



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

TÍTULO: “*Instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de productos alimenticios y bebidas en el Conjunto Monumental de la Alhambra y Generalife*”

EXPEDIENTE: CONTR 2023 3943

1. NECESIDAD DEL CONTRATO.

La importancia de la Alhambra y Generalife de Granada y su influencia sobre el entorno circundante ha quedado reconocida a lo largo de la historia. Cabe recordar que por Decreto de 27 de julio de 1943, se declaran Jardines Históricos, el formado por el conjunto de los de la Alhambra y el formado por el conjunto del Generalife, y en la Convención de la UNESCO, celebrada en Buenos Aires entre el 29 de octubre y el 2 de noviembre de 1984, el Comité del Patrimonio Mundial procedió a inscribir oficialmente en la Lista de dicho Patrimonio a la Alhambra y el Generalife de Granada, lo que supone, sobre todo, el compromiso internacional que se adquiere de conservar y proteger este conjunto monumental y su entorno de modo especialmente cuidadoso y, asimismo, ser uno de los conjuntos monumentales más visitados a nivel nacional e internacional.

Entre las funciones atribuidas al Patronato de la Alhambra y Generalife en el Decreto 59/1986, de 19 de marzo, por el que se aprueban sus Estatutos (modificado por el Decreto 136/1999, de 1 de junio) se encuentra, entre otras, posibilitar el acceso al recinto de visitantes españoles y extranjeros, garantizando el correcto uso de los mismos, así como la adopción de cuantas medidas y acciones juzguen necesarias para el mejor cumplimiento de los fines del Patronato, y cualesquiera otras tendentes a resaltar el conjunto monumental.

La tendencia turística al alza por el notable interés que despierta, es una realidad en constante crecimiento. Exceptuando los años 2020 y 2021 en los que el turismo se ha visto resentido a consecuencia de la crisis del coronavirus (COVID-19), la afluencia de visitantes en estos años atrás ha superado los 2 millones de personas al año. A modo de ejemplo, en el año 2019 se recibieron 2,7 millones de personas y en 2022 se ha superado la cifra de 2,3 millones.

Para aportar un servicio de atención a los visitantes de calidad, es imprescindible que desde el Patronato se presten una serie de servicios que faciliten y mejoren la experiencia del visitante, lo cual redundará positivamente en la imagen y proyección del Conjunto Monumental.

Así pues, una de las necesidades más destacables que tienen los visitantes es la de disponer en determinados puntos del itinerario de la visita máquinas expendedoras de productos alimenticios y bebidas frías y calientes. Asimismo, esta necesidad se extiende al propio personal que desarrolla sus tareas en el Patronato y que, en algunos casos, realizan sus labores fuera de la jornada laboral ordinaria, en fines de semana, incluso, por la noche.

Esta necesidad ha estado cubierta a través del contrato administrativo especial denominado: “*Instalación, explotación de máquinas de vending expendedoras de productos alimenticios y bebidas en el Conjunto Monumental de la Alhambra y Generalife*” (2015/003) el cual ha finalizado. Por ello, para seguir atendiendo a esta demanda, por lo demás justificada, y dentro del ámbito de actuación de las competencias atribuidas a esta Agencia Administrativa, se considera necesario seguir contando con un servicio de instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas y productos alimenticios para el consumo de los

PPT - Concesión de servicios por procedimiento abierto.



ANTONIO GUILLERMO PERAL LOPEZ		27/04/2023 09:25:07	PÁGINA: 1 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw50Xw1y3l8q0G4l9A7b8HQJk6s	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



visitantes, así como de las personas que desarrollan sus tareas en el Patronato, y mediante el tipo contractual de un expediente de concesión de servicio.

Finalmente hay que destacar que con la realización de este contrato se cumplen las directrices marcadas dentro del Plan Director del Patronato de la Alhambra y Generalife y del Programa de Conservación Preventiva del Monumento, contribuyendo como se ha señalado anteriormente al incremento de la calidad de los servicios prestados por esta Agencia y a aumentar la confortabilidad de los visitantes durante su estancia.

Por todo lo anteriormente expuesto, se propone iniciar el oportuno expediente de contratación.

2. DEFINICIÓN Y OBJETO DEL CONTRATO.

El presente pliego especifica las bases y prescripciones de carácter técnico que han de regir la contratación y ejecución del contrato administrativo que tiene por objeto la prestación del servicio denominado: *“Instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de productos alimenticios y bebidas en el Conjunto Monumental de la Alhambra y Generalife”*.

En este sentido, el contrato que regirá este pliego tiene por objeto la instalación para su explotación económica de elementos mecánicos distribuidores de productos alimenticios y bebidas frías y calientes para el consumo de los visitantes del Conjunto Monumental, así como del personal del Patronato de la Alhambra y Generalife.

