



**TÍTULO: INSTALACION DE MAQUINAS AUTOMATICAS EXPENDEDORAS Y REGULACION DE LA
GESTIÓN DE LAS MISMAS EN EDIFICIOS DE GESTION CENTRALIZADA DE EUSKO
JAURLARITZA / GOBIERNO VASCO DURANTE LOS AÑOS 2009 Y 2010**

EXPEDIENTE: 005/MTO/2009

ASUNTO: MEMORIA JUSTIFICATIVA

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 diversos productos en los edificios de gestión centralizada de EJ/GV.

Se regulan las condiciones de funcionamiento y control de funcionamiento de acuerdo a las especificaciones de las bases técnicas durante el periodo de ejecución del contrato.

Se establecen los siguientes criterios de adjudicación:

1. Calidad, origen de producto	30%
2. Precio	50%
3. Calidad y prestaciones de las máquinas	10%
4. Plan de rotación	5%
5. Plan de mantenimiento	5%

Donostia-San Sebastián, 29 de octubre de 2008

Fdo: Jesus Valcarlos Illarregui
Jefe de Oficina de Técnica y Mantenimiento

Vº Bº

Ángel Albinarrate Eguia

Director de Recursos Generales

TÍTULO: INSTALACION DE MAQUINAS AUTOMATICAS EXPENDEDORAS Y REGULACION DE LA GESTIÓN DE LAS MISMAS EN EDIFICIOS DE GESTION CENTRALIZADA DE EUSKO JAURLARITZA / GOBIERNO VASCO DURANTE LOS AÑOS 2009 Y 2010

EXPEDIENTE: 005/MTO/2009

ASUNTO: BASES TECNICAS

1.- OBJETO.-

Es objeto de este proyecto definir las condiciones técnicas y los criterios ambientales y sociales del contrato de instalación y mantenimiento de máquinas automáticas expendedoras de bebidas calientes, frías, zumos naturales y productos alimenticios sólidos.

2.- LOTES.-

Se contemplan los siguientes Lotes:

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

Sublote 1: Máquinas de bebidas calientes y máquinas de zumos naturales

Sublote 2: Máquinas de bebidas frías.

Sublote 3: Máquinas de productos alimenticios sólidos.

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

Máquinas de bebidas calientes, máquinas de bebidas frías, máquinas de zumos naturales y máquinas de productos alimenticios sólidos.

Lote 3 : EDIFICIOS EN BILBAO-BILBO:

- EDIFICIOS GESTION CENTRALIZADA: Gran Vía 85, General Concha

Máquinas de bebidas calientes, máquinas de bebidas frías, máquinas de zumos naturales, máquinas de productos alimenticios sólido.

- EDIFICIO PLAZA BIZKAIA

Máquinas de bebidas calientes, máquinas de bebidas frías, máquinas de zumos naturales, máquinas de productos alimenticios sólidos y máquinas de platos preparados

La adjudicación de una o varias máquinas expendedoras no significa la instalación automática de dichas máquinas, sino que las ordenes de instalación se irán emitiendo a medida que las necesidades de la Administración lo requieran, sin que esta se comprometa a instalar un número mínimo de máquinas.

3.- UNIDADES DEFINIDAS.-

Actualmente y con carácter meramente orientativo, se hacen necesarias las unidades que a continuación se detallan, siendo su ubicación variable según criterios de la Dirección de Recursos Generales:

Lote 1.- 40 unidades en Lakua y 3 en Samaniego

Lote 2.- 9 unidades

Lote 3.- 28 unidades

4.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES.-

4.1.- Las máquinas expendedoras ofertadas cumplirán con la legislación vigente y se adjuntarán todos los certificados que le atañan.

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

- Homologación administrativa de las máquinas empleada.
- Identificación del responsable y su teléfono para supuestos de avería y reclamaciones.
- 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 mejores (de Comercio Justo, de agricultura ecológica, de producción integrada o Euskolabel, etc.)

4.3.- Las máquinas deberán incorporar un sistema de devolución del dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente.

4.4.- El/los adjudicatario/s se encargará/n de que las máquinas, así como el espacio que rodea las mismas (derrames de líquido) deberán mantenerse, en todo momento, en perfecto estado de limpieza y conservación.

