

**Pliego de prescripciones técnicas particulares para la
concesión demanial para la explotación de máquinas
de vending en las dependencias de Euskal Trenbide
Sarea
(Vending 2024)**

1	Objeto de la licitación	3
2	Relaciones entre ETS y el consultor. Definiciones	3
3	Características técnicas	4
4	Servicio técnico	5

Anexo 1: Tabla para calculo de oferta precios oficinas de ETS

Anexo 2: Inventario de ubicaciones

1 Objeto de la licitación

El objeto de esta autorización consiste en la instalación y explotación en exclusiva, de máquinas de vending de bebidas no alcohólicas (agua, refrescos, zumos, café, etc.), productos de alimentación (sándwiches, snacks, etc.) en las dependencias de Euskal Trenbide Sarea, descritas en el anexo II de este Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares.

2 Relaciones entre ETS y el adjudicatario. Definiciones

A los efectos de fijar las relaciones contractuales se definen las siguientes figuras jurídicas:

→ **Propiedad**: ETS

→ **Responsable del contrato**: Personal técnico de ETS el cual supervisará la correcta ejecución, ajuste a la planificación y contenido de los trabajos contratados al licitador en las condiciones que se recogen en este pliego, documentos anexos que lo acompañan y el pliego de condiciones generales.

→ **Adjudicatario/a**: La persona física o entidad jurídica adjudicataria de esta licitación.

→ **Delegado/a de la adjudicataria**: Representante de la contratista ante ETS. Dicha persona será la representante de la adjudicataria de los trabajos que ésta realice ante ETS informando y dando relación de su ocurrencia al responsable del contrato de ETS.

3 Características técnicas

- Las máquinas expendedoras además de ser antivandálicas, pueden ser: bebidas calientes, bebidas frías, comestibles o combinadas (bebidas frías y comestibles). Después de la línea de cancelación sólo se podrán instalar máquinas de bebidas exceptuando alguna excepción.
- Las máquinas expendedoras ofertadas cumplirán con la legislación vigente y se adjuntarán todos los certificados que les atañen, además tendrán que tener la estabilidad suficiente para evitar caídas, pudiéndolas anclar al suelo.
- Los gases refrigerantes de las máquinas de bebidas frías no serán HCFCs ni HFCs.
- 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 (en euskera y castellano).
- Las máquinas deberán incorporar un sistema de devolución del dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente. Estarán dotadas de un sistema electrónico que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.
- Las máquinas deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar.
- Se contará con instalaciones y dispositivos precisos para el mantenimiento y vigilancia de las condiciones adecuadas de temperatura en los productos alimenticios.
- Toda la información y señalización de las máquinas será bilingüe, euskera-castellano.
- 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.
- 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.
- 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.
- Las máquinas no podrán tener una antigüedad superior a los siete (7) años.

4 SERVICIO TÉCNICO

El servicio técnico que debe prestar la empresa adjudicataria se considera de vital importancia para valorar la correcta ejecución del contrato. La limpieza e higiene de las máquinas, su correcto funcionamiento, la reposición del género con la necesaria periodicidad.

En las estaciones, las máquinas expendedoras se instalarán, principalmente, antes de la línea de validación, éstas podrán ser de bebidas sin alcohol, cafés o infusiones, de comestibles o mixtas.

En algunas excepciones se permite la instalación de máquinas expendedoras de bebidas sin alcohol o café en su caso después de la línea de cancelación.

En las oficinas del personal de ETS, las máquinas se instalarán en las zonas indicadas, una máquina de café en Albia, Lebario y Araso, una máquina combi (comestibles y bebidas en Albia), estas máquinas no computarán en cuanto al canon mensual.

La ubicación de las máquinas podrá variar durante la adjudicación en función de las necesidades del servicio, por renovación de alguna instalación, cierre provisional o cualquier motivo justificado, en esos casos se intentará reubicar dichas máquinas en otro espacio. En la estación de Amara se van a reubicar las máquinas por motivos de visibilidad dentro del plan de eliminación de puntos críticos.

En todo caso el canon nunca bajará de 25 máquinas, aunque por necesidades del servicio, temporalmente se tenga que reajustar el mismo por motivos de obra o cierre temporal de alguna de las estaciones mientras se reubican las máquinas en otra zona. Si la adjudicataria, por motivos propios, deja fuera de funcionamiento alguna de las máquinas temporal o totalmente, seguirá computando en el canon mensual.

4.1.- Requisitos obligatorios a cumplir por las empresas a adjudicatarias:

- 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.
- Las empresas adjudicatarias nombrarán una persona como "responsable del contrato" que actuará como persona de contacto directo y personal.

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.

- Las máquinas deberán estar en perfecto estado de funcionamiento, disponiendo de un teléfono de contacto en cada una de ellas para que la persona usuaria pueda recibir la atención pertinente en caso de mal funcionamiento del mismo o por falta de algún producto.
- La empresa explotadora deberá atender cualquier demanda de las personas usuarias en caso de no devolución del cambio o por cualquier fallo derivado a la hora de vender cualquiera de los productos.
- La empresa explotadora se compromete a que las máquinas dispongan de todos los productos en todo momento, para lo cual tendrá que organizar un plan de distribución apropiada para cada máquina.
- En caso de que alguna de las máquinas tuviera alguna avería que dificultara su correcto funcionamiento, ésta deberá ser desconectada de la red colocando un cartel indicativo de "avería-matxura" o "fuera de servicio-zerbitzuz kanpo" mientras se soluciona el problema. La máquina no podrá estar en ese estado más de 5 días hábiles, si ese caso se produjera deberán retirarla de ese emplazamiento hasta solucionar el problema o sustituirla por otra máquina, sin que ello tenga repercusión alguna en el canon aplicado.

ANEXO I

Tabla precios máximos máquinas vending en oficinas ETS

PRECIOS UNITARIOS MÁXIMOS VENDING OFICINAS total 10,60 € (IVA incluido)					
Bebidas calientes 0,45 €		Bebidas frías		Alimentos dulces y salados	
Café Largo		Refresco 33 cl	0,80€	Snacks variados: frutos secos variados, patatas fritas, chocolatinas, galletas.	0,85€
Café Cortado		Refresco 50 cl	1,30€	Tortitas de maíz.	0,90€
Café con leche		Agua embotellada 50 cl.	0,50€	Barritas de cereales variadas.	0,80€
Descafeinado		Refrescos del té	0,80€	Sándwiches variados de calidad.	1,20€
Descafeinado con leche		Zumos	0,75€	Pieza de Fruta no perecedera a muy corto plazo.	0,70€
Capuchino		Batidos	0,75€		
Capuchino descafeinado		Bebidas isotónicas	0,80€		
Chocolate					
Chocolate con leche					
Leche					

La lista de precios influye exclusivamente en las máquinas de las oficinas de Albia, Lebario y Araso. El precio de los productos de las máquinas expendedoras en las estaciones será libre.

