

INFORME TÉCNICO EMITIDO AL OBJETO DE EVALUAR LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN SUJETOS A JUICIO DE VALOR DE LAS PROPUESTAS FINALES PRESENTADAS A LA LICITACIÓN DEL CONTRATO SERVICIO DE “INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS (VENDING) DE BEBIDAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS SOLIDOS, EN LAS DEPENDENCIAS DE LA AUTORIDAD PORTUARIA DE BILBAO”. (Expediente 9050/2023).

En Santurtzi, a 3 de Julio de 2024

1. INTRODUCCIÓN

El presente informe técnico se suscribe por D. Alberto Ojanguren Bergaz, Jefe de Salud, Seguridad y Medio Ambiente de la Autoridad Portuaria de Bilbao, en su condición de técnico designado por el órgano de contratación de la Entidad, de conformidad con la previsión establecida en la cláusula 10.4, apartado primero, del Pliego de Condiciones Particulares (“PCP”) regulador de la licitación de referencia, relativo a la cuarta fase de evaluación de las ofertas finales o definitivas en relación con los criterios de adjudicación cuya evaluación depende de un juicio de valor (archivo electrónico nº 2).

Constituye el objeto del presente informe la valoración de las propuestas finales presentadas al indicado procedimiento de contratación, en relación con los criterios de adjudicación de orden cualitativo cuya cuantificación está sujeta a juicio de valor.

En este sentido, con carácter previo, procede indicar que las proposiciones presentadas y admitidas definitivamente por la Mesa de Contratación de la Autoridad Portuaria de Bilbao en relación con la contratación de referencia son, tal y como resulta del trámite de calificación de la documentación relativa a los requisitos previos (archivo electrónico nº 1) y se establece en la correspondiente acta de apertura de proposiciones, las relacionadas a continuación:

- 1.- NORDISVEN, S.L.
- 2.- DINOSA, S.A.L.
- 3.- AB SERVICIOS SELECTA ESPAÑA, S.L.

2. VALORACIÓN

En este sentido, al objeto de evaluar las propuestas de conformidad con los criterios de adjudicación de orden cualitativo, se procede seguidamente a examinar y analizar con detalle los contenidos documentales de las propuestas finales admitidas (archivo electrónico nº 2), teniendo en cuenta para ello los criterios objetivos de valoración establecidos en el Anexo Nº 1 del PCP.



A tal efecto, una vez analizados de manera individualizada y sistemática los contenidos documentales de las propuestas finales y contrastados los mismos con los criterios establecidos en este orden por los pliegos de la presente licitación, así como sus respectivas valoraciones, se obtienen los resultados finales que se recogen en el CUADRO ANEXO que se adjunta, con indicación del desglose de la valoración obtenida por las ofertas finales admitidas en cada uno de los citados criterios de adjudicación de orden cualitativo de la presente contratación.

En todo caso, debe señalarse que las valoraciones obtenidas en este informe con relación a las proposiciones finalmente presentadas y admitidas en cada uno de los aspectos del contrato, cuyo detalle se refleja en el Cuadro anexo anteriormente indicado, se alcanzan en base a las consideraciones generales indicadas en el ANEXO de este informe, titulado EVALUACIÓN DETALLADA DE LA OFERTA, siendo el resultado de las puntuaciones finales el siguiente, ordenados de mayor a menor:

Licitadores**Puntuación obtenida (PCC)**

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| 1.- DINOSA, S.A.L. | 63,25 puntos. |
| 2.- AB SERVICIOS SELECTA ESPAÑA, S.L. | 50,75 puntos. |
| 3.- NORDISVEN, S.L. | 38,75 puntos. |

El Jefe de Salud, Seguridad y Medio Ambiente
Fdo. D Alberto Ojanguren Bergaz



CUADRO ANEXO: DESGLOSE PUNTUACIÓN CRITERIOS CUALITATIVOS DEL CONTRATO DE SERVICIO DE “INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS (VENDING) DE BEBIDAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS SOLIDOS, EN LAS DEPENDENCIAS DE LA AUTORIDAD PORTUARIA DE BILBAO”. (Expediente 9050/2023).

Se indica que se han tenido en consideración los siguientes aspectos fundamentales para la valoración de los criterios de adjudicación, de conformidad con lo indicado en el Anexo nº 1 del Pliego de Condiciones Particulares, siendo el resultado de las puntuaciones finales el siguiente:

| CRITERIOS CUALITATIVOS (PCC) | PUNTUACIÓN MÁXIMA PLIEGO | PUNTUACIÓN NORDISVEN, S..L. | PUNTUACIÓN DINOSA, S.A.L. | PUNTUACIÓN AB SERVICIOS SELECTA S.L. |
|---|--------------------------|-----------------------------|---------------------------|--------------------------------------|
| 1.- OFERTA DE “PRODUCTOS SALUDABLES” | 30 | 11,25 | 30 | 11,25 |
| 1.1. Tipos, características y variedad de los “productos saludables” | 15 | 3,75 | 15 | 7,5 |
| 1.2. Mayor porcentaje de “productos saludables” | 15 | 7,5 | 15 | 3,75 |
| 2.- CRITERIOS Y MEDIDAS MEDIOAMBIENTALES Y/O DE SOSTENIBILIDAD | 20 | 11,25 | 20 | 16,25 |
| 2.1. Menor consumo energético anual de las máquinas | 10 | 5 | 10 | 7,5 |
| 2.2. Propuesta de sistemas o mecanismos para eficiencia energética de las máquinas expendedoras | 5 | 3,75 | 5 | 3,75 |
| 2.3. Propuesta de recogida, reutilización, gestión y/o reciclaje de los residuos | 5 | 2,5 | 5 | 5 |
| 3.- OFERTA DE “PRODUCTOS PROCEDENTES DE AGRICULTURA ECOLÓGICA, Y/O COMERCIO JUSTO” | 10 | 5 | 2,5 | 10 |
| 4.- PROPUESTA DE ALTERNATIVAS O SISTEMAS DE PAGO DE LOS PRODUCTOS EN LAS MAQUINAS EXPENDEDORAS | 5 | 3,75 | 3,75 | 5 |
| 5.- PRECIO MEDIO DE VENTA AL PÚBLICO DE LOS PRODUCTOS | 5 | 2,5 | 5 | 3,75 |
| 6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MÁQUINAS Y PROPUESTA DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE ÉSTA | 5 | 5 | 2 | 4,5 |
| 6.1. Características técnicas de las máquinas | 3 | 3 | 1,5 | 3 |
| 6.2. Propuesta de limpieza y mantenimiento de las máquinas | 2 | 2 | 0,5 | 1,5 |
| TOTAL, PUNTUACIÓN TÉCNICA MÁXIMA (PCC) | 75 | 38,75 | 63,25 | 50,75 |