Para poder atender a la necesidad planteada, se considera idónea la celebración de un contrato de concesión de servicios, tal y como está definido en el artículo 15 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, al cumplirse los siguientes requisitos:

- a) A través del presente contrato, se encomienda a título oneroso a una o varias personas, naturales o jurídicas, la gestión de un servicio cuya prestación es competencia de esta Agencia Administrativa.
- b) La contrapartida por la gestión del servicio para el concesionario está constituida por el derecho a explotar este servicio.
- c) El derecho de explotación de este servicio implica la transferencia al concesionario del riesgo operacional, 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.

La exposición del concesionario al riesgo de mercado constituye el factor clave para haber optado por el contrato de concesión de servicio frente al contrato de servicios, puesto que constituye un incentivo fundamental para que el contratista trate de poner todos los medios a su alcance con objeto de obtener la mayor afluencia posible y rentabilizar la explotación ofreciendo un servicio de calidad.

La asunción del riesgo por el concesionario redundará en la buena gestión del servicio lo que incidirá en una mayor satisfacción de los usuarios del mismo.

Por otro lado, a través del contrato de concesión de servicio la Administración contratante percibiría ingresos a través del canon que recibe del concesionario, sin que ello suponga en principio gasto alguno para este Patronato, pues no se llevará a cabo ningún pago económico por la prestación del servicio, a excepción de los de electricidad y consumos de agua necesarios para el funcionamiento de las máquinas, por lo que el presupuesto base de licitación no procede, entendiéndose por tal el límite máximo de gasto que en virtud del contrato puede comprometer el órgano de contratación, incluido el Impuesto sobre el Valor Añadido.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 289 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, el concesionario tendrá derecho a una retribución fijada en función de la utilización de los servicios

ANTONIO GUILLERMO PERAL LOPEZ		27/04/2023 09:25:07	PÁGINA: 2 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw50Xw1y3l8q0G4l9A7b8HQJk6s	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



que percibirá directamente de los usuarios, la cual se denomina tarifa y tiene la naturaleza de prestación patrimonial de carácter público no tributario.

3. DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO Y CONDICIONES A LAS QUE HA DE AJUSTARSE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

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

- Máquinas de bebidas calientes.
- Máquinas de bebidas fría.
- Máquinas de sólidos con productos perecederos y no perecederos (productos alimenticios).
- Máquinas mixtas: bebidas frías y productos perecederos y no perecederos (productos alimenticios).

3.2. Los destinatarios de este servicio son los visitantes al Conjunto Monumental, el personal funcionario y laboral del Patronato, las empresas prestadoras del servicios, los usuarios de las instalaciones del Patronato y los particulares. En todos los casos y para cada tipología en particular, las tarifas se ajustarán a los establecidos en la propuesta del adjudicatario y que deberán ser validados y autorizados por el Patronato de la Alhambra en todo momento.

3.3. La ubicación precisa de las máquinas de venta automática se determinará por parte del Patronato, no obstante, las ubicaciones y número de máquinas expendedoras inicialmente establecidas son las siguientes:

I. Máquinas expendedoras destinadas para la visita pública:

Emplazamiento	Tipo de máquina	Número
Área Plaza de la Alhambra (Entre la zona del aparcamiento y el pabellón de taquillas o acceso)	Máquina de bebidas frías	1
	Máquina de bebidas calientes	1
	Máquina de productos alimenticios	1
	TOTAL	3
Pabellón de taquillas (Pasillo de los aseos, bajo el pabellón de taquillas o acceso)	Máquina de bebidas frías	3
	Máquina de bebidas calientes	1
	Máquina de productos alimenticios	1
	TOTAL	5
Zona Puerta del Vino (Vestíbulo de los aseos en edificio junto a la Puerta del Vino)	Máquina de bebidas frías	3
	Máquina de bebidas calientes	2
	Máquina de productos alimenticios	1
	TOTAL	6
TOTAL MÁQUINAS EXPENDEDORAS (VISITA PÚBLICA)		14

ANTONIO GUILLERMO PERAL LOPEZ		27/04/2023 09:25:07	PÁGINA: 3 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw50Xw1y3l8q0G4l9A7b8HQJk6s	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



