Osakidetza

GOIERRI-UROLA GARAIKO ESI
OSI GOIERRI-ALTO UROLA

Servicio de distribución de bebidas no alcohólicas, frías y calientes, y productos sólidos por medio de máquinas automáticas expendedoras en la OSI Goierri Alto Urola

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO
OSASUN SAILA
DEPARTAMENTO DE SALUD

1. OBJETO DEL CONTRATO

1.1 El objeto del presente pliego es definir las prescripciones técnicas para la contratación del Servicio de distribución de bebidas no alcohólicas, frías y calientes, y productos sólidos por medio de máquinas automáticas expendedoras en la OSI Goierri Alto Urola, tanto en el Hospital de Zumarraga como en los Centro de Salud de la OSI.

1.2 La cantidad y tipo de máquinas se ha establecido conforme a las máquinas actualmente instaladas, lo que no impide para que otras soluciones tecnológicas hagan variar su número.

1.3 La Dirección de la OSI indicará la ubicación de cada máquina. Cualquier modificación respecto del número de máquinas y/o ubicación de las mismas, requerirá autorización previa de la Dirección.

En *ANEXO I* se indica la relación actual de máquinas expendedoras y su ubicación.

1.4 La instalación de las máquinas y el material necesario para la misma será por cuenta del adjudicatario.

Asimismo, las empresas licitadoras podrán 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 del Centro.

No venderá o expondrá a la venta bienes, artículos o servicios, ni ejercerá otra clase de actividades que no sea la propia de objeto de contrato.

2. NORMATIVA REGULADORA

El contrato se regirá por:

* Las cláusulas contenidas en este Pliego y las especificaciones de su Carátula que forma parte integrante del mismo.

* Ley 09/2017. De 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

* El Real Decreto 1098/2001, de 12 octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

* El Real Decreto 817/2009, de 8 de mayo, de Desarrollo parcial de la Ley 30/2007, de Contratos del Sector Público.

* El Real Decreto 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas

* Por cualesquiera otras disposiciones que regulen la contratación tanto a nivel estatal como de la Comunidad Autónoma de Euskadi y que resulten aplicables en el ámbito de la misma.

3. ESTIMACION DE INGRESOS

Estimación de ingresos a obtener de acuerdo con los precios previstos:

Se adjunta informe de viabilidad

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Se relacionan a continuación las características generales a las que estará sujeta la presente contratación. También se indican las características que serán objeto de valoración según los criterios correspondientes.

4.1. Máquinas expendedoras

4.1.1 Los licitadores presentarán una lista con las máquinas que proponen para cada localización, debiendo cumplir, obligatoriamente, cada una de las máquinas los siguientes requisitos:

- Las máquinas refrigeradoras deberán contar con una clase de eficiencia energética mínimo de D de acuerdo al Reglamento Delegado (UE) 2019/2018.

- Las máquinas de bebidas calientes deberán contar con una clasificación energética mínimo de C calculando según el test de la Asociación Europea de Vending (EVA-EMP 3.1b) o equivalente.

- Las máquinas deberán ofrecer diferentes sistemas de pago: efectivo (aceptarán billetes de 5, 10 ó 20 €, al mismo tiempo que monedas) y tarjeta bancaria.

- Todas las máquinas de bebidas calientes (excepto en casos muy justificados) serán de café en grano, permitirán la opción de ofrecer el servicio con y sin vaso.

4.1.2. En la máquina deberán figurar, en lugar visible, los siguientes datos:

- Identificación del responsable y su teléfono gratuito para supuestos de avería y reclamaciones.

- Descripción de las condiciones de funcionamiento y de los productos o servicios, incluido el precio (en euskera y castellano).

- El diseño de toda la información visible en el exterior de la máquina deberá contar con el visto bueno de la OSI Goierri Alto Urola en euskera y castellano.

4.1.3 El diseño de las máquinas, papeleras y otros efectos que se oferten deberán ser autorizados por el Hospital, así mismo en caso de sustitución.

4.1.4 La instalación de las máquinas correrá a cargo de la empresa adjudicataria y se realzará en un plazo no superior a **10 días** contado desde la firma del contrato, corriendo el adjudicatario con todos los costes derivados de la puesta en marcha, reposición, mantenimiento, limpieza y medios personales adscritos al servicio, realizando la explotación a su entero riesgo.

