

EXP F-03/24

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONCESIÓN DE SERVICIO DE LAS MÁQUINAS DE VENDING DE LAS INSTALACIONES DE LA FEDERACIÓN DE ORGANISMOS O ENTIDADES DE RADIO Y TELEVISIÓN AUTONÓMICOS (FORTA)

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Es objeto de la licitación el otorgamiento del servicio de las máquinas automáticas expendedoras de bebidas calientes y frías y productos sólidos (vending) de las instalaciones de la Federación de Organismos o Entidades de Radio y Televisión Autonómicas (FORTA), incluyendo suministro, instalación, conservación, mantenimiento y explotación a riesgo y ventura del adjudicatario con la periodicidad que se indica más adelante.

El alcance de la licitación establece la siguiente tipología de máquinas:

- Máquina de bebidas frías.
- Máquinas de bebidas calientes.
- Máquinas de productos sólidos/snack.

Se autoriza la expedición de los siguientes productos en las máquinas a instalar:

- Cafés y bebidas calientes
- Bebidas frías
- Alimentos Sólidos: snacks, bollería y productos de alimentación envasada
- Productos de gama saludable

Se ubicarán tres (3) máquinas en la planta baja de las instalaciones de FORTA, sita en Calle Bocángel, núm. 26, CP 28028 de Madrid; una (1) de bebidas frías, una (1) de bebidas calientes y una (1) de productos sólidos. En el anexo IV se puede ver la localización de las mismas y foto de las actuales.

El consumo estimado mensual se detalla a continuación:

- ✓ Bebida calientes: 267 unidades/mes
- ✓ Bebidas frías: 211 unidades/mes
- ✓ Sólidos: 316 unidades/mes

El riesgo operacional del servicio será exclusivamente del adjudicatario, abarcando el riesgo de demanda y el de suministro. Se entiende por riesgo de demanda el que se debe a la demanda real de los servicios objeto del contrato y riesgo de suministro el relativo al suministro de los servicios objeto del contrato, en particular el riesgo de que la prestación de los servicios no se ajuste a la demanda.

El riesgo operacional supone que no está garantizado que, en condiciones normales de funcionamiento, el adjudicatario pueda recuperar las inversiones realizadas ni cubrir los costes en que pueda incurrir como consecuencia de la explotación de las instalaciones objeto de concesión.

2.- CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

En este apartado se fijan las condiciones que han de regir el contrato para la explotación, instalación, mantenimiento y suministro de máquinas automáticas expendedoras en las instalaciones de FORTA, siendo por cuenta del adjudicatario la realización de la inversión necesaria para la prestación del servicio.

FORTA designará un Gestor del Servicio nombrado por el responsable del contrato, que será el encargado de la comprobación y vigilancia del correcto cumplimiento del Contrato, y comunicará al interlocutor designado por el adjudicatario las instrucciones a seguir en todo lo referente al cumplimiento del mismo.