II. Máquinas expendedoras destinadas para el personal empleado del Patronato:

Emplazamiento	Tipo de máquina	Número
Edificio Nuevos Museos (Vestuario del personal)	Máquina de bebidas frías	1
	Máquina de bebidas calientes	1
	Máquina de productos alimenticios	1
	TOTAL	3
Edificio Nuevos Museos (Espacio Informática)	Máquina de bebidas calientes	1
	TOTAL	1
Edificio principal Administración	Máquina de bebidas calientes	1
	Máquina mixta: bebidas frías y productos alimenticios	1
	TOTAL	2
Edificio Administración Conservación (Edificio en Callejón del Guindo)	Máquina de bebidas calientes	1
	Máquina mixta: bebidas frías y productos alimenticios	1
	TOTAL	2
Mexuar	Máquina de bebidas calientes	1
	Máquina mixta: bebidas frías y productos alimenticios	1
	TOTAL	2
TOTAL MÁQUINAS EXPENDEDORAS (PERSONAL EMPLEADO PAG)		10

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 agencia administrativa.

Cualquier incidencia relativa a las instalaciones será atendida por el personal del Patronato, 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 de los edificios en los que se ubiquen las máquinas.

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.

3.4. No tendrá consideración de modificación contractual el mero traslado, por decisión del Patronato, de las máquinas expendedoras de una a otra ubicación, aun entre edificios distintos, siempre que estén situados en el recinto de la Alhambra y Generalife o en los inmuebles de los que dispone el Patronato en su entorno inmediato, o bienes adscritos.

Cuando la modificación del contrato suponga un aumento o disminución del número inicial de máquinas instaladas, el canon anual se reajustará proporcionalmente a dicha variación, teniendo en cuenta el tipo de canon según destinatarios y el tiempo instalado.

En función de las variaciones de su utilización, podrán efectuarse las modificaciones que se consideren oportunas, previa autorización del Responsable del Contrato, y no podrán instalarse máquinas en otra ubicación, salvo autorización expresa del Patronato.



3.5. El horario de funcionamiento de la máquinas, así como el calendario anual, será el señalado en todo momento por el Patronato al contratista, siendo, el mismo que el de apertura del monumento al público, se exceptuará, las máquinas instaladas en la zona del parking, por encontrarse fuera de la zona del recinto.

3.6. El personal que la empresa adjudicataria utilice para la reposición de los productos alimenticios y bebidas, así como el personal de mantenimiento y limpieza de las máquinas, será por cuenta suya, excluyéndose cualquier tipo de relación laboral entre el Patronato y dicho personal.

El acceso a los edificios en los que se ubican las máquinas está condicionado a los horarios de apertura. Los trabajadores deberán ser adecuadamente acreditados por esta agencia para el acceso al recinto.

Asimismo, 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.

Además, deberán identificarse ante el personal de seguridad del Patronato cada vez que accedan al Conjunto Monumental 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 recinto. El personal deberá ser acreditado adecuadamente por el Patronato para su acceso al recinto.

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.

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

3.7. La empresa adjudicataria estará obligada a disponer en las máquinas expendedoras de los productos suficientes durante todo el horario de funcionamiento y durante el calendario laboral de la actividad para atender la demanda y efectuar las reposiciones con carácter urgente, sin que en ningún momento se produzca desabastecimiento de ninguno de los productos ofertados. A este efecto, la empresa adjudicataria deberá contar con un lugar de almacenaje, que cumpla las condiciones de salubridad y medios materiales exigidas por la administración competente en materia de sanidad y consumo, situado en una zona cercana al recinto monumental, que deberá indicarse de forma expresa en la propuesta técnica. El Patronato no facilitará al adjudicatario local alguno en el interior del recinto para este fin.

3.8. Las máquinas, así como los productos ofertados, serán de primeras marcas, con las homologaciones, registros sanitarios, etc. y demás exigencias que legal o reglamentariamente estén establecidos o se establezcan en el futuro, asimismo deberán conservarse en las mejores condiciones higiénico-sanitarias.

3.9. Todas las máquinas llevarán su correspondiente referencia o número identificativo, además de indicar el nombre de la empresa, domicilio social, correo electrónico y número de teléfono del adjudicatario donde el usuario pueda dirigir las reclamaciones relacionadas con el servicio que estime oportunas. El Patronato no tendrá ningún tipo de responsabilidad ni solidaria ni de ningún tipo, de los problemas o reclamaciones derivados de la explotación del servicio.

3.10. Las máquinas no podrán llevar publicidad y deberán ir decoradas con un diseño único y exclusivo (con alusión a motivos relacionados con el monumento, de preferencia, de tipo geométrico), realizado *ex profeso* por el adjudicatario y aprobado por el Patronato, de manera que el propio elemento quede perfectamente integrado en su entorno. Por dicho motivo, los licitadores deberán aportar sus propuestas de diseño en la oferta técnica que presente, con el fin de poder adaptar las máquinas a estas existencias si le fuera adjudicado el contrato en el menor plazo posible.