ANEXO - VALORACIÓN DETALLADA DE LAS OFERTAS FINALES

Los criterios de adjudicación de orden cualitativo del presente contrato se establecen en la Norma Específica Segunda del Anexo nº1 del PCP del presente servicio:

“SEGUNDA. - La valoración de las ofertas finales o definitivas presentadas por los licitadores se realizará conforme a los siguientes CRITERIOS OBJETIVOS DE VALORACIÓN:

A) CRITERIOS CUALITATIVOS DE ADJUDICACIÓN EVALUABLES POR MEDIO DE JUICIO DE VALOR (PCC): 75 puntos

Se asignará la puntuación a los criterios cualitativos de adjudicación sujetos a juicio de valor (PCC) a las ofertas, a la vista de la Documentación Técnica incluida en el archivo electrónico nº 2 por cada licitador, y en base a la oferta técnica propuesta para la ejecución del presente contrato. A tal efecto, se efectuará una evaluación comparativa de las ofertas, atendiendo a la conformidad de cada oferta con los requerimientos del Pliego de Prescripciones Técnicas, así como al grado de cumplimiento y/o satisfacción respecto de los requerimientos de cada atributo objeto de evaluación, agrupados en los conceptos que seguidamente se indican. En este sentido, la mejor oferta obtendrá, en cada uno de los criterios que se establecen en esta Norma Específica, la valoración comparativamente más alta (aunque no necesariamente la máxima valoración prevista) y el resto de las ofertas, en proporción, evaluándose todas ellas, con carácter general, y salvo las excepciones que en su caso se indicasen, asignando una puntuación del 0%, 25%, 50%, 75% y 100%, respecto de la máxima puntuación que se indique en el criterio o subcriterio correspondiente.

1.- DE 0 A 30 PUNTOS: OFERTA DE “PRODUCTOS SALUDABLES”.

1.1.- De 0 a 15 puntos: Tipos, características y variedad de los “productos saludables”.

Se valorará **comparativamente las ofertas y de forma proporcional** de conformidad con la baremación porcentual referida en este anexo, los tipos, características y variedad de los “productos saludables” que se oferten e incluyan en las máquinas expendedoras, en atención a la calidad, composición y valores nutricionales, cantidades y/o dosificación, en cumplimiento de los requisitos mínimos, así como, de las recomendaciones y/o criterios generales adicionales, establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas para la consideración de este tipo de productos saludables.

No se considerarán, ni valorarán como “productos saludables”, aquellos que se oferten y no cumplan con los requisitos mínimos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.



1.2.- De 0 a 15 puntos: Mayor porcentaje de “productos saludables”.

Se valorará el mayor porcentaje de productos saludables, que se oferten e incluyan por cada licitador en todas las máquinas expendedoras, con respecto a los mínimos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas, para las máquinas expendedoras sitas en los edificios de la APB, y en calle.

La mayor puntuación se otorgará a la oferta que incluya en su conjunto para todas las máquinas (sitas en edificios de la APB y en la calle) el más alto porcentaje de estos “productos saludables”, siendo el 100% el máximo de puntuación que debe servir de referencia para establecer la valoración del resto de las ofertas, que **se valorarán comparativamente las ofertas y de forma proporcional**, conforme a la baremación porcentual referida en este anexo (0, 25%, 50% y 75%).

DOCUMENTACION A INCLUIR EN EL ARCHIVO ELECTRÓNICO N°2:

- Listado completo de los productos ofertados a incluir en cada máquina, (presentación por cada máquina), en relación con la ubicación de estas, detallando aquellos que cumplan con la categoría de “productos saludables”. A tal efecto, se deberá indicar: descripción de los productos, tamaños o porciones, denominación comercial o marca si se dispone, listado de ingredientes, valores nutricionales de este tipo de productos, así como el porcentaje concreto ofertado de este tipo de productos para cada máquina.

2.- DE 0 A 20 PUNTOS: CRITERIOS Y MEDIDAS MEDIOAMBIENTALES Y/O DE SOSTENIBILIDAD.

Se valorarán las propuestas de los licitadores que incluyan las siguientes estrategias o medidas medioambientales y/o de sostenibilidad

2.1.-De 0 a 10 puntos: Menor consumo energético anual de las máquinas.

Se valorará que todas máquinas expendedoras tengan consumos energéticos anuales menores.

La mayor puntuación se otorgará a la oferta que incluya el menor consumo energético anual para todas las máquinas, siendo el 100% el máximo de puntuación que debe servir de referencia para establecer la valoración del resto de las ofertas, que se valorarán **comparativamente y de forma proporcional**, conforme a la baremación porcentual referida en este anexo (0, 25%, 50% y 75%) en función de los consumos energéticos anuales que se refieran.

2.2.- De 0 a 5 puntos: Propuesta de sistemas o mecanismos para eficiencia energética de las máquinas expendedoras.



La propuesta deberá especificar los sistemas o mecanismos para eficiencia energética de las máquinas expendedoras, valorándose **individualmente las ofertas y de forma proporcional**, conforme a la baremación porcentual referida en este anexo, el grado de justificación, detalle, desarrollo de las alternativas propuestas, especialmente, que aporten valor añadido al objeto del contrato en la medida que dispongan de dispositivos de gestión de energía, y medidas o sistemas de ahorro (como por ejemplo controladores automáticos para no estar en funcionamiento por la noche o los fines de semana, sistemas de detección de movimiento para que enciendan las luces sólo en caso necesario, etc.).

2.3.- De 0 a 5 puntos: Propuesta de recogida, reutilización, gestión y/o reciclaje de los residuos.

Se valorará **individualmente las ofertas y de forma proporcional** conforme a la baremación porcentual referida en este anexo, el grado de justificación, detalle, desarrollo de la propuesta de recogida, reutilización y/o reciclaje de los residuos que se generen, en las áreas en la que se instalen máquinas expendedoras. Deberá indicar las acciones y recursos, que el licitador lleve a cabo para tales actuaciones. A este respecto, se valorará especialmente la oferta de sistemas de reciclaje y/o recogida selectiva de residuos, que sean más eficientes, innovadoras o ecológicas, funcionalidades, así como la periodicidad, procedimientos a emplear para la recogida y gestión de los residuos, compatibilidad o complementariedad con las existentes en dichas zonas.

