

PLIEGO DE CLAUSULAS TÉCNICAS QUE HA DE APLICARSE PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIO DE VENDING. (Ref.-07/19)

1. OBJETO DEL CONTRATO:

El presente expediente de contratación tiene por objeto seleccionar las mejores opciones presentadas por empresas del sector “Vending” para instalación de máquinas automáticas expendedoras de bebidas (frías y calientes) así como otros productos de carácter alimenticio en los centros de Neiker situados en Derio y Arkaute, siguiendo criterios ambientales, sociales y económicos.

Se pretende, a través de este expediente, la puesta a disposición de las personas usuarias de los edificios de gestión centralizada, de una amplia gama de productos de calidad a un precio óptimo; teniendo en cuenta que estos productos son suministrados directamente a las posibles personas consumidoras. No obstante, se juzga necesaria la prestación de este servicio y con la publicación del presente expediente se pretende establecer una serie de condiciones de gestión, funcionamiento y control con el objetivo de optimizar su realización.

Cabe destacar que, En cumplimiento del Acuerdo del Consejo de Gobierno Vasco de 29 de Abril de 2008 aprobó el Acuerdo sobre “Incorporación de criterios sociales, ambientales y otras políticas públicas en la contratación de la Administración de la Comunidad Autónoma y de su Sector Público” y la Ley 31/2015, de 9 de septiembre, por la que se modifica y actualiza la normativa en materia de autoempleo y se adoptan medidas de fomento y promoción del trabajo autónomo y de la Economía Social, esta licitación **queda RESERVADA para Centros Especiales de Empleo de iniciativa social y empresas de inserción (Disposición Adicional 4ª de la ley de Contratos del Sector Público)** para ambos lotes que componen el contrato.

2. DESCRIPCIÓN DEL CONTRATO:

El contrato está dividido en los siguientes lotes:

Lote 1: Servicio de máquinas vending bebidas calientes, frías y aperitivos en el centro de Neiker en Derio.

Lote 2: Servicio de máquinas vending bebidas calientes, frías y aperitivos en el centro de Neiker en Arkaute.

3. DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Será de requisitos imprescindibles del servicio los siguientes:

1. Para el centro de Derio se requerirá la instalación de una máquina de bebidas calientes, una máquina de bebidas frías y una máquina de alimentación. Para el centro de Arkaute serán dos máquinas de bebidas calientes, una máquina de bebidas frías y una máquina de alimentación.
2. Al menos una parte de los snack ofrecidos por las máquinas de alimentación cumplan con los parámetros de la Estrategia NAOS de la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
3. Requisitos a cumplir por parte de las **Máquinas expendedoras de bebidas y alimentos:**
 - **a)** Todas las máquinas de bebidas calientes serán de café en grano y bimodales. Ofrecerán un tipo café, cacao y leche, y sus combinaciones, así como al menos una opción de té y capuccino.
 - **b)** Deberán poder programarse con doble sistema de precios (sin vaso/con vaso). Por defecto, como primera opción, la máquina ofrecerá de modo preprogramado el producto SIN VASO. La máquina deberá contar con un sistema de detección del vaso depositado en el punto de recepción de la bebida (kit sensor de taza). Deberá informarse de esta opción preprogramada en la pantalla de la máquina, y se ofrecerá como segunda opción el servicio CON VASO. El coste del servicio en la opción CON VASO tendrá un precio añadido, que también se anunciará previamente en pantalla, y que será de 5 céntimos de euro.
 - **c)** Además, respecto al azúcar, el servicio preprogramado, como primera opción será SIN AZÚCAR. Las máquinas deberán establecer un sistema que permita aumentar el nivel de azúcar a petición de la persona usuaria.
 - **d)** Se valorará que las máquinas tengan consumos energéticos bajos, para lo cual contarán con la correspondiente clasificación. Los gases refrigerantes de las máquinas de bebidas frías no serán HCFCs ni HFCs.
 - **e)** Deberán figurar en la máquina, en lugar visible, los siguientes datos:
 - Homologación administrativa de las máquinas empleadas.
 - Identificación del responsable y su teléfono para supuestos de avería y reclamaciones.
 - No se admitirá que sean números de prefijos de tarificación adicional (902, etc...) que suponen un coste añadido para la persona reclamante
 - Descripción de las condiciones de funcionamiento y de los productos o servicios, incluido el precio.
 - 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.).

