

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y DE INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VENDING) EN LA CIUDAD DE LA JUSTICIA DE SEVILLA, CAMPUS PALMAS ALTAS
N.º DE EXPEDIENTE: CONTR 2023/466021**

ÍNDICE:

1.- OBJETO.

2.- REQUISITOS LEGALES APLICABLES.

3. DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO E INSTALACIONES EXISTENTES.

- 3.1 Descripción del espacio.
- 3.2. Instalaciones existentes.

4. CONDICIONES GENERALES DE LA EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA.

- 4.1. Calidad.
- 4.2. Personal.
 - 4.2.1. Uniformidad, higiene y comportamiento del personal.
- 4.3. Limpieza.
- 4.4. Productos.
- 4.5. Horario de servicios.

5. OBLIGACIONES MEDIOAMBIENTALES DEL ADJUDICATARIO.

6. DIRECCIÓN, INSPECCIÓN Y CONTROL.

7. MOBILIARIO, EQUIPAMIENTO Y MATERIAL.

8. MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VENDING).

- 8.1. Tipos
- 8.2.- Características de las máquinas
- 8.3.- Número e instalación de las máquinas
- 8.4.- Características del servicio
- 8.5.- Consumos.
- 8.6.- Limpieza, mantenimiento, conservación e higiene de las máquinas.

9. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

10. SEGUROS.

11. PERMISOS, AUTORIZACIONES, LICENCIAS.

ANEXO I PLANOS CAFETERÍA

ANEXO II LISTA DE ARTÍCULOS DE LA CAFETERÍA

ANEXO III LISTA DE ARTÍCULOS MÁQUINAS EXPENDEDORAS



RAFAEL CANO MONTES		12/07/2023 15:25:47	PÁGINA: 1 / 20
VERIFICACIÓN	NJyGwKDL3Fdn74t7PyD64JU3c1VA0x	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



1. OBJETO.

El objeto del presente pliego de prescripciones técnicas es el establecimiento de las condiciones que deben regir la explotación del servicio de cafetería y de las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos de la Ciudad de la Justicia de Sevilla, Campus Palmas Altas, que conlleva la gestión integral de los mismos, dirigidos tanto a usuarios como al propio personal del complejo.

2. REQUISITOS LEGALES APLICABLES.

Será de obligado cumplimiento para el Adjudicatario, la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos, o cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación de los servicios objeto de la explotación, tal y como queda expresado en el presente Pliego así como en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Igualmente, y en atención a la singularidad de la presente explotación, el personal de la empresa que resulte Adjudicataria deberá estar en posesión del carné de manipulador de alimentos.

Junto a ello, el Adjudicatario habrá de cumplir cuantas disposiciones legales le resulten de aplicación como consecuencia de la explotación.

3. DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO E INSTALACIONES EXISTENTES.

3.1 Descripción del espacio.

El Campus Palmas Altas se encuentra situado en la zona sur de Sevilla, entre la ronda de circunvalación SE-30 y la carretera Sevilla-Bellavista.

La cafetería se va a albergar en el local del restaurante La Terraza, situado en la plaza principal del Complejo, entre los edificios C y E, el cual cuenta con una superficie total construida de 224,47 m² distribuyéndose interiormente en varias zonas con las siguientes dimensiones útiles:

- Salón principal : 179,77 m²
- Zona barra: 16,70 m²
- Zona cocina: 7,00 m²

Los aseos se encuentran en el exterior de la cafetería, en la planta sótano nivel -1.

Los materiales y terminaciones que existen en la actualidad en los espacios anteriormente citados son los siguientes:

- Pavimento interior: solería cerámica de gres porcelánico color marrón (imitación madera), de dimensión rectangular. En la zona de la barra el pavimento es continuo de linóleo en color gris.
- Pavimento exterior: en la zona perimetral de la cafetería hay un pavimento discontinuo pétreo, de losas de gran formato en color gris.
- El cerramiento perimetral del edificio está resuelto en su mayor parte por un cerramiento acristalado de perfilaría de aluminio con doble acristalamiento que combina con algunas partes fijas resueltas con panel

RAFAEL CANO MONTES		12/07/2023 15:25:47	PÁGINA: 2 / 20
VERIFICACIÓN	NJyGwKDL3Fdn74t7PyD64JU3c1VA0x	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



tipo stick compuesto por chapas de aluminio de color rojo en el exterior y núcleo mineral. Los vidrios del cerramiento son diferentes en función de la ubicación de los mismos: vidrio superior fijo 8+16+8, vidrio inferior fijo de seguridad 5+5+16+5+5 y vidrio de carpinterías correderas 4+4+14+4+4.

- En el interior, el bar tiene particiones resueltas con paneles de yeso laminado con estructura interior de aluminio acabadas con pintura plástica en color blanco. En la cocina, las particiones interiores tienen un acabado de paneles de acero inoxidable hasta el techo, en color blanco.

