar las posibilidades de elección de las personas consumidoras. Así pues, como regla general, cada producto deberá estar contenido en un único canal. Se exceptuarán:

- Aquellos productos que ocupen más de un canal debido a sus dimensiones.
- Aquellos productos cuya repetición se permita por la Diputación Foral de Bizkaia debido a razones justificadas, por ejemplo, por su continuo agotamiento por un elevado número de ventas.

En las máquinas en las que haya platos preparados, deberán ofertarse al menos tres variedades diferentes de estos, así como al menos dos variedades diferentes de ensaladas.

14.3. Inclusión de productos novedosos

Los productos novedosos que no estuvieran incluidos en la oferta y que no pudieran ser asimilados a ninguno de los ofertados podrán ser incluidos en las máquinas con las siguientes condiciones:



- Se comunicará a la Diputación Foral de Bizkaia con diez días hábiles de antelación a su venta, quien se reserva el derecho a rechazar el producto si no cumpliera con las exigencias de los pliegos.
- Se propondrá la clasificación del producto como saludable o habitual, de acuerdo con los criterios establecidos en esta documentación. Esta clasificación será aceptada o rechazada por la Diputación Foral de Bizkaia, de acuerdo con los criterios y principios generales y orientativos establecidos en la documentación contractual.
- Se informará del precio de venta del producto, que deberá ser el de un producto ofertado al que sea asimilable. En caso de no haber producto asimilable alguno, se usará como precio el de catálogo, aplicando el descuento sobre tarifa ofertado por la empresa.
- Se adjuntarán en la comunicación los ingredientes y los valores nutricionales del producto.

En caso de no obtenerse respuesta alguna a la comunicación realizada en el plazo de diez días hábiles, la propuesta se entenderá aceptada. No obstante, la Diputación Foral de Bizkaia podrá exigir la retirada del producto si no cumpliera los requisitos de los pliegos, aun con posterioridad al mencionado plazo.

14.4. Retirada de productos

La Diputación Foral de Bizkaia podrá exigir la retirada de un producto por no cumplir con las exigencias de los pliegos o por incumplir la normativa sanitaria o alimentaria, lo que deberá llevarse a cabo en los dos días hábiles siguientes.

15. ALIMENTOS SALUDABLES

15.1. Definición de alimentos saludables

A los efectos de esta licitación, se consideran alimentos saludables los que se incluyen como tales en las tablas de productos saludables obligatorios y optativos que se han de presentar en la oferta.



A solicitud de la empresa concesionaria, la Diputación Foral de Bizkaia podrá admitir incluir un alimento diferente en el listado de saludables.

Con carácter general, se evitarán los alimentos con ácidos grasos «trans», excepto en aquellos productos de origen animal que los contengan de manera natural, así como los productos con exceso de sal o con azúcares añadidos, salvo en aquellos productos en los que se contengan en pequeñas cantidades a modo de conservante o de corrector de acidez.

15.2. Porcentaje y colocación de alimentos saludables

En cada centro, la cantidad de alimentos saludables deberá ser igual o mayor que la de alimentos habituales.

Las máquinas expendedoras de alimentos saludables únicamente podrán contener alimentos que, de acuerdo con las exigencias de los pliegos o con la autorización expresa e individualizada de la Diputación Foral de Bizkaia, se consideren saludables.

Como norma general, se establece que, en cada centro, por cada máquina de alimentos habituales, deberá instalarse una máquina de alimentos saludables. En los centros con menor número de personas consumidoras, como se ha mencionado anteriormente, con autorización expresa e individualizada de la Diputación Foral de Bizkaia, podrán juntarse alimentos habituales y saludables en una única máquina; en este caso, al disponerlos en la máquina, deberán situarse los alimentos saludables en los lugares con mejor visibilidad de la máquina, como son los lugares centrales.

16. ALIMENTOS HABITUALES

16.1. Definición de alimentos habituales

A los efectos de esta licitación, se consideran alimentos habituales, con carácter general, aquellos que no se consideren saludables, entre los que se incluyen, específicamente, los señalados como tales en las tablas que se han de presentar en la oferta.



