

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE INSTALACIÓN, EXPLOTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE MAQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LA CONSEJERÍA DE FOMENTO, ARTICULACIÓN DEL TERRITORIO Y VIVIENDA DE SEVILLA



INMACULADA CONCEPCION LUNAR LIMON		31/01/2023 09:20:32	PÁGINA: 1 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGw6Lu23bsbFgLiI5RATQTGy3sou	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



INDICE

1. ANTECEDENTES.
2. OBJETO DEL CONTRATO.
3. CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS.
4. PRODUCTOS.
5. GESTIÓN DEL SERVICIO.
6. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.
7. RESPONSABILIDAD CIVIL.

ANEXO A: PRECIOS MÁXIMOS POR TIPO DE PRODUCTO

1. ANTECEDENTES

El edificio administrativo de la Sede de la Consejería de Fomento, Articulación del Territorio y Vivienda se encuentra ubicado en la Calle Pablo Picasso n.º 6 de Sevilla.

El edificio se ubica en una parcela propiedad de la Comunidad Autónoma de Andalucía con una superficie de 4.726,25 m², y tiene una superficie construida sobre rasante de 22.487,77 m², desarrollados en 8 plantas, una superficie construida bajo rasante de 18.905,00 m², desarrollados en 4 plantas de sótano, con una superficie construida total de 41.392,77 m², y una capacidad de 1.036 puestos de trabajo.

En la planta baja del edificio se ha dispuesto una dependencia para Comedor a disposición del personal de las Consejerías y Agencias, así como del personal de servicios, en el que se ubicarán las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos. Como se ha indicado en el edificio trabajan mas de mil trabajadores, a los que se deben sumar el personal de los servicios del edificio.

La jornada laboral ordinaria del personal de la Junta de Andalucía, recogida en la Instrucción 3/2019, de la Dirección General de Recursos Humanos y Función Pública, se extiende desde las 07:30 a las 15:30, incluyendo asimismo tres días en horario de tarde, desde las 16:00 a las 20:00 horas

El objeto del contrato es la disposición de máquinas automáticas expendedoras de bebidas y alimentos en el Comedor del edificio, a disposición del personal de las Consejerías y Agencias, así como del personal de servicios y visitantes

2. OBJETO DEL CONTRATO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto establecer las condiciones técnicas en que deberá llevarse a cabo la prestación del servicio denominado Servicio de Instalación, Explotación y Mantenimiento de Maquinas Expendedoras de Bebidas y Productos Alimenticios en la Sede de la Consejería de Fomento, Articulación del Territorio y Vivienda sita en la Calle Pablo Picasso n.º 6 de Sevilla.

INMACULADA CONCEPCION LUNAR LIMON		31/01/2023 09:20:32	PÁGINA: 2 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGw6Lu23bsbFgLiI5RATQTgy3sou	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



3. CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS

3.1. Se prevén los siguientes tipos de máquinas expendedoras de bebidas y productos alimenticios:

- 2 Máquinas de bebidas calientes.
- 1 Máquina de bebidas frías.
- 1 Máquina de sólidos con productos perecederos y no perecederos.

3.2. Las máquinas estarán ubicadas en el Comedor de la planta baja del edificio, previéndose un total de 4 máquinas.

3.3. Las máquinas deberán llevar su correspondiente referencia o número identificativo, además de indicar el nombre, domicilio y teléfono para que el personal autorizado del edificio pueda dirigirse a él. Las máquinas no podrán llevar publicidad, salvo la propia de los productos que expende. En la memoria técnica que presente la empresa se deberá detallar la marca y modelo de las máquinas con un informe de sus prestaciones (medidas, consumo eléctrico, capacidad etc.)

3.4. Las máquinas expondrán de forma clara y visible los precios de cada producto y estarán dotadas con un sistema electrónico de fácil manejo para los usuarios que facilite su correcto funcionamiento.