- El edificio dispone de dos accesos, uno por la fachada este y otro por la oeste. En ambos casos se trata de una puerta de aluminio acristalada de doble hoja con tirador vertical en cada una de ellas que ocupa toda la altura de la hoja. Las hojas tienen un marco perimetral y el vidrio en el interior del mismo.

- La barra de la cafetería, dispone de encimera de materiales minerales inorgánicos, acabado listo en color beige.

El techo de la cafetería está resuelto con una chapa colaborante de acero galvanizado al que se adosan las instalaciones vistas.

El estado actual de conservación de la cafetería, en general, es bueno.

3.2. Instalaciones existentes.

- Instalación de Fontanería y Saneamiento:

La cafetería dispone de instalación de fontanería y saneamiento, cuyas acometidas se encuentran integradas en la instalación del resto de restaurantes del Campus.

La acometida de agua de abastecimiento proviene del que alimenta al restaurante El Patio. Existe una tubería dedicada exclusivamente a la cafetería con su correspondiente llave de seccionamiento.

La instalación de fontanería abastece a la cocina y a un punto en la barra. Las tuberías del interior han sido debidamente probadas y certificadas.

La instalación de agua caliente sanitaria se realiza mediante circuito de ACS de las zonas comunes, dicha instalación se ejecutó con su debido aislamiento hasta el punto de consumo.

- Instalación Contraincendios:

La instalación de extinción de incendios está compuesta por extintores.

En cuanto a la instalación de detección de incendios, dispone de detectores, pulsador y sirena conectados a la instalación general del Edificio y supervisada desde el puesto de control.

- Instalación de Electricidad:

La instalación de electricidad parte de los cuadros generales secundarios del edificio C, que a su vez están en el anillo de AT que alimenta a los diferentes edificios.

RAFAEL CANO MONTES		12/07/2023 15:25:47	PÁGINA: 3 / 20
VERIFICACIÓN	NJyGwKDL3Fdn74t7PyD64JU3c1VA0x	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Dispone de un cuadro eléctrico general dotado con salidas para equipamientos generales tales como: cocina, freidora, campana extractora, botelleros, serpentín de cerveza, cafetera, lavavajillas, etc.

La cafetería dispone de luminarias para alumbrado general y de emergencia y mecanismos de tomas de fuerza y accionamiento de alumbrados.

Existe alimentación trifásica para un horno.

- Instalación Climatización:

La instalación de climatización se encuentra centralizada con la del Edificio, disponiendo de un climatizador independiente situado en la cubierta del local. Asimismo esta instalación se completa con:

- Elementos de difusión: Rejillas de impulsión y extracción.
- Instalación de conducto para campana extractora.

- Instalación de Telefonía:

Existe preinstalación de canalización que comunica el armario de compañía suministradora situado en el acceso de funcionarios y la cafetería, esto facilitará canalizar la acometida de cableado al local.

- Instalaciones Especiales:

Existen siete tomas de antena distribuidas en el techo.

En la cafetería hay dos altavoces correspondientes a la instalación de megafonía de emergencia del edificio, la cual se encuentra supervisada en el centro de control.

Hay tomas de datos en pared y techo.

La distribución y características son especificadas en el plano que figura en el **ANEXO I** de este Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares.

Los trabajos de reparación y mantenimiento se realizarán con estricto cumplimiento de las distintas reglamentaciones por las que estén afectados las instalaciones y equipos, en especial el reglamento electrotécnico de baja tensión y deberán ser atendidas en un plazo máximo de 48 horas y comunicadas al/la responsable del contrato por si fuese necesaria la actuación preventiva.

Los licitadores, durante el plazo de presentación de ofertas, podrán visitar el local, previa petición al órgano de contratación, con objeto de conocer la dotación y las características de las instalaciones y enseres.

4. CONDICIONES GENERALES DE LA EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA.

El Adjudicatario deberá realizar la explotación del servicio por sí mismo o mediante empresa especializada en la explotación de cafeterías. En este último caso, requerirá autorización por escrito de la Administración.

RAFAEL CANO MONTES		12/07/2023 15:25:47	PÁGINA: 4 / 20
VERIFICACIÓN	NJyGwKDL3Fdn74t7PyD64JU3c1VA0x	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



El Adjudicatario no podrá subrogar, subarrendar, ceder o traspasar directa ni indirectamente la explotación, ni hacer uso en sus relaciones comerciales, laborales o cualesquiera otras del nombre de la Ciudad de la Justicia de Sevilla, salvo autorización por escrito de la Administración.

El Adjudicatario asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario para poder llevar a término la prestación objeto del presente Pliego. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo del Adjudicatario.

Será por cuenta del adjudicatario el consumo de agua, electricidad y gas de la cafetería.

El Adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto, que requerirá permiso expreso de la Administración.

