

**Expediente:** 2023.88

**Asunto:** Aclaración y Subsanación al PPTP y al PCAP

En Bilbao a 5 de diciembre de 2023.

Estimado licitador:

En relación con la licitación del Exp. 2023.88 correspondiente a la “**CONCESIÓN DEL ESPACIO PARA LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS FRÍAS Y CALIENTES Y DE COMIDA CON CRITERIOS AMBIENTALES (VENDING) EN LA SEDE DE EITB EN BILBAO**” cuyo anuncio y Pliegos fueron publicados en el perfil de contratante con fecha 17 de noviembre de 2023, se INFORMA:

**PRIMERO**- Que se ha observado un error en la cantidad de las máquinas descritas para la **zona 3** indicadas en *Tipo Máquinas de café y bebidas calientes* en el apartado *2.1.2 Tipos y ubicación de las máquinas a instalar*. Por todo ello:

➤ Donde **antes** se indicaba:

| Tipo máquina expendedora                             | Zona 1 | Zona 2 | Zona 3 | Zona 4 | Nº Mínimo de máquinas (total) |
|------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|-------------------------------|
| Máquinas de café y bebidas calientes.                | 1      | 2      | 2      | 1      | 6                             |
| Máquina de refrescos fríos.                          | 1      | 1      | 1      | 1      | 4                             |
| Máquina de bebidas frías. Botellas de agua de 1,5 l. | -      | 2      | 1      | 1      | 3                             |
| Máquina de comida (sólidos, alimentos y otros)       | -      | 1      | 1      | 1      | 3                             |

➤ Pasa **ahora** a redactarse:

| Tipo máquina expendedora                             | Zona 1 | Zona 2 | Zona 3 | Zona 4 | Nº Mínimo de máquinas (total) |
|------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|-------------------------------|
| Máquinas de café y bebidas calientes.                | 1      | 2      | 2      | 1      | 6                             |
| Máquina de refrescos fríos.                          | 1      | 1      | 1      | 1      | 4                             |
| Máquina de bebidas frías. Botellas de agua de 1,5 l. | -      | 2      | 1      | 1      | 4                             |
| Máquina de comida (sólidos, alimentos y otros)       | -      | 1      | 1      | 1      | 3                             |

**SEGUNDO-** Debido a que la modificación de los términos de tramitación introduce cambios significativos en el PPTP, el plazo inicial de presentación de las ofertas queda ampliado hasta el **5 de enero de 2024** a fin de que todas las entidades interesadas cuenten con el tiempo necesario para preparar sus propuestas, atendiendo a la complejidad del contrato, y respetando, en todo caso, los plazos mínimos fijados en esta Ley.

**TERCERO** - Que la presente aclaración se encuentra disponible en el "*Perfil de Contratante*" de la página web del grupo EITB [www.eitb.eus](http://www.eitb.eus) (<https://www.eitb.eus/es/grupo-eitb/perfil-del-contratante/>).

Sin otro particular, reciba un cordial saludo

Dpto. Compras

**Expediente:** 2023.88

**Asunto:** Aclaración y Subsanación al Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares

En Bilbao a 5 de diciembre de 2023.

Estimado licitador:

En relación con la licitación del Exp. 2023.88 correspondiente a la "**CONCESIÓN DEL ESPACIO PARA LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS FRÍAS Y CALIENTES Y DE COMIDA CON CRITERIOS AMBIENTALES (VENDING) EN LA SEDE DE EITB EN BILBAO**" cuyo anuncio y Pliegos fueron publicados en el perfil de contratante con fecha 17 de noviembre de 2023, se INFORMA:

**PRIMERO**- Que, ante la solicitud de una nueva visita para conocer las instalaciones, se convoca la misma para la siguiente fecha:

- Día: 13 de diciembre 2023
- Hora programada de vista: 12:00 h
- Lugar: Sede del Grupo EITB en Bilbao  
Capuchinos de Basurto, Nº 2  
(48013) BILBAO

**SEGUNDO**- Que un posible licitador ha realizado varias consultas que se ponen en conocimiento de todos los posibles ofertantes por si fuera de su interés:

**Consulta 1:** En el PPTP se indica "Todas y cada una de las máquinas deberán de disponer de protección diferencial". Cada máquina debe tener un magnetotérmico diferencial o se debe instalar un magnetotérmico diferencial por cada zona en la que se instala el grupo de máquinas?

- **Respuesta:** *La instalación eléctrica hasta las paredes de los vending es por parte de EITB, dotándose de un enchufe por cada máquina. Dichos enchufes cuelgan de un magnetotérmico por zona, salvo que por capacidad sea requerido de varios. En cualquier caso es EITB la que realiza la instalación.*

*La instalación desde cada uno de los enchufes a cada máquina corre por cuenta de la Adjudicataria, así como las protecciones internas que en su caso pudiera tener cada una de las máquinas.*

**Consulta 2:** En el PPTP se indica "Adicionalmente en cada zona, la concesionaria deberá instalar terminales de recarga de tarjetas (monedero) compatible con este sistema descrito". ¿Si el mismo terminal de cobro de las máquinas, es compatible con poder recargar las tarjetas monedero en ese mismo terminal, no es necesario instalar otros terminales de carga fuera de las máquinas?

