



POLIZIA ETA LARRIALDIETAKO
EUSKAL AKADEMIA
ACADEMIA VASCA
DE POLICIA Y EMERGENCIAS



INSTALACIÓN Y GESTIÓN DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS EN LAS DEPENDENCIAS DE LA PLEA-ACADEMIA VASCA DE POLICÍA Y EMERGENCIAS

PLIEGO DE BASES TÉCNICAS

Arkaute, 2023



**SERVICIO DE INSTALACION Y GESTION DE MAQUINAS AUTOMATICAS
EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS EN LAS DEPENDENCIAS
DE LA PLEA- ACADEMIA VASCA DE POLICIA Y EMERGENCIAS**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS

INDICE

1. OBJETO DEL CONTRATO	Página 3
2. INSTALACIÓN DE LAS MÁQUINAS. UBICACIONES.....	Página 4
2.1. Máquinas.....	Página 5
3. PRODUCTOS.....	Página 8
3.1 Calidades de los Productos.....	Página 8
3.2 Productos y dosificaciones obligatorias mínimas.....	Página 9
4. SERVICIO TÉCNICO Y LIMPIEZA.....	Página 10
5. DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.....	Página 11
6. DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LA PLEA-AVPE.....	Página 13
Declaración Final.....	Página 13



1. OBJETO DEL CONTRATO. CONSIDERACIONES GENERALES

El presente expediente de contratación tiene por objeto seleccionar las mejores opciones presentadas por empresas del sector “Vending” para la instalación de máquinas automáticas expendedoras de bebidas frías y calientes, así como otros productos de carácter alimenticio saludables en las dependencias de la PLEA-AVPE, siguiendo criterios ambientales, sociales y económicos.

Se pretende, a través de este expediente, la puesta a disposición de las personas usuarias de la PLEA-AVPE de una amplia gama de productos a un precio óptimo, teniendo en cuenta que estos productos no son suministrados a la Dirección de la PLEA-AVPE como parte contratante, sino que son suministrados directamente a las posibles personas consumidoras.

No obstante, la Dirección de la PLEA-AVPE juzga necesaria la prestación de este servicio y, publicando el presente expediente, pretende establecer una serie de condiciones de gestión, funcionamiento y control con el objetivo de optimizar su realización.

Se contemplan especificaciones provenientes de los criterios de Compra Pública Responsable y Verde, y se valoran cuestiones como que al menos una parte de los productos de snack cumpla con los parámetros de la Estrategia NAOS (Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad), estrategia que fue consolidada legalmente a través de la Ley 7/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Según el artículo 22 de la Ley 4/2019, de 21 de febrero, de Sostenibilidad Energética de la Comunidad Autónoma Vasca, aprobada por el Parlamento Vasco el 21 de febrero de 2019, la PLEA-AVPE, en su afán de convertirse cada vez más en una institución moderna y proactiva, está verdaderamente comprometida con la sostenibilidad y el consumo de energía limpia, y con este tipo de iniciativas participa de manera activa en una sociedad cada vez más sensibilizada con su medioambiente, contribuyendo eficazmente a un desarrollo sostenible.

La PLEA-AVPE quiere seguir con el compromiso y espíritu proactivo según el Plan de Sostenibilidad – Agenda 2030 que está llevando a cabo, participando de manera activa en una sociedad cada vez más sensibilizada con su medioambiente, contribuyendo eficazmente a un desarrollo sostenible.

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



Así mismo la Dirección de la PLEA-AVPE considera que, si bien se valorará la diversidad de productos a ofrecer, los criterios de valoración han de centrarse en los productos que, por ser los más demandados por las personas consumidoras, son de obligada oferta por parte de las empresas adjudicatarias.