ANTONIO GUILLERMO PERAL LOPEZ		27/04/2023 09:25:07	PÁGINA: 5 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw50Xw1y3l8q0G4l9A7b8HQJk6s	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



3.11. La instalación de las máquinas deberá ser en paneles incluyendo en todos los casos papeleras de recogida selectiva (salvo cuando no sea posible), siendo por cuenta del adjudicatario y a su cargo dicha instalación, al objeto de que su integración en el entorno sea lo más estética posible. La empresa deberá, nuevamente, presentar previamente el diseño de dicha panelación, que deberá ser aprobado por el Patronato.

3.12. En el interior de Conjunto Monumental existen o pueden existir otros servicios que entren en competencia con el servicio objeto de la presente licitación, tales como servicios de cafetería-autoservicio y restaurante que se prestan en diversos puntos de la visita pública por empresas externas o por el propio Patronato, las cuales pueden instalar dentro de sus locales máquinas de esta misma naturaleza, sin que ello afecte al presente contrato.

3.13. Entre los productos ofertados deberá figurar de forma obligatoria los siguientes: agua, zumos, refrescos, yogures, sándwiches y/o bocadillos variados, productos de repostería, *snacks* variados, barras energéticas, ensaladas variadas, pasta variada, fruta fresca, frutos secos y similares.

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.

3.14. Entre los productos, deberá figurar obligatoriamente y mantenerse, opciones de alimentos y bebidas específicos para celíacos, productos ecológicos, productos con certificado BIO (orgánicos-ecológicos), sin lactosa, vegetarianas.

3.15. Se valorará la oferta de productos que favorezcan la comida sana y equilibrada como, fruta natural, yogures, bocadillos tradicionales, etc.

- 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.
- 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.

3.16. Se valorará la instalación de máquinas *reverse-vending* (máquinas de reciclaje de residuos a cambio de descuento u otro tipo de bonificación o incentivo en las máquinas expendedoras del Patronato).

3.17. Se valorará la oferta generadora de productos con envases sostenibles y menos contaminantes aplicando los criterios ESG (medioambientales, sociales y gubernamentales). Así como las propuestas de envasados, packaging y modelos tipo envase brik para las bebidas.

No obstante, las máquinas de bebidas calientes utilizarán vasos y agitadores biodegradables.

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

a) Biobasados o bisbisados,

ANTONIO GUILLERMO PERAL LOPEZ		27/04/2023 09:25:07	PÁGINA: 6 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw50Xw1y3l8q0G4l9A7b8HQJk6s	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- b) biodegradables,
- c) bio-bio y/o
- d) otras opciones sostenibles o sin envases contaminantes.

En cualquier caso, y como se ha indicado anteriormente, es condición especial de ejecución del contrato que la persona adjudicataria suministre envases y agitadores biodegradables.

3.18. Se valorará iniciativas de adaptabilidad a personas con algún tipo de discapacidad (braille, navegación por voz, altura de máquinas para personas con discapacidad funcional, etc

3.19. Se valorará aquella máquinas que contengan reciclaje, o bien que junto a las máquinas expendedoras cuenten con uno o varios contenedores con segregación de residuos, con tapa, apertura por pedal y bolsa de basura.

3.20. Se valorará que la empresa se compromete a realizar una encuesta anual, entrevista o cualquier otra modalidad de técnica para detectar deficiencias y posibles mejoras del servicio prestado.

3.21. Se valorará que la empresa se compromete a que al menos la mitad de los productos puestos a la venta en las máquinas expendedoras sean de comercio sostenible (productos locales o de la comarca).

3.22. Se valorará que la empresa se compromete a que al menos dos de sus productos sean de comercio justo.

3.23. Se valorará la divulgación entre los consumidores información relativa a productos saludables, para alérgicos, de comercio justo o con certificado sostenible, certificaciones asociadas y refrescos de bajo contenido en azúcar (trípticos, folletos, carteles, etc.).

4. PROPUESTA TÉCNICA: CARACTERÍSTICAS Y DISEÑOS DE LAS MÁQUINAS, CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS, PLAN DE REPOSICIÓN PRODUCTOS, MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA, GESTIÓN DE RESIDUOS Y LIMPIEZA.

Cada licitador deberá presentar inexcusablemente una Memoria Técnica.

El objeto de esta Memoria será la valoración de la oferta de los licitadores, el conocimiento de los medios, humanos y materiales, que van a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato, el análisis de la concordancia y viabilidad de la oferta presentada por el licitador, así como su utilización para la evaluación y posterior control del servicio a prestar por la empresa adjudicataria.