3.5. Las máquinas deberán admitir toda clase de moneda o fracción de euros a partir de 5 céntimos y billete. Asimismo dispondrán de dispositivos que permitan la recuperación de monedas y devolución de cambio y cuando éste no sea posible, deberá emitir aviso para introducir el precio exacto. Las máquinas contarán con un sistema de pago electrónico tanto con tarjeta bancaria como con dispositivo móvil.

3.6. Todas las máquinas deberán disponer de un contador automático certificado de los servicios realizados.

3.7. Las máquinas deben cumplir con la normativa europea vigente. Se aportarán los respectivos certificados de homologación y conformidad CE.

3.8. Las máquinas expendedoras deben ser eficientes energéticamente y deberán mostrar la etiqueta energética oficial. También deberán tener un bajo nivel de ruido.

3.9. Cualquier modificación de carácter técnico, especialmente la sustitución de las máquinas instaladas, deberá tener previamente la autorización del Responsable del Contrato.

INMACULADA CONCEPCION LUNAR LIMON		31/01/2023 09:20:32	PÁGINA: 3 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGw6Lu23bsbFgLiI5RATQTGy3sou	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



4. PRODUCTOS

4.1. Los productos serán de calidad, dando preferencia a los naturales y saludables, fruta fresca, frutos secos naturales o tostados y estarán debidamente etiquetados conforme a la normativa vigente. En ningún caso las máquinas expendedoras contendrán tabaco ni alcohol.

Productos saludables

Los productos expedidos serán preferentemente del tipo considerados saludables para la alimentación, de acuerdo con los siguientes requisitos:

- Bocadillos/sándwiches, cuando sean a base de componentes de origen vegetal, jamón o conservas de pescado, sin salsa que contenga aditivos.
- Fruta fresca, snacks de frutas sin aditivos ni conservantes, conservas tipo melocotón en almíbar o piña en su jugo, etc.
- Frutos secos, sin cobertura de cacao, azúcares u otros ingredientes que las conviertan en golosina.
- Bebidas frías, si corresponde con agua, gazpacho, smoothies o zumos de frutas 100%, refrescos de bajo o nulo contenido en azúcares.
- Productos lácteos como yogures, preparados lácteos con un leve tratamiento térmico.

Productos sin gluten y sin lactosa

Los productos expedidos incluirán además alimentos aptos para celíacos (sin gluten) y sin lactosa, valorándose positivamente el número y variabilidad de este tipo de productos.

4.2. Envases

Las máquinas de bebidas calientes utilizarán vasos y agitadores biodegradables.

En los envoltorios y envases de los productos debe especificarse su composición. Se hará referencia, siempre que proceda, a la existencia de componentes que afecten a alergias e intolerancias (gluten, lácteos, etc.).

4.3. Precios para los usuarios

Los precios de los productos tendrán la consideración de globales, por lo que se entenderán comprendidos en ellos todos los impuestos, tasas y contribuciones especiales de cualquier tipo que sea de aplicación, así

INMACULADA CONCEPCION LUNAR LIMON		31/01/2023 09:20:32	PÁGINA: 4 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGw6Lu23bsbFgLiI5RATQTGy3sou	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



como cualquier otro gasto que derive de la prestación, o que se origine como consecuencia del cumplimiento de las obligaciones reguladas en el presente pliego de prescripciones técnicas o en el pliego de cláusulas administrativas particulares.

4.4. Nuevos Productos

La propuesta de incorporación o modificación de nuevos productos deberán recibir el visto bueno del Responsable del Contrato.

4.5. La empresa adjudicataria está obligada a mantener las calidades y precios ofertados, con las homologaciones, registros sanitarios, etc. que legal o reglamentariamente estén establecidos o se establezcan en el periodo de duración del presente contrato.

4.6. En la oferta de los productos se deberá indicar la marca ofertada, peso o volumen del producto y descripción del mismo.

5. GESTIÓN DEL SERVICIO

5.1. INSTALACIÓN DE LAS MÁQUINAS

Serán a cargo de la empresa adjudicataria los gastos de transporte, instalación, puesta en marcha de las máquinas, desinstalación y cuantas licencias y/o autorizaciones administrativas sean precisas.