ANEXO II
Relación de puntos para colocación de máquinas de vending

MAQUINARIA ANTES DE LA LÍNEA DE VALIDACIÓN 21
(O EN ESPACIOS HABILITADOS)

Atxuri-Ermua (2)

Zuhatsu (1)
Durango (1)

Kukullaga-Lezama (1)

San Antonio Kukullaga (1)

Ermua-Usurbil (6)

Ardantza (1)
Eibar (1)
Deba (1)
Zarautz (2)
Aia-Orio (1)

Lasarte Oria-Hendaia (10)

Lasarte Oria (1)
Lugaritz (1)
Amara (4)
Anoeta (2)
Herrera (1)
Galtzaraborda (1)

Amorebieta-Bermeo (2)

Gernika (1)
Bermeo (1)

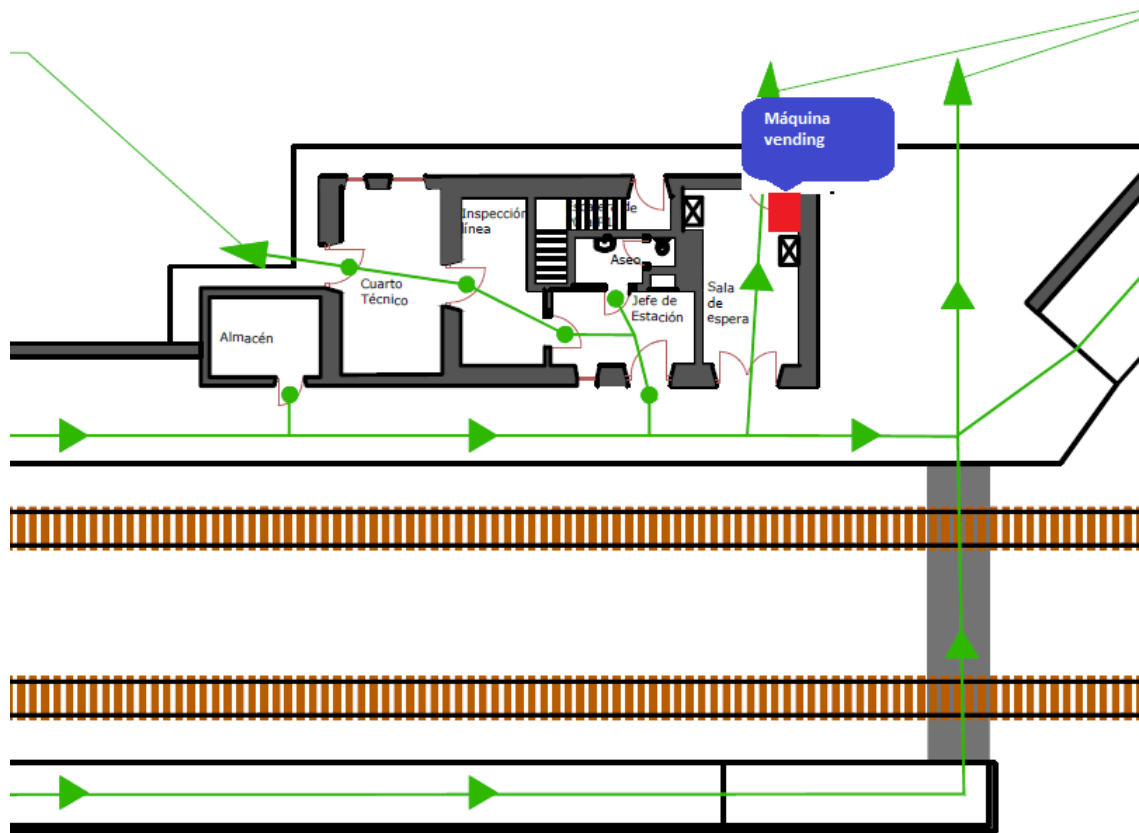
MAQUINARIA DESPUES DE LA LÍNEA DE VALIDACIÓN (4)

Amara (1)
Amorebieta (1)
Zumaia (1)
Lugaritz (1)

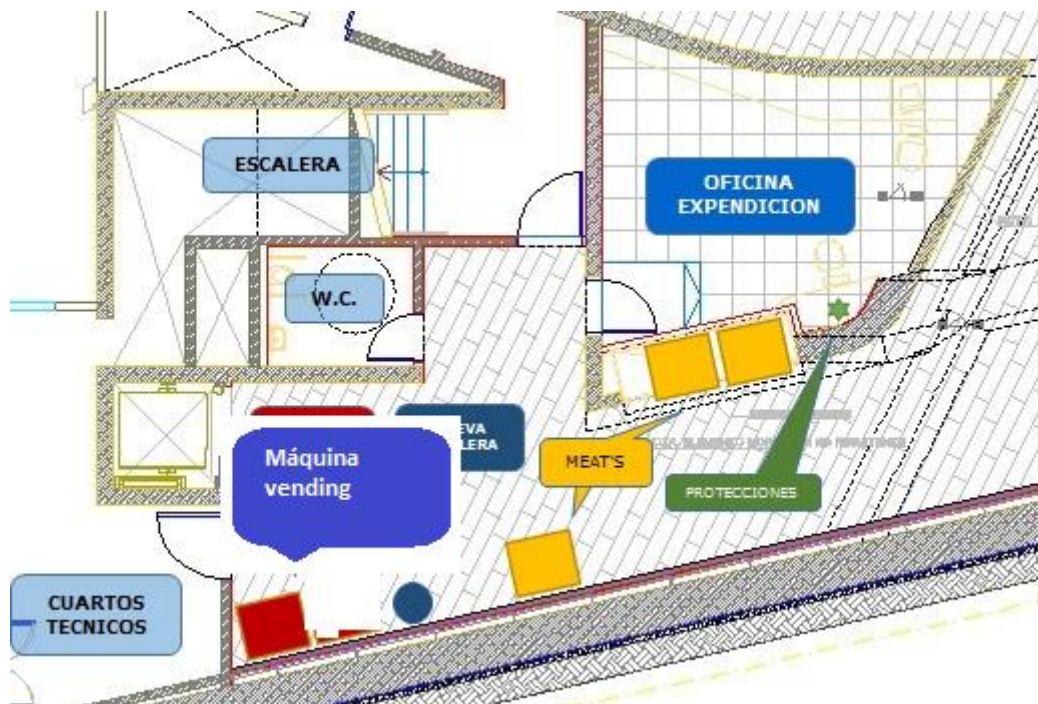
MAQUINARIA OFICINAS (4)

