

**INSTALACION Y GESTION DE MAQUINAS AUTOMATICAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS FRÍAS Y CALIENTES Y APERITIVOS EN LOS EDIFICIOS DE GESTION CENTRALIZADA DEL GOBIERNO VASCO, CON RESERVA PARCIAL PARA CENTROS ESPECIALES DE EMPLEO Y EMPRESAS DE INSERCIÓN – KM/2020/035****PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS****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 instalación de máquinas automáticas expendedoras de bebidas (frías y calientes) así como otros productos de carácter alimenticio en los edificios de gestión centralizada de EJ/GV siguiendo criterios ambientales, sociales y económicos.

Se pretende, a través de este expediente, la puesta a disposición de las personas usuarias de los edificios de gestión centralizada, de una amplia gama de productos de calidad a un precio óptimo; teniendo en cuenta que estos productos no son suministrados a la Dirección de Recursos Generales como parte contratante sino que son suministrados directamente a las posibles personas consumidoras.

No obstante, la Dirección de Recursos Generales juzga necesaria la prestación de este servicio y con la publicación del presente expediente pretende establecer una serie de condiciones de gestión, funcionamiento y control con el objetivo de optimizar su realización.

Como características principales de la licitación, y que dan continuidad a los principios de contratación del anterior expediente, destacan:

a) En cumplimiento del Acuerdo del Consejo de Gobierno Vasco de 13 de Marzo de 2018 aprobó las Instrucciones sobre contratos reservados del Anexo IV de la ley 9/2017 de Contratos del Sector Público “se aprueba una Reserva de Contrato para Centros Especiales de Empleo y empresas de Inserción en el Lote 1- sublote 2 y Lote 2.

b) Se sustituye al precio como criterio principal de adjudicación por el de la calidad de los productos. El fundamento legal se encuentra en la nueva Directiva 25/2014, que en su artículo 67 propone que “el factor coste también podrá adoptar la forma de un precio o coste fijo sobre la base del cual los operadores económicos compitan únicamente en función de criterios de calidad”

En la transposición de la Directiva a través de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público, en su artículo 145.2 dispone que la mejor relación calidad-precio se evaluará con arreglo a criterios económicos y cualitativos. Los criterios cualitativos que establezca el órgano de contratación para evaluar la mejor relación calidad-precio podrán incluir aspectos medioambientales o sociales, vinculados al objeto del contrato.

Así, se establece un precio base de venta al público de cuatro productos principales (café, cacao, agua embotellada y sandwich) cuyas características de calidad tienen la naturaleza de especificación de obligado cumplimiento, y se establecen unos criterios de mejoras en la calidad base a las que se asigna una puntuación cuya suma determinará la elección de las ofertas más ventajosas.

d) Se mantienen y amplian las especificaciones provenientes de los criterios de Compra Pública Responsable y Verde.

Así, de este modo, se exige como requisito que, por ejemplo, el café y el cacao procedan de distribuidores que cumplan con los criterios de Comercio Justo. También se establece como especificación de obligado cumplimiento que al menos una parte de los productos de snack cumpla con los parámetros de la Estrategia NAOS de la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Como criterios valorables se establecen los de eficiencia energética de las máquinas, la oferta de productos procedentes de agricultura ecológica (café, azúcar, cacao, naranjas, snacks, etc..)

Asimismo, y recordando como antecedente, que en la anterior licitación y ante la amplitud de las ofertas recibidas se produjeron varios empates en la puntuación final, y en previsión de que en esta nueva licitación, eventualmente, volvieran a producirse, se acude al artículo 147 LCSP, para establecer los criterios de desempate.

e) Por último, 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 del contrato. Así, los indicadores de buen servicio y el compromiso de adscripción de medios personales se convierten en requisitos de la licitación. Para garantizar su cumplimiento se disponen una serie de medidas de control y en caso de que resultaran incumplimientos un procedimiento rápido para aclarar las incidencias y posibles infracciones, y un régimen sancionador que consisten en multas económicas, y en último caso la resolución culpable del contrato.

2.- LICITACION CON PARTES RESERVADAS A CENTROS ESPECIALES DE EMPLEO Y EMPRESAS DE INSERCIÓN

En la presente licitación se ha decidido que el Lote 1 Sublote 2 (Lakua) y el Lote 2 (edificios de Donostia-San Sebastian) se reservan para Centros Especiales de Empleo y Empresas de Inserción.

