

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

EXPEDIENTE S-02724-2023

“VENDING CRTVE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA”

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 LAS PALMAS DE GRAN CANARIA.

2. NUMERO Y UBICACIÓN DE LAS MAQUINAS EN AVDA ESCALERITAS S/N – EDIFICIO RTVE-35019-LAS PALMAS DE GRAN CANARIA.

Actualmente se hace necesario la instalación de las siguientes unidades

- 1 Máquina expendedora de bebidas calientes: café en sus diversas modalidades: descafeinado, capuchino, etc), té, chocolate, caldo y leche.
- 1 Máquina de snacks, bollería, sándwiches fríos y bocadillos fríos.
- 1 máquina de bebidas frías: refrescos, zumos , batidos y agua mineral.
- 1 máquina comida saludable

El consumo estimado mensual se detalla a continuación:

- Bebida calientes: 240 un/mes
- Bebidas frías: 300 un/mes
- Sólidos: 440 un/mes
- Comida saludable: 300 un/mes

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 entre una o dos veces a la semana garantizando 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 dos veces a la semana, a primera hora de la mañana o a última hora de la tarde
5. La empresa deberá tener en todo momento las máquinas en perfectas condiciones de utilización. Dispondrá de personal necesario 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 misma 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 zona 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 logotipos 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.
- 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, y por tanto podrá ser motivo de cancelación de la concesión, 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.
- 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 los diferentes residuos de los productos vending (vasos, latas, envoltorios...).
- Las máquinas de bebidas calientes, serán de café en grano y 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 (formato 50cl).
- 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 técnico-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); así mismo, la empresa adjudicataria estará obligada a facilitar a los usuarios tarjetas monederos para el pago de los productos, no implicando gasto alguno para el consumidor la primera tarjeta solicitada.
- Los productos a utilizar deberán proceder de industrias autorizadas a cada tipo de actividad.
- El adjudicatario deberá controlar 2 días a la semana 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.
- 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.
- 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.

6. INSPECCIÓN DE LA ACTIVIDAD.

Para una mayor vigilancia, la Dirección de RTVE en Canarias, 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.

7. CONTENIDO DE LA OFERTA TÉCNICA:

ANEXO I

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
SÓLIDOS
TIPO COMIDA
Snacks dulces
Snacks salados
Bollería
Sándwiches
Golosinas
PRODUCTOS SALUDABLES
Ensaladas variadas
Fruta variada en piezas individuales
Bocadillos productos naturales
Sándwich productos naturales
Frutos secos naturales sin sal
Barritas de cereales
Refrescos bajos en azúcar

ANEXO II

RINCÓN O ISLA SALUDABLE

Estará compuesto por una máquina de zumo natural exprimido y una máquina mixta de sólidos y bebidas frías que cumplan las especificaciones técnicas siguientes:

Tal y como establece la evidencia científica, no es correcto definir un alimento determinado como saludable, ya que ningún producto por sí mismo tiene la capacidad de generar salud. Es el conjunto de los alimentos que ingerimos a lo largo del día lo que puede contribuir o no a una alimentación saludable y equilibrada, teniendo en cuenta que esta ingesta debe estar acorde con el gasto energético diario. Por tanto, cuando nos referimos a producto saludable en este pliego hay que tener en cuenta la consideración anterior.

Para delimitar qué productos pueden considerarse “saludables” y cuáles no, los criterios establecidos por RTVE siguen las recomendaciones nutricionales por porción envasada de la Estrategia NAOS que se mencionan a continuación y que deberán cumplir todos los productos que se incluyan en las máquinas de vending saludables:

- 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 presentarán las fichas técnicas de cada uno de los productos que acrediten el cumplimiento de los criterios anteriores.

Se deberán instalar máquinas claramente identificadas y diferenciadas del resto de máquinas, y que contendrán productos que cumplan los criterios de la estrategia NAOS.

Se deberá ubicar como mínimo una máquina que contenga alimentos saludables y alimentos bio, con un mínimo de 10 productos diferentes en cada un de ellos.

El adjudicatario deberá informar de los consumos mensuales de cada uno de los productos a la venta. Deberá poder determinarse los consumos correspondientes a máquinas que contengan solo vending saludable para poder establecer indicadores de consumo y seguimiento.

En las ubicaciones donde haya zumos y máquinas mixtas con productos saludables, estas máquinas deben estar encastradas e identificadas como rincón saludable bajo las premisas de RTVE. Los costes de los paneles, mantenimiento y vinilado correrá a cargo de la empresa adjudicataria.

PROPUESTAS:

Valorar envases sostenibles.

Elaborar carteles informativos con recomendaciones saludables, que puedan servir para ayudar al consumo de productos saludables de las máquinas de vending, siguiendo criterios de RTVE.

En la semana del bienestar, que se celebra en el mes de abril, realizar campaña de marketing de consumo de productos saludables y combos con ofertas o lanzamiento de algún producto saludable.