La Memoria Técnica deberá incluir, en el orden indicado, al menos, la siguiente documentación:

a) Características, diseño y adaptabilidad de las máquinas ofertadas: tipo y cantidad de las máquinas a instalar, fichas técnicas, incluyendo descripción, fotografías, dibujos, certificados de conformidad de la Comunidad Europea y certificados de eficiencia energética. Asimismo, aportarán los diseños de las máquinas para comprobar su adecuación o integración con el entorno.

Si propone la instalación de máquinas *reverse-vending*, deberán aportar fichas técnicas que incluyan descripción, fotografías, dibujos, certificados de conformidad de la Comunidad Europea, y eficiencia energética. Y si propone iniciativas de adaptabilidad a personas con algún tipo de discapacidad, deberán aportar una descripción detallada con soporte gráfico de su propuesta que, en todo caso, permita valorar su adecuación.

b) Características de los productos propuestos para su venta y envases: teniendo en cuenta el apartado 3.13, 3.14 y 3.15 de este Pliego, deberán aportar relación y ficha técnica de los productos ofertados en las máquinas dispensadoras incluyendo la documentación sanitaria actual de los mismos, así como la inclusión

ANTONIO GUILLERMO PERAL LOPEZ		27/04/2023 09:25:07	PÁGINA: 7 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw50Xw1y3l8q0G4l9A7b8HQJk6s	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



de productos aptos para alergias y/o intolerancias alimentarias y certificaciones relativas a los productos de comercio justo (si es el caso). Igualmente se incluirá propuesta de productos saludables.

Igualmente deberán incluir fichas técnicas y descripción de la propuesta de productos con envases sostenibles y menos contaminantes, así como la propuesta de envasados, *packaging* y modelo de tipo de envases brik.

c) Plan integral de reposición, mantenimiento y limpieza: se detallarán las acciones previstas para garantizar la supervisión, el mantenimiento y limpieza de las máquinas, así como la reposición de los productos, detallando personal asignado y frecuencia de las mismas. En todo caso se deberán tener en cuenta los requisitos y frecuencias mínimas establecidas en los puntos del Pliego de Prescripciones Técnicas.

Durante la vigencia del contrato el adjudicatario será el responsable de la supervisión del servicio, de la reposición de productos; limpieza de las máquinas expendedoras y su entorno; mantenimiento, reparación en el plazo de 24 horas, valorándose un servicio integral de supervisión, reposición, mantenimiento y limpieza de las mismas. En concreto:

4.1. Durante la vigencia del contrato el adjudicatario será el responsable de la REPOSICIÓN de productos, y velará por el mantenimiento de las máximas condiciones higiénicas y de calidad de los productos que suministre. La reposición de productos debe ser diaria, especialmente las situadas en la Puerta del Vino y Pabellón de Taquillas por el alto consumo de los productos existentes.

En cuanto a los productos alimenticios ofrecidos en las máquinas expendedoras de alimentos sólidos se renovarán con la frecuencia necesaria y de acuerdo al Plan de Reposición ofertado, 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.

Este Patronato 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.

4.2. La empresa será la responsable del MANTENIMIENTO preventivo y correctivo, incluidos mano de obra y piezas de recambio, ateniéndose al Plan de Mantenimiento ofertado.

La empresa adjudicataria facilitará un número de teléfono para averías, las cuales deberán ser resueltas en un plazo máximo 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 a contar desde dicha comunicación.

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.

Respecto a otros residuos, igualmente la empresa adjudicataria deberá gestionarlos correctamente y siempre atendiendo a los establecidos en la ley. En todo caso la gestión de residuos se ajustará a la política del Patronato en dicha materia de acuerdo con la legislación vigente.

4.3. 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 al Plan de Limpieza ofertado. La limpieza será como mínimo semanal, y al

ANTONIO GUILLERMO PERAL LOPEZ		27/04/2023 09:25:07	PÁGINA: 8 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw50Xw1y3l8q0G4l9A7b8HQJk6s	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



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.

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

4.5. Como se ha indicado anteriormente, la empresa adjudicataria deberá gestionar los residuos generados por su actividad, tal y como establezca la legislación vigente en la materia.

4.6. El Patronato de la Alhambra y Generalife facilitará la toma de corriente para las conexiones eléctricas y los puntos de agua necesarios para el correcto funcionamiento de las mismas. El consumo de electricidad y agua correrá a cargo de esta agencia administrativa.

5. RESPONSABILIDAD Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

5.1. El adjudicatario se compromete a un estricto cumplimiento de la normativa laboral y de seguridad social, así como de lo dispuesto en la Ley 31/1995 de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales y sus normas de desarrollo.

