

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
EXPEDIENTE S-05374-2021
“VENDING PARA CRTVE EN SANT CUGAT DEL VALLÈS”

1. OBJETO

El presente pliego tiene por objeto establecer las condiciones que han de regir para el suministro, instalación, mantenimiento y explotación de las máquinas automáticas expendedoras de bebidas y productos sólidos (vending) para el Centro de la Corporación RTVE en C/ Mercè Vilaret, 1 de Sant Cugat del Vallès.

2. DIMENSIÓN DEL SERVICIO

A los efectos meramente informativos se informa a los licitadores de la estimación aproximada total de consumos mensuales de las máquinas:

- En bebidas calientes, el consumo estimado mensual es de 2.990 unidades
- En bebidas frías el consumo estimado es de 1.580 unidades
- En productos sólidos y zumos el consumo estimado es de 1.020 unidades

3. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

1. La instalación de las máquinas y el material necesario para las mismas serán por cuenta del adjudicatario.
2. El mantenimiento de las máquinas deberá hacerse con la frecuencia necesaria (de 3 a 5 veces a la semana), para garantizar el aprovisionamiento y perfecto funcionamiento de las mismas.
3. La Corporación se reserva el derecho de modificar el número de máquinas instaladas (aumentar o disminuir), así como de la ubicación de las mismas.
4. El aprovisionamiento se hará a primera hora de la mañana o a última hora de la tarde, evitando coincidir con las horas de más uso de las máquinas (11:00-12:00 y de 16:00-17:00).

5. La empresa deberá tener en todo momento las máquinas en perfectas condiciones de utilización. Dispondrá de los recursos necesarios para la asistencia técnica y buen funcionamiento del servicio, reparando en el plazo máximo de 24 horas cualquier eventual avería que pudiera producirse en las mismas y sustituyéndose, si no fuese posible su reparación, en un plazo no superior a 48 horas.
6. La Corporación no responderá en ningún caso por los daños, averías, robos, hurtos, incendios, etc., que se produzcan en las máquinas o en sus productos, bebidas, alimentos o dinero, en consecuencia, serán siempre por cuenta de la empresa adjudicataria.
7. Cada una de las zonas de máquinas deberá dotarse de espacios para contenedores para el depósito de latas, vasos y resto de envases de los productos.
8. Las máquinas deben ir montadas en panelados, en los cuales se debe incluir logos de RTVE.

4. GESTIÓN DEL SERVICIO

- La empresa adjudicataria deberá suministrar los productos ofertados.
- Todos los productos expendidos en las máquinas de sólidos deberán estar correctamente envasados y protegidos. En el envase del producto deberán figurar los ingredientes, el nombre del fabricante, el registro de Sanidad correspondiente, así como, la fecha de caducidad del producto. Se hará referencia, siempre que proceda, a la existencia de componentes que afecten a alergias e intolerancias (gluten, lácteos, etc.). Los productos expendidos habrán de cumplir la normativa técnico-sanitaria aplicable.
- Se deberá ubicar como mínimo dos máquinas, 1 en el bloque de oficinas y otra en el bloque controles que contenga alimentos saludables y alimentos bio, con un mínimo de 10 productos diferentes en cada uno de ellos.
- En ningún caso, se podrán suministrar bebidas alcohólicas y tabaco.
- No podrán introducirse nuevos productos o retirar algunos de los existentes, sin la expresa autorización de la Corporación.
- Serán por cuenta del adjudicatario los gastos derivados del suministro de productos y del correcto funcionamiento de las máquinas instaladas.
- El adjudicatario deberá informar de los consumos mensuales de cada uno de los productos a la venta.
- El adjudicatario deberá asignar un interlocutor con la Corporación, con los conocimientos y poderes necesarios para adoptar las resoluciones necesarias.