- **Respuesta:** *Efectivamente, el mismo terminal de cobro de las máquinas, es compatible con poder recargar las tarjetas monedero en ese mismo terminal. Por lo tanto, no es necesario instalar otros terminales de carga fuera de las máquinas.*

**TERCERO-** Que se ha observado un error en la suma total de las máquinas descritas *Tipo Máquinas de café y bebidas calientes* en el apartado 2.1.2 *Tipos y ubicación de las máquinas a instalar*. Este error es meramente sumatorio y no afecta a la cantidad y tipología de máquinas. Por todo ello:

➤ Donde **antes** se indicaba:

| Tipo máquina expendedora                             | Zona 1 | Zona 2 | Zona 3 | Zona 4 | Nº Mínimo de máquinas (total) |
|------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|-------------------------------|
| Máquinas de café y bebidas calientes.                | 1      | 2      | 2      | 1      | <b>5</b>                      |
| Máquina de refrescos fríos.                          | 1      | 1      | 1      | 1      | <b>4</b>                      |
| Máquina de bebidas frías. Botellas de agua de 1,5 l. | -      | 2      | -      | 1      | <b>3</b>                      |
| Máquina de comida (sólidos, alimentos y otros)       | -      | 1      | 1      | 1      | <b>3</b>                      |

➤ Pasa **ahora** a redactarse:

| Tipo máquina expendedora                             | Zona 1 | Zona 2 | Zona 3 | Zona 4 | Nº Mínimo de máquinas (total) |
|------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|-------------------------------|
| Máquinas de café y bebidas calientes.                | 1      | 2      | 2      | 1      | <b>6</b>                      |
| Máquina de refrescos fríos.                          | 1      | 1      | 1      | 1      | <b>4</b>                      |
| Máquina de bebidas frías. Botellas de agua de 1,5 l. | -      | 2      | -      | 1      | <b>3</b>                      |
| Máquina de comida (sólidos, alimentos y otros)       | -      | 1      | 1      | 1      | <b>3</b>                      |

**CUARTO-** Que en el apartado 2.2 *Características de los productos a suministrar*, se ha observado que la descripción del **agua** no es correcta, ni coherente con lo solicitado a lo largo del pliego, ya que se solicitan botellas de **1,5 litros** y no de 1 litro.

Igualmente, en la descripción de los refrescos, se indica en la documentación que este puede ser **FANTA o KAS**, y esta descripción no queda lo suficientemente clara en este apartado, por lo que pasa a modificarse. Por todo ello:

➤ Donde **antes** se indicaba:

- ✓ Máquina de bebidas frías:
  - Lata de Coca-Cola
  - Lata de Kas.

- Botella de 0,5 litros de agua
- Botella de 1 litro de agua.
- Al menos dos variedades de refrescos sin gas (aquarius, nestea, etc.)

➤ Pasa **ahora** a redactarse:

✓ Máquina de bebidas frías:

- Lata de Coca-Cola
- Lata de Kas / Fanta
- Botella de 0,5 litros de agua
- Botella de 1,5 litros de agua.
- Al menos dos variedades de refrescos sin gas (aquarius, nestea, etc.)

**QUINTO** - Que la presente aclaración se encuentra disponible en el “*Perfil de Contratante*” de la página web del grupo EITB [www.eitb.eus](http://www.eitb.eus) (<https://www.eitb.eus/es/grupo-eitb/perfil-del-contratante/>).

Sin otro particular, reciba un cordial saludo

Dpto. Compras



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**  
**PARTICULARES PARA LA CONCESIÓN DEL ESPACIO**  
**PARA LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS**  
**EXPENDEDORAS DE BEBIDAS FRÍAS Y CALIENTES Y DE**  
**COMIDA CON CRITERIOS AMBIENTALES (VENDING) EN**  
**LA SEDE DE EITB EN BILBAO**  
**MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO**



**EXPEDIENTE: 2023.88**

**05/12/2023 (Versión 1)**



## INDICE

|            |                                                                                                                  |           |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b>   | <b>OBJETO .....</b>                                                                                              | <b>2</b>  |
| <b>2</b>   | <b>DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS .....</b>                                                                        | <b>2</b>  |
| 2.1        | CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS.....                                                                | 2         |
| 2.1.1      | <i>Lugar de explotación .....</i>                                                                                | 2         |
| 2.1.2      | <i>Tipos y ubicación de las máquinas a instalar.....</i>                                                         | 2         |
| 2.1.3      | <i>Requisitos técnicos de las máquinas a instalar. ....</i>                                                      | 4         |
| 2.1.4      | <i>Sistema de cobro.....</i>                                                                                     | 5         |
| 2.1.5      | <i>Mantenimiento y limpieza de las máquinas. ....</i>                                                            | 5         |
| 2.1.6      | <i>Gastos asociados a los consumos de las máquinas .....</i>                                                     | 6         |
| 2.2        | CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR.....                                                              | 6         |
| <b>3</b>   | <b>VISITA A LA SEDE DE LA EC .....</b>                                                                           | <b>8</b>  |
| <b>4</b>   | <b>LOCALES E INSTALACIONES.....</b>                                                                              | <b>8</b>  |
| <b>5</b>   | <b>MEDIOS HUMANOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.....</b>                                                       | <b>9</b>  |
| <b>5.1</b> | <b>CONDICIONES GENERALES .....</b>                                                                               | <b>9</b>  |
| <b>5.2</b> | <b>CONDICIONES PARTICULARES.....</b>                                                                             | <b>10</b> |
| <b>6</b>   | <b>GESTIÓN DE RESIDUOS.....</b>                                                                                  | <b>11</b> |
| <b>7</b>   | <b>SEGURIDAD E HIGIENE .....</b>                                                                                 | <b>11</b> |
| <b>8</b>   | <b>SEGUIMIENTO Y ACREDITACIÓN EN MATERIA LABORAL, SEGURIDAD SOCIAL Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.....</b> | <b>12</b> |
| <b>9</b>   | <b>MEDIDAS DE CALIDAD EN LA EJECUCIÓN DE LO CONTRATO .....</b>                                                   | <b>12</b> |
| <b>10</b>  | <b>OTROS REQUERIMIENTOS.....</b>                                                                                 | <b>13</b> |
| <b>11</b>  | <b>PENALIZACIONES .....</b>                                                                                      | <b>13</b> |
| <b>12</b>  | <b>DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR LAS CANDIDATAS .....</b>                                                        | <b>13</b> |
| 12.1       | SOBRE C.- DOCUMENTACIÓN RELATIVA A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORADOS MEDIANTE JUICIO DE VALOR.....         | 13        |
| 12.2       | SOBRE B.- DOCUMENTACIÓN RELATIVA A LA OFERTA EVALUABLE AUTOMÁTICAMENTE A TRAVÉS DE FÓRMULAS. ....                | 13        |