Albia (2)
Lebario (1)
Araso (1)

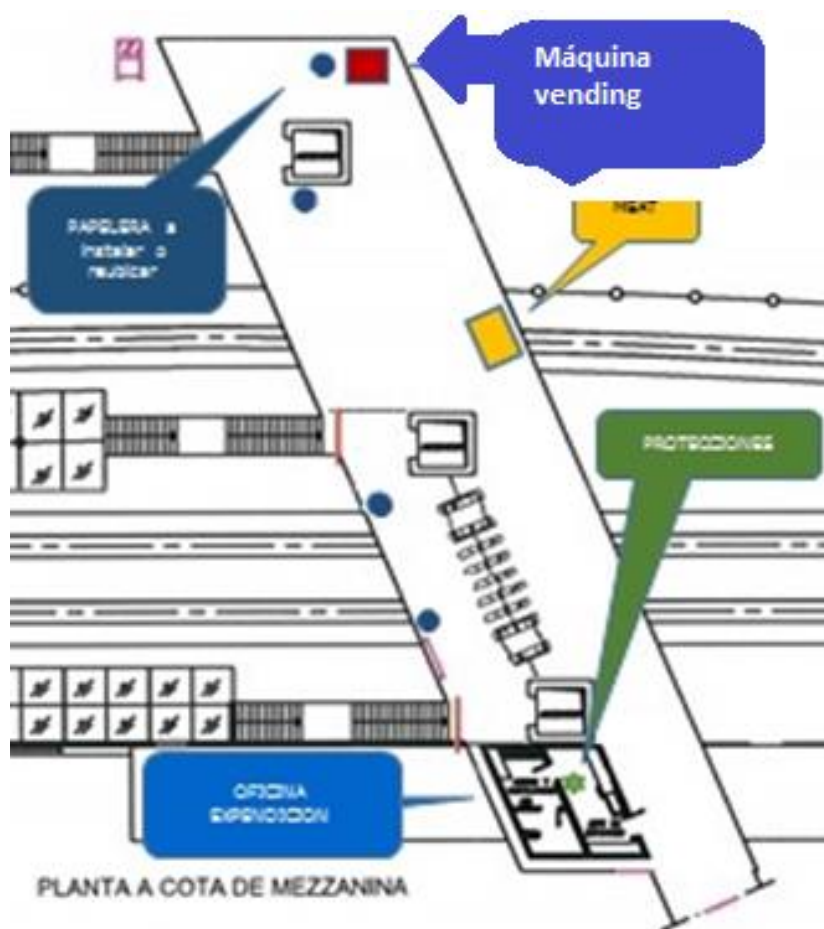
ZUHATZU (1)



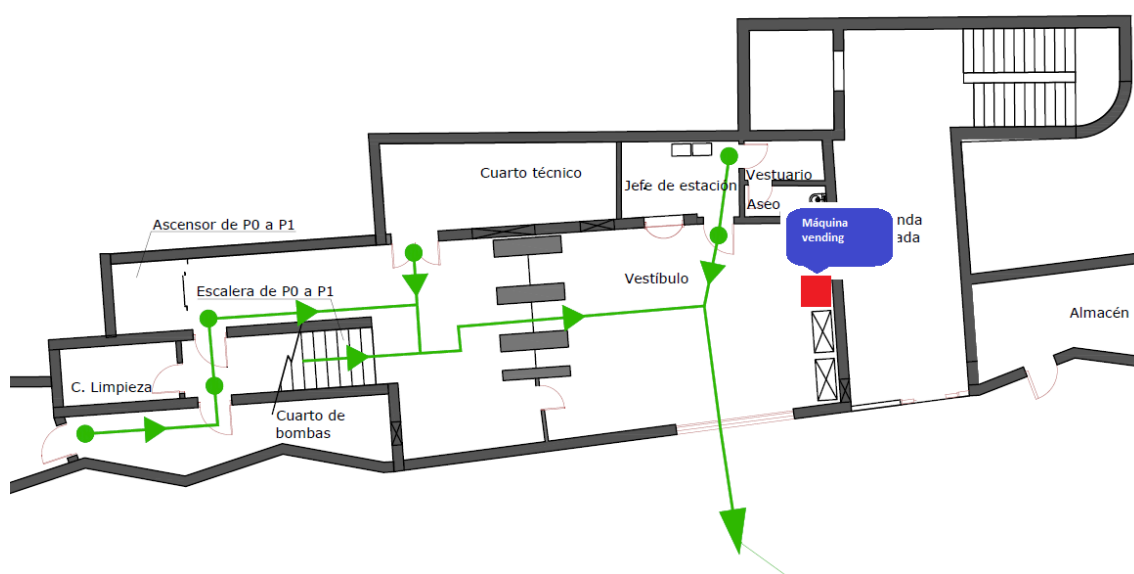
DURANGO (1)



SAN ANTONIO KUKULLAGA (1)