2.1. NORMAS GENERALES

- El adjudicatario tiene la obligación de instalar como mínimo las máquinas de vending detalladas en el apartado anterior, así como los elementos de mobiliario que sean necesarios.
- La relación de máquinas a instalar podrá aumentar o disminuir, así como cambiar de ubicación en atención a las necesidades que se planteen, siempre bajo la indicación y autorización expresa de FORTA.
- El adjudicatario deberá realizar la solicitud, gestión y obtención, por su exclusiva cuenta y cargo, de cuantos permisos y licencias y/o autorizaciones administrativas fueran precisas para la realización del servicio a prestar, siendo a su cargo los gastos de transporte, instalación, puesta en marcha, mantenimiento y desinstalación.
- El plazo de instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas será como máximo de tres (3) días hábiles desde la orden de inicio del contrato. La empresa adjudicataria deberá tener prevista toda la logística necesaria para la puesta en marcha del servicio en el plazo indicado.
- FORTA no responderá en ningún caso por los daños, averías, robos, hurtos, etc., que se produzcan en las máquinas o en sus productos.
- La instalación de las máquinas y del material necesario para las mismas será por cuenta del adjudicatario, incluyendo el acondicionamiento de las zonas específicas de vending.
- El adjudicatario dispondrá del personal necesario para la asistencia técnica y buen funcionamiento del servicio para garantizar el correcto funcionamiento de las máquinas instaladas, llevando a cabo las posibles reparaciones o el cambio de una máquina por otra cuando no pueda ser reparada en su ubicación. Toda máquina deberá ser reparada en un plazo no superior a veinticuatro (24) horas desde la notificación de la avería a la empresa. Si no fuera posible su reparación en dicho plazo, la empresa adjudicataria deberá sustituirla por otra de características similares en el plazo máximo de dos (2) días hábiles a contar desde la notificación de la avería.
- El mantenimiento de las máquinas deberá realizarse garantizando el aprovisionamiento y perfecto funcionamiento de las mismas, evitando siempre el desabastecimiento. Deberá hacerse el mantenimiento de las mismas entre una (1) o dos (2) veces a la semana garantizando el aprovisionamiento y perfecto funcionamiento de las mismas. Las máquinas deberán mantenerse en perfectas condiciones de utilización, debiendo estar en todo momento en buen estado de limpieza, funcionamiento y seguridad, efectuando a su cargo las acciones necesarias para su conservación y reparación.
- En el supuesto de productos defectuosos, no suministro del producto o mal funcionamiento en la devolución del importe o cambio del dinero, el adjudicatario deberá devolver el importe al usuario en el plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas.

- El adjudicatario facilitará a FORTA, siempre que lo solicite, el seguimiento del consumo e incidencias de todas las máquinas instaladas.
- FORTA facilitará la toma de corriente para las conexiones eléctricas y, en caso de ser necesario, el suministro de agua (no existe conexión a la red de abastecimiento en la zona de vending) para el correcto funcionamiento de las máquinas. Los elementos necesarios para la instalación de las máquinas, tales como alargaderas eléctricas o mangueras de agua, correrán a cargo de la empresa adjudicataria. El consumo de electricidad y agua correrá a cargo de FORTA.
- El adjudicatario enviará de manera trimestral un informe al responsable de FORTA de los registros de mantenimiento y limpieza de las máquinas, así como un informe de incidencias y quejas.
- El adjudicatario entregará a FORTA un informe anual en formato digital en el que se incluirán, como mínimo, los siguientes datos por cada una de las máquinas instaladas:
 - Tipo de máquina (café, refrescos, alimentos).
 - Nº identificativo de la máquina.
 - Nº de servicios por mes y consumos.
 - Resumen general de la gestión del servicio en dicho período.
- En su caso, el adjudicatario deberá coordinar con el contratista actual la retirada de las máquinas que éste tiene instaladas y el suministro e instalación de las máquinas nuevas por su parte, garantizando la continuidad del servicio. El cambio se realizará en un único día por centro en las mismas ubicaciones en las que se encuentran las máquinas actuales.
- A la finalización del contrato, el adjudicatario deberá efectuar la retirada de las máquinas de vending en coordinación con la empresa que vaya a llevar a cabo la prestación de este servicio, en su caso, de forma que el servicio continúe prestándose de manera ininterrumpida.
- En ningún caso se expenderán tabaco, bebidas ni productos alcohólicos.
- En el caso de aportar en su propuesta la inclusión de bebidas energéticas, éstas habrán de respetar la normativa vigente, no encontrarse incluidas entre los productos desaconsejados por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria ni contravenir las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) sobre la cantidad de ingesta de azúcar añadida, taurina, cafeína o cualquier otra estimulante que su consumo pueda representar.
[La Organización Mundial de la Salud (OMS) establece que la máxima cantidad de ingesta de azúcar añadida no debe exceder el 10% del requerimiento energético total sin superar un equivalente a 200 calorías o 10 cucharadas cafeteras ([www.who.int/dietphysicalactivity/Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health.pdf](http://www.who.int/dietphysicalactivity/Global_Strategy_on_Diet,_Physical_Activity_and_Health.pdf)).]
- En caso de que la empresa adjudicataria oferte un canon mensual (por facilitar el espacio y suministros para el correcto funcionamiento de las máquinas de vending), éste se abonará a FORTA en la cuenta contable que aparezca en la factura. La factura se abonará a un máximo de 60 días fecha factura.