4.1. Calidad.

El Adjudicatario correrá con todos los gastos que, en razón de los servicios que presta y con la periodicidad que se determine, haya de someterse, a fin de garantizar la calidad e idoneidad del servicio objeto del presente Pliego, y en especial los controles bromatológicos, calidad general y limpieza.

Las inspecciones que realice la Administración se llevarán a cabo ordinariamente con el Adjudicatario, para producir los menores retrasos e interferencias posibles y no alterar la marcha general del trabajo.

La aprobación o renuncia de las inspecciones por parte de la Administración no eximirá al Adjudicatario del cumplimiento de las garantías y responsabilidades establecidas en el presente Pliego, en el contrato o en cualquiera de los restantes documentos contractuales. De los controles mencionados, el Adjudicatario deberá proporcionar informes correspondientes según la frecuencia y forma que la Administración le requiera.

4.2. Personal.

El personal necesario para la prestación normal del servicio, así como otro que podrá tomar transitoriamente para determinados casos, será contratado por el Adjudicatario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos.

El licitador habrá de contar necesariamente con un encargado de servicio (que ejercerá de interlocutor con la Administración).

En caso de enfermedad, sanciones de la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del Adjudicatario, de forma que se mantenga de manera permanente el número de trabajadores en presencia física expresados en el PCAP.

El personal que aporte y utilice el Adjudicatario para la explotación no tendrá derecho alguno frente a la Administración, ya que dependerá única y exclusivamente del Adjudicatario, quien ostentará todos los derechos y obligaciones en su calidad de empresario respecto del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se pueda promulgar. En ningún caso podrá resultar responsable la Administración de las situaciones, discrepancias u obligaciones que se originen entre el Adjudicatario y sus trabajadores, aún cuando los despidos o las medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato correspondiente.

RAFAEL CANO MONTES		12/07/2023 15:25:47	PÁGINA: 5 / 20
VERIFICACIÓN	NJyGwKDL3Fdn74t7PyD64JU3c1VA0x	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



La Administración no reconocerá ningún trabajo realizado fuera de las condiciones estipuladas en el contrato que no cuente con la conformidad previa de la Administración a través de su persona responsable, aun cuando haya sido solicitada por cualquier persona del Campus, no haciéndose cargo, en consecuencia, de los gastos en que por tal concepto se hubiere incurrido.

Como ya se ha expresado, será de exclusiva cuenta del Adjudicatario la retribución del personal que emplee en la prestación de la explotación objeto del presente Pliego. En este sentido, el Adjudicatario se compromete a retribuirles adecuadamente según lo establecido en el convenio del sector que sea de aplicación.

De igual forma, no serán trasladables ni a la Administración ni a un futuro Adjudicatario mejoras o acuerdos de cualquier índole, fuera del convenio colectivo de aplicación, salvo acuerdo expreso con la Administración.

El Adjudicatario queda obligado a que todo personal que utilice en los trabajos objeto de este contrato quede dado de alta en la Seguridad Social así como a cumplir estrictamente, respecto de dicho personal, toda la legislación laboral vigente y toda aquella que en lo sucesivo pudiera promulgarse. La Administración podrá realizar cuantos controles considere oportunos.

Igualmente, cuantos tributos u obligaciones fiscales pudieran derivarse de dicho personal, serán por cuenta del Adjudicatario.

El Adjudicatario será responsable ante la jurisdicción de lo social de los accidentes que pudieran sobrevenir a su personal por el desempeño de sus funciones en este contrato, y con tal carácter comparecerá ante la mutua de accidentes de trabajo. En este sentido, el Adjudicatario dotará a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándose a cumplir con cuantas disposiciones le sean aplicables en cuanto a higiene y seguridad en el trabajo.

4.2.1. Uniformidad, higiene y comportamiento del personal.

El Adjudicatario exigirá, en atención a la dignidad y seriedad del Campus, condiciones excepcionales de presencia, modales, compostura, etc. del personal a su servicio.

Será obligación del Adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio con el vestuario adecuado durante las horas en que se realice el servicio, debiendo además ir provistos permanentemente de una placa de identificación colocada en lugar visible de la indumentaria.

Igualmente y para todo el personal que por las funciones específicas que realice así lo precise, el Adjudicatario proveerá de gorros, guantes, mascarillas desechables y cualquier otro elemento que a tal efecto resulte necesario.

Todo personal afectado por lesiones de la piel o de otras enfermedades infecciosas que se puedan transmitir a través de los alimentos, deberá ser sustituido de forma inmediata. No se admitirá, en ningún caso, la presencia de personal en estado gripal manifiesto, en las áreas que tienen contacto físico o aéreo con los alimentos. La Administración se reserva el derecho de exigir de cualquier trabajador la prueba documental de los reconocimientos, que le obligue como empresa la legislación vigente.