La instalación de las máquinas se realizará en los puntos que se indiquen desde esta Secretaria General Técnica. En función de las variaciones de su utilización, podrán efectuarse las modificaciones que se consideren oportunas, previa autorización del Responsable del Contrato.

No podrán instalarse máquinas en otra ubicación, salvo autorización expresa de esta Secretaria General Técnica.

La Secretaria General Técnica destinará y pondrá a disposición del adjudicatario los puntos de electricidad y de agua ya existentes.

Si la instalación de las máquinas requiere cualquier tipo de obra o modificación de las instalaciones existentes, éstas serán por cuenta de la empresa adjudicataria, previa aceptación expresa de esta Secretaria General Técnica.

INMACULADA CONCEPCION LUNAR LIMON		31/01/2023 09:20:32	PÁGINA: 5 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGw6Lu23bsbFgLiI5RATQTGy3sou	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Cualquier incidencia relativa a las instalaciones del edificio será atendida por el personal de mantenimiento del mismo, debiendo abstenerse el personal del adjudicatario de realizar cualquier alteración de dichas instalaciones.

Todas estas operaciones serán realizadas en horario que no suponga la interrupción del normal funcionamiento del edificio.

Una vez finalizado el contrato, la empresa adjudicataria retirará las máquinas en un plazo no superior a diez días. Los gastos que ocasionen la retirada de las máquinas así como la reparación de los posibles desperfectos que se hubieran ocasionado, serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

5.2. MANTENIMIENTO

La empresa será la responsable del mantenimiento preventivo y correctivo, incluidos mano de obra y piezas de recambio, ateniéndose a la frecuencia en el mantenimiento ofertada.

La empresa adjudicataria facilitará un número de teléfono para averías, las cuales deberán ser resueltas en un plazo de 24 horas siguientes a la comunicación de la misma. Si no fuera posible su reparación en dicho plazo, el adjudicatario deberá sustituirla por otra de características similares en un plazo de tres días hábiles.

Si la empresa adjudicataria debiera realizar operaciones de mantenimiento de las máquinas expendedoras que den lugar a la generación de residuos peligrosos (aceites, gases refrigerantes, etc.) éstos deberán ser tratados conforme a la legislación vigente, y por cuenta de la empresa, que procederá con la diligencia necesaria para minimizar el impacto ambiental que pueda generar la actividad, haciendo uso de forma continua de buenas prácticas ambientales. La empresa deberá aportar procedimiento y recursos para garantizar el mantenimiento y la reposición, indicando un tiempo de respuesta ante incidencias.

5.3. LIMPIEZA

El adjudicatario será el responsable de la limpieza de las máquinas expendedoras.

La empresa adjudicataria deberá mantener en todo momento las maquinarias en perfecto estado de limpieza y conservación conforme a la frecuencia en la limpieza ofertada. La limpieza será como mínimo semanal, y al menos con una periodicidad trimestral, se procederá a la retirada de las máquinas de su encastrado para la limpieza del espacio que ocupan, dicha limpieza será realizada por el personal de la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria deberá cumplir la normativa higiénica sanitaria vigente.

INMACULADA CONCEPCION LUNAR LIMON		31/01/2023 09:20:32	PÁGINA: 6 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGw6Lu23bsbFgLiI5RATQTGy3sou	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



5.4. GESTIÓN DE RECLAMACIONES

En cada máquina estará señalado claramente el nombre de la empresa, domicilio social y número de teléfono de atención al cliente donde el usuario pueda hacer las reclamaciones que estime oportunas, debiendo de ser atendidas estas de forma inmediata.

El adjudicatario deberá aportar un libro de quejas y reclamaciones, y establecer un protocolo de actuación de cara a las devoluciones por fallos de los equipos.

5.5. REPOSICIÓN DE PRODUCTOS

Los productos alimenticios ofrecidos en las máquinas expendedoras de alimentos sólidos se renovarán con la frecuencia necesaria y de acuerdo a la frecuencia en la reposición ofertada, teniendo en cuenta la fecha de caducidad o fecha de consumo preferente. El transporte de estos productos se realizará en vehículos refrigerados y con las condiciones que dicte la normativa vigente.