Además, teniendo en cuenta consideraciones de tipo económico, se han de valorar los precios de los productos a ofertar, de forma que los consumidores puedan disponer de productos al menor precio posible. Los precios tendrán la consideración de globales, por lo que se entenderá comprendidos en ellos el importe de los servicios y cuantos impuestos y tasas estén legalmente autorizados. El IVA será incluido en los precios y se hará constar expresamente la indicación “IVA incluido”.

Por último, no se puede obviar que se está poniendo a disposición de las empresas adjudicatarias un bien público, como es el suelo sobre el que se sitúan las máquinas para el establecimiento de una relación comercial. No obstante, la Dirección de la PLEA-AVPE considera de interés público ofrecer este servicio a las personas consumidoras, al menor coste posible, por lo que no se establece canon de explotación alguno de modo que las empresas adjudicatarias puedan repercutir el ahorro de los costes que dicho canon les supondría en su actividad comercial ofertando precios unitarios finales más económicos en sus productos.

2. INSTALACIÓN DE LAS MÁQUINAS

Las ubicaciones de todas las máquinas actualmente están distribuidas en 10 Áreas y/o Zerbitzuguneak por todas las instalaciones de la PLEA-AVPE, en zonas exteriores cercanas a los edificios y/o zonas de paso de las personas usuarias.

En el cuadro resumen que indicamos a continuación se presentan las ubicaciones actuales de las máquinas. En este expediente se ve necesaria la re-ubicación de estas zonas exteriores a diferentes espacios interiores. Se podrán adecuar y modificar sin necesidad de modificación del contrato, por lo que la PLEA-AVPE se guarda la facultad de poder modificar las mismas discrecionalmente durante la vigencia del contrato.

1. Zerbitzugune 1: Internado
2. Zerbitzugune 2: Área de esparcimiento
3. Zerbitzugune 3: Hall exterior
4. Zerbitzugune 4: Soportal exterior módulo A vestuarios
5. Zerbitzugune 5: Soportal exterior módulo E vestuarios
6. Zerbitzugune 6: Soportal exterior módulo G vestuarios
7. Zerbitzugune 7: Soportal exterior módulo I
8. Zerbitzugune 8: Soportal exterior edificio central zona norte
9. Zerbitzugune 9: Soportal exterior biblioteca
10. Zerbitzugune 10: Marquesina exterior campo de tiro



NUMERO DE MAQUINAS EXPENDEDORAS:

MÁQUINAS VENDING PLEA-AVPE					
TIPO DE MAQUINA	MÁQUINA B. CALIENTES	MÁQUINA B. FRÍAS	MÁQUINA SNACKS	MÁQUINA MIXTA (BEBIDAS +SNACKS)	
TOTALES	12	5	6	1	24

Serán a cargo de la empresa adjudicataria los gastos de transporte, instalación/desinstalación, puesta en marcha, mantenimiento y cuantas licencias y/o autorizaciones administrativas sean precisas.

El plazo de máximo de instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas será de un mes desde el inicio del contrato. La empresa adjudicataria deberá tener prevista toda la logística necesaria para la puesta en marcha del servicio en el plazo indicado.

La empresa adjudicataria, como adscripción de medios materiales, deberá facilitar a la Academia Vasca de Policía y Emergencias un sistema informático de consulta, que permita realizar un seguimiento del consumo e incidencias de todas las máquinas instaladas.

2.1. Máquinas

Las máquinas expendedoras ofertadas cumplirán con la legislación vigente; la empresa adjudicataria deberá adjuntar todos los certificados que les atañen.

En lo que hace referencia a las características técnicas de las máquinas y panelado, todas las máquinas contarán con las homologaciones, registros sanitarios, y demás exigencias que legal o reglamentariamente estén establecidas. Se aportarán los respectivos certificados de homologación y conformidad CE.

La empresa adjudicataria dotará las máquinas de todas las medidas necesarias que garanticen la seguridad de las personas y de las instalaciones de la Academia Vasca de Policía y Emergencias

Todas las máquinas dispondrán de sensor de caída, para garantizar la devolución del dinero si el producto no ha sido dispensado.