RAFAEL CANO MONTES		12/07/2023 15:25:47	PÁGINA: 6 / 20
VERIFICACIÓN	NJyGwKDL3Fdn74t7PyD64JU3c1VA0x	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



La uniformidad del personal del Adjudicatario, en especial la del personal que preste servicio en relación con los clientes, deberá ser comunicada a la Administración con anterioridad a la implantación del servicio.

En caso de que el personal aportado por el Adjudicatario no procediera con la debida corrección o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Administración podrá exigir al Adjudicatario la sustitución del trabajador objeto de conflicto.

Igualmente, el material utilizado en los impresos de todo tipo que sean utilizados por el personal del Adjudicatario para el desempeño de las prestaciones objeto del presente Pliego o cualquier otro aspecto que incida en la imagen de la Ciudad de la Justicia, deberán ser aprobados previamente por la Administración.

4.3. Limpieza.

La limpieza de las instalaciones y los materiales necesarios para llevarla a cabo serán por cuenta del Adjudicatario, contando para ello con personal para dicha actividad, pudiendo subcontratar este servicio. El Adjudicatario deberá mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Administración y a lo establecido en presente Pliego.

La limpieza ha de incluir un conjunto de actuaciones al final de cada turno: limpieza diaria y la limpieza programada periódicamente. Los Planes de limpieza, planes generales de higiene, etc. habrán de ser revisados y, en cualquier caso, cumplir la legislación vigente.

El Adjudicatario mantendrá limpia y expedita de cualquier tipo de materiales las zonas de acceso a la cocina y almacenes de víveres, en especial los muelles de carga y descarga que utilice para la recepción de las mercancías.

El Adjudicatario contratará los servicios de una empresa especializada de desinsectación y desratización, que haga la programación periódica de las intervenciones precisas que sean necesarias, sin perjuicio de ejercer las acciones puntuales cuando el caso lo requiera por motivo de plagas entre intervenciones programadas. Estas acciones deberán ser combinadas con el uso del edificio, y siempre previa autorización de la Administración. En todo caso seguirán las indicaciones de la legislación vigente.

4.4. Productos.

Todos los productos servidos por el Adjudicatario se someterán a las prescripciones contenidas en la normativa legal vigente que sea de aplicación y, en particular, en el código alimentario español.

Las empresas oferentes incluirán en sus ofertas la lista valorada de precios para cafetería.

En el **Anexo II**, se especifican los productos de ofrecimiento obligatorio por el adjudicatario y sujetos a precios máximos de venta.

Dichos precios podrán ser objeto de revisión, una vez transcurrido el año de duración desde la formalización del documento contractual. El precio de los artículos de consumo será actualizado conforme un máximo establecido por la variación del Índice de Precios al Consumo General, Sector Servicios, publicado por el Instituto Nacional de Estadística, correspondiente a los doce meses inmediatamente anteriores a la

RAFAEL CANO MONTES		12/07/2023 15:25:47	PÁGINA: 7 / 20
VERIFICACIÓN	NJyGwKDL3Fdn74t7PyD64JU3c1VA0x	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



revisión, previa solicitud razonada ante la Administración para su aprobación, si procediese, previos los trámites necesarios. Hasta que el Adjudicatario no reciba la oportuna notificación de la aprobación de la solicitud, no podrá llevar a efecto la revisión de dichos precios.

Los artículos a la venta serán los que figuren en la oferta del Adjudicatario, sin alteraciones en calidad o cantidad respecto de los que sirvieron de base para la adjudicación.

No obstante, una vez formalizado el contrato e iniciadas las actividades del servicio, el contratista podrá solicitar la modificación de los artículos o ampliación de su número en los casos de demanda frecuente, iniciándose el despacho de los nuevos en el momento en que lo autorice la Administración, y debiendo cumplir en todo caso las condiciones estipuladas al respecto.

El Adjudicatario tendrá expuesto en lugar bien visible de la cafetería, las listas de precios autorizadas que resulten aprobadas.

4.5. Horario de servicios.

El horario del servicio de cafetería se fijará conforme a los criterios que por motivos organizativos o de cualquier otra índole se establezcan por la Administración, que podrá modificarlos, si lo considera conveniente, previa comunicación al Adjudicatario. Como base para la licitación se establece el siguiente horario:

- De lunes a viernes: El horario mínimo será ininterrumpido de 8:00 h a 14:30 h.

Dicho horario, podrá ser modificado a petición del Adjudicatario y en todo caso con la autorización del órgano de contratación.

5. OBLIGACIONES MEDIOAMBIENTALES DEL ADJUDICATARIO.

El Adjudicatario responderá de cualquier incidente medioambiental por él causado, liberando a la Administración de cualquier responsabilidad sobre el mismo.

Para evitar tales incidentes, el Adjudicatario adoptará con carácter general las medidas preventivas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos, con extrema atención en la correcta gestión de los clasificados como peligrosos.

El Adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental vigente que sea de aplicación al trabajo realizado.

Sin ánimo de exhaustividad, a continuación se relacionan algunas de las prácticas a las que el Adjudicatario se compromete para la consecución de una buena gestión medioambiental:

- Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y todo tipo de residuos generados en la zona de trabajo, si los hubiera.

- Almacenamiento y manejo adecuado de productos químicos y mercancías o residuos peligrosos, cuando sea el caso.

RAFAEL CANO MONTES		12/07/2023 15:25:47	PÁGINA: 8 / 20
VERIFICACIÓN	NJyGwKDL3Fdn74t7PyD64JU3c1VA0x	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas o cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado.
- Uso de contenedores y bidones cerrados, señalizados y en buen estado, si se da el caso.
- Cuando sea de aplicación, segregación de los residuos generados, teniendo especial atención con los peligrosos.
- Restauración del entorno ambiental alterado.

El Adjudicatario se compromete a suministrar información inmediata a la Administración sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso del trabajo que se le confía. La Administración podrá recabar con posterioridad un informe escrito referente al hecho y sus causas.

Ante un incumplimiento de estas condiciones medioambientales, la Administración podrá repercutir al Adjudicatario el coste económico directo o indirecto que suponga dicho incumplimiento.

Se tendrá en consideración cualquier medida encaminada al respeto al medio ambiente y, en concreto, a la adopción de criterios ecológicos para la gestión de la cocina y la cafetería. En este sentido, se valorarán las siguientes acciones:

a) Alimentos:

- Potenciar el uso de alimentos naturales y de proveedores de la zona.
- Favorecer los alimentos con etiquetado de elaboración ecológica.
- Empleo de aceites de oliva en lugar de otros tipos de aceites.

b) Embalajes de los alimentos:

- Potenciar el uso de embalajes y recipientes reciclables especialmente en los productos líquidos y alimentos no envasados.
- Evitar al máximo embalajes de PVC.
- Gestionar con los suministradores la retirada y recuperación de los embalajes.

c) Residuos:

- Disponer de un programa de gestión de residuos con clasificación y separación por tipos de residuos y gestión del sistema de almacenaje y retirada así como sus sistemas de vertido o destrucción.
- Disponer de separador de grasas y programa de eliminación de las grasas recogidas.

6. DIRECCIÓN, INSPECCIÓN Y CONTROL.

Para la dirección, control e inspección del contrato se nombrará por parte de la Administración un/a responsable del contrato, que se encargará del seguimiento y control de la ejecución del mismo, mientras que el Adjudicatario designará un representante, con poderes suficientes para la resolución de cuantos defectos e incidencias sean observados.

El/la responsable del contrato podrá, en cualquier momento, inspeccionar todas las instalaciones tanto de la cafetería como de las máquinas expendedoras, así como los productos utilizados para la prestación del servicio, pudiendo comprobar así mismo, la documentación acreditativa del cumplimiento de las normas

RAFAEL CANO MONTES		12/07/2023 15:25:47	PÁGINA: 9 / 20
VERIFICACIÓN	NJyGwKDL3Fdn74t7PyD64JU3c1VA0x	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



higiénico sanitarias, cumplimiento de las normas laborales y facturas de la adquisición de los productos, a los efectos de comprobar la correcta ejecución del contrato. El resultado de las mismas se indicara, si procede, en un acta de incidencias en la que se harán constar las deficiencias observadas en la prestación del servicio.

El seguimiento que se realice por parte del/a responsable del contrato, se llevará a cabo de manera que se produzcan los menores retrasos e interferencias posibles sin alterar la marcha general del trabajo.

7. MOBILIARIO, EQUIPAMIENTO Y MATERIAL.

El Adjudicatario está obligado a aportar, conservar, mantener, reparar o reponer el equipamiento necesario, material auxiliar, mobiliario, vajilla, cristalería, lencería, cubertería y cualquier otro material necesario, durante la ejecución del servicio y su mantenimiento en perfectas condiciones de calidad y cantidades adecuadas al servicio, corriendo con el coste del mismo.

Será responsable por tanto, y asumirá todos los costes, durante la prestación del servicio, de la instalación y equipamiento que sea necesario incorporar para el perfecto funcionamiento de la cafetería.

A efectos de garantizar una mínima prestación del servicio, se exige una dotación de 20 mesas y 80 sillas de forma permanente.

El Adjudicatario se compromete a mantener en perfecto estado de conservación las instalaciones para la prestación del servicio de cafetería, con responsabilidad plena por todo deterioro, destrucción, inutilización, etc.

El Adjudicatario deberá retirar de la circulación de forma inmediata cualquier plato o vaso que presente cualquier tipo de deterioro que disminuya la calidad del servicio exigido. En estos casos se procederá automáticamente a su reposición.