5. CONDICIONES DEL SERVICIO

1) Con respecto a las máquinas:

- Las máquinas expendedoras ofertadas cumplirán con la legislación vigente y se adjuntarán todos los certificados que les correspondan.
- Todas las máquinas ofertadas deben ser de nueva fabricación, en ningún caso se admitirá la instalación de máquinas que previamente hayan sido empleadas en otras instalaciones.
- Deberá figurar en la máquina en lugar visible , los siguientes datos:
 - a) Homologación administrativa de las máquinas empleadas.
 - b) Identificación de la empresa y teléfono para supuestos de avería y reclamaciones.
 - c) Descripción de las condiciones de funcionamiento.
 - d) Indicación clara, en su caso, de los productos que son ambiental y/o de comercio justo, agricultura ecológica, etc...
- Las máquinas deberán incorporar un sistema de devolución de dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente.
- Todas las máquinas deberán disponer de un contador automático certificado de los servicios realizados.
- Los precios deberán figurar en lugar visible con la descripción del producto.
- La retirada y gestión de los residuos que se produzcan como consecuencia del funcionamiento de las máquinas (cajas, bolsas...),corresponderá al adjudicatario, además de la instalación de contenedores para recoger losdiferentes residuos de los productos vending (vasos, latas, envoltorios...).
- Las máquinas de bebidas calientes, deberán tener una autonomía de un mínimo de 150 servicios. Deberán suministrar los productos con opción de graduación de la cantidad de azúcar, todo ello con/sin azúcar.
- Las máquinas de bebidas frías, deberán suministrar un mínimo de 6 productos de bebidas frías diferentes: refrescos y zumos (formato 33cl.), batidos y agua (formatos 50 cl y 1,5 l).
- Las máquinas de productos sólidos, deberán tener una autonomía de 150 servicios con una gama de productos mínimos de 10 artículos diferentes
- Estarán dotadas de un sistema electrónico que facilite su correcto funcionamiento, la buena calidad del servicio y el control del consumo.
- 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 cuando sea necesario, desinfectar; ello requerirá materiales lisos, lavables y no tóxicos.
- Contarán con dispositivos precisos para el mantenimiento y vigilancia de las condiciones adecuadas de la temperatura de los productos alimenticios.
- Los productos ofertados deberán cumplir con las reglamentaciones técnicas sanitarias pertinentes.
- Deberán disponer en todo momento del cambio de monedas necesarias para su correcto funcionamiento, con la posibilidad de pago con monedas y en billetes de 5 y 10 euros (siempre que se consuma algún producto); asimismo, la empresa adjudicataria estará obligada a facilitar a los usuarios tarjetas monederos que se carguen directamente en las máquinas, para el pago de los productos, no implicando gasto alguno para el consumidor la primera tarjeta solicitada.
- Sistema de pago con visualización por parte de RTVE de los consumos por máquina y producto, a través de acceso a aplicación.
- Los productos a utilizar deberán proceder de industrias autorizadas a cada tipo de actividad.
- El adjudicatario deberá controlar diariamente la demanda del producto, evitando siempre el desabastecimiento.
- Tendrán consumos energéticos bajos. Los licitadores deberán presentar una lista con las máquinas que proponen indicando el consumo en reposo (idl), vending y recarga (re-load) de cada máquina, según test de Asociación Europea de Vending u otro equivalente.
- Todas las máquinas de bebidas caliente serán de café en grano.
- Las máquinas de bebidas frías, zumos y productos alimenticios sólidos, deberán utilizar gases refrigerantes que no contengan HCFCs o HFCs. Para ello, se deberá adjuntar la ficha técnica de las máquinas propuestas donde esté claramente recogido el tipo de refrigerante usado.

2) Especificaciones técnico-sanitarias de los productos.

- Todos los productos a suministrar serán de primera calidad y de marcas acreditadas y reconocidas.
- Los vasos de bebidas calientes deberán ser compostables.
- Las paletinas de las bebidas calientes deberán ser compostables.
- Los envases industriales de suministros de productos no presentarán ningún desperfecto ni rotura antes de ser depositados en las máquinas expendedoras.
- El personal que desempeñe sus funciones para el desarrollo del servicio objeto de este pliego, estará en posesión del carnet de manipulador de alimentos.

- La prestación del servicio deberá ajustarse a la normativa vigente, debiendo cumplirse en todo caso las siguientes:
 1. Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (BOE nº 101, de 24 de agosto de 1999) y demás disposiciones vigentes.
 2. Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de bebidas refrescantes y demás disposiciones vigentes.
 3. Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la Norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.
 4. Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y demás disposiciones vigentes.
 5. Ley 11/2020, de 30 de diciembre, del aumento de IVA en las bebidas que contienen edulcorantes añadidos.
- Respecto a los productos saludables:

Aunque no es correcto definir un alimento determinado como saludable, ya que ningún producto por sí mismo tiene la capacidad de generar salud, se podrían definir como el conjunto de los alimentos que ingerimos a lo largo del día lo que puede contribuir o no a una alimentación saludable, y esta ingesta debe estar acorde con el gasto energético diario.