2.2. CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS

Las máquinas ofertadas deberán cumplir con la legislación vigente, debiendo adjuntarse los certificados de las mismas.

En las máquinas deberán figurar, en lugar visible, los siguientes datos:

- Homologación administrativa de la máquina.
- Identificación de la empresa responsable y teléfono para supuestos de averías y reclamaciones.

- Descripción de las condiciones de funcionamiento y de los productos, incluido el precio.
- Indicación clara, en su caso, de los productos que son ambiental y/o de comercio justo, agricultura ecológica, etc

Todas las máquinas vending deberán llevar indicado los precios de los productos de manera visible, debiendo coincidir con la lista presentada por la empresa adjudicataria en su oferta económica. Cualquier variación en el listado de precios deberá estar debidamente justificada y requerirá la aprobación previa y expresa de FORTA.

Las máquinas deberán incorporar un sistema de devolución del dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente, debiendo disponer de suficientes monedas para atender las necesidades de cambio por los usuarios del servicio. Asimismo deberán disponer de sistemas de pago mediante tarjeta bancaria y dispositivos electrónicos como teléfono móvil.

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 limpiar y desinfectar.

Las máquinas contarán con dispositivos precisos para el mantenimiento y vigilancia de las condiciones adecuadas de la temperatura de los productos alimenticios.

Las máquinas deberán ser de última generación tecnológica y contar con certificado de clasificación energética.

Las máquinas deben contar con la posibilidad del pago con monedas, billetes y pago con medios electrónicos (tarjetas de débito o crédito -contact- less- o telemáticos (utilización de una aplicación de pago para los móviles, etc...)) o tarjeta monedero).

Las máquinas tendrán consumos energéticos bajos. Los licitadores deberán de presentar una lista con las máquinas que proponen indicando el consumo en reposo, vending y recarga (reload) de cada máquina, según test de Asociación Europea de Vending u otro equivalente.

La iluminación de las máquinas y panelados se realizará mediante dispositivos LED.

Los gases refrigerantes de las máquinas no contendrán HCHCs o HFCs, debiendo adjuntar la ficha técnica donde se especifique el tipo de refrigerante usado.

Las máquinas de café podrán tener la opción de utilizar envases propios de los usuarios para minimizar el uso de envases. Asimismo, esta información, así como el procedimiento para su uso, se indicará de forma clara y visible en la propia máquina. Los envases para las bebidas calientes deberán ser 100% biodegradables.

Las máquinas de bebidas calientes, serán de café en grano y deberán de tener una autonomía de un mínimo de 150 servicios. Al menos dispondrán de ocho (8) selecciones. Deberán suministrar los productos con opción de graduación de la cantidad de azúcar, todo ello con/sin azúcar.

Las máquinas de bebidas calientes estarán provistas de un sistema propio de autonomía que permita su correcto funcionamiento pues no existe conexión a la red de agua del edificio en la zona donde se sitúan.

Las máquinas de productos sólidos, deberán tener una autonomía de 150 servicios con una gama de productos mínimos de quince (15) artículos diferentes.

Las máquinas de bebidas frías, deberán suministrar un mínimo de seis (6) productos de bebidas frías diferentes: refrescos y zumos (formato 33cl.) y agua (formato 50cl).

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...).

2.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS

Todos los productos que se ofrezcan deberán estar correctamente envasados y protegidos, debiendo figurar en el envase del producto los ingredientes, el nombre del fabricante, el Registro de Sanidad correspondiente, la fecha de caducidad del producto, debiendo cumplir la normativa técnico-sanitaria que sea de aplicación.

Los productos deberán cumplir la normativa vigente en materia de sanidad alimentaria.

Todos los productos ofertados serán de primeras marcas, y contarán con las homologaciones, registros sanitarios y demás exigencias que legal o reglamentariamente estén establecidos o se establezcan en el futuro. El adjudicatario será responsable de la calidad y buen estado de conservación de los productos suministrados, en especial respecto a la fecha de caducidad de dichos productos.

El tipo de café será 100% natural, y estará debidamente indicado en las máquinas.