Para licitar a estos dos Lotes las empresas participantes deberán cumplir los requisitos establecidos en la legislación específica que regula a este tipo de centros y empresas.

El fundamento jurídico que sustenta esta decisión se encuentra entre otras en:

a) La Directiva 24/2014 sobre Contratación en su considerando 36 y artículo 20 hacen referencia a la conveniencia de la reserva de contratos y la LCSP en su Disposición Adicional IV, establece ya la obligatoriedad de que las Administraciones Públicas aprueben fijar porcentajes mínimos de reserva del derecho a participar en determinados tipos de contratos (los listados en el Anexo VI de la Ley).

Así mediante Acuerdo del Consejo de Gobierno del Gobierno Vasco de 13 de marzo de 2018 (BOPV 03/04/2018) se aprueban las Instrucciones para los contratos reservados a formalizar por parte del Sector Público de la CAE. En el Anexo al Acuerdo se reproduce el Anexo VI de LCSP donde se desglosan los códigos CPV de los contratos susceptibles de reserva. Entre ellos se encuentra el 55400000-4 Servicios de suministro de bebidas, cuyo objeto es el del presente expediente de contratación.

Definición y regulación de las Empresas de Inserción y Centros Especiales de Empleo:

a) Empresas de Inserción

Se trata de una figura específica reconocida mediante la Ley 44/2007, de 13 de diciembre, para la regulación del régimen de las empresas de inserción.

“Tendrá la consideración de Empresa de Inserción aquella sociedad mercantil o sociedad cooperativa legalmente constituida que, debidamente calificada por los organismos autonómicos competentes en la materia, realice cualquier actividad económica de producción de bienes y servicios, cuyo objeto social tenga como fin la

integración y formación socio-laboral de personas en situación de exclusión social como tránsito al empleo ordinario.”

Características principales:

- Están promovidas por una o varias entidades sin ánimo de lucro (incluidas las de derecho público) cuyo objeto social contemple la inserción social de personas especialmente desfavorecidas.
- Entre el 30% y el 50% de su plantilla debe estar formada por personas en situación o riesgo de exclusión social.
- Las personas en inserción, pueden permanecer en la Empresa de Inserción, entre un mínimo de 6 meses y un máximo de 3 años.
- Los excedentes disponibles obtenidos en cada ejercicio se aplican a la mejora o ampliación de sus estructuras productivas o a la promoción de actividades relacionadas con la inserción sociolaboral, no produciéndose en ningún caso reparto de beneficios.

b) Centros Especiales de Empleo.

Son empresas que además de producir bienes o prestar servicios, tienen como objetivo la inserción laboral de personas con discapacidad, disponiendo de los servicios de ajuste personal y social que requieran sus trabajadores y trabajadoras, para lograr una mayor y mejor adaptación.

Estos centros deben contar en su plantilla al menos con un 70% de personas trabajadoras con discapacidad igual o superior a un 33%, obtener la calificación como tales y estar inscritas en el registro correspondiente. Están reglamentados a través del Real Decreto 2273/1985, de 4 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de los Centros Especiales de Empleo.

3.- LOTES

3.1.- División en Lotes

Se establecen los siguientes lotes y sublotos:

Lote 1: EDIFICIOS EN VITORIA-GASTEIZ: Lakua y Samaniego

Sublotos	Café	Zumo	Bebidas frías	snacks
Sublote 1 14 Unidades + Samaniego (3unidades)	LK2 Baja Sur	LK2 Baja Sur	LK2 Baja Sur	LK 2 Baja Sur
	LK2 1ª Sur		LK2 4ª Sur	SAMA Baja
	LK2 2ª Sur		LK3 Bajo M	
	LK2 3ª Sur		SAMA Baja	
	LK2 4ª Sur			
	LK1 2ª A			
	LK1 3ª A			
	LK1 8ª A			
	LK1 Baja D SAMA Baja			
Sublote 2 13 Unidades (Reservado)	LK2 Baja Norte	LK2 Baja Norte	LK2 Baja Norte	LK 2 Baja Norte
	LK2 1ª Norte		LK2 4ª Norte	
	LK2 2ª Norte			
	LK2 3ª Norte			
	LK2 4ª Norte			
	LK1 1ª A			



	LK1 5ª A			
	LK1 6ª A			
	LK1 7ª A			
Sublote 3 13 Unidades	LK1 Sot. A	LK1 Sot. A	LK1 Sot. A	LK 1 Sótano A
	LK1 Baja A		LK1 8ª A	
	LK1 4ª A			
	LK2 Baja Z			
	LK3 Baja M			
	LK3 2ª M			
	LK3 3ª M			
	LK3 3ª N			
	LK3 Sot. O			