La conservación y mantenimiento (mano de obra y repuestos) de todas las instalaciones, aparatos y mobiliario aportados por el Adjudicatario que estén incluidos en la cafetería correrá por cuenta del Adjudicatario. Se pondrá especial atención a los elementos eléctricos terminales (camisas, bases de enchufes, etc.) que sufran cualquier tipo de rotura o deterioro, los cuales deberán ser repuestos de forma inmediata para evitar posibles riesgos.

A todos los efectos, los trabajos de reparación y mantenimiento se realizarán con estricto cumplimiento de las distintas reglamentaciones por las que estén afectados las instalaciones y equipos, en especial el reglamento electrotécnico de baja tensión.

Los productos para emplear por el Adjudicatario para cumplimentar los criterios de calidad exigidos (material de limpieza, material de higiene de su personal, material de higiene para la distribución de comidas, impresos de control, etc.) serán exclusivamente a su cargo. La calidad de los productos empleados será supervisada por la Administración, debiendo ser en todo caso de primer orden, no permitiéndose el uso de productos de baja calidad.

8. MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VENDING).

8.1. Tipos.

RAFAEL CANO MONTES		12/07/2023 15:25:47	PÁGINA: 10 / 20
VERIFICACIÓN	NJyGwKDL3Fdn74t7PyD64JU3c1VA0x	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



El Adjudicatario gestionará dos máquinas expendedoras que se clasificarán en:

- Máquina de bebidas calientes: Se ofrecerán, al menos, 10 selecciones entre todas sus variantes y selección de azúcar.
- Máquina de productos alimenticios y de bebidas frías: Se ofrecerá, al menos, una variedad para cada uno de los tipos de productos establecidos en el **Anexo III** del presente pliego.

8.2. Características de las máquinas.

Las máquinas del adjudicatario serán de primeras marcas y estarán dotadas de las últimas tecnologías, ocuparán el espacio estrictamente necesario que se le facilite, y tendrán iluminación propia.

Deberán llevar su correspondiente referencia o número identificativo, además de indicar el nombre, domicilio y teléfono de la empresa adjudicataria. Las máquinas no podrán llevar publicidad, salvo la propia de los productos que expende. En la oferta se deberá detallar la marca, modelo, número de serie, antigüedad acreditada de las máquinas, con un informe de sus prestaciones (medidas, consumo eléctrico, capacidad, eficiencia energética, etc.).

Las máquinas expondrán de forma clara y visible los precios de cada producto que serán de primeras marcas del mercado, estarán dotadas de mandos accesibles para personas con discapacidad acorde con la normativa europea de minusvalías y con un sistema electrónico de fácil manejo para los usuarios que facilite su correcto funcionamiento.

Deberán admitir toda clase de moneda o fracción de euros a partir de 5 céntimos. 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.

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

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

8.3.- Número e instalación de las máquinas

EDIFICIO "A":

Máquina expendedora	Lugar	Número
Mixta de bebidas frías y alimentos	Entrada principal	1
Bebidas calientes	Entrada principal	1

Correrá 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 un plazo no superior a 15 días desde la firma del contrato.

Durante la vigencia del contrato, el adjudicatario será responsable del mantenimiento, reparación y, en su caso, sustitución de las máquinas cuando las mismas no puedan ser reparadas en su ubicación habitual.

RAFAEL CANO MONTES		12/07/2023 15:25:47	PÁGINA: 11 / 20
VERIFICACIÓN	NJyGwKDL3Fdn74t7PyD64JU3c1VA0x	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Toda máquina deberá ser reparada en el plazo máximo de 72 horas (computables en días hábiles) a contar desde el aviso. 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.

La Dirección General de Planificación, Modernización y Gestión de Fondos pondrá a disposición del adjudicatario, los espacios físicos necesarios para la instalación de las máquinas, así como los puntos de conexión de los suministros eléctricos y de agua. En caso de daños generados en los edificios como consecuencia de la instalación de las máquinas (tomas de agua, conexión eléctrica o pequeñas obras) su reparación corresponderá al contratista.

Las tareas de instalación, mantenimiento y reposición se realizarán de manera que no perturben las actividades de los usuarios de los edificios. Tendrán lugar preferentemente en horario fuera de la atención al público y siempre, salvo situación de emergencia, en horario de apertura del edificio.

8.4.- Características del servicio.

Los productos, que serán suministrados por cuenta del adjudicatario, serán de primera calidad. En ningún caso contendrán bebidas alcohólicas ni tabaco.

Los precios 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 y/o máquinas deberán recibir el visto bueno de la administración.

La empresa adjudicataria realizará la explotación de las máquinas a su riesgo y ventura, conservando siempre la posesión de las mismas. Deberá atender de forma directa e inmediata todas las reclamaciones que pudieran formular los usuarios en relación con el funcionamiento del servicio, para lo que deberán tener las hojas de reclamaciones a disposición de los consumidores y usuarios de acuerdo con la normativa vigente en materia de defensa y protección de los consumidores.