En caso de que se subcontrate la recogida, reutilización, gestión y/o reciclaje de los residuos, se deberá mencionar expresamente, proporcionando lo siguiente: importe aproximado del subcontrato, y la empresa a la que se va a subcontratar o, al menos, su perfil empresarial, compromiso de ejecución de las referidas prestaciones por el subcontratista en los términos requeridos en el PPT y PCP.

DOCUMENTACION A INCLUIR EN EL ARCHIVO ELECTRÓNICO N°2:

- Listado de las máquinas que se proponen en cada localización, indicando el consumo en reposo (idle), vending y recarga (re-load) de cada máquina, en los siguientes términos:
 - Para las máquinas refrigeradas, el consumo energético anual en KWh/año, según los resultados de la norma EN-50597 o equivalente.
 - Para las máquinas de bebidas calientes, el consumo energético anual en Wk/l, según los resultados calculados mediante el test de la Asociación Europea de Vending (EVA-EMP 3.1.b) o equivalente.
- Propuesta detallada y justificada de los sistemas o mecanismos para eficiencia energética de las máquinas expendedoras.
- Propuesta de recogida, reutilización, gestión y/o reciclaje de los residuos de las máquinas expendedoras.

3.- DE 0 A 10 PUNTOS: OFERTA DE “PRODUCTOS PROCEDENTES DE AGRICULTURA ECOLÓGICA, Y/O COMERCIO JUSTO”.



Se valorará el mayor número de “productos procedentes de agricultura ecológica, y/o comercio justo”, que se oferten e incluyan por cada licitador en todas máquinas expendedoras, con respecto al mínimo que se establece en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

La mayor puntuación se otorgará a la oferta que incluya el mayor número de estos productos para todas las máquinas, siendo el 100% el máximo de puntuación que debe servir de referencia para establecer la valoración del resto de las ofertas, que se valorarán **comparativamente y de forma proporcional**, conforme a la baremación porcentual referida en este anexo (0, 25%, 50% y 75%).

DOCUMENTACION A INCLUIR EN EL ARCHIVO ELECTRÓNICO N°2:

- *Listado completo de los productos ofertados a incluir en cada máquina (presentación por cada máquina), en relación con la ubicación de estas, indicando la categoría de “productos de agricultura ecológica, y/o de “productos de comercio justo”. A tal efecto, se deberá indicar: descripción de los productos, así como el número concreto ofertado para cada máquina. Adjuntando con carácter obligatorio las correspondientes: ecoetiquetas, certificaciones, sellos o distintivos de agricultura ecológica y/ comercio justo, que se dispongan en el ámbito: de la UE, de otros Estados de la Unión Europea, estatales, autonómicos y/o regionales, así como, los de carácter privado implantados con reconocimiento público. En este sentido, se admitirá otro tipo de medio de documentación acreditativa o cualquier medio de prueba adecuado, por la que se demuestren la equivalencia con los estándares y criterios señalados.*

En caso de que no se aporte la documentación acreditativa correspondiente a las ecoetiquetas, certificaciones, sellos o distintivos de agricultura ecológica y/ comercio justo, se obtendrá un 0 en la valoración de este subcriterio.

4.- DE 0 A 5 PUNTOS: PROPUESTA DE ALTERNATIVAS O SISTEMAS DE PAGO DE LOS PRODUCTOS EN LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

La propuesta deberá especificar los sistemas de pago de los productos que se podrán utilizar en las máquinas, valorándose **individualmente las ofertas y de forma proporcional**, conforme a la baremación porcentual referida en este anexo, el grado de justificación, detalle, desarrollo de las alternativas propuestas para el pago de los productos en todas las máquinas expendedoras automáticas. Especialmente, se valorará las propuestas que incluyan la posibilidad de abono con tarjeta de crédito o débito, tarjetas prepago o tarjetas monedero, pago mediante NFC o tecnología sin contacto, u otro sistema electrónico. El uso de un sistema de pago u otro, no podrá implicar recargos en el precio de los productos.

DOCUMENTACION A INCLUIR EN EL ARCHIVO ELECTRÓNICO N°2:

- *Propuesta concreta que se efectúe sobre los sistemas de pago de los productos en todas las máquinas, indicando las alternativas que se ofertan al respecto.*



5.- DE 0 A 5 PUNTOS: PRECIO MEDIO DE VENTA AL PÚBLICO DE LOS PRODUCTOS.

La mayor puntuación se otorgará a la oferta que incluya el precio medio más bajo de los productos ofertados por cada máquina, considerándose especialmente los precios medios para determinados tipos de productos, tales como: Café y combinados (corto, con leche, descafeinado, etc), chocolate, infusiones y similares, frutos secos (30 gr), sándwiches y ensaladas.

Siendo el 100% el máximo de puntuación que debe servir de referencia para establecer la valoración del resto de las ofertas, que se valorarán comparativamente y de forma proporcional, conforme a la baremación porcentual referida en este anexo (0, 25%, 50% y 75%).

DOCUMENTACIÓN A INCLUIR EN EL ARCHIVO ELECTRÓNICO N°2:

- Listado de precios de todos los productos que se oferten (Presentación por cada máquina), en relación con la ubicación de estas. Los precios se indicarán con dos decimales, incluyendo cualquier impuesto aplicable, incluido el I.V.A., desglosando e indicando el correspondiente tipo impositivo de I.V.A. que se haya aplicado a cada producto.

6.- DE 0 A 5 PUNTOS: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MÁQUINAS Y PROPUESTA DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE ÉSTAS.**6.1. De 0 a 3 puntos: Características técnicas de las máquinas.**

Se especificará la marca, y el modelo de todas las máquinas, explicando brevemente para cada una de ellas, su funcionamiento, dimensiones, peso, medidas de accesibilidad y las instalaciones que requieran, decibelios de ruido y vibraciones, y/o en su caso, los certificados de potencia acústica.

Se deberá también indicar: en las máquinas de frío, los tipos de gases refrigerantes, y espumas aislantes. Y, en las máquinas de bebidas calientes, los sistemas de selección de azúcar, y de detección de recipiente en cuanto a la posibilidad de usar uno propio reutilizable, o en su caso, uno desechable.

No se deberá mencionar en este apartado la antigüedad de las máquinas a utilizar al tratarse de un criterio cuantificable automáticamente.