Los gases refrigerantes de las máquinas instaladas habrán de cumplir con toda la normativa vigente al respecto.

En particular, los gases refrigerantes de las máquinas de bebidas frías no serán HCFCs ni HFCs.



Todas las máquinas dispondrán de sensor de caída, para garantizar la devolución del dinero si el producto no ha sido dispensado.

Los gases refrigerantes de las máquinas instaladas habrán de cumplir con toda la normativa vigente al respecto.

En particular, los gases refrigerantes de las máquinas de bebidas frías no serán HCFCs ni HFCs.

Las máquinas deberán ser de última generación y de bajo consumo energético. Este extremo deberá quedar acreditado en la documentación técnica.

Las máquinas deberán estar programadas con temporizadores o detectores de presencia con el fin de que las máquinas puedan entrar en un modo o estado de reposo o eco.

La iluminación de las máquinas y panelados se realizará mediante dispositivos LED. Así mismo, las máquinas no podrán tener iluminación con finalidad ornamental o publicitaria.

Las máquinas estarán dotadas de un sistema que permita el pago con monedas, así como sistema TPV con tarjetas de débito o crédito, sistema NFC, tecnología Bluetooth, compatible con sistemas operativos de Smartphone.

Todas las máquinas dispondrán de monederos con capacidad para devolver cambio y aceptar monedas de 5 céntimos como mínimo.

Será por cuenta de la empresa adjudicataria y a su cargo la instalación, mantenimiento y limpieza de las máquinas, al objeto de que su integración en el entorno sea lo más estética posible.

Las empresas licitadoras presentarán una lista con las máquinas que proponen, indicando el consumo en reposo (idle), vending y recarga (re-load) de cada máquina, según el test de la Asociación Europea de Vending (EVA-EMP) u otro equivalente a efectos de valoración.

Todas las máquinas de bebidas calientes serán de café en grano (100% natural) y bimodales. (Que ofrezcan tanto café como café descafeinado). Ofrecerán dos tipos de café, y sus combinaciones con/sin leche, según las calidades que se especifican en el apartado 3.2. Además, deberán establecer un sistema que permita aumentar o disminuir el nivel de azúcar.



Los productos de snacks y refrescos deberán ser también saludables. Las distribuciones de las bandejas de estas máquinas deberán disponer de al menos el 50% de productos alimenticios saludables, tales como los siguientes:

- Las ofertas que presenten productos certificados con Sellos de comercio justo (FAIRTRADE) o equitativos.
- Las ofertas que presenten productos certificados con etiquetado de cultivo ecológico.
- Las ofertas que presenten productos que tengan acreditados niveles bajos en grasas saturadas y bajos en azúcar.
- Las ofertas que presenten productos y bebidas sin azúcar añadido o con bajo contenido en azúcar (bebidas isotónicas, batidos de frutas...)

Además, las máquinas deberán incorporar asimismo productos para personas con necesidades específicas, tales como productos para personas alérgicas, sin gluten, etc.

Deberán figurar en la máquina, en lugar visible, los siguientes datos:

- Homologación administrativa de las máquinas empleadas
- Identificación de la persona responsable y su teléfono para supuestos de avería y reclamaciones. No se admitirá que sean números de prefijos de tarificación adicional (902, o similares) 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).
- Indicación clara de los productos que son ambiental y/o socialmente responsables (sostenibles, de Comercio Justo, de agricultura ecológica, de producción integrada, etc.). Además, y con el objeto de colaborar en campañas de comunicación ambiental que la PLEA-AVPE decida ejecutar, se facilitará el espacio de publicidad disponible en las máquinas expendedoras.
- Deberán estar identificadas con etiquetado energético alto/superior según la clasificación energética vigente.

Las máquinas 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.

Las superficies que estén en contacto con los alimentos estarán en buen estado y serán fáciles de lavar y desinfectar, en su caso. Ello requerirá materiales lisos y no tóxicos.



