

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS DE LA CONCESION DEL SERVICIO DE MAQUINAS
EXPENDEDORAS DE LA OSI BARRUALDE-GALDAKAO ESI
EXPEDIENTE 2020/1025**

1.	CONTENIDO.....	2
2	OFERTA DE PRODUCTOS.....	3
3	BEBIDAS ALCOHOLICAS Y CONSUMO DE TABACO.....	3
4	RECLAMACIONES.....	3
5	OBLIGACIONES DERIVADAS DE LA EJECUCION DEL CONTRATO DURACION Y RESOLUCION	3
6	CONTROLES A ESTABLECER POR LA OSI	4
	ANEXO I	5
	ANEXO II.....	6

El objeto del presente pliego es definir las prescripciones técnicas para la contratación de la concesión del servicio de explotación, instalación, mantenimiento y suministro de las máquinas expendedoras de bebidas frías y/o calientes y productos alimenticios de la OSI Barrualde-Galdakao ESI (En adelante OSI), autorizado a cambio de un canon de explotación, teniendo la adjudicataria como contrapartida el precio que abonan los usuarios por los productos expedidos.

1. CONTENIDO

1.1 Las Máquinas Expendedoras a instalar en los diferentes centros que componen esta OSI seguirán las directrices que marque la Dirección de la OSI, y su número y especialidad se determinará en función de las necesidades que la misma considere en cada momento, si bien, inicialmente, la oferta deberá ajustarse a lo establecido en el Anexo I. Asimismo, la empresa adjudicataria podrá proponer nuevas o distintas zonas de ubicación de máquinas expendedoras, o máquinas mixtas bebidas frías/calientes, según criterios de utilización de las mismas, cuya instalación será por cuenta del adjudicatario, quedando expresamente prohibida la prestación del servicio fuera de las ubicaciones designadas sin autorización de la Dirección la OSI.

1.2 La reposición y vaciado de los expendedores será por cuenta del adjudicatario en horario que se establecerá previo acuerdo con la Dirección la OSI, con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones estén establecidas o puedan establecerse, realizándose en todo caso en horas que no causen molestias a los usuarios.

1.3 Las expendedoras deberán incorporar un sistema de devolución del dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento defectuoso.

1.4 Deberán poder programarse con doble tarifa de precios, personal y usuarios. Estarán dotadas, por tanto, de un sistema electrónico que permita el pago con llave/tarjeta, y pago con moneda y billete. Deberán poder programarse asimismo con doble sistema de precios (sin vaso / con vaso). Por defecto, 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. La opción con vaso será en otro material distinto al plástico.

1.5 Todas las máquinas ofertadas por el licitador cumplirán con la legislación vigente, y se adjuntarán a este respecto los certificados y autorizaciones expedidas de homologación de los aparatos, así como el cumplimiento de los requisitos sanitarios.

1.6 Se solicita la instalación de máquinas expendedoras eficientes energéticamente:

- Vending de bebidas calientes. En este sentido, y para poder comparar diferentes ofertas, las empresas licitadoras deberán presentar los resultados del estándar EVA-EMP 3.1b (en Wh/l).
- Vending de bebidas frías y comida: En este sentido, y para poder comparar diferentes ofertas, las empresas licitadoras deberán presentar los resultados del test de la norma EN-50597 (en kWh/año).

1.7 El adjudicatario queda obligado a mantener en perfecto estado de funcionamiento los expendedores, siendo a su costa y cargo el mantenimiento y reparaciones de cualquier eventual avería que pudiera producirse en las máquinas y deberán realizarse en un plazo máximo de 12 horas y sustituirlas, si no fuera posible su reparación, en un plazo inferior a 3 días naturales.

1.8 En relación con el servicio de máquinas expendedoras de bebidas y productos sólidos, se establecerán los controles de calidad periódicos que se estimen oportunos, al objeto de comprobar la calidad y presentación de los productos, precios y cumplimiento de la Normativa de Higiene

1.9 Las máquinas estarán dotadas de un dispositivo electrónico para el seguimiento remoto de las mismas, que permita conocer el funcionamiento y el volumen de ventas por cada una de ellas, a efectos de realizar un control sobre las mismas y del canon que pueda resultar de aplicación.

2 OFERTA DE PRODUCTOS

2.1 En todas las máquinas de aperitivos, un mínimo del 60% de las referencias que se suministren deberán cumplir las recomendaciones nutricionales que faciliten la adopción de hábitos alimentarios saludables a los usuarios de esta OSI.