Se valorarán individualmente las ofertas y de forma proporcional, conforme a la baremación porcentual referida en este anexo, el grado de justificación, detalle de las características técnicas de las máquinas, especialmente la propuesta de los sistemas de selección de azúcar y detección de recipientes, que incluyan soluciones modernas e innovadoras, la menor emisión del ruido y vibraciones, así como el empleo de gases refrigerantes y espumas aislantes de menor potencial calentamiento global (PCA).



6.2. De 0 a 2 puntos: **Propuesta de limpieza y mantenimiento de las máquinas.**

En la propuesta se desarrollará las operaciones de limpieza y mantenimiento de todas las máquinas, indicando la frecuencia y/o periodicidad con la que se realizarán cada una de ellas, productos que se usarán, y medios materiales y personales necesarios. Concretamente, en el ámbito del mantenimiento, se deberán detallar las medidas y operaciones de mantenimiento, de cadena de frío, de reparación de averías, en relación todas las instalaciones, así como la metodología a emplear para la atención y respuesta de las incidencias, con detalle de los plazos concretos para la reparación de las máquinas y reposición de los productos, y sustitución de éstas en caso de ser necesario.

Si bien, y para el caso de que se subcontraten las labores de limpieza y el mantenimiento, se deberá mencionar expresamente esta circunstancia en la oferta, proporcionando la siguiente información: importe aproximado del subcontrato, empresa a la que se va a subcontratar o, al menos, su perfil empresarial, compromiso de ejecución de las referidas prestaciones por el subcontratista en los términos requeridos en el PPT y PCP.

Se **valorarán individualmente las ofertas y de forma proporcional**, conforme a la baremación porcentual referida en este anexo, el grado de justificación, detalle y explicación de todos los extremos referidos en la propuesta que se efectúe. Especialmente se valorará la frecuencia y/o periodicidad de estas tareas, la reducción de plazos de reparación, reposición de productos y sustitución en relación con los referidos en el apartado 4.4 del PPT.

DOCUMENTACION A INCLUIR EN EL ARCHIVO ELECTRÓNICO N°2:

- Descripción y/o fichas técnicas de las máquinas, junto con las fotografías y croquis que se estimen precisos para aportar detalle y datos sobre las características Técnicas de éstas, datos de los gases refrigerantes a emplear, y los valores numéricos de las mediciones de ruido y vibraciones, indicando las condiciones en las que se ha llevado a cabo la medición.
- Propuesta de limpieza y mantenimiento de las máquinas.

La puntuación en los criterios cualitativos de cada propuesta (PCC), será la resultante de la suma de las valoraciones obtenidas para los distintos aspectos de ella, según los criterios anteriores, y se podrá obtener al segundo decimal.

Se considerarán como ofertas con calidad técnica inaceptable aquellas cuya puntuación en los criterios cualitativos (PCC) sea inferior al 50 % de la puntuación del conjunto (respecto de la PCC máxima asignada). Estas ofertas quedarán directamente excluidas de la licitación y, en consecuencia, no serán tomadas en consideración para la determinación de la oferta más ventajosa, de manera que, en el caso de no existir ofertas



con una PCC igual o superior al 50 % de la puntuación del conjunto, se procederá a declarar desierta la licitación, al no haber concurrido al mismo ofertas de calidad técnica suficiente.

La oferta técnica se realizará de conformidad con los requisitos del Pliego de Prescripciones Técnicas, y se incluirán, en su caso, las mejoras o prestaciones adicionales que se propongan, que en ningún caso supondrán coste adicional alguno.

Serán objeto de exclusión las ofertas técnicas que no acrediten el cumplimiento de los requisitos mínimos que se establecen en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Y no se valorarán los datos que no se acrediten debidamente”.

A continuación, se describe la valoración detallada de las proposiciones finales presentadas;

1.- DINOSA, S.A.L. (PCC= 63,25 PUNTOS)

1.-OFERTA DE “PRODUCTOS SALUDABLES” (30 puntos).

1.1.- Tipos, características y variedad de los “productos saludables”.

La propuesta presentada por DINOSA es muy completa y detallada, ofrece una explicación sobre la relación de productos ofertados que considera “saludables” y cuales no, pese a que por su etiquetado parecen productos saludables, aportando ejemplos concretos en cada caso.

Presenta unas fichas claras en un formato sobre la variedad productos saludables que oferta, con su respectiva infografía, principales propiedades, así como, información nutricional detallada por 100 gr, y por ración, en adecuación a las recomendaciones NAOS, y las recomendaciones y/o criterios generales efectuadas en el Pliego de Prescripciones Técnicas sobre la consideración de productos saludables. También aporta las fichas y detalle de otros productos con cantidades reducidas de azúcar, grasas trans, etc, que por sus valores nutricionales, no cumplen todos los requisitos exigidos como mínimo en el Pliego de Prescripciones Técnicas para ser considerados como “saludables”, con explicación detallada de las características que presentan para disponer tal consideración.

Por todo ello, en atención a la valoración comparativa y proporcional de las ofertas, se otorga 15 puntos sobre 15 (la máxima puntuación de este subcriterio).

1.2.- Mayor porcentaje de “productos saludables”.

DINOSA efectúa una propuesta detallada sobre los porcentajes ofertados de “productos saludables” para cada máquina y en cada ubicación. A tal efecto, presenta unas tablas indicando el número concreto y porcentajes de: (i) productos saludables, (ii) productos con cantidades reducidas de azúcar, grasas trans, etc, pero que no cumplen todos los requisitos



para ser considerados como saludables”, y (iii) productos normales. Detallando, además, para los productos concretos que incluye en cada una de estas categorías.

El desglose porcentual de cada una de las máquinas, supera considerablemente los porcentajes mínimos de productos saludables requeridos en el Pliego de Prescripciones Técnicas, y oferta el mayor porcentaje de productos saludables, tanto para las máquinas ubicadas en los edificios de la APB, como para las máquinas en la calle.

Por ello, en atención a la valoración comparativa y proporcional de las ofertas, se otorga 15 puntos sobre 15 (la máxima puntuación de este subcriterio).

2.- CRITERIOS Y MEDIDAS MEDIOAMBIENTALES Y/O DE SOSTENIBILIDAD (20 puntos).

2.1.- Menor consumo energético anual de las máquinas.