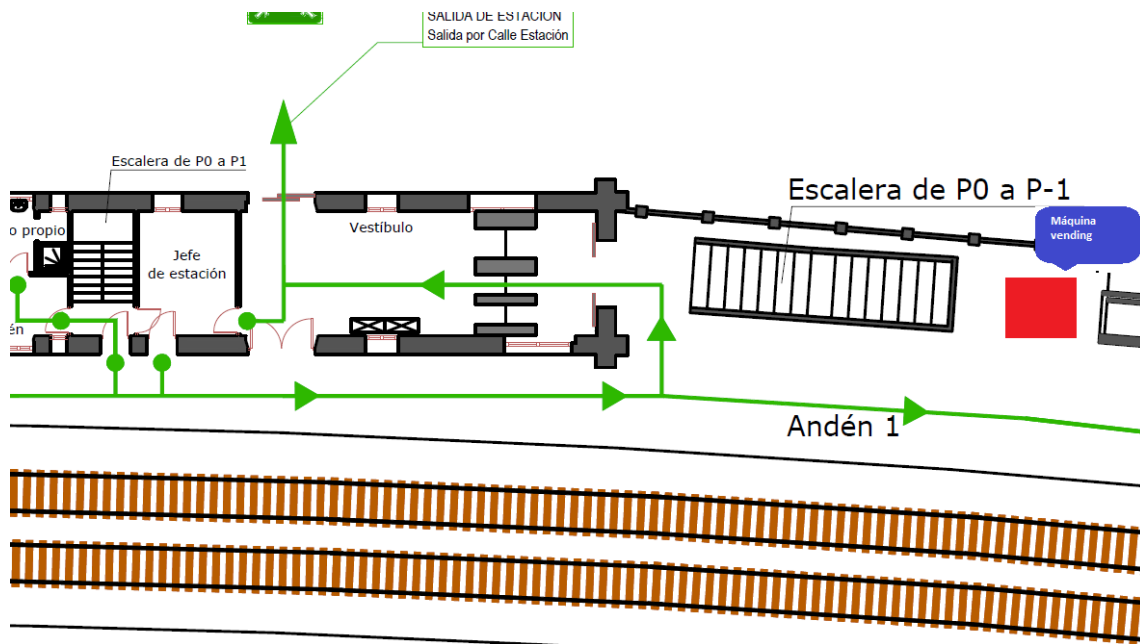


ARDANTZA (1)

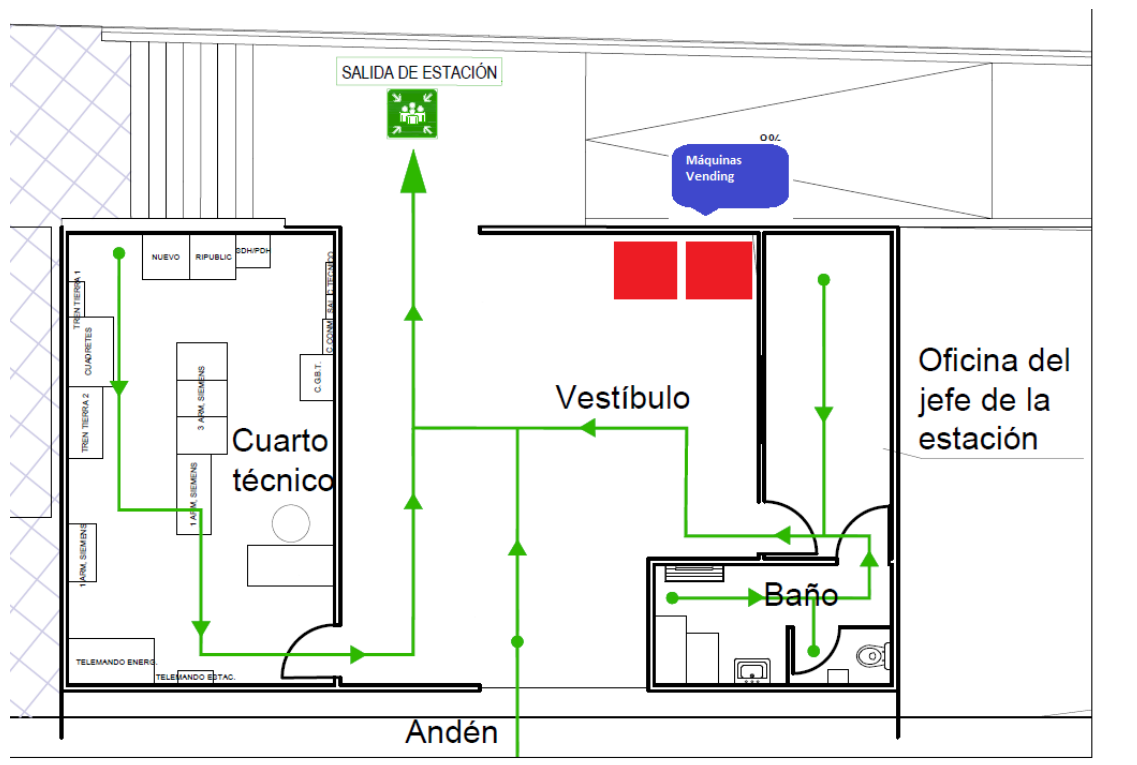




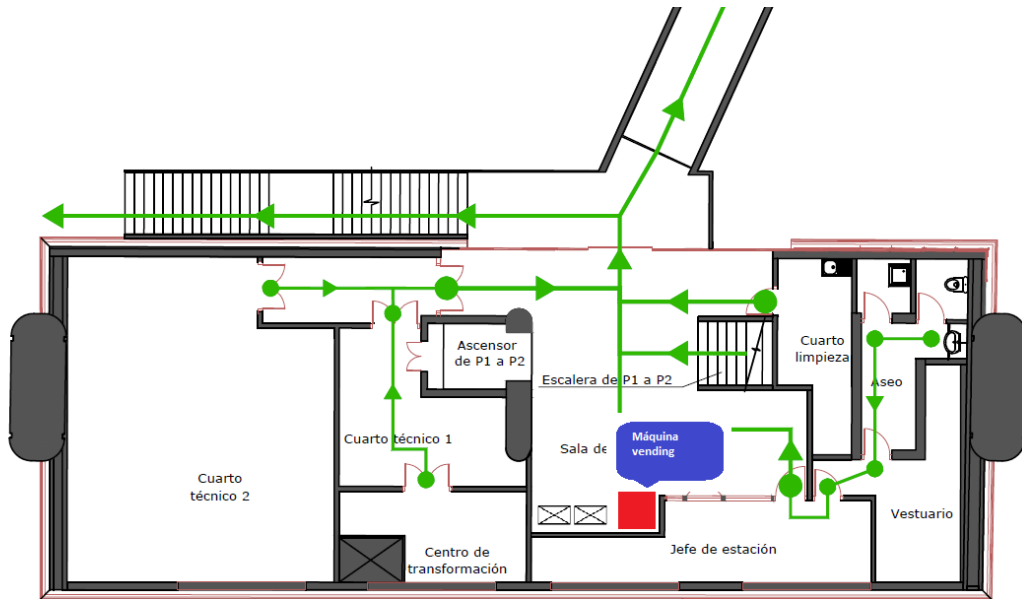
ZUMAIA (1)