16.2. Porcentaje y colocación de alimentos habituales

La cantidad de alimentos habituales en cada centro no podrá ser superior a la de alimentos saludables.

Como norma general, se establece que, en cada centro, por cada máquina de alimentos habituales, deberá instalarse una máquina de alimentos saludables. En los centros con menor número de personas consumidoras, como se ha mencionado anteriormente, con autorización expresa e individualizada de la Diputación Foral de Bizkaia, podrán juntarse alimentos habituales y saludables en una única máquina; en este caso, al disponerlos en la máquina, deberán situarse los alimentos saludables en los lugares con mejor visibilidad de la máquina, como son los lugares centrales.

17. BEBIDAS FRÍAS

Las máquinas de bebidas frías contendrán, al menos, las bebidas indicadas en las tablas que se han de presentar en la oferta.

Cuando de un producto existan versiones con y sin azúcar añadido, se deberá ofertar la versión sin azúcar para poder ofertar la versión con azúcar. Se admiten como versiones sin azúcar las que contengan edulcorantes acalóricos.

Cuando exista demanda suficiente, se instalarán máquinas que expendan exclusivamente bebidas frías; cuando no sea así, podrán juntarse en la misma máquina bebidas frías y alimentos.

18. PLATOS PREPARADOS Y ENSALADAS

En aquellos centros señalados específicamente en el **Anexo 1**, las máquinas de alimentos deberán incluir también platos preparados y ensaladas, en atención al volumen de gente que trabaja a la tarde en esos centros. En el resto de centros, será voluntario ofertar platos preparados.

Se consideran platos preparados aquellas elaboraciones culinarias resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin tratamiento térmico, con o sin la adición de



otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentadas, envasadas y dispuestas para su consumo, que no podrá requerir tratamiento culinario posterior que no sea su calentamiento en microondas o la adición de alguna salsa, aliño o condimento.

Algunos ejemplos pueden ser:

- Platos a base de arroz, paella o fideuá.
- Platos a base de pasta: macarrones, espaguetis, canelones, lasaña...
- Platos a base de pescado: atún, merluza, bacalao...
- Platos a base de carne: lomo, pollo, pavo, ternera, cerdo, albóndigas...
- Platos a base de legumbres: lentejas, alubias, fabada, cocido...
- Platos a base de verduras: menestra, guisantes, pisto, vainas o judías verdes...

Por otra parte, junto con los platos preparados, se ofertarán también ensaladas, por ejemplo, de pasta, de patata y huevo, César, mixta, de atún y aceitunas, de queso y nueces, rusa, de pavo y manzana...

La Diputación Foral de Bizkaia podrá exigir la oferta de estos platos preparados y ensaladas en edificios en los que no se exija según el citado anexo, debido al aumento de personas que trabajen por la tarde. Igualmente, la Diputación Foral de Bizkaia podrá dispensar a la empresa concesionaria de esta obligatoriedad en algún edificio determinado debido a la disminución del número de personas que trabaje por la tarde. Si se introdujera algún centro nuevo a lo largo del contrato, se indicará a la empresa concesionaria, en atención al mismo criterio, si en dicho nuevo lugar de trabajo resulta obligatoria la oferta de platos preparados y ensaladas.

19. BEBIDAS CALIENTES

19.1. Bebidas calientes a ofertar

Las empresas deberán ofertar obligatoriamente las bebidas calientes que se indican en la tabla correspondiente que se ha de presentar en la oferta. Así mismo, existen otras bebidas calientes que se podrán ofertar de manera optativa.



19.2. Especificaciones adicionales de las máquinas de bebidas calientes

La máquina expendedora deberá incluir un selector de azúcar, con al menos cinco graduaciones. Por defecto, la bebida saldrá sin azúcar, siendo la persona usuaria quien deba especificar si desea azúcar y en qué cantidad.

La máquina expendedora deberá disponer de un sensor que detecte si existe un recipiente (vaso o taza) colocado por la persona usuaria. En caso de que así sea, la bebida se dispensará sin vaso. En caso de que no se detecte recipiente, la bebida se dispensará con vaso. Los vasos serán compostables o reciclables.