DINOSA presenta la oferta con el menor consumo energético anual para el conjunto de las máquinas de bebidas calientes, frías, y de sólidos. Además, en la oferta final incluye una mejora considerable en relación con el menor consumo energético de las máquinas de bebidas frías. A tal efecto, aporta detalle del fabricante, fichas técnicas del consumo anual de KWh/año y Wk/l, junto con la documentación técnica acreditativa de estos consumos anuales, y la nueva catalogación energética.

Por todo ello, en atención a la valoración comparativa y proporcional de las ofertas, se otorga 10 puntos sobre 10 (la máxima puntuación de este subcriterio).

2.2.- Propuesta de sistemas o mecanismos para eficiencia energética de las máquinas expendedoras.

DINOSA especifica y explica los sistemas o mecanismos de eficiencia energética propuestos para optimizar la energía y consumos de las máquinas, adecuándose a lo requerido especialmente para la valoración de este subcriterio, con detalle de su funcionalidad, e implementación personalizada para el presente servicio, vinculada a la concreta ubicación de las máquinas. Además, como soporte y acreditación a lo expuesto, se remite a la información del fabricante sobre el funcionamiento de los sistemas propuestos, y de la eficiencia energética que supone.

Por todo ello, se otorga 5 puntos sobre 5 (la máxima puntuación de este subcriterio).

2.3.- Propuesta de recogida, reutilización, gestión y/o reciclaje de los residuos.

DINOSA presenta una explicación detallada a este respecto, en adecuación a lo especialmente considerado para la valoración de este subcriterio. A tal efecto, explica la funcionalidad, medios



dispuestos, detalle gráfico de los contenedores, y periodicidad de la recogida selectiva de residuos a fin de posibilitar la adecuada gestión de estos. Plantea, también una propuesta para la recogida y tratamiento de envases para líquidos y sólidos, la gestión y tratamiento de residuos electrónicos, mecánicos y electromecánicos derivados del mantenimiento de las máquinas, así como, un planteamiento específico para el compostaje de los residuos internos de las máquinas de café.

Por todo ello, se otorga 5 puntos sobre 5 (la máxima puntuación de este subcriterio).

3.- OFERTA DE “PRODUCTOS PROCEDENTES DE AGRICULTURA ECOLÓGICA, Y/O COMERCIO JUSTO” (2,5 puntos).

DINOSA presenta el listado de productos de este tipo, aportando las correspondientes certificaciones acreditativas, y ofertando el menor número de productos de comercio justo y/o ecológico a incluir en las máquinas de sólidos y bebidas calientes. A este respecto, refiere y aclara en su oferta, dar mayor preponderancia a los productos saludables, dado que ciertos productos de comercio justo y/o ecológico, en atención a sus valores nutricionales podrían no tener esa catalogación de “saludables”.

Por todo ello, en atención a la valoración comparativa y proporcional de las ofertas, se otorga 2,5 puntos sobre 10 (25 % de la máxima puntuación de este subcriterio).

4.- PROPUESTA DE ALTERNATIVAS O SISTEMAS DE PAGO DE LOS PRODUCTOS EN LAS MAQUINAS EXPENDEDORAS (3,75 puntos).

La propuesta de DINOSA explica y desarrolla las alternativas o sistemas de pago ofertados, ofreciendo la posibilidad de abonar en efectivo, billetes, pago con tarjetas, pago mediante sistemas NFC sin contacto y en cualquier soporte. Si bien, no presenta ninguna propuesta alternativa o diferenciadora que aporte valor añadido.

Por todo ello, se otorga 3,75 puntos sobre 5 (75 % de máxima puntuación de este subcriterio).

5.- PRECIO MEDIO DE VENTA AL PÚBLICO DE LOS PRODUCTOS (5 puntos).

DINOSA propone por cada máquina, los precios medios más bajos en las cuatro categorías de productos especialmente considerados: Café y combinados, chocolate, infusiones y similares, frutos secos (30 gr), sándwiches y ensaladas.

Por todo ello, en atención a la valoración comparativa y proporcional de las ofertas, se otorga 5 puntos sobre 5 (la máxima puntuación de este subcriterio).



6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MÁQUINAS Y PROPUESTA DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE ÉSTAS (2 puntos).

6.1. Características técnicas de las máquinas.

DINOSA presenta una descripción de los modelos de máquinas a instalar por emplazamiento, aportando las fichas técnicas del fabricante, con la infografía, y datos técnicos requeridos sobre para las máquinas de bebidas frías, calientes, y de sólidos.

En atención a lo requerido del Pliego de Prescripciones Técnicas, indica los tipos de gases para las máquinas de frío, y las opciones que presentan las máquinas de bebidas calientes en caso de seleccionar la opción sin azúcar, así como, para el caso de la opción sin vaso, en caso de que el usuario desee utilizar su propio recipiente.

Sin embargo, no plantea el diseño para una posible panelación, ni tampoco oferta un diseño concreto adaptado o personalizado a la imagen de la APB.

Por todo ello, se otorga 1,5 puntos sobre 3 (50% de la máxima puntuación de este subcriterio).

6.2. Propuesta de limpieza y mantenimiento de las máquinas.

La propuesta de mantenimiento de DINOSA es adecuada en cuanto a los medios propuestos, con detalle de las actuaciones y limpiezas a efectuar, tanto para las máquinas de bebidas calientes y frías, como para la de sólidos. Si bien, refiere el plazo para atender averías o incidencias, y la reposición regular de productos, no indica la concreta frecuencia de reposición, y tampoco consta como tal, una propuesta concreta para la desinfección, desinsectación y desratización de las máquinas.

Por todo ello, se otorga 0,5 puntos sobre 2 (25% de la máxima puntuación de este subcriterio).

2.- AB SERVICIOS SELECTA ESPAÑA S.L. (PCC= 50,75 PUNTOS)

1.-OFERTA DE “PRODUCTOS SALUDABLES” (11,25 puntos).

1.1.- Tipos, características y variedad de los “productos saludables”.

AB SERVICIOS SELECTA presenta un catálogo de productos “saludables” de gran variedad, con su respectiva infografía e información nutricional detallada por 100gr, y por ración, destacando las propiedades y características de éstos.

Si bien, algunos de los productos del catálogo ofertado que se incluyen en la categoría de “saludables” no se adecúan a las recomendaciones NAOS, ni a las recomendaciones y/o



criterios generales efectuadas en el Pliego de Prescripciones Técnicas a este respecto, ya que, ciertos productos sobrepasan los valores nutricionales, presenta mediciones y/o raciones para los zumos sin azúcar añadido que superan los 20 cl, e incluye refrescos “cero” y “light” contraviniendo en ambos casos, los requisitos mínimos que se exigen con carácter obligatorio en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Por todo ello, en atención a la valoración comparativa y proporcional de las ofertas, se otorga 7,5 puntos sobre 15 (50% de la máxima puntuación de este subcriterio).