Asimismo, la retirada y gestión de los residuos que se produzcan como consecuencia del funcionamiento de las máquinas (cajas, bolsas, posos, peladuras, ...) corresponderá al/ a los adjudicatario/s.

El incumplimiento de esta condición será motivo de rescisión del contrato.

4.5.- El personal que desempeñe sus funciones para el desarrollo del servicio objeto de estos pliegos estará en posesión del carné de manipulador de alimentos.

MAQUINAS.-

- 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, cuando sea necesario, de desinfectar; ello requerirá materiales lisos, lavables y no tóxicos.
- Se contará con instalaciones o dispositivos precisos para el mantenimiento y la vigilancia de las condiciones adecuadas de la temperatura de los productos alimenticios.
- Los productos ofertados deberán de 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 Real Decreto 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 a cada tipo de actividad.
- Los productos a suministrar deben de cumplir la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios conforme a lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio y deberán cumplir las reglamentaciones técnico sanitarias que les afecten.
- Las máquinas tendrán consumos energéticos bajos. Para su valoración los licitadores presentarán una lista con las máquinas que proponen para cada localización 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.

Condiciones de las máquinas de bebidas calientes

- Todas las máquinas de bebidas calientes serán de café en grano (excepto el descafeinado), bimodales (es decir que permitirán la opción de ofrecer el servicio sin vaso y con vaso) y se valorará que puedan programarse con doble sistema de precios. En dicho caso el coste de la opción sin vaso deberá tener un precio reducido respecto a la opción con vaso.
- Se valorará que los productos de café, azúcar, cacao y/o el té se hayan producido cumpliendo los parámetros de la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo (A6-0207/2006).

Condiciones de las máquinas de bebidas frías, de zumos naturales y de productos alimenticios sólidos

- Se valorará que los gases refrigerantes de las máquinas que los utilicen no contengan HCFCs o HFCs. Para ello se deberá adjuntar la ficha técnica de las máquinas propuestas para cada localización donde este claramente recogido el tipo de refrigerante usado.

PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS.-

Los licitadores deberán incluir la siguiente documentación en el Sobre C-1:

- En caso de utilización muestra del modelo de vaso o envases, así como la inscripción en el Registro General Sanitario del fabricante de los mismos en la actividad industrial de "fábrica de compuestos macromoleculares (plásticos)".
- Posibilidad de utilización de vaso personal ajeno a la máquina.
- Relación de dimensiones y modelos de las máquinas ofertadas.
- Fichas técnicas de los modelos (en castellano o euskera).
- Certificados de Registro, Calidad y Permisos de Sanidad de los productos que se ofertan; inscripción en el Registro General Sanitario que muestre que los productos a suministrar provienen de industrias autorizadas para la fabricación, manipulación, ... de dichos productos.
- Características de los productos: ingredientes, marca, dosificación,....
- Programa de mantenimiento en el que se indicará:
 - Periodicidad de las visitas para el mantenimiento, de forma que se garantice un servicio adecuado, especialmente, limpieza,...
 - Renovación de los productos.
 - Mantenimiento preventivo.
 - Modo de actuación en caso de averías, explicitando plazo de reparación.
 - Sustitución de la máquina si no es posible la reparación en el plazo anterior.

-En general, toda información que de respuesta a los requerimientos del presente Pliego y en particular sobre las cuestiones relacionadas con los criterios de adjudicación establecidos.

TAREAS DURANTE EL SERVICIO.-

La empresa presentará semestralmente un informe indicando el consumo y localización de cada máquina.

En caso de haberlo ofertado, el adjudicatario deberá demostrar en las máquinas de café que cumple con el compromiso de suministrar productos de Comercio Justo mediante la obtención del certificado de cadena de custodia para el/los producto/s de Comercio Justo que suministra o mediante certificado de una organización sin ánimo de lucro responsable de tal tarea.

PRESENTACIÓN DE OFERTAS.-

Se presentará la oferta conforme al modelo de Proposición Económica, Anexo I-A, especificándose el producto ofertado, características y precio por unidad servida.

Vitoria-Gasteiz, 29 de octubre de 2008

Fdo: Jesus Valcarlos Illarregui
Jefe de Oficina Técnica y Mantenimiento

Vº.Bº.
Ángel Albinarrate Eguia
Director de Recursos Generales