Las máquinas de bebidas calientes ubicadas en algún lugar que no tenga conexión al agua de red deberán contar con un depósito de agua que permita su funcionamiento autónomo. La empresa concesionaria será la encargada de rellenar el depósito de agua.

Las máquinas de bebidas calientes deberán ser ajustadas y calibradas en sus diferentes magnitudes (presión, temperatura, tiempo de erogación...) de manera periódica, para garantizar una adecuada elaboración de las bebidas y su correcto sabor. La Diputación Foral de Bizkaia podrá exigir el reajuste de estas magnitudes en caso de quejas continuas de las personas consumidoras.

19.3. Dosificación y características del café

En cada vaso, se servirán unos 7-8 gramos de café. El café será en grano y se molerá en el momento de servirlo, si bien el café descafeinado podrá ser soluble.

Se servirán, al menos, dos variedades de café, una de las cuales deberá ser 100% arábica. Estas dos variedades de café deberán ser de Comercio Justo o equivalente, lo que se señalará en la máquina. No se servirá café torrefacto.

Las empresas deberán ofertar, al menos, tres modalidades de café:

- Café solo (expreso).
- Café cortado.
- Café con leche.

Las modalidades anteriores se servirán tanto con café con cafeína como descafeinado.



Se ofertará al menos otra modalidad de café adicional a las anteriores, como puede ser café americano, *capuccino*, moka, leche manchada, café avellana, etc.

19.4. Dosificación y características del té y de las infusiones

El té y las infusiones se servirán, preferentemente, en bolsitas, a razón de 1,5-2 gramos por bebida. De no existir esta posibilidad, se admitirán las versiones solubles, en las cantidades que se especifiquen por el fabricante para elaborar la bebida.

Se ofertará obligatoriamente una variedad de té.

Las empresas podrán ofertar otras modalidades de té adicionales a las anteriores, tales como té verde, té negro, té pu-erh, té rojo, té de frutos del bosque, té rooibos, etc.

Adicionalmente, las empresas podrán ofertar infusiones, tales como menta poleo, manzanilla, tila, valeriana, caldo, manzanilla con anís, etc.

19.5. Dosificación y características del chocolate caliente

El chocolate caliente se servirá en la dosificación indicada por el fabricante.

Se ofertará obligatoriamente una variedad de chocolate caliente que, en caso de ser un preparado soluble, tendrá un porcentaje de cacao superior al 16%.

No obstante, las empresas podrán ofertar variedades de chocolate caliente adicionalmente a la anterior.

19.6. Edulcorantes y endulzantes

La empresa concesionaria deberá aportar en aquellos centros en los que existan máquinas de bebidas calientes sobres monodosis de:

- Edulcorantes acalóricos, como sacarina, aspartamo o similares.
- Endulzantes, como azúcar integral de caña, panela o similares.



Estos sobres se ubicarán en un recipiente, que deberán aportar las empresas, en la misma estancia en la que se sitúe la máquina de bebidas calientes.

El consumo de estos sobres no tendrá coste adicional alguno para la Diputación Foral de Bizkaia o para las personas consumidoras.

20. TAMAÑO DE LAS RACIONES

Orientativamente, los tamaños de las raciones serán los siguientes:

- Para los alimentos saludables y habituales, hasta 300 kilocalorías.
- Para los platos preparados, el equivalente a una ración, hasta 600 kilocalorías.
- Para las botellas de agua, 500 mililitros.
- Para los refrescos, 330 mililitros.
- Para el resto de bebidas frías, 200-400 mililitros.
- Para las bebidas calientes, 200 mililitros.

Los valores anteriores tienen carácter orientativo. La empresa concesionaria podrá proponer otros formatos, especialmente cuando no disponga de alguno de los productos en otro tamaño. Cada caso será estudiado individualmente por la Diputación Foral de Bizkaia para su aceptación o denegación.

21. CLÁUSULA DE IGUALDAD Y PERSPECTIVA DE GÉNERO

Las empresas licitadoras, en la elaboración y presentación de sus respectivas propuestas, deberán hacer un uso no sexista del lenguaje.