ZARAU TZ (2)

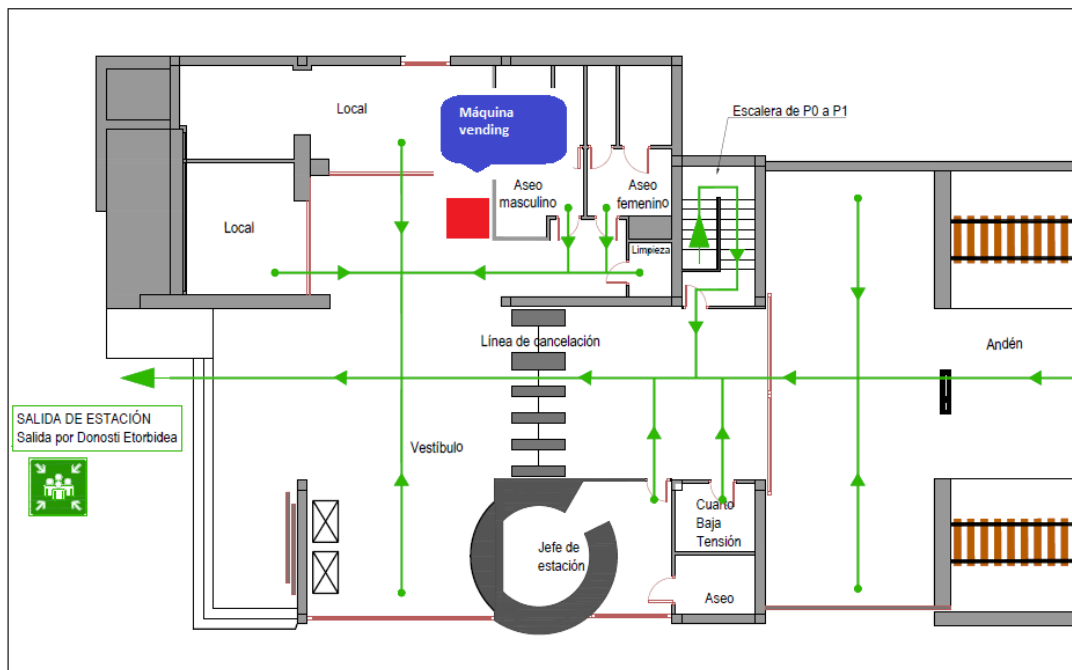


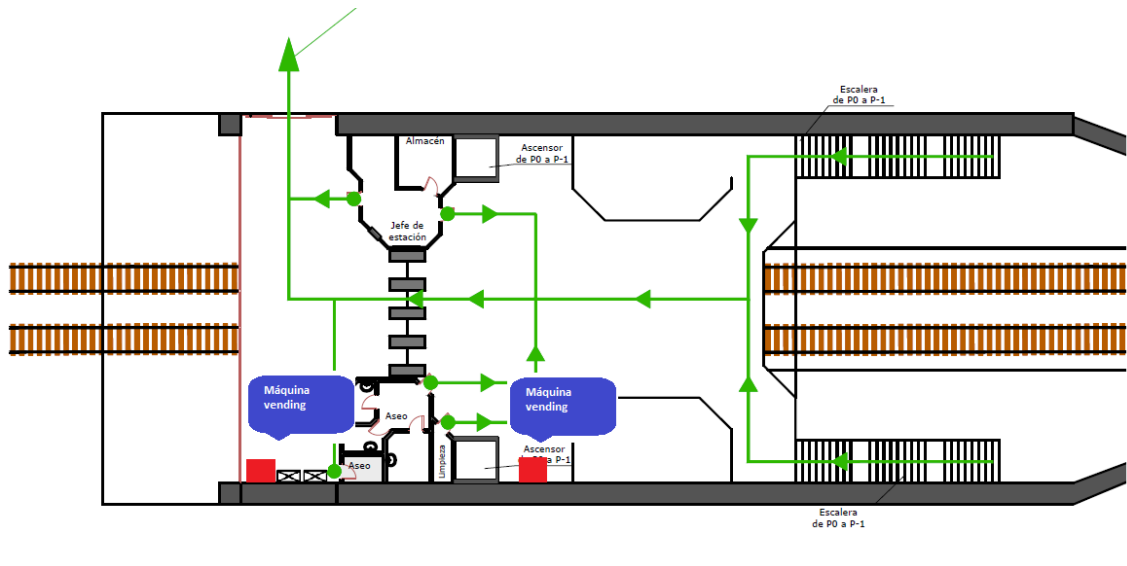
AIA-ORIO (1)