5.2. En cumplimiento del Real Decreto 171/2004 por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales en materia de Coordinación de actividades empresariales, la empresa remitirá al Patronato la siguiente documentación:

- Nombre y teléfono de contacto de la persona responsable de la seguridad y salud para las actividades a desarrollar para el Patronato.
- Deberá entregar una copia del contrato suscrito con una empresa proveedora de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales.
- Evaluación de Riesgos específica de la ejecución del contrato en el Conjunto Monumental (en el plazo máximo de tres meses desde la adjudicación).
- Información sobre los riesgos que, debido a la ejecución del contrato, puede ocasionar a terceros o en las instalaciones del Conjunto Monumental.
- Las medidas de prevención y protección que se adoptarán para los riesgos especificados.
- Certificación de la formación específica en materia de seguridad y salud de los trabajadores que van a desarrollar el contrato.
- Certificados de aptitud de los trabajadores de las empresa que vayan a realizar los trabajos de instalación y mantenimiento durante toda la vigencia del contrato.
- Hoja firmada por los trabajadores de la entrega de equipos de protección individual.

5.3. El adjudicatario, para poder concurrir al proceso de contratación, entre la documentación a aportar en el mismo, deberá justificar la suscripción de una póliza de seguros suficiente que cubra riesgos producidos por inundaciones, cortocircuitos y otros accidentes no imputables al Patronato. Asimismo, deberá suscribir una póliza de responsabilidad civil y cualquier otra responsabilidad con terceros que cubra la totalidad de los bienes puestos a su disposición con el fin de posibilitar el desarrollo de su actividad. La finalidad es asegurar cualquier eventualidad o perjuicios producidos por las máquinas tanto en las ubicaciones donde estén instaladas como a sus posibles usuarios, así como los derivados de la actuación del personal a su cargo.

ANTONIO GUILLERMO PERAL LOPEZ		27/04/2023 09:25:07	PÁGINA: 9 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw50Xw1y3l8q0G4l9A7b8HQJk6s	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



El seguro de responsabilidad civil debe estar suscritos a la fecha de la formalización del contrato y el importe mínimo de la cobertura es el señalado en el Anexo I del PCAP.

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 recinto monumental por el adjudicatario del contrato, ni de los artículos que contengan las mismas.

5.4. En la adquisición de los artículos de consumo por parte del adjudicatario se prohíbe expresamente que en las notas de entrega, albaranes, facturas y cualquier otro documento que ampare el suministro de los mismos, figure cualquier denominación que haga referencia al Patronato.

5.5. La interrupción del servicio debido a huelgas de personal o cualquier causa imputable al contratista, dará lugar a indemnización a favor del Patronato. Ello sin perjuicio de exigir la reparación de los daños que hubieran podido producirse.

5.6. El adjudicatario remitirá al Patronato un informe trimestral en formato digital (*word* o *excel*) en el que incluirá, los siguientes datos por cada una de la máquinas instaladas:

- Tipo de máquina (Máquinas de bebidas calientes, Máquinas de bebidas fría, Máquinas de productos alimenticios o Máquinas mixtas: bebidas frías y productos alimenticios).
- Referencia o N.º Identificativo de la máquina.
- Localización.
- Canon anual.
- N.º de servicios por mes.
- Unidades vendidas.

5.7. Deberá respetar los horario de carga y descarga de mercancías establecidos por el Patronato para todo tipo de vehículos de mercancías dentro del Conjunto Monumental.

5.8. El adjudicatario deberá estar al corriente de sus obligaciones fiscales y con la Seguridad Social y, en caso de ser requerido por esta Administración, deberá presentar documentación fehaciente que lo corrobore, entre otros, TC2's de los trabajadores contratados laboralmente y último impuesto de sociedades y último trimestre del IVA.

6. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO.

6.1. El servicio de explotación de máquinas expendedoras será supervisado por el Servicio que determine el Patronato de la Alhambra y Generalife o del personal cualificado que ésta designe para tales funciones, y se podrán realizar cuantas inspecciones se consideren oportunas con el fin de comprobar el cumplimiento del presente pliego, así como la exactitud de los precios establecidos y la calidad de los productos suministrados y del servicio y su ejecución.

6.2. El adjudicatario dispondrá, a su cargo, los suficientes medios humanos para el normal desarrollo de las tareas, su control y supervisión propia, actuando permanentemente en el recinto del Conjunto Monumental y recibiendo éstos o el propio adjudicatario las instrucciones o directrices del Patronato.

6.3. El adjudicatario está obligado a remitir al Patronato copia de cuantas reclamaciones le hayan sido remitidas por parte de los usuarios en materia de protección de los derechos del consumidor así como informe con las medidas llevadas a cabo para su resolución.