Se contará con componentes 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.

La información que se transmita a través de las maquinas deberá respetar la legislación vigente en materia de igualdad, imágenes/publicidad no sexista, ...

Las maquinas deberán programarse con la posibilidad de la elección doble (sin vaso/con vaso). Se valorará en el apartado 22.2.2 del PCAP la reducción del precio del producto en función de la elección “sin vaso” para reducir la cantidad de residuo generado.

3. PRODUCTOS

3.1 Calidades de los productos

Todos los productos ofertados deberán cumplir las reglamentaciones técnico-sanitarias pertinentes, serán de primeras marcas, y contarán con las homologaciones, registros sanitarios y demás exigencias que legalmente estén establecidas.

El tipo de café será 100% natural, y estará debidamente indicado en las máquinas. Se evitará el método “torrefacto” y no se admitirá el uso de café tostado con este método.

El café en grano y el cacao serán sostenibles y su producción deberá cumplir los parámetros de la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo (A6-0207/2006), acreditado mediante la certificación FLO, emitido por la Organización Internacional de Etiquetado de Comercio justo, que es la organización normativa y certificadora en materia de Comercio justo. La presentación de estos productos con otro tipo de sello que se reclame como equivalente deberá acreditar el cumplimiento de los criterios definidores del Comercio Justo. (Sello FAIRTRADE o equivalente).

Los productos se colocarán de forma que se prevenga el riesgo de contaminación.

Los productos cumplirán lo dispuesto en el R. D. 1338/2011, de 3 de octubre, por el que se modifica 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 suministrar deberán de 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.



3.2. Productos y dosificaciones obligatorias mínimas

Los productos que deberán ser servidos **obligatoriamente** y en las dosis mínimas indicadas son los siguientes:

Bebidas calientes:

- a) Café (descafeinado o no) solo.
- b) Café (descafeinado o no) con leche/cortado.
- c) Infusiones y otros, (té).
- d) Chocolate.

Las cantidades mínimas servidas serán, como mínimo, las siguientes:

- a) Café solo: 8 gr. de café en grano y 5,5 cl.
- b) - Café con leche: 8gr. de café en grano y 8 gr de leche y 10 cl (con sus distintas graduaciones).
- c) Infusiones y otros (té): 10cl.
- d) Chocolate: 23 gr de cacao y 10 cl de leche.

Bebidas frías:

- a) Agua natural 50 cl.
- b) Lata de refrescos variados de 33 cl.

Productos alimenticios sólidos saludables:

- a) Sándwiches, bocadillos, etc. como mínimo 125 gr.
- b) Ensaladas y frutas.

Snacks, bollería y otros productos: no se establece un listado obligatorio.

Todos los productos que se suministren deberán cumplir las recomendaciones nutricionales saludables para la población, para facilitar la adopción de hábitos alimenticios adecuados entre las personas usuarias y favoreciendo un entorno alimentario saludable en el Centro.

Algunos de los productos, por ser perecederos o tener fechas de caducidad prefijadas, se tendrán que reponer con una anterioridad mínima de 7 días previos a las fechas indicadas, bien sean éstas de caducidad o de consumo preferente.

La empresa adjudicataria y la PLEA-AVPE podrán acordar, en cualquier momento de la vigencia del contrato, sin que ello suponga la modificación del contrato, el suministro de nuevos productos no ofertados hasta ese momento o el cambio de alguno de los inicialmente ofrecidos, siempre que no se refiera a los productos de obligado ofrecimiento, adjuntando listados de ingredientes y la información nutricional proporcionados por el fabricante, de cada alimento.



En estos casos, se comunicará por escrito a la persona Responsable del contrato indicado por la PLEA-AVPE el nombre del nuevo producto, su composición, empresa fabricante, registro de sanidad, etc., así como el precio de venta a las personas usuarias de las máquinas. La PLEA-AVPE aprobará o denegará la inclusión del nuevo producto y el precio propuesto.