Se consideran alimentos saludables los siguientes:

- Aguas envasadas
- Leche en cualquiera de sus variedades: entera, semidesnatada o desnatada
- Zumos de frutas que no contengan azúcares añadidos
- Frutos secos sin azúcares ni grasas añadidas y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido.
- Ensaladas, frutas y verduras
- Quesos poco grasos y con bajo contenido en sal
- Galletas y bollería que cumplan con las limitaciones en grasas, especialmente saturadas, y azúcares.
- Productos de panadería, sándwiches, cereales de desayuno y en barritas que cumplan con las limitaciones en grasas, azúcares y sal.
- Cualquier otro producto que cumpla con los criterios descritos.

A efectos orientativos que determinen qué productos pueden considerarse saludables recomendamos los criterios nutricionales por porción envasada de la estrategia NAOS.

Además, se valorará la oferta de productos provenientes de la agricultura ecológica según el Reglamento (CE) nº 834/2007 o versiones posteriores.

2.2 Respecto a las máquinas de bebidas calientes:

- Se ofertará café en grano proveniente de agricultura ecológica (según el Reglamento (CE) nº 834/2007 o versiones posteriores) o café en grano de comercio justo.

3 BEBIDAS ALCOHOLICAS Y CONSUMO DE TABACO

El adjudicatario acatará las disposiciones establecidas por Osakidetza, respecto a la prohibición de venta de bebidas alcohólicas. En lo que al tabaco se refiere, esta OSI pertenece a la Red Vasca de Organizaciones Sanitarias Libres de Humo, lo que supone la prohibición de su venta y consumo como además así establece la ley 28/2005 y la 1/2016 de 7 de abril de adicciones. La falta de acatamiento será considerada una falta grave.

4 RECLAMACIONES

Existirá a disposición de los usuarios un sistema de Reclamaciones, de cuya existencia se informará a los usuarios de forma visible y permanente con indicación de la forma en que plantear las oportunas reclamaciones por causa del servicio, debiendo comunicar las mismas periódicamente por el adjudicatario a la Dirección de la OSI. No se admitirá que sean números de prefijos de tarificación adicional (902, etc...) que suponen un coste añadido para la persona reclamante.

Este sistema se presentará a la Dirección de la OSI antes de las 24 horas una vez consignada en ellos una reclamación y además mensualmente todos los primeros días hábiles de cada mes para diligenciar su remisión.

5 OBLIGACIONES DERIVADAS DE LA EJECUCION DEL CONTRATO DURACION Y RESOLUCION

5.1 El contrato se ejecutará a riesgo y ventura del contratista, con sujeción a las cláusulas del mismo.

5.2 El contratista será responsable de la calidad de los productos expedidos por las máquinas, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración contratante o para terceros por las omisiones o métodos inadecuados.

5.3 Las máquinas expendedoras han de ser conformes con la normativa de aplicación, y no entrañar ningún riesgo por un mal estado de conservación o instalación. Inicialmente en su puesta en servicio en cada centro, y con una periodicidad como mínimo anual, estas máquinas serán sometidas a un

programa de mantenimiento para confirmar su perfecto estado, debiendo aportar los certificados correspondientes.

6 CONTROLES A ESTABLECER POR LA OSI

6.1 La explotación del servicio se realizará bajo la tutela de la Dirección de la OSI quien en cualquier momento podrá realizar la inspección de las instalaciones y supervisar el funcionamiento del servicio. No podrá modificar durante la vigencia del contrato, las condiciones de la oferta que sirvieron de base para la adjudicación, sin previa autorización escrita de la OSI.

6.2 Será responsabilidad del adjudicatario disponer de todos los permisos y licencias exigibles para el desarrollo de su actividad. Previo a la firma del contrato, el adjudicatario presentará dichas licencias y permisos. Si durante la duración del contrato fuesen exigidas otras licencias o autorizaciones, el contratista viene obligado a su obtención y presentación, sin que ello implique coste alguno para la OSI.

6.3 La calificación de la calidad del servicio y el criterio de imposición de sanciones es exclusiva de la OSI, a través del órgano que tenga asignado tal fin. Para ello, la OSI goza de las más amplias facultades de comprobación del servicio, y de dirección e inspección. En consecuencia, la Dirección de la OSI podrá imponer al adjudicatario la entrega de cuanta documentación estime oportuno, de todo orden en cuanto se refiera a la prestación del presente servicio. La OSI establecerá los sistemas de Control de Calidad periódicos que considere oportunos, mediante los cuales se comprobarán la calidad y presentación de los productos, precios y, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados y el aseo de los trabajadores. De las anomalías observadas se dará cuenta al adjudicatario. Se suscribirá un Acta en el momento de la inspección en la que se hará constar la calidad del servicio y será firmada por un representante de la Dirección de la OSI.