En este Lote 1 habrá dos empresas adjudicatarias, una por cada sublote. El sublote 2 está reservada a Empresas de Inserción o Centros Especiales de Empleo

Lote 2: EDIFICIOS EN DONOSTIA-SAN SEBASTIAN: Andía, Easo y Vitoria-Gasteiz. RESERVADO

Máquinas de bebidas calientes, máquinas de bebidas frías, máquinas de zumos naturales y máquinas de productos alimenticios sólidos. (12 unidades)

EDIFICIO	BEBIDAS FRIAS		BEBIDAS CALIENTES		SNACKS		ZUMOS	
	NUM	PLANTA	NUM.	PLANTA	NUM.	PLANTA	NUM.	PLANTA
ANDIA	1	3º	3	2º-4º-6º	1	P.B.	1	5º
EASO			2	2º-4º				
GASTEIZ	1	4º	1	4º	1	4º		
INTXAURRONDO			1	P.B.				
TOTAL	2		7		2		1	

Este Lote está reservado a Empresas de Inserción o Centros Especiales de Empleo

Lote 3: EDIFICIOS EN BILBAO: Gran Vía 85, General Concha, 23 y Máximo Agirre, 18 y edificio Plaza Bizkaia

Máquinas de bebidas calientes, máquinas de bebidas frías, máquinas de zumos naturales, máquinas de productos alimenticios sólidos. (33 Unidades)

EDIFICIO	BEBIDAS FRIAS		BEBIDAS CALIENTES		SNACKS		ZUMOS	
	NUM.	PLANTA	NUM.	PLANTA	NUM.	PLANTA	NUM.	PLANTA
GRAL. CONCHA	1	1º	3	2º-4º-6º				
GRAN VIA	2	S1-PB	8	B; 2º a 8º	1	S1	1	S1
MAXIMO AGIRRE			1					
PLAZA BIZKAIA	3	B; 2º - 4º	8	B; 1º a 7º	4	1º-3º-6º-7ª	1	5º
TOTAL	6		20		5		2	

3.2.- Limitación del número de lotes que se pueden adjudicar a una sola empresa

La Directiva de Contratación 2014/24/UE en su artículo 46.2, y la LCSP en su artículo 99.4 dentro de las medidas de buenas prácticas propuestas para facilitar la accesibilidad de las

PYMES a la Contratación pública, plantea la facultad para el poder adjudicador de limitar el número de Lotes que puedan adjudicarse a un solo licitador.

Así, acudiendo a esta habilitación, en la presente licitación, se establece el criterio de que sólo se podrá adjudicar un solo Lote o sublote del Lote 1 a una misma empresa licitante. Esta limitación también es aplicable a los dos sublote-Lote declarados Reservados.

Las empresas podrán presentar ofertas para todos los sublotes del Lote 1 y Lotes que estimen oportuno. En caso de que sus ofertas resulten las más ventajosas en más de un Sublote-Lote, deberán elegir una de ellas como objeto de adjudicación. Este elección deberá realizarse en el plazo máximo de 48h desde que les sea comunicada la propuesta de adjudicación de la Mesa de Contratación.

4.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

Se relacionan a continuación las características generales a las que estará sujeto el presente contrato.

4.1.- Máquinas

4.1.a) Todas las máquinas de bebidas calientes serán de café en grano y bimodales. Ofrecerán dos tipos de café, y sus combinaciones con/sin leche, según las calidades que se especifican en el apartado 4.2.a) del presente Pliego.

4.1.b) Deberán poder programarse 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.

4.1.c) Además, respecto al azúcar, el servicio preprogramado, como primera opción será SIN AZÚCAR. Las máquinas deberán establecer un sistema que permita aumentar el nivel de azúcar a petición de la persona usuaria.

4.1.d) Las máquinas expendedoras ofertadas cumplirán con la legislación vigente y se adjuntarán todos los certificados que les atañen.

Los licitadores presentaran 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 para valorarlo. Se valorará que las máquinas tengan consumos energéticos bajos, para lo cual contarán con la correspondiente clasificación.

Los gases refrigerantes de las máquinas de bebidas frías no serán HCFCs ni HFCs.