## 1 OBJETO

El presente pliego tiene por objeto fijar las condiciones técnicas que regularán la concesión para la explotación con criterios ambientales de los espacios de la sede de EITB Media (en adelante **EITB MEDIA, Entidad Contratante, Entidad Concedente o EC**) en Bilbao destinados a la instalación de máquinas expendedoras para la venta de bebidas (frías y calientes) y de comida (*vending*).

La explotación deberá ser efectuada con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulan en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares (en lo sucesivo, **PPTP**), así como en el correspondiente Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (en adelante, **PCAP**), relativas a la presente contratación, de los que se derivan los derechos y obligaciones de las partes contratantes.

## 2 DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS

### 2.1 Características de las máquinas expendedoras

#### 2.1.1 Lugar de explotación

La explotación objeto de la presente concesión corresponderá única y exclusivamente a los actuales espacios habilitados para la instalación de máquinas de venta y consumo de bebidas/comida en la siguiente sede de la EC:

- SEDE de la EC de BILBAO:  
Capuchinos de Basurto, Nº 2  
(48013) BILBAO

#### 2.1.2 Tipos y ubicación de las máquinas a instalar.

Los espacios objeto de la presente concesión deberán ser explotados respetando:

- a. La distribución de los espacios actualmente habilitados en las cuatro (4) áreas de consumo o *vending* identificadas en los planos que se incorporan en la presente cláusula.
- b. El número y tipo mínimo de máquinas listadas a continuación en el cuadro que incorpora la presente cláusula.

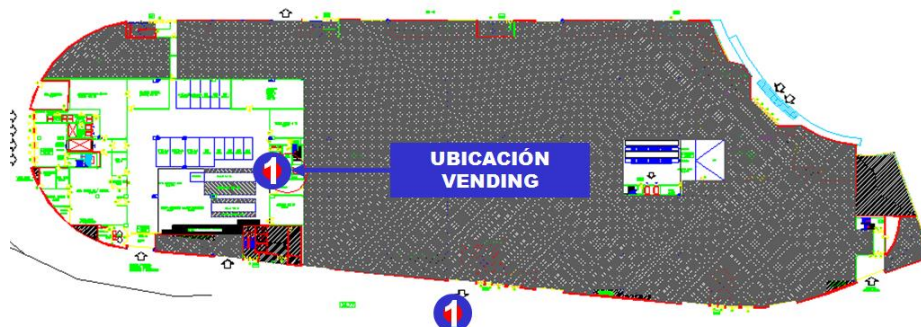
En caso de que durante la vigencia del contrato la cesionaria propusiera instalar nuevas máquinas, esta deberá informar y recabar en todo caso la autorización de EC.

En concreto, en la sede de Bilbao se dispondrán de las siguientes cuatro (4) zonas de explotación (*vending*):

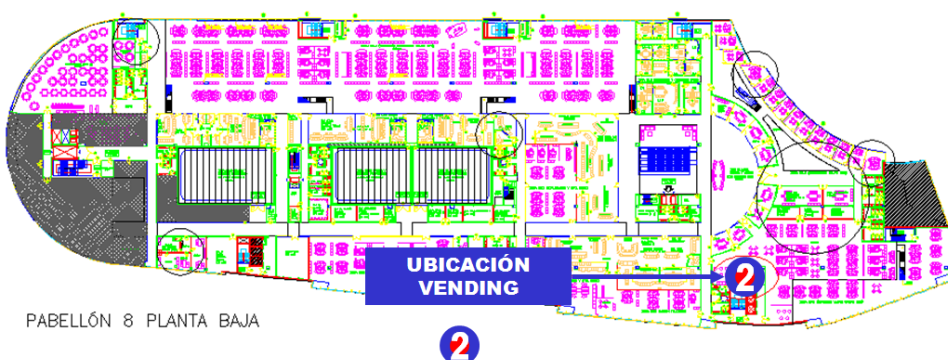
Planos de espacios:



#### UBICACIÓN DEL VENDING: NIVEL +0

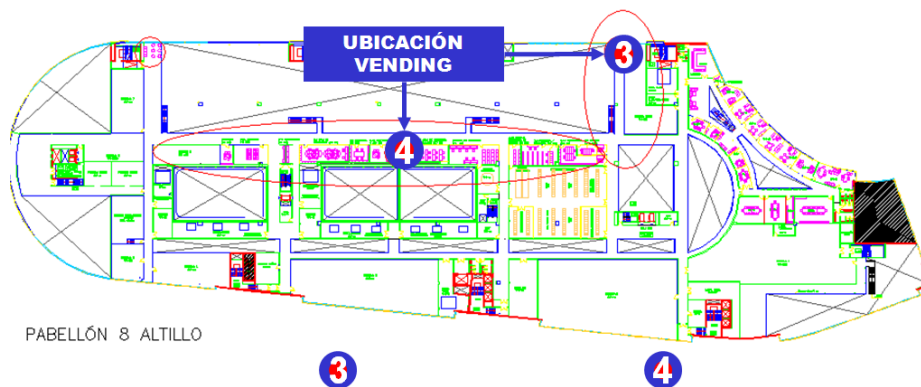


#### UBICACIÓN DEL VENDING: NIVEL +2



PABELLÓN 8 PLANTA BAJA

#### UBICACIÓN DEL VENDING: NIVEL +3



PABELLÓN 8 ALTILLO

#### Cuadro de máquinas:

De conformidad con lo indicado, la concesionaria deberá garantizar en las áreas (4) identificadas en los planos la instalación de, al menos, de las siguientes tipologías y número de máquinas expendedoras:

| Tipo máquina expendedora              | Zona 1 | Zona 2 | Zona 3 | Zona 4 | Nº Mínimo de máquinas (total) |
|---------------------------------------|--------|--------|--------|--------|-------------------------------|
| Máquinas de café y bebidas calientes. | 1      | 2      | 2      | 1      | <b>6</b>                      |
| Máquina de refrescos fríos.           | 1      | 1      | 1      | 1      | <b>4</b>                      |



|                                                         |   |   |   |   |   |
|---------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|
| Máquina de bebidas frías.<br>Botellas de agua de 1,5 l. | - | 2 | 1 | 1 | 4 |
| Máquina de comida (sólidos,<br>alimentos y otros)       | - | 1 | 1 | 1 | 3 |

Si bien el número por tipo de máquina deberá quedar garantizado, las candidatas podrán ofertar dentro de sus propuestas un mayor número de máquinas, en cuyo caso, la tipología podría ampliarse previa aceptación por parte de la EC.

No obstante, por circunstancias vinculadas con el uso de los espacios de la Sede, la EC se reserva la posibilidad de reubicar dentro de la propia Sede los espacios destinados a la explotación.

En estos casos, la EC informará a la entidad concesionaria con una antelación mínima de UN (1) mes.

### *2.1.3 Requisitos técnicos de las máquinas a instalar.*

Las máquinas expendedoras puestas a explotación por la concesionaria deberán responder a las siguientes características y condiciones mínimas:

- Deberán cumplir con las normas de homologación que para este tipo de equipos previstas en la normativa en cada momento en vigor.
- La instalación de las máquinas deberá realizarse en el plazo máximo de dos (2) días a contar desde la fecha de formalización del contrato.
- La retirada de las máquinas deberá realizarse igualmente en el plazo de dos (2) días a contar desde la fecha de finalización del contrato.
- Todas y cada una de las máquinas deberá disponer de protección magnetotérmica diferencial.
- Deberán disponer de un sistema de refrigeración para mantener los productos en perfectas condiciones en los términos previstos en el pliego.
- Deberán disponer de un contador automático certificado de los consumos realizados, que deberá ser facilitados al responsable del contrato cuando sean solicitados.
- Deberán admitir toda clase de moneda fraccionada a partir de 5 céntimos de euro, facilitando la devolución de cambio. Asimismo, las máquinas deberán contar con un lector de tarjetas compatibles con las utilizadas por los usuarios.
- En todos los espacios de vending deberá habilitarse, al menos, una máquina que acepte billetes de hasta 20 euros.
- Cada máquina deberá contar con un señalizado en el que de manera visible se identifiquen los siguientes datos: (a) razón social de la concesionaria, (b) domicilio social y (c) número de teléfono de atención al cliente donde la persona usuaria pueda dirigirse para formular las reclamaciones que estime oportunas.



- No podrán albergar publicidad, salvo la propia de los productos que expende.
- Los recipientes en los que las maquinas ofrezcan las bebidas calientes NO podrán ser en ningún caso de material NO compostable.
- En todos los espacios de vending deberá habilitarse, al menos, una máquina de bebidas calientes con las siguientes opciones de consumo por parte del/la cliente:
  - o Opción de consumición con o sin vaso, para lo cual dispondrán de un sistema de detección de tazas/vaso mediante el cual si se detectara recipiente no se dispensará vaso de papel. La opción sin vaso deberá ser explotado a un precio inferior al de la opción con vaso.
  - o Las máquinas de bebida caliente deberán servirán café en todas las variantes y otras bebidas calientes y para las soluciones de soluble se podrá seleccionar la cantidad de azúcar.

#### 2.1.4 Sistema de cobro

La concesionaria, además del sistema de cobro en efectivo, deberá habilitar en cada máquina un sistema de cobro mediante tarjeta (monedero) que deberá ser compatible e integrable con el siguiente sistema.

- ✓ Plataforma TOPAY [www.prodelfi.com/topay](http://www.prodelfi.com/topay) de la empresa Prodelfi, siendo los terminales instalados en las máquinas terminales NEO con conectividad 2G.