- **f)** Las máquinas deberán incorporar un sistema de devolución del dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente.
- **g)** Las máquinas estarán dotadas de un sistema electrónico que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.
- **h)** La empresa licitadora facilitará tarjetas monedero para el pago directo en máquina.
- **i)** Las máquinas deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar.
- **j)** 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.
- **k)** Se contará con instalaciones y dispositivos precisos para el mantenimiento y vigilancia de las condiciones adecuadas de temperatura en los productos alimenticios.
- **l)** Toda la información y señalización de las máquinas será bilingüe, euskera-castellano

4- Productos. Condiciones Técnicas, calidades y precios base establecidos

Se establecen unas calidades y precios base de varios productos, que se consideran los más destacados por su nivel de consumo, dentro de la amplia oferta que resultará puesta a disposición de las personas usuarias, y que son de obligado cumplimiento para las empresas que resulten adjudicatarias.

Sobre esas calidades y precios base, se fijan una serie de especificaciones de los parámetros de eficiencia energética de las máquinas, calidades de los productos, etc... que son las que se configuran como criterios valorables para determinar las ofertas más ventajosas.

A continuación se describen los productos de obligado servicio, con las calidades y precios máximos que tienen la consideración de “prescripción técnica”:

- **Café, Leche y Cacao:** tipos por calidades/precio base y requisitos obligatorios:
 - Las máquinas de bebidas calientes deberán ofrecer combinaciones de café + leche y cacao.
 - Café 100% arábica + leche 100%, chocolate-cacao, infusiones y té (sin vaso): **PVP máximo a 0,45€.**
 - El tueste del café con el método “torrefacto”, y dada la controversia existente sobre sus efectos sobre la salud, y aplicando el principio de “precaución sanitaria”, queda descartado como producto a ofertar en este licitación. No se admitirá el uso de café tostado con este método.
 - El café en grano de comercio justo deberá acreditarse mediante alguno de los sistemas de garantía reconocidos a nivel internacional: la acreditación WFTO, otorgada por la

Organización Mundial de Comercio Justo, que avala a entidades, el sello Fairtrade, otorgado por la Organización del Sello de Comercio Justo, el sello Rainforest o certificado equivalente.

- No se servirá ningún producto que deba estar etiquetado por contener en su formulación ingredientes provenientes de organismos genéticamente modificados de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente (OMG) y de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

- Los productos servidos deberán cumplir las reglamentaciones técnico-sanitarias pertinentes. Asimismo, 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 servir 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

- Vasos de plástico desechables:

En los Pliegos para la presente contratación, se ha decidido adoptar medidas desincentivadoras del uso de este tipo de recipiente. Así, se establece desde los Pliegos un precio por vaso desechable que se cobrará aparte del precio de la bebida (café/cacao...). El precio adicional que se cobrará por vaso en cada servicio de bebida (bebida caliente) será de 0,05 €

- Productos que cumplen la estrategia NAOS

La denominada Estrategia NAOS (Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, fue puesta en marcha en el año 2005. Esta Estrategia fue consolidada legalmente a través de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición. En Euskadi, la impulsora de esta Estrategia en el sector del vending es Innobasque, a través de una guía de buenas prácticas y una campaña. Los criterios alimenticios que recomienda por porción envasada son:

- valor energético máximo: 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 15g en una porción de 200 Kcal)

- Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio)

Las máquinas expendedoras de snacks deberán obligatoriamente reservar una fila/bandeja de celdas, entera, para la oferta de productos que cumplen con los criterios NAOS.

- Resto de productos y dosificaciones obligatorias mínimas.

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

- Agua natural 50 cl: **precio máximo unidad 0,50 €.**
- Lata/envase de refrescos variados de 33 cl. **Precio máximo unidad 0,80 €**
- Sandwich variado: **precio máximo 1,50 €**
- Bolsa frutos secos: **0,80**
- Snacks y dulces: No se establece un listado obligatorio de productos a ofertar

La empresa adjudicataria podrá proponer en cualquier momento de la vigencia del contrato, el suministro de nuevos productos no aprobados hasta ese momento o el cambio de alguno de los inicialmente ofrecidos, siempre que no se refiera a los productos de obligado ofrecimiento. En estos casos, se comunicará por escrito a la Dirección de Recursos Generales el nombre del nuevo producto, su composición, empresa fabricante, registro de sanidad, etc, así como el precio de venta para las personas usuarias de las máquinas.