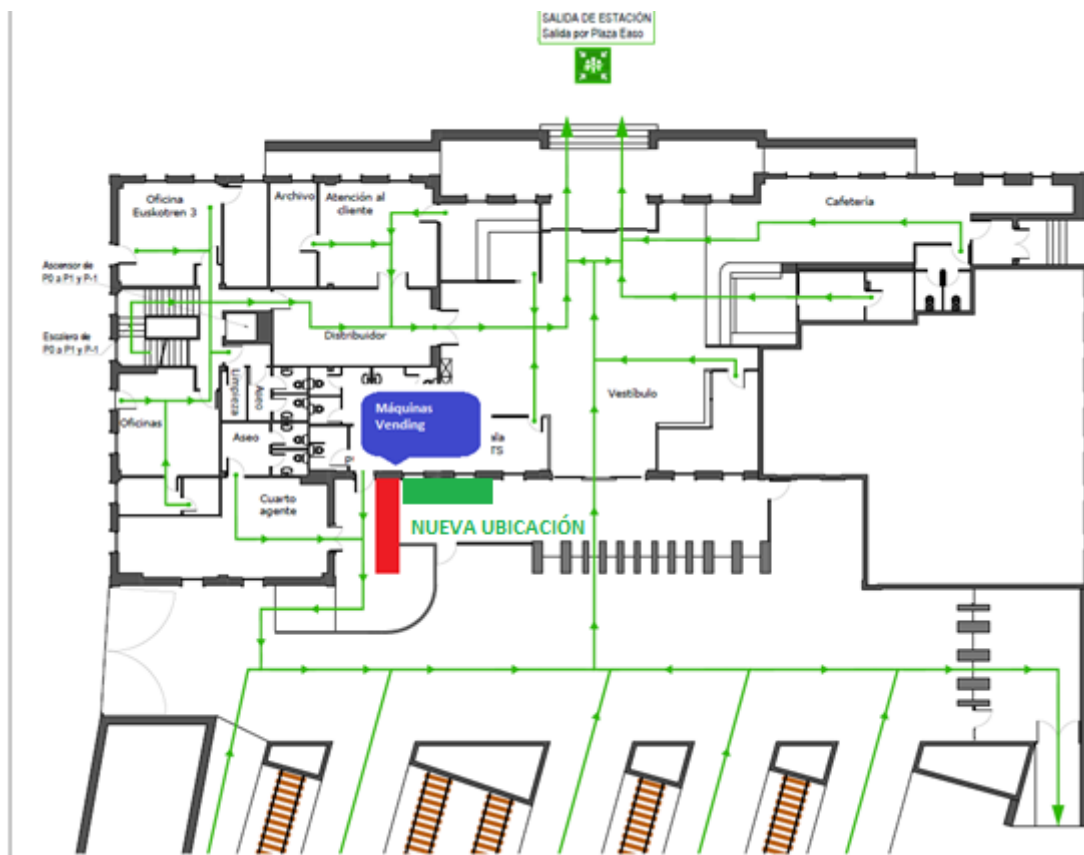
LASARTE-ORIA (1)

1-VESTÍBULO

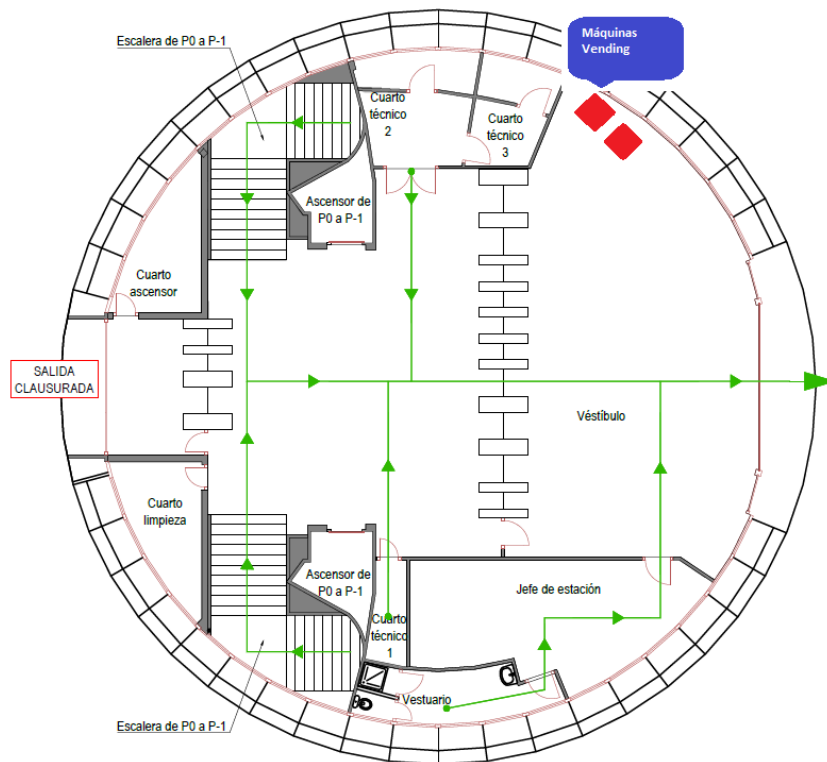




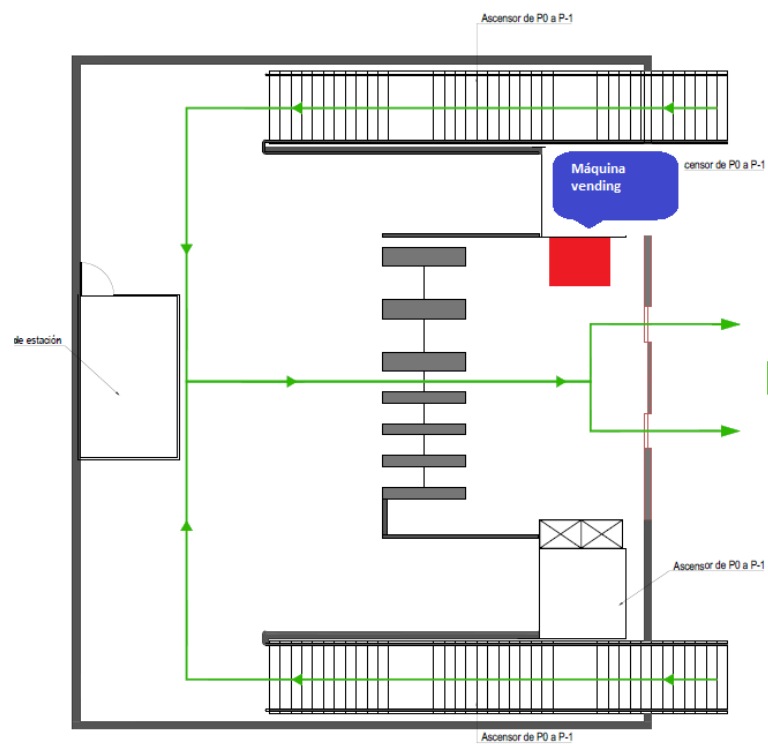
AMARA (5)