1.2.- Mayor porcentaje de “productos saludables”.

AB SERVICIOS SELECTA hace una propuesta del contenido y porcentaje de productos saludables ofertados para dos máquinas, en función de la ubicación de éstas. A este respecto, oferta unos porcentajes elevados de productos saludables, que superan los mínimos requeridos en el Pliego de Prescripciones Técnicas, tanto para las máquinas situadas en la calle, como para las que se encuentran en las dependencias de la APB. Sin embargo, se constata que los productos que se consideran en dicho baremo porcentual no obedecen, ni se adecuan a la consideración de productos “saludables”, en los términos que resultan exigibles en el PPT. Ya que, dentro de dicho porcentaje incluye, tal y como se ha expuesto en el subcriterio anterior, productos que no cumplen con los requisitos NAOS, refrescos “cero” y “light”, contraviniendo lo establecido como requisito mínimo a este respecto en el Pliego de Prescripciones técnicas, así como, algún producto que no está en el catálogo de productos saludables ofertados (por lo que no consta la ficha ni los valores nutricionales).

En atención a lo expuesto, no se dispone de información suficiente y adecuada, que permita poder valorar cuáles son los porcentajes reales de productos saludables que oferta. Por ello, en la valoración comparativa y proporcional de las ofertas, se otorga 3,75 puntos sobre 15 (25 % de la máxima puntuación de este subcriterio).

2.- CRITERIOS Y MEDIDAS MEDIOAMBIENTALES Y/O DE SOSTENIBILIDAD (16,25 puntos)

2.1.- Menor consumo energético anual de las máquinas.

AB SERVICIOS SELECTA presenta una oferta intermedia sobre el consumo energético anual para el conjunto de las máquinas de bebidas calientes, frías, y de sólidos, en relación con el resto de las propuestas. Aporta detalle del fabricante, fichas técnicas del consumo anual KW/h/año y Kw/l, junto con la documentación técnica acreditativa de estos consumos anuales, sin que se incluya mejora alguna al respecto.

Por todo ello, en atención a la valoración comparativa y proporcional de las ofertas, se otorga 7,5 puntos sobre 10 (75 % de la máxima puntuación de este subcriterio).



2.2.- Propuesta de sistemas o mecanismos para eficiencia energética de las máquinas expendedoras.

AB SERVICIOS SELECTA enumera con carácter general los sistemas o mecanismos de eficiencia energética que disponen las máquinas, sin que su propuesta se personalice para el caso concreto, ya que no determina en su propuesta las medidas concretas de eficiencia energética a implantar de forma diferenciada para las máquinas de bebidas y de sólidos (teniendo en cuenta los consumos, las peculiaridades técnicas relativas al funcionamiento de cada tipo de máquina), y tampoco se vinculan o se adaptan las localizaciones en las que se ubiquen. No explica o desarrolla como se van a implementar o desarrollar en el entorno de la APB, y tampoco aporta soporte de información del fabricante sobre los sistemas propuestos, que acredite el porcentaje de eficiencia energética que se refiere.

Por todo ello, se otorga 3,75 puntos sobre 5 (75% de la máxima puntuación de este subcriterio).

2.3.- Propuesta de recogida, reutilización, gestión y/o reciclaje de los residuos.

La propuesta de AB SERVICIOS SELECTA se plantea en la gestión de los residuos generados en la plataforma logística, en el punto de venta de ubicación de las máquinas (mediante un plan de eliminación de residuos líquidos y sólidos), y en las operaciones de mantenimiento.

Destaca el reciclable y compostables de los envases. Determina la clasificación de los residuos generados por la actividad desarrollada por su empresa, periodicidad de la retirada, y explica la funcionalidad, medios dispuestos, detalle gráfico de los contenedores, y frecuencia para la recogida de residuos, así como, su posterior tratamiento. Refiere disponer de una estrategia de sostenibilidad.

Por todo ello, se otorga 5 puntos sobre 5 (la máxima puntuación de este subcriterio).

3.- OFERTA DE “PRODUCTOS PROCEDENTES DE AGRICULTURA ECOLÓGICA, Y/O COMERCIO JUSTO” (10 puntos).

AB SERVICIOS SELECTA, presenta un listado con una gran variedad de productos procedentes de comercio justo y/o agricultura ecológica, aportando las correspondientes certificaciones acreditativas. Además, plantea un planograma concreto para los dos modelos de máquinas, ofertando el mayor número de productos de comercio justo y/o ecológicos para las máquinas de la calle, y para las máquinas del resto de las dependencias de la APB.

Por todo ello, en atención a la valoración comparativa y proporcional de las ofertas, se otorga 10 puntos sobre 10 (la máxima puntuación de este subcriterio).



4.- PROPUESTA DE ALTERNATIVAS O SISTEMAS DE PAGO DE LOS PRODUCTOS EN LAS MAQUINAS EXPENDEDORAS (5 puntos).

AB SERVICIOS SELECTA efectúa una propuesta muy completa, en la que ofrece explicación y desarrollo de todas las posibilidades y sistemas de pago en efectivo, billetes, tarjetas, móviles y tarjetas monedero de la APB. Además, ofrece como elemento diferenciador, una aplicación concreta y específica para realizar los pagos compatibles con los sistemas operativos móviles.

Por todo ello, se otorga 5 puntos sobre 5 (la máxima puntuación de este subcriterio).

5.- PRECIO MEDIO DE VENTA AL PÚBLICO DE LOS PRODUCTOS (3,75 puntos).

SERVICIOS SELECTA propone por cada máquina, un precio intermedio en el conjunto de las cuatro categorías de productos especialmente considerados: Café y combinados, chocolate, infusiones y similares, en relación con el resto de las propuestas.

Por todo ello, en atención a la valoración comparativa y proporcional de las ofertas, se otorga 3,75 puntos sobre 5 (75% de la máxima puntuación de este subcriterio).

6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MÁQUINAS Y PROPUESTA DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE ÉSTAS (4,5 puntos).

6.1. Características técnicas de las máquinas.

AB SERVICIOS SELECTA presenta una descripción de los modelos de máquinas a instalar, junto con las fichas técnicas del fabricante, con la infografía, y datos técnicos requeridos sobre para las máquinas de bebidas frías, calientes, y de sólidos.