4.1.e) Deberán figurar en la máquina, en lugar visible, los siguientes datos:

- Homologación administrativa de las máquinas empleadas.
- Identificación del responsable y su teléfono para supuestos de avería y reclamaciones. No se admitirá que sean números de prefijos de tarificación adicional (902, etc...) que suponen un coste añadido para la persona reclamante
- Descripción de las condiciones de funcionamiento y de los productos o servicios, incluido el precio (en euskera y castellano).

- Indicación clara de los productos que son ambiental y/o socialmente responsables (sostenibles, de Comercio Justo, de agricultura ecológica, de producción integrada o Euskolabel, etc.). Además, y con el objetivo de colaborar en campañas de comunicación ambiental que la administración decida ejecutar, se facilitará el espacio de publicidad disponible en las máquinas expendedoras.

4.1.f) Las máquinas deberán incorporar un sistema de devolución del dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente. Para el edificio de Plaza Bizkaia (Lote 3) las máquinas permitirán la diferenciación del pago en función de las subvenciones aportadas por las Sociedades Públicas.

El procedimiento es el siguiente:

Cada Sociedad Pública define la parte del costo (%) que asume de cada producto. La empresa adjudicataria adapta unas tarjetas de pago a las subvenciones propuestas y la entrega a cada sociedad. Mensualmente, la empresa adjudicataria emite factura a nombre de la Sociedad Pública con el importe correspondiente a los servicios realizados.

Las máquinas estarán dotadas de un sistema electrónico que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.

4.1.g) Las máquinas estarán dotadas de un sistema que permita conocer el ingreso de cada una de ellas, a efectos de control y gestión por parte de la Dirección de Recursos Generales.

4.1.h) Las máquinas deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar.

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

4.1.j) Se contará con instalaciones y dispositivos precisos para el mantenimiento y vigilancia de las condiciones adecuadas de temperatura en los productos alimenticios.

4.1.k) Toda la información y señalización de las máquinas será bilingüe, euskera-castellano

4.2.- Productos. Condiciones Técnicas, calidades y precios base establecidos

En esta licitación se ha decidido que el precio de los productos no sea el criterio determinante para la valoración de la oferta más ventajosa. De este modo, se parte del establecimiento de unas calidades y precios base de varios productos, que se consideran los más destacados por su nivel de consumo, dentro de la amplia oferta que resultará puesta a disposición de las personas usuarias, y que son de obligado cumplimiento para las empresas que resulten adjudicatarias.

Sobre esas calidades y precios base, se fijan una serie de especificaciones de los parámetros de eficiencia energética de las máquinas, calidades de los productos, etc... que son las que se configuran como criterios valorables para determinar las ofertas más ventajosas y que se desarrollan en el apartado 7.

A continuación se describen los productos de obligado servicio, con las calidades y precios que tienen la consideración de "prescripción técnica" y que no podrán ser objeto de variación a la baja ni al alza, en las ofertas.

4.2.a) Café, Leche y Cacao: tipos por calidades/precio base y requisitos obligatorios

- Las máquinas de bebidas calientes deberán ofrecer dos tipos de combinaciones de café+leche a dos precios diferentes. Las calidades estándar obligatorias son:

- Tipo A: Café mezcla 60% arábica / 40% robusta + leche 100% / chocolate-cacao 21%

PVP (sin vaso): 0,50 €

- Tipo B: Café Robusta + leche 100%

PVP (sin vaso): 0,35 €

- Infusiones y té (sin vaso): 0,30 €

- Dosificaciones obligatorias mínimas:

- Café solo: 8 gr. de café en grano y 5,5 cl.

- Café con leche: 8 gr. de café en grano y 8 gr de leche y 10 cl

- Chocolate: 23 gr de cacao y 10 cl

- leche sola: 14gr de leche y 10cl

- té, infusión,: 10cl

- El tueste del café con el método “torrefacto”, y dada la controversia existente sobre sus efectos sobre la salud, y aplicando el principio de “precaución sanitaria”, queda descartado como producto a ofertar en esta licitación. No se admitirá el uso de café tostado con este método.

- El café y el cacao deberán haberse producido cumpliendo 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 enumerados en el apartado 2 de la citada Resolución.

- No se servirá ningún producto que deba estar etiquetado por contener en su formulación ingredientes provenientes de organismos genéticamente modificados de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente (OMG) y de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

- Los productos servidos deberán cumplir las reglamentaciones técnico-sanitarias pertinentes.

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

Los productos cumplirán lo dispuesto en el R.D. 640/2006 de 26 de mayo en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Los productos a servir deberán proceder de industrias autorizadas en cada tipo de actividad.