Adicionalmente, en cada zona, la concesionaria deberá instalar terminales de recarga de las tarjetas (monedero) compatible con este sistema descrito.

Por tanto, la concesionaria deberá instalar y mantener, a su cargo:

| Terminales a instalar                                                                     | Zona 1             | Zona 2             | Zona 3             | Zona 4             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Terminales de cobro en efectivo y tarjeta (monedero) compatible con este sistema descrito | 1 por cada máquina | 1 por cada máquina | 1 por cada máquina | 1 por cada máquina |
| Terminales de recarga de las tarjetas (monedero) compatible con este sistema descrito     | 1 por zona         | 2 por zona         | 2 por zona         | 2 por zona         |

#### 2.1.5 Mantenimiento y limpieza de las máquinas.

Durante la vigencia de la explotación la concesionaria deberá asimismo realizar el mantenimiento, reparación y, en su caso, sustitución de las máquinas cuando estas no puedan ser reparadas en su ubicación habitual.

Toda máquina deberá ser reparada en un plazo máximo de 24 horas a contar desde la remisión del aviso de avería. Si no fuera posible su reparación en dicho plazo, la



concesionaria deberá sustituirla por otra de características similares en un plazo máximo de tres (3) días hábiles a contar de desde la notificación de la avería.

Por otra parte, la concesionaria deberá realizar, a su costa, la limpieza y desinfección de las máquinas expendedoras con la frecuencia necesaria a fin de (a) garantizar el perfecto estado de higiene y (a) desprovistas de cualquier elemento antiestético.

A tal efecto, deberá presentar al inicio del servicio un programa y calendario de mantenimiento de la maquinaria (analizando aspectos críticos tales como la descalcificación, el ajuste de termostatos, etc.)

#### *2.1.6 Gastos asociados a los consumos de las máquinas*

Todos los gastos asociados al funcionamiento, mantenimiento y explotación de las máquinas correrán por cuenta de la concesionaria, a excepción de los relativos a consumos de agua y electricidad, que correrán por cuenta de la EC con cargo al canon a abonar.

Por este motivo la concesionaria deberá indicar en su propuesta las características ambientales de las máquinas (menores consumos de energía y otras prestaciones ambientales).

Las máquinas a instalar deberán cumplir, al menos, con la siguiente clasificación energética:

- Las máquinas refrigeradas deberán contar con una clase de eficiencia energética mínimo de "D" de acuerdo al Reglamento Delegado (UE) de la 2019/2018 de la Comisión de 11 de marzo de 2019 por el que se complementa el Reglamento (UE) 2017/1369 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo al etiquetado energético de los aparatos de refrigeración con función de venta directa.
- Las máquinas de bebidas calientes deberán contar con una clasificación energética mínimo de "C" calculado según el test de la Asociación Europea de Vending (EVA-EMP 3.1b) o equivalente.

## **2.2 Características de los productos a suministrar**

La concesionaria deberá ofertar productos de primera calidad debiendo especificar en la oferta el producto, gramaje y presentación de los elementos ofertados.

Dichos productos deberán constar con las homologaciones, registros sanitarios, etc. que legal o reglamentariamente estén establecidos. La propuesta de incorporación o modificación de nuevos productos deberá ser previamente informada y aceptada por la EC.

La carga y reposición de los productos deberá ser practicada por la concesionaria con la frecuencia adecuada, garantizando la conservación adecuada de los productos y su abastecimiento permanente.

A tal efecto la concesionaria deberá mantener una especial vigilancia a las fechas de caducidad o fechas de consumo preferente de los productos.



La EC se reserva el derecho de efectuar en cualquier momento todas las comprobaciones de las calidades de las materias primas y las manipulaciones a fin de verificar el cumplimiento de su propuesta en los términos previstos en los Pliegos.

Entre los productos a ofertar por la concesionaria en la explotación deberán constar, al menos, los siguientes:

✓ Máquina de bebidas calientes:

- Café solo
- Café con leche
- Café cortado
- Chocolate sólo
- Chocolate con leche
- Té y varios
- Agua caliente

✓ Máquina de bebidas frías:

- Lata de Coca-Cola
- Lata de Kas / Fanta
- Botella de 0,5 litros de agua
- Botella de 1,5 litros de agua.
- Al menos dos variedades de refrescos sin gas (aquarius, nestea, etc.)

✓ Máquina de productos sólidos:

- Sándwiches
- Chicles
- Frutos secos
- Galletas / Bollería
- Zumos / Batidos
- Snacks

Los precios de explotación de productos no podrán superar en ningún caso los siguientes precios máximos:

| Productos            | PRECIO PAGO EFECTIVO | PRECIO PAGO CON TARJETA | PRECIO SIN VASO  |
|----------------------|----------------------|-------------------------|------------------|
| Café Sólo            | 0,50 €/Ud.           | 0,45 €/Ud.              | 3 céntimos menos |
| Café con Leche       | 0,50 €/Ud.           | 0,45 €/Ud.              | 3 céntimos menos |
| Café Cortado         | 0,50 €/Ud.           | 0,45 €/Ud.              | 3 céntimos menos |
| Chocolate Sólo       | 0,50 €/Ud.           | 0,45 €/Ud.              | 3 céntimos menos |
| Chocolate con Leche  | 0,50 €/Ud.           | 0,45 €/Ud.              | 3 céntimos menos |
| Té y otros similares | 0,50 €/Ud.           | 0,45 €/Ud.              | 3 céntimos menos |
| Agua caliente        | 0,20 €/Ud.           | 0,15 €/Ud.              | 3 céntimos menos |