6.4 Los controles arriba expresados no excluyen aquellos que realicen las autoridades de Salud Pública. Por la Dirección de la OSI se dará traslado al adjudicatario, al objeto de que sean subsanadas, de las deficiencias contenidas en los Informes de la Dirección de Salud.

6.5 Con independencia de los controles y comprobaciones antes señalados, la OSI por decisión de sus Órganos Competentes, podrá establecer Comisiones de Control, con el cometido de vigilar los posibles incumplimientos. La Dirección comunicará al adjudicatario los nombres de las personas que compongan dichas comisiones o acreditará la condición de éstos debidamente.

6.6 La empresa adjudicataria deberá poner en conocimiento de la Dirección de la OSI cualquier incidencia de carácter higiénico-sanitaria que se produzca en el citado servicio con la mayor brevedad posible.

ANEXO I
Máquinas expendedoras

SITUACION	CAFE	SOLIDOS	REFRESCOS Y AGUA	AGUA	TOTAL
Urgencias Hospital Galdakao-Usansolo	1	3	1		5
Dirección Hospital Galdakao-Usansolo	1				1
Entrada Cafetería Hospital Galdakao-Usansolo		1		1	2
Sala Personal Urgencias Hospital Galdakao-Usansolo	1				1
Kafeleku Hospital Galdakao-Usansolo	2	1	1		4
Consultas Externas Hospital Galdakao-Usansolo	1	1	1		3
Sala Descanso UCI Hospital Galdakao-Usansolo	1				1
Comunidad De Médicos Hospital Galdakao-Usansolo	1				1
Planta 9ª Hospital Galdakao-Usansolo	1	1	1		3
Planta 8ª Hospital Galdakao-Usansolo	1	1	1		3
Planta 7ª A Hospital Galdakao-Usansolo	1	1	1		3
Planta 7ª B Hospital Galdakao-Usansolo	1		1		2
Planta 6ª Hospital Galdakao-Usansolo	1	1	1		3
Planta 5ª Hospital Galdakao-Usansolo	1	1	1		3
Planta 4ª Hospital Galdakao-Usansolo	1	1	1		3
Planta 3ª A Hospital Galdakao-Usansolo	1	1	1		3
Planta 3ª B Hospital Galdakao-Usansolo	1		1		2
Quirófanos Hospital Galdakao-Usansolo	1		1		2
Hospital Gernika-Lumo	2	1	1		4
Ambulatorio Durango	2				2
Centro De Salud Landako	1				1
Ambulatorio Basauri	1	1			2
Ambulatorio Galdakao	1				1
Centro De Salud Kareaga	1				1
Centro De Salud Ondarroa	1				1
Centro De Salud Gernika	1				1
Centro De Salud Etxebarri	1				1
Centro De Salud Amorebieta	1				1
Ambulatorio Llodio	1				1
Centro De Salud Amurrio	1				1
TOTAL	32	15	14	1	62

ANEXO II

Precios máquinas de vending IVA incluido

Artículos maquinas vending	
Patatas	0,95
Galleta pepitas chocolate C20x40G	1,00
Galleta tipo Oreo c20x66G	1,00
Galletas tipo Principe	1,00
Chocolatinas tipo Tokke E30 x47G	1,00
Chocolatinas con barquillo tipo Kit-Kat E30 x47G, Huesitos 25G	1,00
Chocolatinas tipo Mars	1,00
Pipas artesanas	1,00
Chicle	1,00
Cacahuete	1,00
Maíz	1,00
Kinder bueno	1,00
Barritas tipo Bicentury	1,00
Palmera cacao 85G	1,00
Snack diet fibra multifrutas	1,00
Barquillo diet nature	1,00
Fruta cortada	1,00
Galleta salada 21G	1,00
Regalices 50G	1,00
Frutos secos	1,10
Barritas tipo Borges	1,50
Sandwich	1,80
Bifrutas tipo Pascual sabores	1,00
Zumos	1,00
Agua pet 1,5L	1,30
Agua pet 500CC	0,95
Agua pet para personal 500CC	0.80
Refresco tipo Aquarius lata	1,00
Refresco tipo Coca cola lata	1,00
Refresco tipo Coca cola zero	1,00
Refresco tipo Coca cola light lata	1,00
Refresco tipo Nestea lata	1,00
Refresco naranja/limón lata	1,00
Café	0,65
Café para personal	0,50
Infusiones, té al limón	0,65
Solubles	0,65
Capuchino avellana y vainilla	0,70