Los productos a suministrar deberán cumplir la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios conforme a lo dispuesto en el R.D. 1334/1999 de 31 de julio

4.2.b) Zumos naturales

Los zumos naturales deberán ser preparados (exprimidos) al momento, en la propia máquina. Su dosificación mínima obligatoria es de 20 cl.

Precio: libre

4.2.b) Vasos de plástico desechables

De los datos recopilados de los servicios de bebidas calientes expedidos por las máquinas instaladas en los distintos edificios de gestión centralizada incluidos en el anterior contrato de vending, el resultado descubre la enorme cantidad de vasos

desechables de plástico que acaban consumiéndose. La cifra supera los 500.000 vasos/año.

La gestión posterior de esta cantidad de residuo supone un coste añadido para el Gobierno Vasco, y que finalmente repercute en las labores de limpieza de los edificios, suponiendo un sobrecoste adicional fácilmente evitable con una simple adaptación en las rutinas de consumo, como es el emplear un vaso o taza reutilizable.

Además, el precio del recipiente, se añade al del producto servicio (café, cacao, etc..), con lo que el precio final se encarece, al sumarse un coste añadido que no tiene relación con el producto servido, ni aporta ningún valor añadido.

Por este motivo, en los Pliegos para la presente contratación, se ha decidido adoptar medidas desincentivadoras del uso de este tipo de recipiente. Así, se establece desde los Pliegos un precio por vaso desechable que se cobrará aparte del precio de la bebida (café/cacao/zumo...).

El precio adicional que se cobrará por vaso en cada servicio de bebida (bebida caliente y zumo) será de 0,05 €

Asimismo, la Dirección de Recursos generales plantea la realización de campañas de concienciación que pueden conllevar incluso la suspensión temporal de suministro automático de vasos de un solo uso. Las empresas contratistas estarán obligadas a permitir y ajustar técnicamente las máquinas para hacer posible este tipo de acciones.

4.2.c) Sandwich

Las máquinas expendedoras ofrecerán productos comestibles tipo sandwich, envasado y refrigerado.

La calidad deberá ser clase media-superior y de un contenido de peso neto de 150 gr mínimo

PVP: 1,60 €

4.2.d) Productos que cumplen la estrategia NAOS

La denominada Estrategia NAOS (Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, fue puesta en marcha en el año 2005. Esta Estrategia fue consolidada legalmente a través de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición

En Euskadi, la impulsora de esta Estrategia en el sector del vending es Innobasque, a través de una guía de buenas prácticas y una campaña. Los criterios alimenticios que recomienda por porción envasada son:

- valor energético máximo: 200 kcal
- como máximo un 35% de las Kcal procederán de las grasas (equivale a un contenido de 7,8 g en una porción de 200 Kcal)
- como máximo un 10% de las Kcal procederán de las grasas saturadas (equivale a un contenido de 2,2 g en una porción de 200 Kcal)
- ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos
- como máximo un 30% de las Kcal procederán de los azúcares totales (equivale a un contenido de 15g en una porción de 200 Kcal)
- Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio)

Las máquinas expendedoras de snacks deberá obligatoriamente reservar una fila/bandeja de celdas, entera, para la oferta de productos que cumplen con los criterios NAOS.

Precio: libre

4.2.e) Resto de productos y dosificaciones obligatorias mínimas.

Figuran aquí aquellos productos que deberán ser servidos obligatoriamente y en dosis mínimas indicadas.

- Bebidas refrigeradas:

- Agua natural 50 cl.:

Precio: 0,35 €

- Lata/envase de refrescos variados de 33 cl.

Precio: libre

- Snacks y dulces

No se establece un listado obligatorio de productos a ofertar

Precio: libre

4.2.f) La empresa adjudicataria podrá proponer en cualquier momento de la vigencia del contrato, el suministro de nuevos productos no aprobados hasta ese momento o el cambio de alguno de los inicialmente ofrecidos, siempre que no se refiera a los productos de obligado ofrecimiento.

En estos casos, se comunicará por escrito a la Dirección de Recursos Generales el nombre del nuevo producto, su composición, empresa fabricante, registro de sanidad, etc, así como el precio de venta para las personas usuarias de las máquinas.