| Productos                     | PRECIO PAGO EFECTIVO | PRECIO PAGO CON TARJETA |
|-------------------------------|----------------------|-------------------------|
| Lata de Coca-Cola             | 1 €/Ud.              | 0,95 €/Ud.              |
| Lata de Kas / Fanta           | 1 €/Ud.              | 0,95 €/Ud.              |
| Lata de Nestea / Aquarius     | 1 €/Ud.              | 0,95 €/Ud.              |
| Botella de 0,5 Litros de Agua | 0,50 €/Ud.           | 0,45 €/Ud.              |



|                               |         |            |
|-------------------------------|---------|------------|
| Botella de 1,5 Litros de Agua | 1 €/Ud. | 0,95 €/Ud. |
|-------------------------------|---------|------------|

| Productos                            | PRECIO PAGO EFECTIVO | PRECIO PAGO CON TARJETA |
|--------------------------------------|----------------------|-------------------------|
| <i>Sandwich</i>                      | 1,5 €/Ud.            | 1,45 €/Ud.              |
| Chicles Orbit o similar              | 1,05 €/Ud.           | 1,00 €/Ud.              |
| Frutos secos                         | 1,35 €/Ud.           | 1,30 €/Ud.              |
| Palmera choco / Caña choco / similar | 1 €/Ud.              | 0,95 €/Ud.              |
| Zumos Don Simon / Juver / similar    | 1,35 €/Ud.           | 1,30 €/Ud.              |
| Batido de chocolate                  | 1,35 €/Ud.           | 1,30 €/Ud.              |
| Patatas fritas bolsa                 | 1 €/Ud.              | 0,95 €/Ud.              |
| Snacks varios                        | 1,35 €/Ud.           | 1,30 €/Ud.              |
| Bolsa gominolas                      | 1 €/Ud.              | 0,95 €/Ud.              |

Las candidatas podrán ofertar productos adicionales a los listados en la presente clausula. En este caso se deberá indicar en su propuesta el producto.

Cualquier modificación sobre los productos que, con carácter sobrevenido pudieran añadirse durante la ejecución del contrato y no estando recogidos en la oferta, deberá ser aprobada por la EC.

### 3 VISITA A LA SEDE DE LA EC

Con el fin de conocer los espacios objeto de explotación se ha fijado en la fecha y lugar señalados a continuación una visita donde las candidatas interesadas en formular propuestas podrán, junto con el equipo técnico de la EC responsable de la contratación, conocer los espacios descritos:

- Día: 30 de noviembre 2023
- Hora programada de vista: 11:00 h
- Lugar: Sede del Grupo EITB en Bilbao  
Capuchinos de Basurto, Nº 2  
(48013) BILBAO

A tal efecto, las candidatas interesadas en asistir deberán, por motivos de seguridad, confirmar previamente su asistencia por correo electrónico a la siguiente dirección: [compras@eitb.eus](mailto:compras@eitb.eus)

### 4 LOCALES E INSTALACIONES

Los locales, instalaciones y dependencias que serán utilizadas para la explotación por la concesión pertenecen a la EC, sin que en ningún momento la concesionaria pueda alegar ningún otro derecho sobre ellos que el uso para la explotación de la concesión objeto de la presente licitación, comprometiéndose a mantenerlos en perfecto estado de conservación y utilización.

La concesionaria no podrá realizar obras en los espacios sin previa autorización de la EC. En caso de que fueran necesarias para la prestación del servicio instalaciones adicionales de agua y electricidad, éstas correrán por cuenta de la EC.



La cesión de uso de los espacios y de cualquier otro bien que la EC pueda entregar a la concesionaria en virtud de la presente concesión no generara ningún derecho real a favor de la misma.

## **5 MEDIOS HUMANOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

### **5.1 Condiciones generales**

El personal designado a la prestación del servicio dependerá exclusivamente de la concesionaria, única que ostentará los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empleadora.

A tales efectos, la concesionaria asumirá las siguientes obligaciones:

1. Corresponderá exclusivamente a la concesionaria la selección del personal que, reuniendo los requisitos de titulación y experiencia exigidos en la cláusula siguiente del presente pliego formará parte del equipo de trabajo designado a la ejecución del contrato, sin perjuicio de la verificación por parte de la Entidad Contratante del cumplimiento de aquellos requisitos.
2. La concesionaria procurará que exista estabilidad en el equipo de trabajo, y que las variaciones en su composición sean puntuales y obedezcan a razones justificadas, en orden a no alterar el buen funcionamiento del servicio (cuando existan razones que justifiquen esta exigencia), informando en todo momento a la Entidad Contratante.
3. La concesionaria asume la obligación de ejercer de modo real, efectivo y continuo, sobre el personal integrante del equipo de trabajo encargado de la ejecución del contrato, el poder de dirección inherente a toda empresa.

En particular asumirá la negociación y pago de los salarios, la concesión de permisos, licencias y vacaciones, las sustituciones del personal en casos de baja o ausencia, las obligaciones legales en materia de Seguridad Social, incluido el abono de cotizaciones y el pago de prestaciones cuando proceda, las obligaciones legales en materia de prevención de riesgos laborales, el ejercicio de la potestad disciplinaria, así como cuantos derechos y se deriven de la relación contractual entre las partes empleada y empleadora.