4.1.5 A la finalización del contrato, la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas instaladas, corriendo por su cuenta los eventuales gastos que se requieran, así como el saneamiento de los posibles desperfectos imputables a la instalación uso y retirada de las máquinas.

4.1.6 Los consumos de electricidad y agua, en su caso, de las máquinas expendedoras correrán a cargo de la OSI Goierri Alto Urola.

4.1.7 Las máquinas de bebidas calientes:

- Permitirán ofrecer variedad de productos: café en grano, chocolate y té como mínimo.

- Contarán con la posibilidad de regular la cantidad de azúcar, y estarán programadas para ofrecer la opción nº2 de azúcar, de una escala del 1 al 5.

4.1.8 Las máquinas con refrigeración. Los gases refrigerantes de las máquinas expendedoras no contendrán HCFCs ni HFCs. Para ello, el licitador deberá adjuntar la ficha técnica de las máquinas propuestas, donde esté claramente recogido el tipo de refrigerante utilizado.

4.2. Productos

4.2.1. La OSI Goierri Alto Urola está comprometida en promover la implantación de una **alimentación SALUDABLE** en los consumidores de snack en máquinas expedidoras de vending por ello el adjudicatario tendrá la obligación de **al menos un 60%** de los productos de dichas máquinas sean alimentos "SALUDABLES", respetando el precio (los saludables al mismo precio que el resto).

4.2.2. Características de los productos de las máquinas expendedoras:

- Con carácter general, los productos a expedir serán de marcas acreditadas, presentados en envases unitarios con precintos originales del fabricante, con todas sus especificaciones en cuanto a cantidad, composición y fecha de caducidad del producto. A tal efecto, el contratista llevará a cabo un control exhaustivo de las fechas de caducidad de los productos, garantizando que todos se encuentren en condiciones de seguridad, salubridad e higiene.

- La oferta de productos favorecerá la comida sana y equilibrada, como bocadillos tradicionales, frutas, yogures, ensaladas y otros alimentos.

- En todas y cada una de las máquinas expendedoras en la que se sirvan alimentos un mínimo de un 60% de los productos ofertados serán de los considerados saludables. Entre estos productos saludables de manera obligada se incluirá fruta de temporada, preferiblemente de producción ecológica, y/o frutos secos naturales y tostados bajos en sal, así como los que escoja la empresa de entre: productos lácteos 0% y aperitivos dulces y salados bajos en grasa trans, azúcares añadidos y sal, a ser posible de harina integral. La harina que sirva de base para el pan o similares debe ser integral. Se prohíbe con carácter general que se ofrezcan productos que hayan sido elaborados con ingredientes procedentes de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).

- En todas y cada una de las máquinas expendedoras en las que se sirvan bebidas, al menos un 60% del total de productos ofertados en cada una de las máquinas deberán ser de entre los considerados saludables. Estos productos saludables pueden ser agua (máximo 50% de los lineales), zumos ecológicos refrigerados y bebidas de base vegetal, sin azúcares añadidos ni edulcorantes. Como máximo el 30% de bebidas podrán ser azucaradas o con edulcorantes.

  Dos de las bebidas ofertadas en todas y cada una de las máquinas expendedoras serán de producción ecológica. Para certificar la producción ecológica el producto deberá estar acreditado y certificado conforme a lo indicado al Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo.

Deberá identificarse en la señalética de la máquina, de forma clara y visible, cuáles son los productos saludables y los productos de producción ecológicos que contiene, con objeto de ponerlo en valor y dar dicha información al usuario.

Las botellas de agua se ofertarán con envases de diferente capacidad, entre los cuales necesariamente se ofertará el envase de 1 litro y medio.

- El 100% del café y el 100% del cacao instantáneo de todas las máquinas expendedoras de bebidas debe ser exclusivamente de comercio justo. El 100% de las tabletas y de las barritas de chocolate de todas las máquinas expendedoras de alimentos sólidos debe ser exclusivamente de comercio justo. No se podrá ofrecer alternativa a estos productos que no sean de comercio justo. Los productos de comercio justo deberán cumplir con los principios recogidos en el apartado 2 de la Resolución del Parlamento Europeo sobre comercio justo y desarrollo nº 2005/2245(INI), debiendo acreditar su cumplimiento a través de la presentación de las etiquetas o certificaciones FAIRTRADE, Símbolo de Pequeños Productores (SPP), Ecocert Fair Trade, World Fair Trade Organization (WFTO), Fair for Life, Naturland Fair o medio de prueba equivalente. Con la adquisición de estos productos se estará además dando cumplimiento al artículo 201 de la Ley de Contratos del Sector Pública, en tanto se garantiza que se cumplen criterios sociales, medioambientales y laborales.