En atención a lo requerido del Pliego de Prescripciones Técnicas, indica los tipos de gases para las máquinas de frío, y las opciones que presentan las máquinas de bebidas calientes en caso de seleccionar la opción sin azúcar, así como, para el caso de la opción sin vaso, en caso de que el usuario desee utilizar su propio recipiente.

Plantea como elemento diferenciador que aporta valor añadido a la ejecución del contrato, la opción de adaptación de las máquinas para personas con discapacidad, así como, un diseño de panelación, incluyendo el posible diseño de mobiliario modular específico para el recubrimiento de las máquinas, con detalle de los materiales, e infografía del modelo propuesto.

Por todo ello, se otorga 3 puntos sobre 3 (la máxima puntuación de este subcriterio).



6.2. Propuesta de limpieza y mantenimiento de las máquinas.

La propuesta de mantenimiento de AB SERVICIOS SELECTA es adecuada en cuanto a la descripción de los medios propuestos, con detalle de las actuaciones y limpiezas a efectuar, tanto para las máquinas de bebidas calientes y frías, como para la de sólidos, mantenimiento y desinfección de cada máquina, de los muebles y limpieza de las zonas adyacentes.

Determina la periodicidad y frecuencia para llevar a cabo las tareas de reposición, renovación de productos y control de las caducidades. Determina un plan de actuación ante averías, en cuanto a los posibles intervinientes, y cauces o canales de contacto y localización. Si bien, no especifica los plazos concretos para atenderlas, tal y como se precisa para la valoración de este criterio, sino que se remite a promedios generales durante la jornada laborable, y no oferta un servicio de guardias para los fines de semana.

Refiere disponer de un servicio técnico de mantenimiento propio, y de un programa preestablecido y diferenciado por tipo de máquina, comprometiéndose a llevar a cabo las correspondientes auditorías de calidad del servicio.

Por todo ello, se otorga 1,5 puntos sobre 2 (75 % de la máxima puntuación de este subcriterio).

3.- NORDISVEN, S.L. (PCC= 38,75 PUNTOS)

1.-OFERTA DE “PRODUCTOS SALUDABLES” (11,25 puntos).

1.1.- Tipos, características y variedad de los “productos saludables”.

NORDISVEN presenta una propuesta estructurada en cuatro variedades de productos, y dentro de cada una, delimita un sistema o código de colores para catalogar la naturaleza del producto (bajos en grasa, veganos, sin lactosa, sin gluten, bajos en azúcar, etc), aportando un catálogo con una gran variedad de los productos que se integran en cada una de estas categorías.

Se remite a un proyecto propio de máquinas saludables, en atención a la definición y valores considerados por NAOS, pero no aporta planograma de los productos a considerar en esta ni se desarrolla en detalle esta propuesta

Efectúa una clasificación propuesta en su oferta de productos saludables, mejorables y poco recomendables. Sin embargo, tal y como expresamente se requiere para la valoración de este criterio, no aporta fichas técnicas o documentación en la que consten los valores nutricionales de los productos ofertados, las raciones o porciones consideradas a estos efectos, y tampoco aporta la correspondiente infografía del producto concreto a ofertar, únicamente presenta una enumeración genérica. Por ello, la propuesta planteada se considera insuficiente, en la medida que no se dispone de la información requerida, para poder valorar si los productos ofertados se



adecúan o no a las recomendaciones NAOS, y a los criterios establecidos en el PPT para la consideración de productos saludables.

Por todo ello, en atención a la valoración comparativa y proporcional de las ofertas, se otorga 3,75 puntos sobre 15 (25 % de la máxima puntuación de este subcriterio).

1.2.- Mayor porcentaje de “productos saludables”.

La propuesta de NORDISVEN se limita a ofertar los porcentajes mínimos de productos saludables que se establecen en el Pliego de Prescripciones Técnicas, para las máquinas sitas en dependencias de la APB, y para máquinas ubicadas en la calle.

Plantea la posibilidad de disponer de una máquina con el 100% de productos saludables, y personalizarla para la APB. Sin embargo, no resulta claro el alcance de ésta, ya que esta posible opción se formula en términos generales, sin concretar los productos que considerarían incluidos, y sin que se asocie o vincule a una ubicación o destino considerado. Así mismo, tampoco explica o refiere la utilidad de este tipo de máquinas en el entorno portuario. Por ello, no se dispone de información suficiente para poder valorar la adecuación o viabilidad de esta propuesta, en atención a lo requerido en el PPT y las necesidades del presente servicio, especialmente, teniendo en cuenta el destino y ubicación de las máquinas, en relación con los usuarios de estas, y los porcentajes mínimos considerados en el Pliego Técnico.

Por ello, en atención a la valoración comparativa y proporcional de las ofertas, se otorga 7,5 puntos sobre 15 (50 % de la máxima puntuación de este subcriterio).

2.- CRITERIOS Y MEDIDAS MEDIOAMBIENTALES Y/O DE SOSTENIBILIDAD (11,25 puntos)

2.1.- Menor consumo energético anual de las máquinas.

NORDISVEN presenta el mayor consumo energético anual para el conjunto de las máquinas de bebidas calientes, frías, y de sólidos, con respecto al resto de las ofertas. A tal efecto, aporta detalle del fabricante, fichas técnicas del consumo anual KW/h/año y Kw/l, junto con la documentación técnica acreditativa de estos consumos anuales, sin que se incluya mejora alguna al respecto.

Por todo ello, en atención a la valoración comparativa y proporcional de las ofertas, se otorga 5 puntos sobre 10 (50 % de la máxima puntuación de este subcriterio).



2.2.- Propuesta de sistemas o mecanismos para eficiencia energética de las máquinas expendedoras.

NORDISVEN indica que las máquinas serán nuevas de última generación con la máxima eficiencia energética y respetuosas con el medio ambiente, limitándose a enumerar los sistemas o mecanismos de eficiencia energética que disponen las máquinas. Sin embargo, no se personaliza al caso concreto, ya que no determina en su propuesta las medidas concretas de eficiencia energética a implantar de forma diferenciada para las máquinas de bebidas y de sólidos (teniendo en cuenta los consumos, las peculiaridades técnicas relativas al funcionamiento de cada tipo de máquina), y tampoco se vinculan o se adaptan las localizaciones en las que se ubiquen. No explica o desarrolla como se van a implementar o desarrollar en el entorno de la APB, y tampoco aporta soporte de información del fabricante sobre los sistemas propuestos, que acredite el porcentaje de eficiencia energética que se refiere.