Entre los productos sólidos ofertados deberán figurar de forma obligatoria sándwiches variados, productos de repostería, snack variados, chocolatinas, y similares. La oferta de productos deberá favorecer la comida sana y equilibrada debiendo incorporar en su oferta **PRODUCTOS ESPECÍFICOS DE VENDING SALUDABLE**.

Los productos deberán colocarse de forma que se prevenga el riesgo de contaminación y deberán cumplir con la normativa vigente en materia de higiene, producción y comercialización de productos alimenticios. Los envases de los productos no deberán presentar ningún tipo de desperfecto ni rotura antes de ser depositados en las máquinas expendedoras.

Durante la duración de la concesión la empresa podrá proponer en todo momento la actualización del catálogo incorporando nuevos productos bajo las diversas gamas o familias existentes (bebidas calientes, bebidas frías, sólidos, productos saludables y otra gama de productos) que no hayan sido incluidos en la oferta inicial, siendo potestad de FORTA la autorización tanto del producto como del precio propuesto. No se ofrecerá ningún producto que contenga en su formulación ingredientes provenientes de organismos genéticamente modificados.

2.4. MEDIOS HUMANOS

El adjudicatario deberá contar con un centro de atención al cliente que, de una forma fácil y accesible, pueda responder con rapidez y eficiencia a los posibles problemas, sugerencias o necesidades que puedan generarse durante la vigencia del contrato.

El adjudicatario designará al menos una persona responsable del contrato, integrado en su propia plantilla, que tendrá entre sus obligaciones las siguientes:

- Actuar como interlocutor con FORTA, canalizando la comunicación entre la empresa adjudicataria y el personal integrante del equipo de trabajo adscrito al contrato, de un lado, y FORTA, de otro lado, en todo lo relativo a las cuestiones derivadas de la ejecución del contrato.
- Distribuir el trabajo entre el personal encargado de la ejecución del contrato, e impartir a dichos trabajadores las órdenes e instrucciones de trabajo que sean necesarias en relación con la prestación del servicio.
- Supervisar el correcto desempeño por parte del personal integrante del equipo de trabajo de las funciones que tienen encomendadas, así como controlar la asistencia de dicho personal al puesto de trabajo.
- Organizar el régimen de vacaciones del personal adscrito a la ejecución del contrato, debiendo a tal efecto coordinarse adecuadamente la empresa adjudicataria con FORTA, a efectos de no alterar el buen funcionamiento del servicio.
- Informar a FORTA acerca de las variaciones, ocasionales o permanentes, en la composición del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato.

Todo el personal tendrá la formación y acreditación necesaria para la manipulación de alimentos según la normativa vigente. El personal de la empresa adjudicataria que desempeñe sus funciones para la prestación del servicio estará en posesión del carnet de manipulador de alimentos. Todo el personal deberá cumplir con la profesionalidad y normas básicas de vestimenta, limpieza y otras que le sean propias.

Tanto el adjudicatario como el personal que preste servicios en FORTA deberán dispensar un trato correcto y respetuoso a los clientes, adecuado a aquel en que desarrolla su actividad.

La empresa adjudicataria deberá sustituir las ausencias de personal por causa de enfermedad, accidente, suspensión temporal del contrato de cualquier forma o por cese definitivo, de manera que la prestación del servicio quede asegurada por el número de personas ofertado en su propuesta.

El adjudicatario deberá contar con una plantilla suficiente para garantizar un servicio correcto y de calidad. FORTA podrá exigir al adjudicatario el cambio del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos, o contravenga gravemente las normas internas de FORTA.

2.5. GESTIÓN DE LOS RESIDUOS PROPIOS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL

La retirada y gestión de los residuos que se produzcan como consecuencia del funcionamiento de las máquinas corresponderá al adjudicatario, que deberá minimizar, segregar y gestionar correctamente (según sus características) los residuos generados por su actividad, atendiendo a lo establecido en la legislación vigente en esta materia, debiendo, a requerimiento de FORTA, presentar los certificados de dicha gestión, emitidos por gestores autorizados en los que conste el tratamiento a aplicar a cada tipo de residuo.

El adjudicatario adoptará las prácticas de trabajo y utilizará materiales y productos adecuados valorando su eficiencia, priorizando aquellos que sean seguros, respetuosos o menos perjudiciales para la salud de las personas y el medio ambiente.