Esta Secretaría General Técnica podrá controlar de forma permanente su funcionamiento y realizar cuantas observaciones estime convenientes para la prestación de un buen servicio, la adjudicataria deberá de atender estas observaciones de forma inmediata.

5.6. PERSONAL

La empresa adjudicataria deberá disponer en todo momento del personal necesario y suficiente para garantizar las prestaciones objeto del presente contrato. Su organización y distribución a tal fin es competencia de la misma. Debiendo en todo momento garantizar que: tiene la titulación exigida para el puesto de trabajo (carnet de manipulador de alimentos) y tiene conocimientos suficientes para la correcta prestación del servicio. La empresa deberá aportar relación del personal que realizará los trabajos objeto del contrato.

El acceso al edificio en el que se ubican las máquinas está condicionado a su horario de apertura del mismo. Los trabajadores deberán identificarse ante el personal de seguridad del edificio cada vez que accedan al mismo y/o cada vez que sean requeridos, debiendo atender en todo momento las directrices en el ámbito de seguridad y prevención de riesgos laborales que se les marquen durante su estancia en el edificio.

La empresa adjudicataria será la única responsable de los trabajadores que presten estos servicios, no teniendo la Administración ninguna obligación de tipo laboral, civil o administrativa frente a los mismos.

INMACULADA CONCEPCION LUNAR LIMON		31/01/2023 09:20:32	PÁGINA: 7 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGw6Lu23bsbFgLiI5RATQTGy3sou	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



La empresa adjudicataria designará una persona responsable del servicio, a fin de resolver cualquier cuestión que se plantee durante su ejecución. Se proporcionará a esta Secretaría General Técnica un número de teléfono móvil y correo electrónico de esta persona para su localización inmediata.

6. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La empresa adjudicataria deberá cumplir en todo momento con la normativa específica de prevención de riesgos laborales, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores, y especialmente con la Ley 31/1995 de 8 de noviembre sobre Prevención de Riesgos Laborales, y todo su desarrollo normativo, así como lo establecido en el Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, que desarrolla el artículo 24 de la mencionada Ley en materia de coordinación de actividades empresariales.

7. RESPONSABILIDAD CIVIL

La empresa adjudicataria deberá tener suscrito un seguro de responsabilidad civil a la fecha de la formalización del contrato, con una cobertura de al menos 100.000,00 euros, con el fin de asegurar cualquier eventualidad o perjuicios producidos por las máquinas tanto en el edificio donde estén instaladas como a sus posibles usuarios, así como los derivados de la actuación del personal a su cargo. La Administración no tendrá ninguna responsabilidad en la pérdida, robo o deterioro, por cualquiera que fuera la causa, que puedan sufrir las máquinas instaladas en el edificio por el adjudicatario del contrato, ni de los artículos que contengan las mismas.

En Sevilla, a fecha de la firma electrónica

Jefa de Servicio de Administración General

INMACULADA CONCEPCION LUNAR LIMON		31/01/2023 09:20:32	PÁGINA: 8 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGw6Lu23bsbFgLiI5RATQTGy3sou	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ANEXO A: PRECIOS MÁXIMOS POR CATEGORÍA DE PRODUCTO

Categoría	Producto	Precio Venta al Público máximo (IVA excluido)
Bebidas frías	Agua 0,5 l	0,55 €
	Refrescos	0,80 €
	Zumos	0,90 €
	Bebidas isotónicas	0,90 €
Bebidas calientes	Café	0,50€
Productos alimentarios sólidos	Ensaladas frescas	1,60 €
	Ensaladas de pasta	2,00 €
	Fruta fresca	1,60 €
	Bocadillos	1,60 €
	Gazpacho/salmorejo	1,55 €
	Sandwich	1,35 €
	Chocolatinas	1,05 €
	Dulces	1,00 €
	Patatas y snacks	0,80 €
	Frutos secos	0,80 €
	Dulces sin azúcar	0,75 €