  Se deberá indicar de manera claramente visible en todas las máquinas expendedoras que el café, el chocolate y el cacao que se ofrecen en ellas son 100% de comercio justo (así como que lo son otros productos más, si fuera el caso de que sean de comercio justo). En esta señalética deberá aparecer la etiqueta o certificación de comercio justo de los productos o ser explicado el medio de prueba equivalente empleado para el cumplimiento de este requisito.

- Entre los productos sólidos ofertados, y siempre cumpliendo con los requisitos anteriores, deberán figurar sándwiches variados, bocadillos y aperitivos variados. Para estos productos deberá respectarse la cantidad de productos saludables citados. La harina que sirva de base para el pan o similares debe ser integral. Dos de los productos sólidos ofertados en todas y cada una de las máquinas expendedoras serán de producción ecológica. Uno de ellos podrá ser la fruta. Para certificar la producción ecológica el producto deberá estar acreditado y certificado conforme a lo indicado al Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo.

- La empresa contratista deberá facilitar a la OSI Goierri Alto Urola la ficha técnica de los productos que se recojan en su oferta.

- La empresa contratista se compromete a informar con códigos QR de lo siguiente: la presencia de grasas trans y azúcares en los productos contenidos en la máquina expendedora; la presencia de alérgenos en los productos contenidos en la máquina; cuáles de los productos contenidos en la máquina son de producción ecológica; cuál es la calidad nutricional de todos y cada uno de los productos contenidos en la máquina, para lo cual se empleará el etiquetado Nutriscore o medio similar, en base a lo establecido en el Reglamento (UE) Nº 1169/2011. Esta cartelería deberá poder ser vista con total claridad desde todas y cada una de las máquinas cuando son usadas.

- Todas las máquinas expendedoras deberán incluir el precio del producto de manera visible, debiendo coincidir con la lista presentada por la empresa contratista en su oferta económica. La lista de precios estará sujeta a la aprobación por parte del Órgano de contratación y no podrá modificarse sin autorización previa del mismo. En el caso de que durante la ejecución del contrato se considerará ofertar algún producto nuevo no incluido en la lista de precios se

deberá solicitar autorización a la OSI, quien deberá aprobar también el precio de venta del mismo.

Los vasos serán de cartón apto para el uso alimentario

Los vasos de cartón, deberán acreditar que son reciclados (en como mínimo un 80%) o que están fabricados (en como mínimo un 70%) con fibras proveniente de explotaciones forestales sostenibles, según el estándar FSC, PEFC o equivalente.



➢ Las máquinas de bebidas frías deberán de disponer de un sistema de refrigeración que permita dispensar las bebidas frías a una temperatura inferior a 10ºC.

Dispondrán para refrescos, zumos y agua. En ningún caso se expedirán bebidas alcohólicas

➢ Las máquinas de sólidos expenderán productos alimenticios, como sándwich, bollería, frutos secos, etc. Todo ellos precintados en sus envases correspondientes. Poseerán dos zonas de temperatura diferenciada siendo la temperatura de una de ellos no superior a 5ºC.

5. OBLIGACIONES DERIVADAS DE LA EJECUCION DEL CONTRATO

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

5.2 Será obligación del contratista indemnizar los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de la ejecución del contrato.

Para todo ello deberá suscribir un **Seguro de Responsabilidad Civil** que cubra los riesgos derivados del servicio, incluido el personal a su cargo, por un importe mínimo de cincuenta mil (50.000) euros.

5.3 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.

A los efectos de reclamaciones, averías, etc., deberá aportarse número de teléfono y persona de contacto. En las máquinas aparecerá de forma clara y visible dicho número de teléfono.

5.4 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 a Suministros de la OSI.

6. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA E HIGIENE

6.1 La empresa adjudicataria estará obligada al mantenimiento de las máquinas instaladas en las mejores condiciones de limpieza e higiene, por lo que deberá presentar un Programa y calendario de mantenimiento de las máquinas para su descalcificación, ajuste de termostatos, etc.