Para delimitar qué productos pueden considerarse “saludables” y cuáles no, tendrán en cuenta los criterios nutricionales por porción envasada de la Estrategia NAOS:

- ✓ 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 15 g en una porción de 200 Kcal.). **
- ✓ Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).

* Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos, y son alimentos que tienen un gran interés nutricional. En el caso de los frutos secos, esta excepción no les excluye de cumplir los criterios correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.

****** Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas, enteras o mínimamente procesadas, los zumos de frutas y zumos de frutas a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos, ya que se trata de azúcares naturalmente presentes en los alimentos. En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.

Se deberán instalar máquinas claramente identificadas y diferenciadas del resto de máquinas, y que contendrán:

- Líquidos: Agua mineral, zumos de frutas 100% naturales sin edulcorantes, bebidas a base de frutas, zumos, leche desnatada o semidesnatada, preparados lácteos bajos en grasa y sin azúcar añadido, refrescos sin azúcares añadidos, gazpachos y sopas vegetales frías.
- Sólidos: fruta fresca, snacks de frutas (sin aditivos y con conservantes naturales), conservas de frutas (sin azúcar), ensaladas, platos a base de vegetales frescos, frutos secos (sin coberturas de cacao, azúcares), yogures y barritas dietéticas de cereales, tortitas de arroz, paquetes de galletas (dietéticas) y bocadillos de panes integrales y sándwiches a base de componentes de origen vegetal, jamón o conservas de pescado, sin salsas y sin aditivos.

6. INSPECCIÓN DE LA ACTIVIDAD.

Para una mayor vigilancia, la Unidad de Servicios Auxiliares de la Corporación RTVE, organizará los adecuados controles para velar por las calidades, medidas de higiene y limpieza, mantenimiento de precios y, en general, para inspeccionar el cumplimiento de cuanto se establece en el presente Pliego.

Con el fin de controlar posibles quejas de los usuarios, el concesionario deberá poner a disposición de los mismos las Hojas de Reclamaciones, las cuales deberán ser remitidas a CRTVE en el plazo máximo de tres días, independientemente del trámite externo que deben seguir de acuerdo con la legislación vigente.

CRTVE, podrá disponer de “buzones de sugerencias” bajo su exclusivo control.

ANEXO I

MAQUINAS DE VENDING		
Edificio	Tipo máquina	Ubicación
Bloque Oficinas	Caliente	Planta 3ª
Bloque Oficinas	Mixta	Planta 3ª
Bloque Oficinas	Frio	Planta 3ª
Bloque Maquillaje	Caliente	Planta 0 Público
Bloque Maquillaje	Mixta	Planta 0 Público
Bloque Maquillaje	Caliente	Planta 0 Office
Bloque Maquillaje	Mixta	Planta 0 Office
Bloque Control 2	Caliente	Planta 0
Bloque Control 2	Mixta	Planta 0
Bloque Control 1	Caliente	Planta 1
Bloque Control 1	Mixta	Planta 1
Bloque Control 1	Frio	Planta 1
Bloque Técnica	Caliente	Planta 0
Bloque Técnica	Mixta	Planta 0

- En esta relación se debe tener en cuenta el añadido de una máquina que contenga alimentos saludables y alimentos bio en los 2 edificios indicados. Si por problemas de espacio no fuese posible incluirla, se acordaría entre la empresa adjudicataria y CRTVE, de que máquina se prescindirá para poder ubicar la de alimentos saludables y alimentos bio.

ANEXO II

BEBIDAS CALIENTES
TIPO BEBIDA
Café solo
Café con leche
Café descafeinado
Chocolate
Infusiones
Leche
Capuchino
Caldo
BEBIDAS FRIAS
TIPO BEBIDA
Refrescos lata 33c.
Agua 50 cl.
Bebidas isotónicas de lata
Batidos
Zumos brick
Zumo de naranja
SOLIDOS
TIPO COMIDA
Snacks dulces
Snacks salados
Bollería
Sándwiches sencillos
Golosinas