ANTONIO GUILLERMO PERAL LOPEZ		27/04/2023 09:25:07	PÁGINA: 10 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw50Xw1y3l8q0G4l9A7b8HQJk6s	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Cada máquina tendrá señalado claramente el nombre de la empresa, domicilio social, correo electrónico 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.

6.4. El adjudicatario está obligado a presentar un catálogo de productos dentro de su propuesta técnica en el proceso de contratación (sobre que contiene la documentación valorada mediante criterios de adjudicación ponderables en función de un juicio de valor).

Y en la propuesta económica podrá ofrecer respecto de la tabla de precios, descuentos por categoría de productos (sobre que contiene la documentación relativa a los criterios de adjudicación valorados mediante fórmulas).

Ambos extremos, propuesta técnica y económica, serán validados de forma previa a la instalación y puesta en marcha de las máquinas, para que el departamento que supervise la calidad del servicio seleccione aquellos productos y sus modalidades y variedades que deberán estar incluidos en cada uno de los tipos de máquina.

7. PRECIOS.

7.1. 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 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.

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

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.

7.2. Todos los productos deberán llevar indicado su precio o tarifa de manera clara y visible y no podrán superar la lista de precios fijada por el Patronato de la Alhambra y Generalife. En caso de ofrecer el adjudicatario descuentos por categorías de productos en su oferta, estos no podrán superar la lista de precios resultante de la aplicación de los citados descuentos en base a este pliego y el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

7.3. Los precios o tarifas tendrá la naturaleza de prestación patrimonial de carácter público no tributario y, de conformidad a lo previsto en el Capítulo II del Título III del Libro Primero de la LCSP, relativo a la revisión de precios en los contratos de las entidades del sector público, no será objeto de revisión.

7.4. Todas las máquinas deberán admitir toda clase de moneda fraccionaria de euro a partir de cinco céntimos de euro, así como billetes al menos hasta 20,00 €, facilitando la recuperación de monedas y la devolución de cambio, y cuando éste no sea posible, deberá emitir aviso para introducir el precio exacto. También admitirán tarjetas de crédito o débito emitidas por entidades financieras, y deberán admitir otras tarjetas expedidas válidamente por otras entidades que no tienen por qué ser forzosamente crediticias, así como un sistema de pago electrónico tanto con tarjeta bancaria como con dispositivo móvil.

Todos los gastos relativos a la instalación y mantenimiento del sistema de pago correrán a cuenta del adjudicatario.

ANTONIO GUILLERMO PERAL LOPEZ		27/04/2023 09:25:07	PÁGINA: 11 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw50Xw1y3l8q0G4l9A7b8HQJk6s	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



7.5. En el supuesto de productos defectuosos, no suministro del producto, o mal funcionamiento de la devolución del importe o cambio de dinero, el adjudicatario deberá devolver el importe al usuario en el plazo máximo de 24 horas. El procedimiento para dicha devolución correrá a cargo de la propia empresa adjudicataria, que deberá comunicarlo por escrito al Patronato al comienzo de la ejecución del contrato.

7.6. Los precios de los productos en las máquinas expendedoras destinadas al personal empleado del Patronato, tendrán un descuento mínimo del 50% sobre las tarifas de los productos contenidos en la lista de precios máximos (Anexo B).

Si el licitador en su proposición ofrece un descuento en determinadas categorías de productos (apartado 8 del Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares), al precio resultante se le aplicará el porcentaje de descuento del 50% del párrafo anterior en los productos de las máquinas destinadas al personal empleado del Patronato.

7.7. Todas las máquinas deberá disponer de un contador automático certificado de los servicios realizados.

8. PLAZO DE EJECUCIÓN.

El plazo de ejecución será de treinta y seis meses (36) desde la formalización del contrato, prorrogable de forma expresa por mutuo acuerdo entre las partes por un máximo de veinticuatro meses (24), siendo la duración máxima total de cinco años (5).

9. OFERTA ECONÓMICA Y FORMA DE PAGO.

9.1. El adjudicatario abonará al Patronato un canon de explotación, como contraprestación por el uso de la superficie y medios puesto a su disposición, distinguiendo entre el canon de explotación de las máquinas expendedoras de uso para los visitantes al Conjunto Monumental y el canon de explotación de las máquinas de uso para el personal empleado del Patronato de la Alhambra y Generalife.

Dicho canon será contabilizado por tipo de máquina (ver Anexo A) y en número equivalente a la cantidad que de dicha modalidad se instalen.

9.2. Cualquier modificación (aumento o disminución) en el número de máquinas implicará recalculer el importe total del canon de forma proporcional y prorrateando el tiempo que haya estado instalada la máquina.