Cualquier modificación de carácter técnico, especialmente la sustitución o ampliación de las máquinas instaladas, deberá tener previamente la autorización de la Dirección General de Planificación, Modernización y Gestión de Fondos, y nunca podrán ser de inferior capacidad y tecnología.

La empresa adjudicataria será responsable del servicio de reposición de los productos conforme a la frecuencia establecida en su proyecto de implantación de las máquinas expendedoras, evitando que las máquinas queden desabastecidas. No obstante, la empresa adjudicataria deberá atender los requerimientos que realice el responsable del contrato en relación con el contenido y reposición de los productos.

Las máquinas y su entorno inmediato deberán mantenerse en todo momento en perfecto estado de limpieza y conservación. El incumplimiento de esta condición podrá ser motivo de resolución del contrato.

RAFAEL CANO MONTES		12/07/2023 15:25:47	PÁGINA: 12 / 20
VERIFICACIÓN	NjyGwKDL3Fdn74t7PyD64JU3c1VA0x	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Una vez finalizado el contrato, la empresa adjudicataria retirará las máquinas en el plazo de tiempo que establezca esta Dirección General. Los gastos que ocasionen la retirada de las máquinas así como el saneamiento de los posibles desperfectos que se hubieran ocasionado, serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

El usuario podrá hacer las reclamaciones que estime oportunas en relación con el funcionamiento de las máquinas en la cafetería. Además, 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 citadas reclamaciones.

La empresa adjudicataria facilitará un número de teléfono para averías, que se solucionarán en un plazo máximo de 72 horas (computables en días hábiles), a contar desde que se lleve a cabo el aviso.

Los productos alimenticios ofrecidos en las máquinas expendedoras de alimentos sólidos se renovarán con la frecuencia establecida en el proyecto de implantación de las máquinas expendedoras presentado, teniendo en cuenta la fecha de caducidad o fecha de consumo preferente. El transporte de estos productos se realizará en furgonetas o vehículo refrigerados y con las condiciones que dicte la normativa vigente.

8.5. Consumos.

Se facilitará a la empresa adjudicataria el agua de red y la electricidad en la medida precisa para el desarrollo del servicio. El coste de dichos consumos le será repercutido a la empresa concesionaria.

8.6. Limpieza, mantenimiento, conservación e higiene de las máquinas.

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

La empresa será la responsable del mantenimiento preventivo y correctivo, incluidos mano de obra y piezas de recambio. Si la empresa adjudicataria debe realizar operaciones de mantenimiento de las máquinas expendedoras que den lugar a la generación de residuos peligrosos (aceites, gases refrigerantes, etc.) éstos deben 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 adjudicataria deberá cumplir la normativa higiénico sanitaria vigente y deberá gestionar los residuos generados por su actividad, tal y como establezca la legislación vigente en la materia. Respecto a otros residuos, igualmente deberá gestionarlos correctamente y siempre atendiendo a lo establecido en la ley.

9. 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.

RAFAEL CANO MONTES		12/07/2023 15:25:47	PÁGINA: 13 / 20
VERIFICACIÓN	NjyGwKDL3Fdn74t7PyD64JU3c1VA0x	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



La adjudicataria presentará un Plan de Prevención de Riesgos Laborales de acuerdo con lo establecido en dicha normativa, en un plazo inferior a los 3 meses desde la formalización del contrato, encargándose de mantenerlo actualizado y velar por su eficaz cumplimiento.

10. SEGUROS.

La empresa adjudicataria deberá suscribir y mantener en vigor durante toda la vigencia del contrato, una póliza de seguro de responsabilidad civil, con una cobertura mínima de 150.000 €, que garantice las responsabilidades por daños y perjuicios derivados de la ejecución del servicio, que se causen tanto a esta Dirección General como a terceros.

La póliza de seguro deberá estar suscrita antes de la entrada en vigor del contrato y deberá estar vigente durante el contrato y sus posibles prórrogas.

El responsable del contrato podrá solicitar a la empresa adjudicataria, un certificado de vigencia del citado seguro de responsabilidad civil.

11. PERMISOS, AUTORIZACIONES, LICENCIAS.

El Adjudicatario deberá obtener y/o renovar todas aquellas licencias, autorizaciones y permisos necesarios para cumplir con las leyes y disposiciones en la medida que el alcance de su servicio lo exija.

Para utilizar materiales, suministros, procedimientos y equipos en la ejecución de los servicios deberá obtener las licencias, permisos y autorizaciones necesarios de los titulares de las patentes, modelos y marcas de fabricación correspondientes, corriendo de su cuenta el pago de los derechos y indemnizaciones por tales conceptos, siendo responsable de toda reclamación relativa a la propiedad industrial y comercial y debiendo indemnizar a la Administración por todos los daños y perjuicios para la misma puedan derivarse de la imposición de cualquier tipo de reclamaciones.