5.- SERVICIO TÉCNICO

El servicio técnico que deben prestar las empresas adjudicatarias se considera desde la Dirección de Recursos generales de vital importancia para valorar la correcta ejecución del contrato. La limpieza e higiene de las máquinas, su correcto funcionamiento, la reposición del género con la necesaria periodicidad pasan a ser requisitos técnicos en estos Pliegos, y su cumplimiento será controlado con rigor. Se prevé un procedimiento abreviado de aviso de incidencia- período de audiencia – imposición de sanciones en caso de incumplimiento, con objeto de resolver con la mayor celeridad las afecciones que se puedan ocasionar al normal funcionamiento de los propios edificios.

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

a) El/los adjudicatario/s se encargará/n de que las máquinas, así como el espacio que rodea las mismas (p.ejem:derrames de líquido, etc...) se mantengan, en todo momento, en perfecto estado de limpieza y conservación, imputándose a los adjudicatarios los daños ocasionados si los hubiera.

Asimismo, la retirada de los residuos que se produzcan como consecuencia del funcionamiento de las máquinas (cajas, bolsas, posos, peladuras,...), hasta los contenedores habilitados corresponderá a las empresas adjudicatarias.

b) El personal que desempeñe sus funciones para el desarrollo del servicio objeto de estos pliegos tendrá una vinculación directa con la empresa, bien de carácter laboral (personal propio contratado) o estatutario (socio de la empresa). No se permite la subcontratación. Estará en posesión del carné de manipulador de alimentos, llevándolo consigo en todo momento durante su estancia en el centro.

Las empresas adjudicatarias presentarán al inicio del servicio un programa y calendario de mantenimiento de la maquinaria para la descalcificación, ajuste de termostatos, etc.

c) Las empresas adjudicatarias nombrarán una persona como “responsable del contrato” que actuará como persona de contacto directo y personal con la Dirección de Recursos Generales. 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.

d) Las empresas adjudicatarias presentarán anualmente un informe indicando el consumo anual de cada producto; [en las de bebidas calientes] la cantidad de vasos de un solo uso convertidos en desechos y el porcentaje de consumiciones sin vaso respecto el total; los certificados de mantenimiento de las máquinas; los kilos o unidades de productos de agricultura ecológica y sostenible suministrados.

5.2.- Control independiente

La Dirección de Recursos tiene contratado un servicio de análisis de las máquinas y productos a suministrar. Dicha asistencia externa podrá realizar análisis aleatorios sobre las condiciones sanitarias de los productos. Asimismo, estos controles podrán estar destinados a la verificación de que los productos realmente servidos coinciden con los ofertados en la licitación.

Las empresas adjudicatarias deberán prestar su colaboración en estas labores de control

5.3.- Días a la semana dedicados a limpieza y mantenimiento de las máquinas y reposición de los productos.

La limpieza de las máquinas de café y de zumos naturales, por razones de cumplimiento de las condiciones óptimas de higiene, deberá realizarse diariamente.

Las tareas de mantenimiento de las máquinas deberán realizarse cumpliendo el Plan que deben presentar las empresas que resulten seleccionadas por haber presentado las ofertas más ventajosas, con carácter previo a la adjudicación.

Las labores de reposición de los productos garantizarán que las máquinas se encuentren en disposición de prestar todos los servicios demandados.

5.4.-Tiempo de respuesta ante avisos por averías.

En caso de que desde la Dirección de Recursos Generales se detectara que una máquina se encuentra averiada, acarrea problemas de fugas, vertidos o malos olores, o se encuentra visiblemente desabastecida, se remitirá un aviso urgente a la “persona responsable” del contrato que haya designado la empresa adjudicataria titular de la máquina.

El plazo máximo para que la empresa a la que se ha comunicado la incidencia, se persone en las instalaciones donde se ubica la máquina señalada, será de 4 horas hábiles laborales (desde las 08.00 h hasta las 18:00h) 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.

6.- PRECIOS

En lo que respecta al precio de los productos no obligatorios ofertados, las empresas seleccionadas, y como requisito anterior para la adjudicación, deberán remitir a la Dirección de Recursos Generales, un listado de productos con sus precios de venta al público. Estos precios se mantendrán invariables al alza durante todo el periodo de vigencia del contrato.

Los precios tendrán la consideración de globales, por lo que se entenderá que comprenden 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”.