9.3. El abono del canon de explotación se realizará con periodicidad trimestral, efectuándose antes de finalizar el mes siguiente al trimestre natural liquidado, durante todo el tiempo de vigencia del contrato. En el caso de que la fecha de comienzo del contrato no coincida con el primer día del mes, el importe del canon de ese mes será proporcional a los días efectivamente transcurridos desde la fecha de inicio.

El canon será liquidado por tipo de máquina (ver Anexo A del PPT) y en número equivalente a la cantidad que de dicha modalidad se instalen en el Conjunto Monumental.

En los diez (10) días siguientes a la finalización de cada trimestre natural, el concesionario presentará en el Registro Electrónico del Patronato de la Alhambra y Generalife un documento de liquidación, en el que deberán constar los siguientes datos:

- Facturación total del trimestre.
- Cantidad correspondiente al canon por máquina.
- Cantidad a ingresar al Patronato de la Alhambra y Generalife.

ANTONIO GUILLERMO PERAL LOPEZ		27/04/2023 09:25:07	PÁGINA: 12 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw50Xw1y3l8q0G4l9A7b8HQJk6s	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Transcurridos diez (10) días desde el registro de entrada de dichos documentos, sin que el Patronato haya expresado disconformidad con la liquidación, el concesionario deberá ingresar la cantidad resultante en la cuenta de Tesorería del Patronato de la Alhambra y Generalife antes de finalizar el mes siguiente al trimestre natural liquidado.

En Granada, a fecha de la firma electrónica.
DIRECTOR/A DEL PATRONATO DE LA ALHAMBRA Y GENERALIFE
P.V. JEFE DE SERVICIO DE CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓN
(Art. 14.2 del DECRETO 59/1986, de 19 de marzo)

Fdo. Antonio G. Peral López

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene el visto bueno del Jefe del Servicio de Visita Pública y Comercialización del Patronato de la Alhambra y Generalife.

ANTONIO GUILLERMO PERAL LOPEZ		27/04/2023 09:25:07	PÁGINA: 13 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw50Xw1y3l8q0G4l9A7b8HQJk6s	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ANEXO A. CANON MÍNIMO ANUAL POR MÁQUINA EXPENDEDORA

I. CANON MÍNIMO DE EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DESTINADAS A LA VISITA PÚBLICA			
Tipo de máquina	Número de máquinas	Canon de explotación (Unidad)	TOTAL (Anual)
Bebidas frías	7	12.995,00 €	90.965,00 €
Bebidas calientes	4	12.995,00 €	51.980,00 €
Productos alimenticios	3	16.690,00 €	50.070,00 €
Total	14		193.015,00 €

II. CANON MÍNIMO DE EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DESTINADAS AL PERSONAL EMPLEADO DEL PATRONATO DE LA ALHAMBRA Y GENERALIFE			
Tipo de máquina	Número de máquinas	Canon de explotación (Unidad)	TOTAL (Anual)
Bebidas frías	1	240,00 €	240,00 €
Bebidas calientes	5	240,00 €	1.200,00 €
Productos alimenticios	1	240,00 €	240,00 €
Mixta: bebidas frías y productos alimenticios	3	240,00 €	720,00 €
Total	10		2.400,00 €

ANTONIO GUILLERMO PERAL LOPEZ		27/04/2023 09:25:07	PÁGINA: 14 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw50Xw1y3l8q0G4l9A7b8HQJk6s	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ANEXO B. PRECIOS MÁXIMOS POR CATEGORÍA DE PRODUCTO

CATEGORÍA	PRODUCTO	PRECIO VENTA AL PÚBLICO MÁXIMO SIN IVA
Bebidas frías	Agua 0,5 l	1,75 €
	Refrescos lata	2,00 €
	Zumos	2,50 €
	Bebidas isotónicas lata	2,50 €
	Batidos	2,50 €
Bebidas calientes	Café	1,60 €
	Té	1,60 €
	Chocolate	1,60 €
Productos frescos	Ensaladas frescas	3,50 €
	Ensaladas de pasta	3,50 €
	Fruta fresca	2,00 €
	Bocadillos	3,50 €
	Gazpacho/salmorejo	3,80€
	Sandwich	3,50 €
Otros	Chocolatinas	2,00 €
	Dulces	2,00 €
	Patatas y <i>snacks</i>	1,80 €
	Frutos secos	1,80 €
	Dulces sin azúcar	2,00 €

ANTONIO GUILLERMO PERAL LOPEZ		27/04/2023 09:25:07	PÁGINA: 15 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGw50Xw1y3l8q0G4l9A7b8HQJk6s	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	