4. Garantizar que el personal designado desarrolle su actividad sin extralimitarse en las funciones desempeñadas respecto de la actividad delimitada en los pliegos como objeto del contrato.
5. La concesionaria deberá designar al menos una persona coordinadora o responsable del contrato y un responsable por cada área de trabajo definida, perteneciente a su plantilla de personal, que tendrán entre sus obligaciones las siguientes:
  - a. Actuar como interlocutoras de la concesionaria frente a la EC, canalizando la comunicación entre la concesionaria y el personal integrante del equipo de trabajo designado al contrato, de un lado, y la EC, de otro lado, en todo lo relativo a las cuestiones derivadas de la ejecución del contrato.



- b. Distribuir el trabajo entre el personal encargado de la ejecución del contrato, e impartir al mismo las órdenes e instrucciones de trabajo que sean necesarias en relación con la prestación del servicio contratado.
- c. Supervisar el correcto desempeño por parte del personal integrante del equipo de trabajo de las funciones que tienen encomendadas, así como controlar la asistencia de dicho personal al puesto de trabajo.
- d. Organizar el régimen de vacaciones del personal designado a la ejecución del contrato, debiendo a tal efecto coordinarse adecuadamente la concesionaria con la Entidad Contratante, a efectos de no alterar el buen funcionamiento del servicio.
- e. Informar a la EC acerca de las variaciones, ocasionales o permanentes, en la composición del equipo de trabajo designado a la ejecución del contrato.
- f. Garantizar que mientras las personas puestas a disposición del servicio objeto de la presente contratación se encuentren en alguno de los centros de trabajo de la EC, éstas cumplan con las normas de seguridad de la EC y cuenten con los correspondientes distintivos que las identifique como personal de la entidad que resulte adjudicataria del servicio.

Si a consecuencia del incumplimiento por la concesionaria de las obligaciones asumidas en virtud de esta cláusula, la EC fuera condenada al pago de cantidades con carácter solidario con la concesionaria, se repercutirá en ésta la suma satisfecha, a cuyos efectos la EC se reserva el ejercicio de cualesquiera acciones, administrativas o judiciales, que sean adecuadas y convenientes hasta la total recuperación de las cantidades pagadas.

## **5.2 Condiciones particulares**

Concretamente, para la correcta prestación de los servicios objeto de la presente contratación, la empresa que resulte adjudicataria deberá contar con, al menos, los siguientes profesionales:

- **(1) UNA persona Responsable del servicio.**

Con el objeto de coordinar y supervisar la explotación, la concesionaria deberá nombrar, como se ha señalado anteriormente, una persona responsable de la explotación que además de ser el único interlocutor entre la empresa que resulte adjudicataria y la Entidad Contratante.

Se facilitarán los datos de esta persona que será la que se mantenga en contacto con el responsable del contrato de la EC.

La persona responsable del servicio deberá tener la autonomía y capacidad de gestión y decisión suficiente para garantizar una rápida respuesta ante cualquier incidencia, consulta o necesidad de la EC en relación a todos los aspectos del contrato.

La interlocución constituye una condición necesaria de la concesión.

A tal efecto deberá estar localizable a través de un correo electrónico y un teléfono de contacto para gestionar cualquier aspecto relativo a la explotación de la concesión tanto en horas de oficina, como fuera de hora de oficina (incluidos fines de semana y festivos).



Se reunirá periódicamente (según la periodicidad marcada por el responsable del servicio de la EC) para tratar todos los aspectos relativos a la explotación de la concesión.

Para ello se desarrollarán reuniones periódicas de seguimiento del servicio contratado a petición de la EC y la empresa Adjudicataria presentará informes y documentos periódicos de seguimiento del servicio.

- **Personal de apoyo**

Todas las personas profesionales puestos a disposición de la presente contratación deberán contar con la experiencia y conocimientos necesarios para la correcta ejecución del objeto del servicio.

Estos profesionales deberán estar convenientemente identificados (uniforme identificativo de la concesionaria, tarjeta identificativa, etc.).

Asimismo, el personal encargado de la reposición de productos deberá contar con el correspondiente carné de manipulador de alimentos.

## **6 GESTIÓN DE RESIDUOS**

La concesionaria será asimismo responsable de garantizar la correcta gestión de los residuos generados durante la ejecución del contrato. Por lo tanto, la explotación exigirá la ejecución de trabajos de asistencia en la gestión y separación de los residuos que se genere en el desarrollo de su actividad. Además, deberá realizar la retirada selectiva de los residuos en los lugares habilitados al efecto.

Dichos trabajos deberán ser ejecutados en estricto cumplimiento de (i) cualquier normativa (local, autonómica estatal o europea) que pudiera ser aplicación a estos efectos; y (ii) cualquiera directriz que pudiera ser trasladada por la EC o autoridad local en relación a sus sistemas de gestión ambiental.

## **7 SEGURIDAD E HIGIENE**

La concesionaria deberá garantizar el cumplimiento de la legislación y normativa que sea de aplicación o pudieran serlo durante la vigencia de la presente contratación y de modo muy particular las disposiciones establecidas en materia de medidas sanitarias y de higiene que puedan afectar a la explotación.

La concesionaria deberá adquirir las materias primas, alimentos, bebidas, etc., y de todo tipo de elementos necesarios para ejecutar la prestación objeto del contrato, responsabilizándose de que estén siempre en óptimas condiciones de consumo y calidad.

La EC se reserva en cualquier caso la facultad de comprobar y verificar que explotación realizada por la concesionaria de conformidad con los términos previstos en la documentación contractual.