7.- CRITERIOS DE VALORACION DE LAS OFERTAS

Las ofertas serán valoradas de acuerdo a los siguientes criterios de adjudicación:

a) Características de las máquinas: 6,40 puntos

a.1.- Certificación energética: acreditación de clasificación A+:

- 2 puntos: por el conjunto de las máquinas de bebidas calientes
- 0,50 puntos: por el conjunto de las máquinas de bebidas frías y zumo natural
- 0,30 puntos: por el conjunto de las máquinas de snacks

(para obtener la puntuación, deberán estar calificadas como A + todas las máquinas del grupo/conjunto)

a.2.- Dispositivo electrónico para el seguimiento remoto del funcionamiento de las máquinas:

- 1 punto: por el conjunto de las máquinas de bebidas calientes
- 0,30 puntos: por el conjunto de las máquinas de bebidas frías y zumo natural
- 0,30 puntos: por el conjunto de las máquinas de snacks

(para obtener la puntuación, deberán estar conectadas al dispositivo todas las máquinas del grupo/conjunto)

a.3.- Ofertar el “encastramiento” de los tres tipos de máquinas en las ubicaciones en las que comparten espacio, a través de un mueble compacto: 1 punto

a.4.- Ofertar una máquina de snacks que tenga la opción de servir sandwich y/o bocadillos calientes: 1 punto

B) Productos: 2,50 puntos

b.1.- café procedente de cultivo ecológico: 0,50 puntos

b.2.- cacao procedente de cultivo ecológico: 0,50 puntos

b.3.- naranjas para zumo procedentes de cultivo ecológico de temporada: 0,50 puntos

b.4.- snacks procedentes de Comercio Justo: 0,25 puntos por celda dedicada al producto, hasta máximo de 1 punto

C) Asistencia Técnica: 1 punto

c.1.- Protocolo de sustitución diario del cabezal de la máquina exprimidora de naranjas para su limpieza y puesta a punto: 1 punto

8.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO:

8.1.- 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.

8.2.- Se establece un canon por compensación de explotación de las máquinas que se vayan a instalar, y cuya finalidad es la cubrir los consumos energéticos de éstas y la gestión del residuo generado. La Oficina Técnica ha realizado una estimación del consumo medio anual de cada máquina y de los residuos plásticos que puede generar, y ha quedado cifrada en 115 euros por máquina y año. Este canon, deberá abonarse por cada una de las empresas adjudicatarias, en función del número de máquinas asignadas a cada una, en el momento anterior a la formalización del contrato, siendo una condición previa para dicha formalización.

8.3.- 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. Asimismo, se hará responsable de la calidad de los productos expedidos por las máquinas. Para todo ello deberá suscribir un seguro de responsabilidad civil que cubra los riesgos derivados del servicio, por un importe mínimo de cincuenta mil (50.000 €) euros. Este seguro deberá estar vigente con anterioridad a la formalización del contrato, y la presentación de una copia del mismo será requisito para dicha formalización.

8.4.- La empresa adjudicataria deberá cumplir, bajo su exclusiva responsabilidad, las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo, debiendo tener a su cargo el personal necesario para la realización del objeto del contrato, respecto del que ostentará, a todos los efectos, la condición de empresario.

8.5.- Serán igualmente deberes de la empresa adjudicataria los siguientes:

- Ejercer por sí la explotación, no pudiendo subcontratar su gestión, que incluye las labores de limpieza y reposición. Sólo se permitirá la subcontratación de las labores de mantenimiento técnico y reparación por averías.

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 en ellas expendidos, así como los demás medios auxiliares que sean precisos para la buena ejecución del servicio en los plazos convenidos. La Dirección de Recursos Generales podrá rechazar cualquier máquina o producto que no se ajuste a lo previsto en el Pliego Técnico o que altere lo ofertado por el adjudicatario.

- Disponer de hojas de reclamación oficiales, a disposición de la Dirección de Recursos Generales y usuarios.

- No instalar en la máquina ningún tipo de publicidad, salvo autorización de la Dirección de Recursos Generales.

- Deberá cargar las máquinas durante el horario de apertura de las instalaciones donde estén ubicadas, controlando si se ha de hacer o no la reposición de productos, evitando siempre el desabastecimiento.

- Atender la solicitud realizada por la Dirección de Recursos Generales de instalación de nueva maquinaria expendedora en cualquier edificio de gestión centralizada.

- Corresponde a la adjudicataria la obtención de todas las autorizaciones y licencias, tanto oficiales como particulares, que se requieran para la ejecución del presente contrato.

- Cualquier otra obligación establecida en la normativa que le fuere aplicable.

- La adjudicataria deberá permitir la realización de controles e inspecciones periódicas por parte de la Dirección de Recursos Generales.