4.- SERVICIO TÉCNICO

5.1 Requisitos obligatorios a cumplir por las empresas a adjudicatarias:

a) El/los adjudicatario/s se encargará/n de que las máquinas, así como el espacio que rodea las mismas (p.ejem:derrames de líquido, etc...) se mantengan, en todo momento, en perfecto estado de limpieza y conservación, imputándose a los adjudicatarios los daños ocasionados si los hubiera.

Asimismo, la retirada de los residuos que se produzcan como consecuencia del funcionamiento de las máquinas (cajas, bolsas, posos, peladuras,...), hasta los contenedores habilitados corresponderá a las empresas adjudicatarias.

b) El personal que desempeñe sus funciones para el desarrollo del servicio objeto de estos pliegos tendrá una vinculación directa con la empresa, bien de carácter laboral (personal propio contratado) o estatutario (socio de la empresa). Estará en posesión del carné de manipulador de alimentos, llevándolo consigo en todo momento durante su estancia en el centro.

Las empresas adjudicatarias presentarán al inicio del servicio un programa y calendario de mantenimiento de la maquinaria para la descalcificación, ajuste de termostatos, etc.

c) Las empresas adjudicatarias nombrarán una persona como “responsable del contrato” que actuará como persona de contacto directo y personal con la Dirección de Recursos Generales.

Deberá contar con un número de teléfono y un correo electrónico de atención directa, que se empleará como modo de contacto con la empresa para las comunicaciones de avisos e incidencias.

d) Las empresas adjudicatarias presentarán anualmente un informe indicando el consumo anual de cada producto; [en las de bebidas calientes] la cantidad de vasos de un solo uso convertidos en desechos y el porcentaje de consumiciones sin vaso respecto el total; los certificados de mantenimiento de las máquinas; los kilos o unidades de productos de agricultura ecológica y sostenible suministrados.

5.3.- Limpieza y mantenimiento de las máquinas y reposición de los productos.

La limpieza de las máquinas de café, por razones de cumplimiento de las condiciones óptimas de higiene, deberá realizarse periódicamente. Las tareas de mantenimiento de las máquinas deberán realizarse cumpliendo el Plan a presentar por la empresa adjudicataria. Las labores de reposición de los productos garantizarán que las máquinas se encuentren en disposición de prestar todos los servicios demandados.

5.4.-Tiempo de respuesta ante avisos por averías.

En caso de que desde la Dirección de Recursos Generales se detectara que una máquina se encuentra averiada, acarrea problemas de fugas, vertidos o malos olores, o se encuentra visiblemente desabastecida, se remitirá un aviso urgente a la “persona responsable” del contrato que haya designado la empresa adjudicataria titular de la máquina.

El plazo máximo para que la empresa a la que se ha comunicado la incidencia, se persone en las instalaciones donde se ubica la máquina señalada, será de 4 horas hábiles laborales (desde las 08.00 h hasta las 18:00h) a contar desde la remisión de dicha comunicación. Las necesarias reparaciones se realizarán in situ, o bien, en caso de que la incidencia lo requiera, se podrá trasladar la máquina, y en ese caso, se deberá prever su sustitución por otra de iguales características durante el periodo de reparación.

6.- PRECIOS:

En lo que respecta al precio de los productos no obligatorios ofertados, las empresas seleccionadas, podrán ser requeridas a que remitan a la Dirección de Recursos Generales, un listado de productos con sus precios de venta al público. Los precios tendrán la consideración de globales, por lo que se entenderá que comprenden el importe de los servicios y cuantos impuestos y tasas estén legalmente autorizados. El IVA será incluido en los precios y se hará constar expresamente la indicación “IVA incluido”.

Por último, se concede una especial importancia a la calidad del servicio de limpieza e higiene, asistencia técnica y de reposición que deben prestar la empresas adjudicatarias del contrato. Así, los indicadores de buen servicio y el compromiso de adscripción de medios personales se convierten en requisitos de la licitación. Para garantizar su cumplimiento se disponen una serie de medidas de control y en caso de que resultaran incumplimientos un procedimiento rápido para aclarar las incidencias y posibles infracciones, y un régimen sancionador que consisten en multas económicas, y en último caso la resolución culpable del contrato.

Como criterios valorables se establecen los de eficiencia energética de las máquinas, la oferta de productos procedentes de agricultura ecológica (café, azúcar, cacao, naranjas, snacks, etc..)