Por todo ello, se otorga 3,75 puntos sobre 5 (75% de la máxima puntuación de este subcriterio).

2.3.- Propuesta de recogida, reutilización, gestión y/o reciclaje de los residuos.

Refiere ser miembro dentro de un sistema integrado de gestión de residuos, y cuenta con su propio protocolo de actuación para el control de residuos de las máquinas. Así mismo, refiere su plan de sostenibilidad y las medidas que se incluyen dentro del mismo.

Plantea una propuesta de gestión y reciclaje de residuos que se limita únicamente a islas de reciclado con contenedores, en caso de que no se dispongan por el cliente. Si bien, se limita a la descripción de los contenedores, no indica la funcionalidad o metodología del programa de recogida, ni la frecuencia en la recogida de las dependencias de la APB, aspectos expresamente requeridos para la valoración de este criterio. Por lo que la información ofrecida al respecto resulta insuficiente.

Así mismo, plantea con carácter general una serie de mejoras en condiciones ambientales, que simplemente se limitan a resumir las condiciones técnicas de las máquinas, vinculadas a los materiales, gases y componentes de las máquinas, que no aporta como tal valor a los sistemas de reciclaje y/o recogida de residuos.

Por todo ello, se otorga 2,5 puntos sobre 5 (el 25% de la máxima puntuación de este subcriterio).

3.- OFERTA DE “PRODUCTOS PROCEDENTES DE AGRICULTURA ECOLÓGICA, Y/O COMERCIO JUSTO” (5 puntos).

NORDISVEN presenta un listado general de productos de comercio justo y/o agricultura ecológica, aportando las correspondientes certificaciones de este tipo de productos ofertados al respecto. Si



bien, el número de productos de este tipo ofertados resulta intermedio, en relación con el resto de las propuestas, y se planta en términos generales, ya que no distingue, ni distribuye un número concreto de productos en atención a la tipología y ubicación de las máquinas.

Por ello, en atención a la valoración comparativa y proporcional de las ofertas, y la falta de concreción el alcance de la propuesta, se otorga 5 puntos sobre 10 (50 % de la máxima puntuación de este subcriterio).

4.- PROPUESTA DE ALTERNATIVAS O SISTEMAS DE PAGO DE LOS PRODUCTOS EN LAS MAQUINAS EXPENDEDORAS (3,75 puntos).

NORDISVEN únicamente menciona con carácter general los sistemas o alternativas de pago, en efectivo, billetes, tarjetas de crédito o débito a través de NFC, tarjetas prepago, pago por móvil compatible con aplicaciones móviles. Refiere que las máquinas disponen de sistemas de pago forma independiente, pero no presenta tampoco ninguna propuesta alternativa o diferenciadora que aporte valor añadido.

Por todo ello, se otorga 3,75 puntos sobre 5 (75 % de la máxima puntuación de este subcriterio).

5.- PRECIO MEDIO DE VENTA AL PÚBLICO DE LOS PRODUCTOS (2,5 puntos).

NORDISVEN presenta un listado de tarifas, en el que establece un precio único para las bebidas calientes de café, combinados chocolates, infusiones y similares establece un con independencia de sus modalidades. En cambio, con el resto de los productos sólidos especialmente considerados en este subcriterio, establece un desglose de precios que varía en atención a la calidad o características de éstos. Concretamente, para los sándwiches y las ensaladas, no refiere el precio medio, sino el precio más bajo dentro de estas categorías. En estos casos, considerando la media dentro del rango de precios ofertados, e incluso aun tomando en consideración los mínimos, oferta los precios medios más altos para el conjunto de todas las categorías.

Por ello, en atención a la valoración comparativa y proporcional de las ofertas, se otorga 2,5 puntos sobre 5 (50 % de la máxima puntuación de este subcriterio).

6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MÁQUINAS Y PROPUESTA DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE ÉSTAS (5 puntos).

6.1. Características técnicas de las máquinas.

NORDISVEN presenta una descripción de los modelos de máquinas a instalar, junto con las fichas técnicas del fabricante, con la infografía, y datos técnicos requeridos sobre para las máquinas de bebidas frías, calientes, y de sólidos.



En atención a lo requerido del Pliego de Prescripciones Técnicas, indica los tipos de gases para las máquinas de frío, y las opciones que presentan las máquinas de bebidas calientes, en caso de seleccionar la opción sin azúcar, así como, para el caso de la opción sin vaso.

La propuesta presenta como hecho diferenciador, la opción de personalizar las máquinas con la imagen de la APB (incluida la botonera, y los vasos a emplear). Además, también plantea la posibilidad de panelización de las máquinas, en aquellas zonas que se requieran por la entidad cuando el espacio lo permita.

Plantea también como mejora, el acceso a fichas técnicas de los productos en cada máquina mediante un QR de acceso inmediato. Oferta la implantación de telemetría, y un software o aplicación para la gestión de los equipos y/o del mantenimiento, un servicio web para el cliente, en que pueda comprobar los análisis de ventas, y los reportes de averías.

Por todo ello, se otorga 3 puntos sobre 3 (la máxima puntuación de este subcriterio).

6.2. Propuesta de limpieza y mantenimiento de las máquinas.

NORDISVEN propone para el mantenimiento correctivo, un servicio técnico de atención para la reparación de averías con un amplio horario entre semana, y servicio de guardias los fines de semana. Determina la frecuencia para la atención de incidencias, reparaciones, plazos de sustitución de maquinaria en caso de que sea necesaria. Así mismo, establece un protocolo de reposición de productos, con detalle de las actuaciones, frecuencias y metodología a emplear. A este respecto, destaca disponer de un vehículo para transportar todos los productos conservando la cadena de frío.

Así mismo, propone un plan de limpieza y mantenimiento preventivo diferenciado para las máquinas de bebidas calientes, frías y sólidos, detallando en cada caso, las acciones concretas a efectuar, así como las frecuencias propuestas para cada una de ellas. Además, propone plan de desratización y desinsectación por hormigas, con detalle de las actuaciones, procedimientos y medidas a llevar a cabo.

Por todo ello, se otorga 2 puntos sobre 2 (la máxima puntuación de este subcriterio).

Santurtzi, a 3 de julio de 2024

El Jefe de Salud, Seguridad y Medio Ambiente
Fdo. D Alberto Ojanguren Bergaz