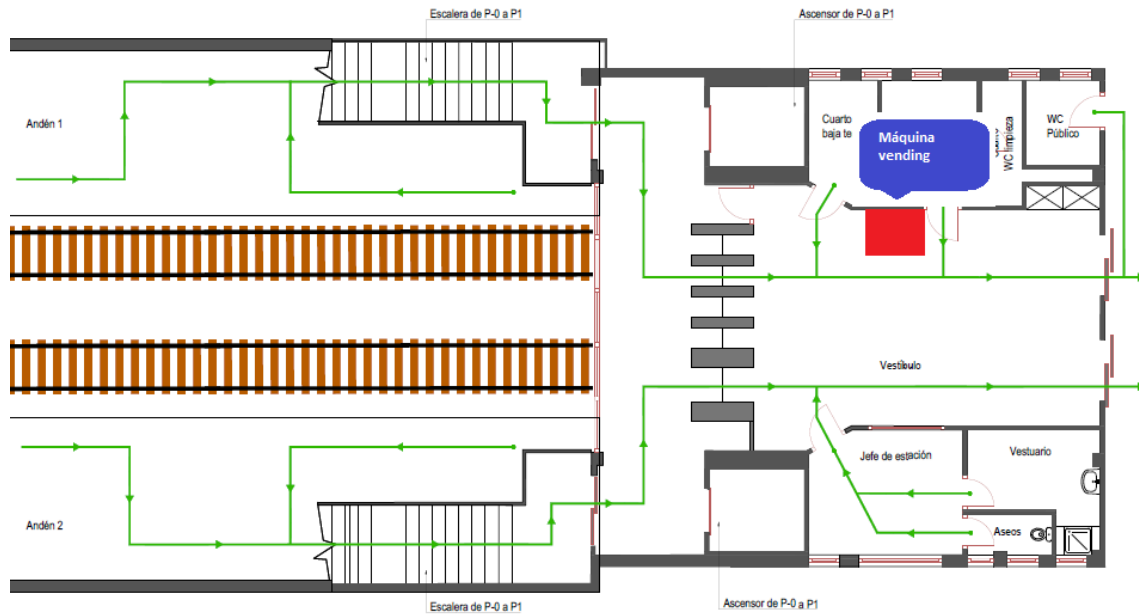
ANOETA (2)



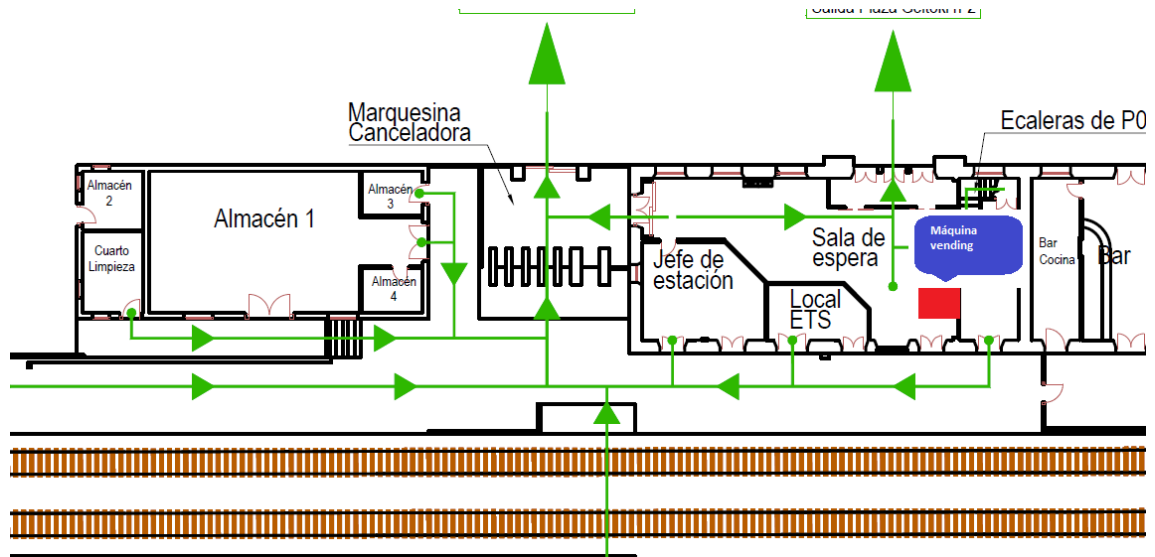
HERRERA (1)



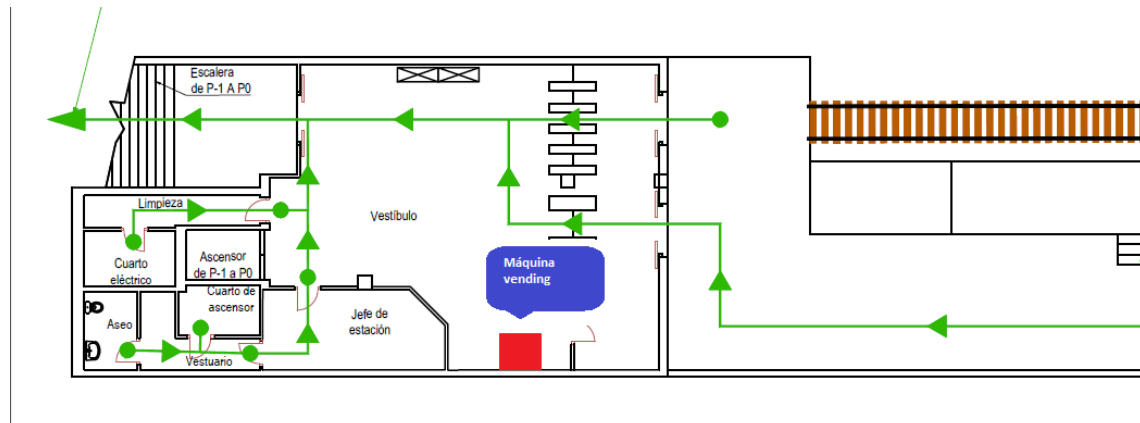
GALTZARABORDA (1)



