

## **PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**S-01655-2024**

### **“Vending CRTVE Bilbao”**

#### **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) en el Centro Territorial de CRTVE en Bilbao.

#### **2. AMBITO DEL SERVICIO**

El ámbito territorial que comprende esta licitación se refiere a Centro Territorial de RTVE País Vasco en Bilbao en la calle Licenciado Poza, 15-7ª planta (48011 Bilbao)

Los productos mínimos exigidos para consumir (bebidas calientes, bebidas frías y sólidos) se especifican en el Anexo I del Presente Pliego.

#### **3. DIMENSIÓN DEL SERVICIO**

A los efectos meramente informativos, la estimación aproximada total de consumos mensuales de las 3 máquinas (con toma de agua) es el siguiente:

- En bebidas calientes, el consumo estimado mensual es de 504.
- En bebidas frías, el consumo estimado es 160.
- En productos sólidos, el consumo estimado es 213.

#### **4. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO**

1. El número de máquinas necesarias será de 3, tal y como se recoge en el Anexo 1 del presente Pliego.
2. La instalación de las máquinas y el material necesario para las mismas serán por cuenta del adjudicatario.
3. El mantenimiento de las máquinas deberá hacerse 2 (DOS) días por semana, garantizando el aprovisionamiento y perfecto funcionamiento de las mismas.
4. La Corporación se reserva el derecho de modificar el número de máquinas instaladas (aumentar o disminuir), así como de la ubicación de las mismas.

5. El aprovisionamiento se hará 2 (DOS) días por semana a primera hora de la mañana evitando coincidir con las horas de más uso de las máquinas.
6. 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.
7. El adjudicatario será el encargado de la limpieza interior y exterior de las máquinas, así como del conjunto panelado en el que se integren. La limpieza tendrá una frecuencia mínima semanal. Al menos con una periodicidad trimestral, se procederá a la retirada de las máquinas de su encastrado para la limpieza del espacio que ocupan. Dicha limpieza será realizada por el personal de la empresa adjudicataria. El adjudicatario deberá llevar un registro de las limpiezas realizadas.
8. 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.
9. 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.

## **5. 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 prodrán suministrar bebidas alcohólicas y tabaco.
- No prodrán 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.

## **6. 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) Identificación de la máquina con un número único asociado a su ubicación
  - e) Información de ingredientes y alérgenos en las máquinas
  - f) Teléfono gratuito de atención al usuario/a.
- 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...), así como, los diferentes residuos de los productos del vending (vasos, latas, envoltorios...) corresponderá al adjudicatario, además de la instalación de contenedores para recoger estos últimos.
- Las máquinas de bebidas calientes, deberán tener una autonomía de un mínimo de 150 servicios.
- Las máquinas de bebidas calientes 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, o , 50 cl).
- 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.

- La empresa adjudicataria podrá optar por 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 dos días 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 sódicos, 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 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.

## **7. INSPECCIÓN DE LA ACTIVIDAD.**

Para una mayor vigilancia, la Unidad de Servicios a Sedes 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.

## 8. OFERTA TÉCNICA

Se presentará una memoria técnica con la siguiente información:

- Gramajes. Deberán incluir los gramajes y cantidades en bebidas calientes y resto de artículos.
- Plan de asistencia técnica del servicio de vending. Dedicación del personal, horario, tiempo de respuesta en avería, frecuencia de reposición, etc.
- Máquinas de vending. Marca, modelo y año de fabricación de las máquinas propuestas.
- Protocolos de limpieza.
- Control de calidad de la empresa. Descripción de las actividades programadas relativas al control de calidad. Se aportarán, en su caso, las certificaciones de calidad otorgadas a la empresa.
- Documentación que acredite el cumplimiento de los criterios de adjudicación detallados en la cláusula 11ª del Pliego de Clausulas Administrativas Particulares.

## ANEXO I

BEBIDAS CALIENTES	
TIPO BEBIDA	
	Café solo
	Café con leche
	Café descafeinado
	Chocolate
	Infusiones
	Leche

Capuchino
<b>BEBIDAS FRIAS</b>
TIPO BEBIDA
Refrescos lata 33c.
Agua 50 cl.
Bebidas isotónicas de lata
Batidos
Zumos brick
<b>SOLIDOS</b>
TIPO COMIDA
Snacks dulces
Snacks salados
Bollería
Sándwiches
Golosinas
Ensaladas
Yogures
Fruta