Será responsabilidad del adjudicatario la limpieza interior y exterior de las máquinas, así como de su entorno, debiendo incluir en su propuesta accesorios como papeleras, contenedores, etc.

Se responsabilizará de la retirada y gestión de los residuos generados en las tareas de reposición (cajas, bolsa, poso, peladuras….) y en la de carga y descarga de productos y materiales necesarios para la gestión del servicio. El incumpliendo de esta condición será causa de resolución de contrato.

6.2 La empresa adjudicataria deberá mantener en todo momento las máquinas en perfectas condiciones de utilización y debidamente aprovisionadas de los productos a expender, manteniendo el máximo cuidado y diligencia, de forma tal que las máquinas no queden desabastecidas, y atendiendo a la fecha de caducidad y estado de los productos, procediendo a su retirada en su caso.

6.3 El adjudicatario se compromete a mantener en funcionamiento todas las máquinas instaladas 24 horas al día 365 días al año, salvo los periodos necesarios para reposición limpieza y mantenimiento de las mismas, acciones que se llevarán a cabo en el menor tiempo posible y en horario de mínima incidencia para los usuarios.

6.4 El mantenimiento correctivo consistirá en la reparación de averías y anomalías que sean comunicadas por el usuario y/o por el personal de la OSi Goierri Alto Urola o detectadas por el personal durante las reposiciones o las revisiones de mantenimiento preventivo. La empresa dispondrá de un servicio de atención amplio para la reparación de averías y anomalías con amplio horario. Se establece un plazo de 24 horas, desde la comunicación de la avería, como tiempo máximo de inicio de las operaciones correctoras para la resolución de averías. Una vez iniciada la reparación, avería o incidencia debe quedar resulta en el plazo de 24 horas.

Si las máquinas no pudieran ser reparadas en el Centro, se sustituirán pro otras de características similares en un plazo no superior de 48 horas.

6.5 El personal del adjudicatario asignado a la ejecución del contrato, deberá estar en posesión del carné de manipulador de alimentos, en todo caso, llevándolo consigo en todo momento durante su estancia en los centros donde las máquinas están instaladas, además de ir con tarjeta visible que identifique claramente la denominación social del adjudicatario y su logo.

6.6 El adjudicatario presentará al inicio de la ejecución del contrato, un programa y calendario de mantenimiento de la maquinaria para la descalcificación, ajuste de termostatos, etc.

6.7 Con carácter de mínimo obligatorio el adjudicatario deberá realizar, como **mínimo, dos** visitas semanales a todos y cada uno de los centros de primaria donde haya máquinas expendedoras instaladas. En las máquinas del Hospital la visita se realizará **todos los días** de la semana (incluidos sábados, domingos y festivos).

En dichas visitas deberá realizarse, entre otras actividades, las siguientes:

☐ Verificación del correcto funcionamiento de las máquinas.
☐ Limpieza de las máquinas y retirada y gestión de los deshechos.
☐ Reposición de productos.
☐ Verificación de las fechas de caducidad de los productos y, en su caso, retirada de los mismos.

☐ Retirada de las reclamaciones de los usuarios, a efectos de su gestión con el fin de dar una respuesta a las mismas.
Sin perjuicio de la obligatoriedad de las visitas señaladas, el adjudicatario deberá dar respuesta a todos aquellos avisos que reciba por causas de avería o mal funcionamiento de alguna de las máquinas.

7. LISTA DE PRECIOS

7.1. Los licitadores deberán incluir en el sobre "B" la relación de los productos que se expenderán mediante las máquinas automáticas y sus precios, de conformidad con la relación que, con las tarifas máximas a aplicar, se adjunta a este Pliego como *ANEXO II*, quedando excluidas las ofertas que superen el precio indicado.

7.2. El adjudicatario queda vinculado a los precios ofrecidos durante los 2 primeros años de vigencia del contrato, momento a partir del cual sólo podrán ser modificados con autorización expresa de la Dirección, previa justificación por el adjudicatario de los motivos de la variación.

7.3. El adjudicatario deberá disponer habitualmente de los artículos mínimos que figuran en el *ANEXO II* (Listado de Precios).

8. CONTROLES A ESTABLECER POR EL CENTRO

8.1. 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.

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 tanto por un representante de la Dirección del Centro como por la adjudicataria.

8.2. Los controles arriba expresados no excluyen aquéllos que realicen las autoridades de salud pública. La Dirección del Hospital trasladará al adjudicatario, al objeto de que sean subsanadas, las deficiencias contenidas en los informes de la Dirección de Salud.