4. SERVICIO TÉCNICO Y LIMPIEZA

El servicio técnico que deben prestar las empresas adjudicatarias será valorado como criterio de adjudicación en el apartado 22.2.1 del PCAP.

Se valorarán, según criterios de adjudicación establecidos, los siguientes aspectos:

- Días a la semana dedicados a la limpieza de las máquinas.
- Tiempo de respuesta ante avisos por averías. En caso de que desde la PLEA-AVPE se detectara que una máquina se encuentra averiada, acarrea problema de fugas, vertidos o malos olores, o se encuentra visiblemente desabastecida, se remitirá un aviso a la persona responsable del contrato que haya designado la empresa adjudicataria titular de la máquina.

El plazo máximo para que la empresa adjudicataria atienda la incidencia será de 4 horas hábiles laborales (desde las 8:00 hasta las 18:00) a contar desde la remisión de dicha comunicación.

Las necesarias reparaciones se realizarán in situ, o bien, en caso de que la incidencia lo requiera, se podrá trasladar la máquina, y en ese caso, se deberá prever su sustitución por otra de iguales características durante el periodo de reparación.

En relación al mantenimiento de las máquinas y la reposición de los productos, la empresa adjudicataria deberá presentar un plan en el que se desglose las tareas de mantenimiento a realizar, así como la planificación de reposición de productos.

La empresa adjudicataria se obliga a poner en conocimiento de la persona responsable del Contrato, en el plazo máximo de 24 horas, cualquier anomalía que se produzca, y en general, cualquier irregularidad del servicio que provoque daños materiales o personales.

La limpieza e higiene de las máquinas, su correcto funcionamiento, la reposición del género con la necesaria periodicidad, son requisitos técnicos en estos Pliegos, y el seguimiento de su cumplimiento viene establecido en el apartado 8 del presente Pliego.

La empresa adjudicataria se encargará de que las máquinas y sus componentes se mantengan en todo momento en perfecto estado de limpieza y conservación. La periodicidad mínima preceptiva para estas tareas será de al menos dos veces por semana.



Así mismo, la retirada y gestión de los residuos que se produzcan como consecuencia del funcionamiento de las máquinas corresponderá a la empresa adjudicataria.

El personal de la empresa adjudicataria estará en posesión del carnet y/o certificado de manipulador de alimentos y estará debidamente uniformado con la ropa de trabajo adecuada proporcionada por la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria presentará al inicio del servicio un programa y calendario de mantenimiento de la maquinaria para la descalcificación, ajuste de termostatos, etc.

La empresa nombrará una persona como “responsable del contrato” que actuará como persona de contacto directo con la persona responsable del Contrato designada por PLEA-AVPE. 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.

La empresa deberá facilitar un acceso vía web al personal de PLEA-AVPE para poder acceder y visualizar los datos de consumo y seguimiento de incidencias.

5. DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

El contrato se ejecutará con estricta sujeción a las estipulaciones contenidas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Serán por cuenta de la empresa adjudicataria los gastos que impliquen tanto el transporte, instalación como la retirada de las máquinas. Para calcular este coste las empresas licitadoras interesadas podrán visitar las instalaciones de la PLEA-AVPE.

Será obligación de la empresa adjudicataria indemnizar todos los daños y perjuicios que se causen, por sí o por personal o medios dependientes del mismo, a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato. Así mismo se hará responsable de la calidad de los productos expedidos por las máquinas. La PLEA-AVPE queda exonerada de cualquier responsabilidad derivada de la ejecución del negocio. La empresa adjudicataria deberá acreditar haber suscrito un Seguro de Responsabilidad Civil que cubra los riesgos derivados del servicio.