9.- RESOLUCIÓN DE INCIDENCIAS. INFRACCIONES Y SANCIONES

9.1.- Resolución de incidencias: procedimiento

Para el caso de que ante la comunicación por parte de la Dirección de Recursos Generales, de alguna de las incidencias previstas en el apartado anterior, o de las que resulten de los controles externos de calidad y salubridad realizadas al efecto, la empresa adjudicataria no

cumpliera y resolviera con la calidad óptima la incidencia comunicada, se abrirá el siguiente procedimiento de incumplimiento contractual:

- Requerimiento por vía de correo electrónico a la persona designada como “responsable del contrato”, en el que se detallan los hechos que motivan el inicio del procedimiento de incumplimiento de las obligaciones contractuales
- plazo de alegaciones de 3 días hábiles para que la empresa requerida comunique sus alegaciones.
- Resolución del procedimiento por parte del Órgano de Contratación con la decisión de imposición de la multa o sanción.

La sanción será ejecutiva de manera inmediata, y se aplicará sobre la garantía definitiva depositada para la ejecución del contrato

9.2. Infracciones y sanciones

9.2.1. La graduación de las infracciones es la siguiente:

a) Leves:

- El descuido leve del mantenimiento y buen funcionamiento de las máquinas.
- No atender los avisos de averías en el plazo señalado, si este retraso es menor a tres horas (sobre las 4 horas establecidas como límite máximo en el apartado 5.4 de los presentes Pliegos)
- La desobediencia a los legítimos requerimientos de los inspectores y autoridades.
- El incumplimiento de cualquier otra condición prevista en los pliegos, cuando no constituya falta grave o muy grave.

b) Graves:

- La comisión de una segunda falta leve, de igual o diferente naturaleza, dentro del trimestre natural siguiente a la comisión de la primera.
- El deficiente estado sanitario de los alimentos sólidos y/o líquidos.
- Incumplimiento de mantener las condiciones de limpieza e higiene adecuadas de las máquinas y su entorno.
- La falta de etiquetado y envasado sujeta a la normativa específica vigente.
- El incumplimiento de cualquiera de los compromisos presentados en la oferta y que han sido valorados como criterios de adjudicación en la licitación.
- El incumplimiento de los apartados referidos al mantenimiento del precio en cada momento, carecer de la póliza de daños por responsabilidad civil con el capital mínimo exigido, omisión o falta de los datos de homologación de cada aparato, incumplimiento de que las máquinas permitan la recuperación automática de las monedas que excedan del precio, no cumplir con la obligación de informar en las máquinas de la procedencia del Comercio Justo.
- El incumplimiento en cuanto a la atención de un aviso, cuando suponga un retraso de más de 3 horas respecto al plazo máximo de 4 horas establecido en el apartado 5.4 de estos Pliegos.
- El incumplimiento de que los avisos y comunicaciones que coloque la adjudicataria sobre las máquinas estén en bilingüe: euskera y castellano

C) Muy graves:

- El deficiente estado sanitario de los alimentos sólidos y/o líquidos, cuando ello suponga poner en riesgo la salud de las personas usuarias.
- Incumplimiento de la prohibición de ceder, traspasar, subcontratar...el contrato sin autorización previa de la Dirección de Recursos Generales
- La realización de reformas o modificaciones en las máquinas sin autorización previa de la Dirección de Recursos Generales, con obligación en su caso de restablecimiento a la situación anterior.
- El segundo o sucesivos incumplimientos en el plazo de un año de sus obligaciones calificados en el apartado anterior como infracciones graves.

9.2.2. Graduación de las sanciones

Las sanciones se gradúan de la siguiente manera:

- Infracción leve: multa de 100 €
- Infracción grave: multa de 500 €
- Infracción muy grave: rescisión culpable del contrato

10.-DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LA ADMINISTRACION

- La Administración podrá requerir en cualquier momento la retirada de una, varias o todas las máquinas instaladas por el adjudicatario, sin que éste tengan derecho a percibir cantidad alguna en compensación por este motivo.
- La Administración 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, sin que los adjudicatarios tengan derecho a indemnización alguna por este motivo.
- La Administración podrá efectuar en cualquier momento inspecciones tendentes a comprobar si la declaración de ventas que el adjudicatario realiza anualmente, coincide con las que figura en cada máquina
- la Administración podrá diseñar y ejecutar campañas para intentar reducir el consumo de vasos desechables de un solo uso, y solicitar a las adjudicatarias que programen convenientemente las máquinas para cumplir este objetivo.

En Vitoria-Gasteiz a 12 de febrero de 2020

Fdo.:AITOR BILBAO
TECNICO DE CONTRATACION