El adjudicatario velará por la reducción y minimización de residuos y del consumo de recursos (agua, electricidad, materias primas), adaptando su sistema de trabajo para mejorar su eficiencia y respetar el cumplimiento de la legislación medioambiental, principalmente en materia de residuos, emisiones y vertidos, previendo cualquier tipo de molestias al entorno. Además, deberá colaborar con las recomendaciones y compromisos de FORTA en esta materia.

El adjudicatario deberá minimizar, hasta donde sea factible técnica y económicamente, la emisión de ruidos y vibraciones de las máquinas que se instalen para la ejecución del contrato. En todo caso, deberá poder acreditar el cumplimiento de la legislación que resulte de aplicación, presentando en su caso, los correspondientes certificados CE con indicación de la potencia acústica de la maquinaria a utilizar.

El adjudicatario comunicará al responsable del contrato designado por FORTA, cualquier posible emisión a la atmósfera, vertidos líquidos, la generación de residuos o la liberación de sustancias agresivas para el medio ambiente que pueda producirse en la ejecución del contrato en las instalaciones de FORTA, así como los debidos a accidentes o incidentes, siendo, de producirse, la única responsable de tales hechos.

La empresa concesionaria deberá minimizar, hasta donde sea factible técnica y económicamente, la emisión de ruidos y vibraciones en la ejecución de la concesión.

3. MEMORIA TÉCNICA

En la oferta técnica deberá contemplar:

- Documentación descriptiva del contenido y alcance de los servicios y trabajos a realizar, por la que se demuestre su perfecta comprensión de los mismos, así como los métodos a emplear y su capacitación técnica, de conformidad con el contenido del pliego de condiciones técnicas.
- Medios humanos y materiales, presentando una descripción del equipo de trabajo tanto operativo como de soporte y relación de material, instalaciones y medios técnicos para la realización de los trabajos, así como una propuesta de organización de servicios.
- Medidas generales y específicas para el aseguramiento de la calidad y del medioambiente.
- Características técnicas de las máquinas vending, incluyendo tipo de iluminación y gas refrigerante utilizado.
- Planificación del servicio integral de limpieza y mantenimiento de las máquinas vending, y de reposición de productos. Cronograma de trabajo.
- Gama detallada de los productos a suministrar.
- Productos saludables de lo que disponen y que van a incluir en la oferta.
- Declaración responsable con la cláusula ética del comercio justo que figura como Anexo II
- Ficha técnica de los productos de comercio justo según el modelo que figura como Anexo III
- Tiempo de respuesta para resolución de averías y reposición de productos.
- Control de datos de ventas, de productos y de incidencias, y generación de informes periódicos sobre el desarrollo del contrato donde se incluya listado de ventas de cada una de las máquinas.
- Descripción del sistema de control global de consumos energéticos y de agua asociados a las máquinas que se instalen. Adecuación por detección de presencia y/o

planificación horaria para el apagado de las máquinas eliminando consumos innecesarios.

4. REVERSIÓN DE LA CONCESIÓN

A la finalización del contrato, el adjudicatario repondrá a su estado originario las zonas en las que hubieran estado instaladas las máquinas, realizando las acciones necesarias para revertir las posibles obras de adaptación que hubiera tenido que realizar en el momento del inicio de la ejecución del mismo, si así lo solicita FORTA, debiendo retirar las máquinas instaladas en el plazo máximo de tres (3) días, utilizando exclusivamente medios propios y siendo a su cargo los gastos que se originen, tanto por la retirada como por la reversión indicada.