La concesionaria velará asimismo por la seguridad tanto los espacios facilitados para la ejecución de la explotación, estando obligada a atender a cualquier



requerimiento que a estos efectos resulte trasladado por la EC en materia de cumplimiento de protocolos y normativa de prevención, seguridad e higiene.

Por su parte la EC (mediante su Departamento de Seguridad/Osasuna), llevará un control estricto de todas las obligaciones relativas a la guardia y seguridad de las instalaciones. El personal de la empresa concesionaria deberá respetar en todo momento las normas de seguridad.

La concesionaria deberá, en todo caso, garantizar la aceptación, cumplimiento, seguimiento y control de las normas de prevención en riesgos laborales y salud en el trabajo, aprobadas por la EC para los trabajos prestados en sus instalaciones.

Cualquier elemento (ropa, calzado, elementos de seguridad, formativo, etc.) que a estos efectos sea preciso proporcionar al personal designado a la presente contratación, deberá ser proporcionado íntegramente por la concesionaria.

El incumplimiento de las obligaciones descritas en materia de prevención salud e higiene en el trabajo será causa de resolución de la concesión.

## **8 SEGUIMIENTO Y ACREDITACIÓN EN MATERIA LABORAL, SEGURIDAD SOCIAL Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

Para el seguimiento y acreditación de las obligaciones en materia laboral, seguridad social y de seguridad y salud en el trabajo prevista en la presente contratación la EC proporcionarán a la concesionaria el acceso a la plataforma "Koordinatu".

Esta plataforma ha sido habilitada para el intercambio *on-line* de la documentación correspondiente al cumplimiento de las obligaciones en materia laboral, seguridad social y de seguridad y salud en el trabajo inherentes en la ejecución del contrato.

A tal efecto, una vez habilitado el acceso a "Koordinatu", la concesionaria tendrá la obligación de transferir, en el plazo indicado por la propia plataforma, la documentación solicitada y en especial la relativa a:

- Listado de personal adscritos a la prestación del servicio.
- Certificados varios de la Seguridad Social (ITA, TC1, TC2, etc.).
- Certificados varios relativos al cumplimiento de obligaciones en materia de prevención, seguridad en el trabajo (Identificación de riesgos, formación específica, certificados aptitud, etc.).
- Certificados de varios.

Si la entidad que resulte adjudicataria (y por tanto concesionaria), subcontrata parte de la ejecución del servicio contratado, deberá exigir a las entidades subcontratadas los justificantes de las obligaciones.

## **9 MEDIDAS DE CALIDAD EN LA EJECUCIÓN DE LO CONTRATO**

Además de las inspecciones periódicas que los diversos organismos públicos pudieran llegar a efectuar sobre los espacios reservados a la explotación objeto de la presente concesión, la EC se reserva la posibilidad de realizar comprobaciones por su cuenta o bien a través de empresas especializadas, a efectos de comprobar que la explotación se desarrolla en las condiciones pactadas y de conformidad con la normativa legalmente establecida.



Adicionalmente, la EC se reserva el derecho a realizar periódica o esporádicamente encuestas a las personas usuarias sobre los aspectos relacionados con la explotación, ya sea por sí misma o a través de empresas especializadas, al objeto de determinar el nivel de calidad y establecer las medidas correctoras que sean necesarias. En este caso, la EC levantará acta de las mismas y dará un plazo suficiente a la concesionaria para subsanar lo que corresponda.

## **10 OTROS REQUERIMIENTOS**

Además de las previstas en las anteriores cláusulas del presente Pliego, la concesionaria deberá dar correcto cumplimiento a los siguientes requerimientos:

- Los artículos de consumo servidos en las máquinas serán propiedad la concesionaria, efectuando su adquisición en la forma que estime procedente, si bien habrá de tener en cuenta que sean de calidad, garantía y marca acreditadas, que estén debidamente envasadas y no permitiéndose artículos a granel y sin registro sanitario.
- La concesionaria tendrá expuesta a la vista del público la relación total de los artículos, con indicación de marcas, cantidad y precios de los mismos, debidamente visado y sellado por la EC y aquellos organismos de la Administración que exija la legislación vigente.
- Una vez formalizada la concesión, cualquier modificación en su propuesta de productos, deberá solicitarlo indicando características, calidad, cantidad unitaria, precio, etc.
- La concesionaria deberá disponer de un teléfono activo de Urgencias 24h para cualquier necesidad de la EC.

## **11 PENALIZACIONES**

Serán las establecidas en el Punto **13.- PENALIDADES** del apartado Cláusulas Específicas del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP).

## **12 DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR LAS CANDIDATAS**

Las entidades licitadoras deberán presentar sus propuestas de acuerdo con lo dispuesto en la cláusula 24 de las cláusulas específicas del PCAP.

### **12.1 SOBRE C.- DOCUMENTACIÓN relativa a los criterios de adjudicación valorados mediante juicio de valor**

De conformidad con los criterios de valoración fijados en el PCAP, las entidades candidatas deberán incluir en el **SOBRE C**, una propuesta que contenga la documentación señalada en el en el **ANEXO IV.1** del PCAP.

### **12.2 SOBRE B.- DOCUMENTACIÓN relativa a la oferta evaluable automáticamente a través de fórmulas.**



Las entidades presentarán sus ofertas ajustándose al modelo de tabla indicado en el **ANEXO III.1** del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares: FÓRMULAS MATEMÁTICAS