Así mismo, la empresa adjudicataria a lo largo de la vigencia del contrato deberá hacer un uso no sexista del lenguaje en cualquier documento definitivo escrito y/o digital, y deberá desagregar los datos por sexo en cualquier estadística referida a personas que se genere, todo ello al amparo del artículo 2.3 de la Ley 4/2005, de 18 de febrero, para la Igualdad de Mujeres y Hombres, en el que se señalan los principios generales que deberán respetarse.



La adjudicataria, en la justificación final de la realización de la prestación objeto del contrato, incluirá una memoria sobre el impacto de género de la contratación, con los indicadores y datos desagregados por sexo de las personas usuarias o beneficiarias, o del personal prestador del servicio, que posibiliten evaluar la eficacia de las medidas de igualdad aplicadas.



ANEXO 1

CENTROS Y MÁQUINAS



Edificio o centro	Tipo de máquina	Unidades	Número de personas	Número de personas que se pueden quedar a comer	Obligatoriedad de platos preparados y ensaladas
-------------------	-----------------	----------	--------------------	---	---

Lehendakari Agirre 9, 2ª planta	Bebidas calientes	1	102	19	No
Lehendakari Agirre 9, 4ª planta	Bebidas calientes	1			

Ugasko 3 bis, 2ª planta	Bebidas calientes	1	142	26	No
	Bebidas frías	1			
	Alimentos y bebidas frías	1			

Ugasko 5 bis, 1ª planta	Bebidas calientes	1	111	11	No
	Bebidas frías	1			
	Alimentos y bebidas frías	1			

Uribitarte 15	Bebidas calientes	1	34	2	No
---------------	-------------------	---	----	---	----

Lersundi 14, bajo	Bebidas calientes	1	47	7	No
	Alimentos y bebidas frías	1			

Alameda Rekalde 30, 1ª planta	Bebidas calientes	1	291	104	Sí
Alameda Rekalde 30, 2ª planta	Bebidas calientes	1			
	Alimentos y bebidas frías	1			
Alameda Rekalde 30, 5ª planta	Bebidas calientes	1			



Diputación 7, 4ª planta (Biblioteca Foral)	Bebidas calientes	1	94	27	No
	Alimentos y bebidas frías	1			

Gran Vía 25, entreplanta (Palacio Foral)	Bebidas calientes	1	168	103	Sí
	Bebidas frías	1			
	Alimentos	1			

Capuchinos 2-4, 1ª planta	Bebidas frías	1	968	382	Sí
	Bebidas calientes	1			
Capuchinos 2-4, 4ª planta (comedor)	Bebidas frías	3			
	Bebidas calientes	2			
	Alimentos	1			
Capuchinos 2-4, 4ª planta (office)	Bebidas frías	1			
	Bebidas calientes	1			
	Alimentos	1			
Capuchinos 2-4, 5ª planta	Bebidas frías	2			
	Bebidas calientes	1			
	Alimentos	2			

Hurtado de Amézaga 6 (Canciller Ayala), entreplanta	Bebidas calientes	1	75	39	Sí
	Alimentos y bebidas frías	1			

Obispo Orueta 6, sótano	Bebidas calientes	1	86	45	Sí
	Alimentos y bebidas frías	1			



Alameda Urquijo 4, plantas 2ª, 4ª y 5ª	Alimentos y bebidas frías	1	90	17	No
--	---------------------------------	---	----	----	----

Ibáñez de Bilbao 20	Bebidas calientes	1	137	97	Sí
	Alimentos y bebidas frías	1			

Totales:	43	2371	879
----------	----	------	-----

Notas:

- El número y tipología de máquinas puede variarse en los términos establecidos en los pliegos.
- Todos los edificios de esta relación se encuentran ubicados en Bilbao.
- El número de personas de cada centro está obtenido en agosto de 2021.

Sin./Fdo.: EDUARDO JESUS ARANGUREN AZCARATE - 2022-02-10
ARKITEKTURA,MANTENTZE LANAK ETA ZERB.TEKNIKOAK BID.ZERB.BUR.
JEFE/A SERVICIO ARQUITECTURA,MANTENIMIENTO Y SERV.TÉCNICOS