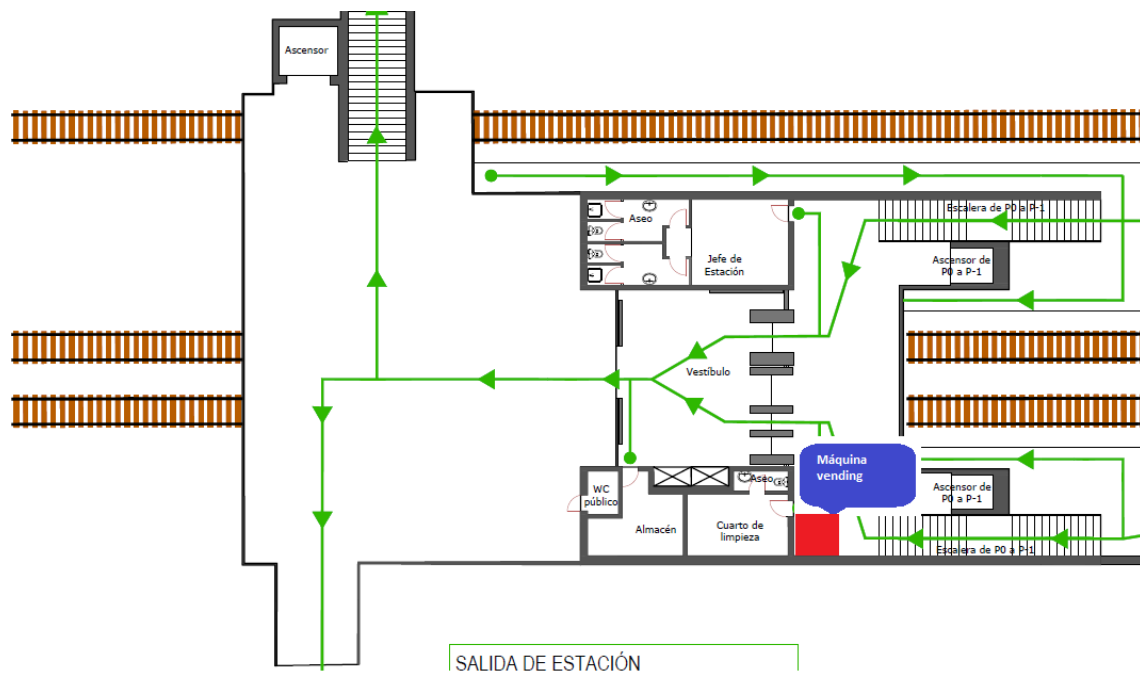
GERNIKA (1)



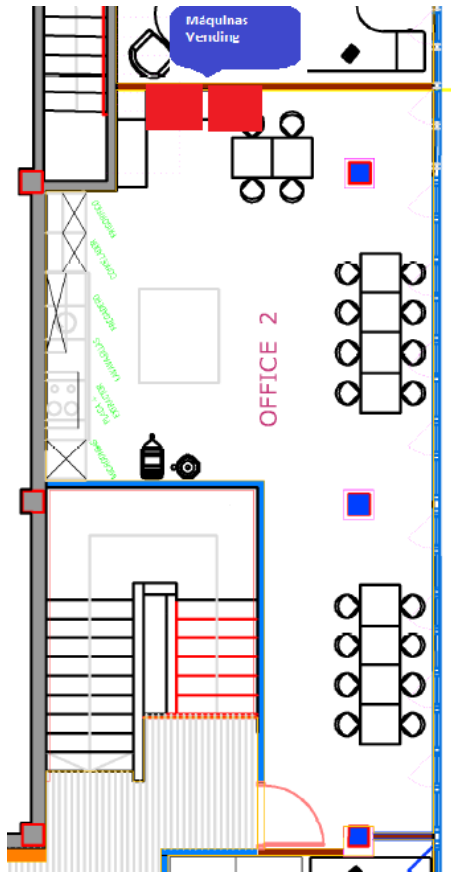
BERMEO (1)



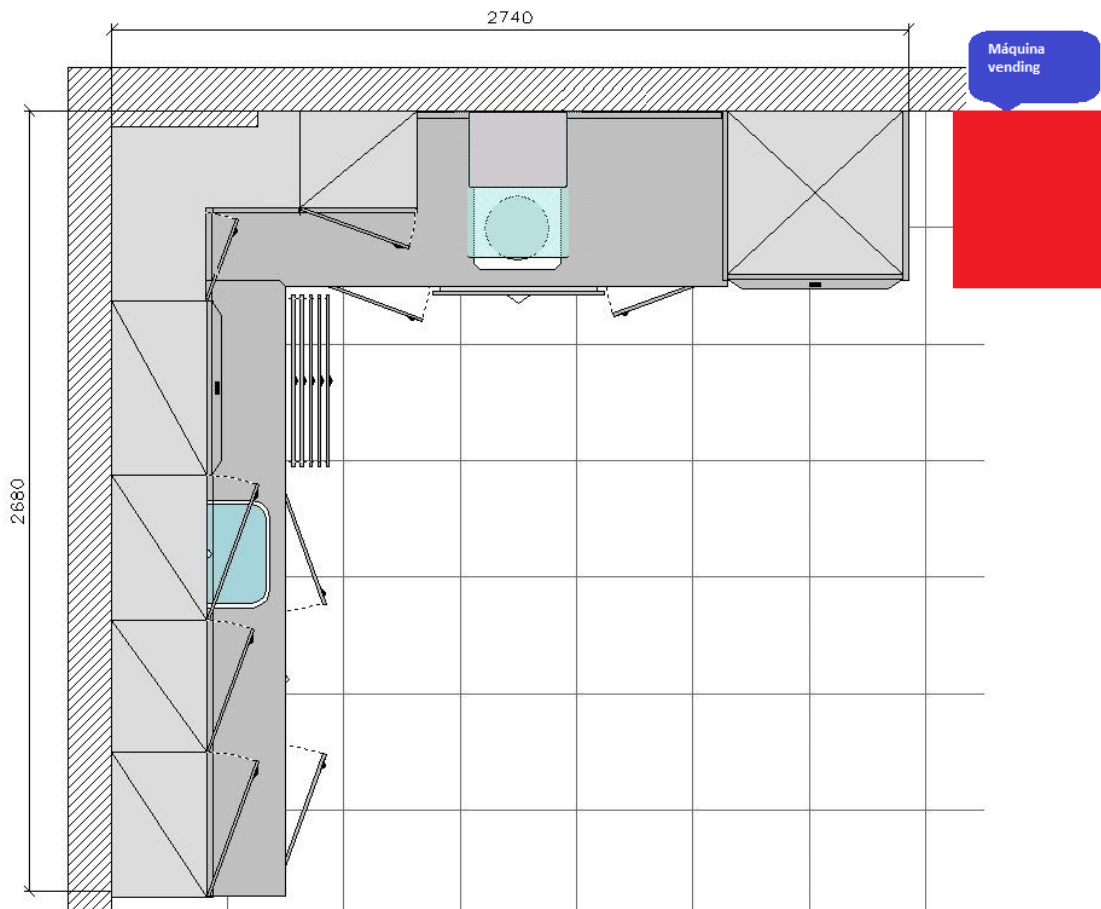
AMOREBIETA (1)



ALBIA (2):



LEBARIO (1):



ARASO (1):