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

9. SUBROGACIONES

El adjudicatario realizará directamente el servicio en que consiste el contrato, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder o traspasar directa o indirectamente el servicio, sin la expresa autorización del Centro.

Zumarraga a fecha de firma electrónica

MARIA ITZIAR MATE ORMAZABAL - 72433098A
Firmado digitalmente por MARIA ITZIAR MATE ORMAZABAL - 72433098A
Fecha: 2025.01.24 10:01:47 +01'00'

Itziar Mate Ormazábal
Responsable de Servicios Generales

ANEXO I

RELACIÓN ACTUAL DE MÁQUINAS Y UBICACIÓN

SITUACION MAQUINAS EN EL HOSPITAL DE ZUMARRAGA

UBICACIÓN	MAQUINA
PLANTA BAJA	BEBIDAS FRIAS
PLANTA BAJA	ZUMO NARANJA
PLANTA BAJA	BEBIDAS CALIENTES
PLANTA BAJA	ALIMENTACION y BEBIDAS FRIAS
PLANTA BAJA	AGUA 1,5 LITROS
PLANTA PRIMERA	BEBIDAS CALIENTES
URGENCIAS	BEBIDAS CALIENTES.-SALA ESPERA
PLANTA TERCERA	AGUA 1,5 LITROS
PLANTA TERCERA	BEBIDAS FRIAS
PLANTA TERCERA	ALIMENTACION
PLANTA SOTANO	BEBIDAS CALIENTES
PLANTA SOTANO	AGUA 0,5 LITROS
EDIFICIO GOIZALDE	BEBIDAS CALIENTES
EDIFICIO GOIZALDE	ALIMENTACION/ BEBIDAS FRIAS

SITUACION MAQUINAS EN LOS CENTROS DE SALUD

UBICACIÓN	MAQUINA
C.S BEASAIN	BEBIDAS FRIAS
C.S BEASAIN	BEBIDAS CALIENTES
C.S BEASAIN	BEBIDAS CALIENTES .-SALA PERSONAL
C.S AZPEITIA	BEBIDAS FRIAS
C.S AZPEITIA	BEBIDAS CALIENTES
C.S AZPEITIA	BEBIDAS CALIENTES SALA PERSONAL
C.S ZUMARRAGA	BEBIDAS CALIENTES
C.S ZUMARRAGA	BEBIDAS FRIAS
C.S AZKOITIA	BEBIDAS CALIENTES
C.S LEGAZPI	BEBIDAS CALIENTES

ANEXO II

PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO

DE LOS ARTÍCULOS DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

Bebidas calientes	**precio máximo**	**cantidad mínima**
CAFÉ	0,5	12 cl
CAFÉ CORTADO	0,5	12 cl
CAPUCCINO	0,5	12 cl
LECHE	0,5	12 cl
CHOCOLATE	0,5	12 cl
CHOCOLATE C/ LECHA	0,5	12 cl
CAFÉ DESCAFEINADO	0,5	12 cl
CAFÉ CORTADO DESCAFEINADO	0,5	12 cl
CAFÉ C/LECHE DESCAFEINADO	0,5	12 cl
Bebidas frías	**precio máximo**	**cantidad mínima**
AGUA	0,3	0,5 l
REFRESCOS	0,8	0,33 l
AGUA GRANDE	0,9	1,5 l
ZUMO NARANJA	1,3	25 cl

APERITIVOS Y SNACKS	**precio máximo**	**cantidad mínima**
PATATAS FRITAS	1	44 Gr
Frutos Secos	1	30gr.
Chocolatinas	1	40 gr
CHICLES	1	14 gr
CARAMELOS y GOMINOLAS	1	80 gr
FRUTA FRESCA	1	80 gr
GALLETAS	1	40 gr
BOLLERIA	1	80 gr,
YOGURES	1	125 gr
ZUMOS ENVASADOS	1	250 cl
SANDWICH VARIADOS	1,4	125 gr

Otros productos: Los precios ofertados en otros productos no serán objeto de valoración

Puesto que dependiendo del tipo de producto de que se trate, es posible que se presenten diferentes variedades, se tomará como base la variedad de producto a menor precio.

Es obligatorio presentar diferentes Aperitivos, aunque no se valorarán (en precio)