5. CLÁUSULA DE COMERCIO JUSTO

En cumplimiento del Decreto de 18 de julio de 2016 del Delegado del Área de Gobierno de Economía y Hacienda por el que se aprueba la Instrucción 2/2016 sobre la incorporación de cláusulas éticas de comercio justo en contratos, concesiones y autorizaciones en el Ayuntamiento de Madrid, sus organismos autónomos y entidades del sector público municipal, los licitadores deberán incluir en las máquinas de café la opción de CAFÉ DE COMERCIO JUSTO, debiendo acreditar mediante un certificado que el café ha sido adquirido mediante esta opción. Este tipo de café deberá estar producido y comercializado en consonancia con la descripción establecida por el Parlamento Europeo en el artículo 2 de la Resolución sobre Comercio Justo y Desarrollo 2005/2245 (INI) de 6 de junio de 2006. Se acreditará el cumplimiento de los criterios o principios de comercio justo mediante la declaración responsable que figura como Anexo II y cualquier medio de prueba admitido en derecho que demuestre el cumplimiento de los ocho estándares fijados en la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo. El producto de comercio justo tiene que cumplir con todos los criterios de la versión más reciente de la etiqueta o sello o etiqueta X, disponible en la página web www.labelX.org

6.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Las empresas estarán obligadas a cumplir con la legislación de prevención de riesgos laborales vigente.

Todos los trabajadores que presten los servicios del presente Pliego y cuya actividad lo exija técnica o reglamentariamente, deberán contar con todos los medios de prevención y protección adecuados que garanticen el desarrollo de los trabajos en condiciones óptimas de seguridad, según lo establecido en la Ley sobre Prevención de Riesgos Laborales y su normativa complementaria. Asimismo, se deberá disponer de los elementos precisos de protección y señalización, con el fin de evitar accidentes personales y ajenos durante la ejecución de los trabajos.

FORTA no admitirá la realización de trabajo alguno sin la estricta observancia de las medidas de seguridad oportunas; en caso de producirse incumplimiento de las mismas por parte de los operarios, se notificará a través de su responsable del servicio al adjudicatario para que proceda a su inmediata corrección.

FORTA podrá reclamar una comprobación efectiva del cumplimiento de dicha obligación por parte del adjudicatario.

El adjudicatario exonerará a FORTA de la responsabilidad que pudiera derivarse de cualquier accidente sufrido por el personal de la empresa en el desarrollo de las tareas inherentes a este Pliego.

La empresa adjudicataria contará con técnicos responsables de prevención de los Riesgos Laborales, que proporcionarán las pautas necesarias para el cumplimiento de la normativa vigente en esta materia, siendo así mismo responsabilidad de la misma la instauración de políticas de prevención.

En el supuesto de que a FORTA se le impusiera alguna sanción o se le derivara algún tipo de responsabilidad por parte de la autoridad competente, como consecuencia del incumplimiento de medidas preventivas por parte del personal de la empresa contratada, FORTA repercutirá y deducirá estas cantidades de las facturas que tenga que abonar a la empresa contratada.

ANEXO I: LISTADO DE PRODUCTOS

Se adjunta listado orientativo del catálogo de productos a presentar y los precios máximos por unidad (IVA incluido)

PRODUCTO	PRECIO MÁX. POR UNIDAD (€, IVA incluido)
PRODUCTOS SÓLIDOS	
SANDWICHES	1,30 €
BARRITAS DE CEREALES	0,80 €
ENSALADAS/PASTA (150gr-250gr)	2,00 €
BOCADILLOS (150gr-200gr)	1,50 €
BOLLERÍA (inf < 75 gr)	0,70 €
BOLLERÍA (i> 75 gr)	0,95 €
CARAMELOS/GOMINOLAS	1,00 €
CHOCOLATINAS (40-50gr)	0,80 €
SNACKS SALADOS (30-50gr)	0,80 €
PATATAS FRITAS normales, aceite de oliva, light, sabores jamón. etc. (30 gr-40gr)	0,80 €
Pipas peladas, maíz fritos, cocktail, cacahuètes, frutos secos (50gr-100gr)	0,90 €
PALITOS de pan-cereales-pipas (30gr60gr)	0,85 €
TORTITAS MAIZ O ARROZ (30gr-100gr)	0,70 €
GALLETAS (30g-50gr)	1,20 €
GALLETAS SALADAS /COLINES	0,80 €
PLATOS PRECOCINADOS	3,50 €
PRODUCTOS LÍQUIDOS	
REFRESCOS (con gas, sin gas, sin azúcar, sin cafeína, con cafeína ...) – lata 0,33 cl	0,90 €
AGUA - 0,50 cl	0,40 €
BEBIDA ENERGÉTICA (0,2cl-0,33cl)	1,20 €
BATIDOS DE CHOCOLATE	0,95 €
ZUMO FRUTAS (0,33cl-0,5cl)	1,90 €
CAFÉ – solo, descafeinado, con leche...	0,40 €
TÉ O INFUSIONES	0,40 €