La empresa adjudicataria deberá cumplir, bajo su exclusiva responsabilidad, las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y seguridad e higiene en el trabajo, debiendo tener a su cargo el personal necesario para la realización del objeto del contrato, que no tendrá ningún tipo de vinculación laboral o contractual con la PLEA-AVPE, siendo la empresa adjudicataria el que ostentará a todos los efectos la condición de empresario.



Serán igualmente deberes de la empresa adjudicataria, los siguientes:

- Ejercer por sí la explotación, no pudiendo subcontratar su gestión.
- Como requisito de compromiso de adscripción de medios, las empresas licitantes deberán identificar las personas que, siendo personal propio a la fecha de presentación de la oferta, serán las encargadas de realizar estas labores.
- Aportar, para la realización de la prestación, las máquinas y los productos comprometidos, así como los demás medios auxiliares que sean precisos para la buena ejecución del servicio en los plazos convenidos. La persona responsable del contrato de PLEA-AVPE podrá rechazar cualquier máquina o producto que no se ajuste a lo previsto en el presente Pliego Técnico o que altere lo ofertado por la empresa adjudicataria.
- Disponer de hojas de reclamación oficiales, a disposición de las personas usuarias.
- No instalar en la máquina ningún tipo de publicidad, salvo autorización de la PLEA-AVPE.
- Atender a las solicitudes de cambio de ubicaciones realizadas por la PLEA-AVPE de instalación de nueva maquinaria expendedora en cualquier dependencia de la PLEA-AVPE.
- Corresponde a la empresa adjudicataria la obtención de todas las autorizaciones y licencias, tanto oficiales como particulares, que se requieran para la ejecución del presente contrato.
- La empresa adjudicataria deberá dejar constancia de los partes de limpieza de máquinas, respuestas de averías y mantenimiento y reposición de las máquinas.
- La empresa adjudicataria deberá permitir la realización de controles e inspecciones periódicas por parte de la PLEA-AVPE.
- Se reconoce la facultad de rescisión anticipada del presente contrato a favor de la PLEA-AVPE. De ejercer esta facultad, la empresa adjudicataria tendrá derecho a tener un preaviso de 6 meses de antelación.
- Es también deber de la empresa adjudicataria cualquier otra obligación establecida en la normativa que le fuere aplicable.



6. DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LA PLEA-AVPE

La PLEA-AVPE tendrá en todo momento la facultad de modificar el lugar de ubicación de las máquinas instaladas y ordenar su traslado a otros lugares que reúnan las condiciones necesarias, los costos de estos traslados serán por cuenta de la empresa adjudicataria no reconociéndose derecho a indemnización alguna por este motivo.

Así mismo la PLEA-AVPE se reserva el derecho de rescindir total o parcialmente el presente contrato, sin que la empresa adjudicataria tenga derecho a percibir cantidad alguna en compensación por este motivo. Como se recoge en el apartado 6 de estos Pliegos, se establece un preaviso de 6 meses.

7. SEGUIMIENTO DEL CONTRATO

La PLEA-AVPE podrá efectuar en cualquier momento inspecciones tendentes a comprobar la calidad y la adecuación de los productos ofertados a las especificaciones del presente Pliego de Bases Técnicas.

Declaración final:

Las prescripciones contenidas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas están redactadas de conformidad con lo dispuesto en la normativa de Contratación Pública, por lo que permiten a todo operador económico interesado acceder en condiciones de igualdad al procedimiento de contratación, y no crean ningún obstáculo injustificado a la libre competencia.

Dichas prescripciones cumplen con los criterios de accesibilidad a los que se refiere el artículo 126.3 de la LCSP.

En Arkaute,

JOSE RAMON
RODRIGUEZ
MARTIN -
07838378R

Firmado digitalmente por
JOSE RAMON RODRIGUEZ
MARTIN - 07838378R
Fecha: 2023.04.24 10:33:23
+02'00'

Fdo.: José Ramón Rodríguez Martín
Jefa de Área de Contratación y Presupuestos
Academia Vasca de Policía y Emergencias