LISTADO DE PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO Y DE VENDING SALUDABLE QUE PODRÁN OFERTARSE

PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO	PRECIO MÁX. POR UNIDAD (€, IVA incluido)
TÉ	0,40 €
CACAO INSTANTÁNEO	0,40 €
CHOCOLATINA	0,90 €
GALLETAS	0,90 €
CARAMELOS	1,00 €
OTROS	-

ARTÍCULOS VENDING SALUDABLE	PRECIO MÁX. POR UNIDAD (€, IVA incluido)
ARROCES INTEGRALES, QUINOA, CUCÚS, GUISANTES	3,95 €
ENSALADAS VARIADAS CON PROTEÍNA, PASATA INTEGRAL	2,95 €
SÁNDWICHES DE PAN INTEGRAL	1,50 €
FRUTOS SECOS CRUDOS, NATURALES O TOSTADOS	0,90 €
TORTITAS DE CEREALES INTEGRALES, ARROZ INTEGRAL	0,90 €
BEBIDAS VEGETALES	1,20 €
FRUTA	1 €

Para delimitar qué productos pueden considerarse “saludables” y cuáles no, se han establecido unas recomendaciones o criterios nutricionales por porción envasada definidos en la Estrategia NAOS. Estas recomendaciones describen los siguientes límites establecidos para el contenido de grasas, azúcares y sal, por porción envasada o comercial para alimentos considerados “saludables”:

- ✓ Valor energético máximo de 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/100m

ANEXO II: DECLARACIÓN RESPONSABLE CON LA CLÁUSULA ÉTICA DE COMERCIO JUSTO

Don/Doña _____, con DNI _____, actuando como representante legal de la empresa _____ y con poder bastante para obligarse en este acto, declara y manifiesta bajo su responsabilidad:

Que conociendo, de conformidad y aceptando en su integridad los contenidos establecidos en el Pliego de Condiciones que han de regir la contratación _____ y respecto a las condiciones especiales de ejecución de carácter ético establecidas en el citado pliego, así como respecto a los criterios de adjudicación de carácter ético:

1.- La empresa se compromete a suministrar los productos certificados o pendientes de certificación cumpliendo con lo previsto en los diez criterios o principios sobre comercio justo/en los ocho criterios sobre comercio responsable que se incluye en la Resolución del Parlamento Europeo y atendiendo en su caso a lo previsto en los artículos 43 y 44 de la Directiva 2014/24/UE.

2.- La empresa se compromete a garantizar la trazabilidad de los productos de comercio justo/de comercio responsable suministrado con ocasión de la ejecución del contrato.

3.- La empresa se compromete a respetar los derechos laborales básicos a lo largo de la cadena de producción y al cumplimiento de las Convenciones Fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) así como a utilizar los productos de comercio justo/de comercio responsable incluidos en su oferta durante toda la ejecución del contrato por el importe respecto al presupuesto de licitación incluido en su oferta económica.

Y en prueba de conformidad y compromiso, se firma la presente, en _____, a __ de _____ de 2024.

Firma y sello o etiqueta de la empresa.

ANEXO III: MODELO DE FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO DE COMERCIO JUSTO

La “ficha técnica” por producto en la que conste su identificación y características técnicas como la descripción del producto y la relación de los principales ingredientes que lo componen, especificando cuáles son de comercio justo, cuáles sólo son de comercio responsable y además qué sello o etiqueta de comercio justo, sello o etiqueta de comercio responsable tienen o, en su caso, informe certificador equivalente dispone.

Ficha técnica producto:

- Identificación o descripción del producto.
- Ingredientes principales incluidos.
- Ingredientes de comercio justo.
- Ingredientes de comercio responsable.
- Etiqueta o sello de comercio justo.
- Etiqueta o sello de comercio responsable. Informe certificador equivalente.

ANEXO IV: LOCALIZACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