Si dentro de las prestaciones del Adjudicatario se incluyen instalaciones especiales que reglamentariamente requieran determinadas exigencias técnicas o calificaciones oficiales, el Adjudicatario, además de cumplir con las prescripciones técnicas impuestas oficialmente, obtendrá para la Ciudad de la Justicia aquellas certificaciones o controles que las disposiciones legales vigentes exijan para tales instalaciones.

Cualquier sanción o perjuicio que pudiera derivarse para la Administración del incumplimiento de lo dispuesto en los párrafos anteriores, podría repercutirse al Adjudicatario.

Cualquier retraso provocado por la demora en la obtención de los permisos, autorizaciones y licencias que el Adjudicatario deba tener, será imputable únicamente al mismo.

En este sentido el Adjudicatario deberá acreditar, cuando sea requerido al efecto, la obtención de cualquier permiso, autorización o licencia.

RAFAEL CANO MONTES		12/07/2023 15:25:47	PÁGINA: 14 / 20
VERIFICACIÓN	NJyGwKDL3Fdn74t7PyD64JU3c1VA0x	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



**ANEXO I
PLANOS CAFETERÍA**

RAFAEL CANO MONTES		12/07/2023 15:25:47	PÁGINA: 15 / 20
VERIFICACIÓN	NJyGwKDL3Fdn74t7PyD64JU3c1VA0x	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

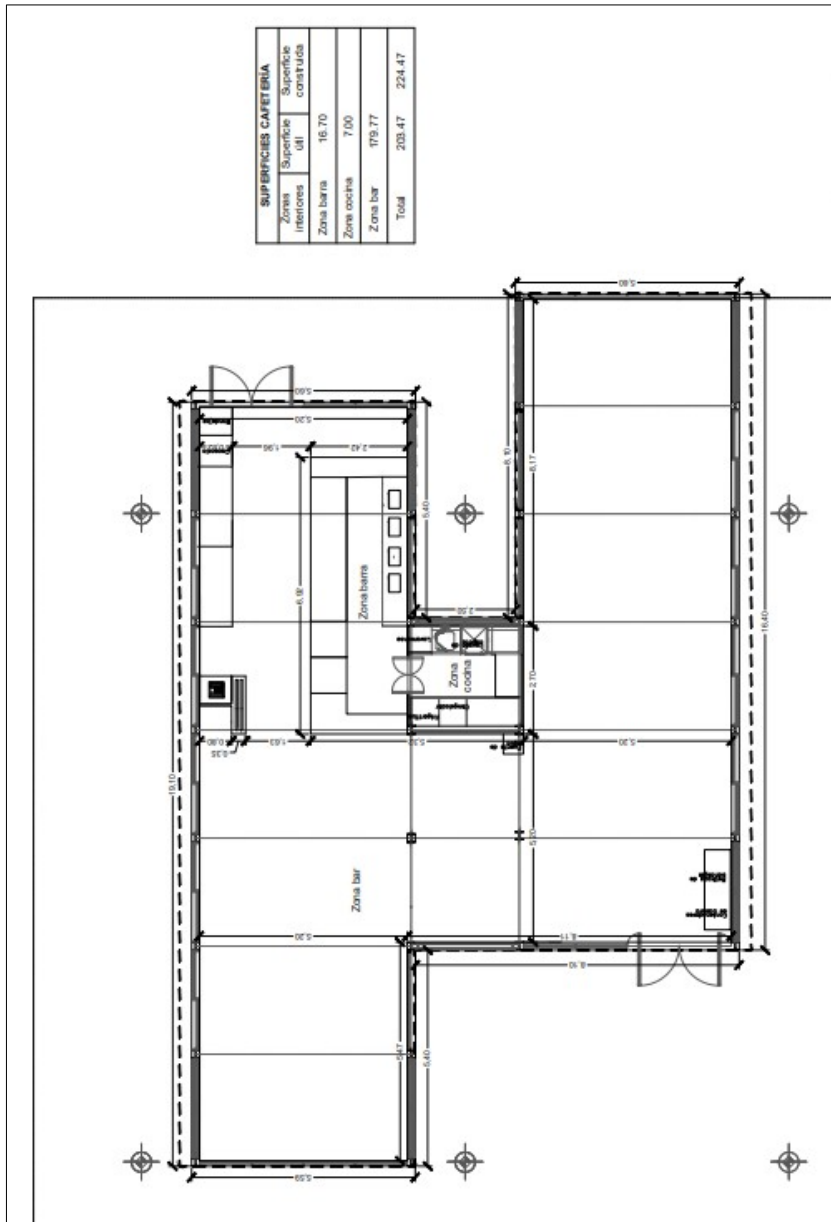


Figura 1.
Cafetería.

Plano
Escala 1:75

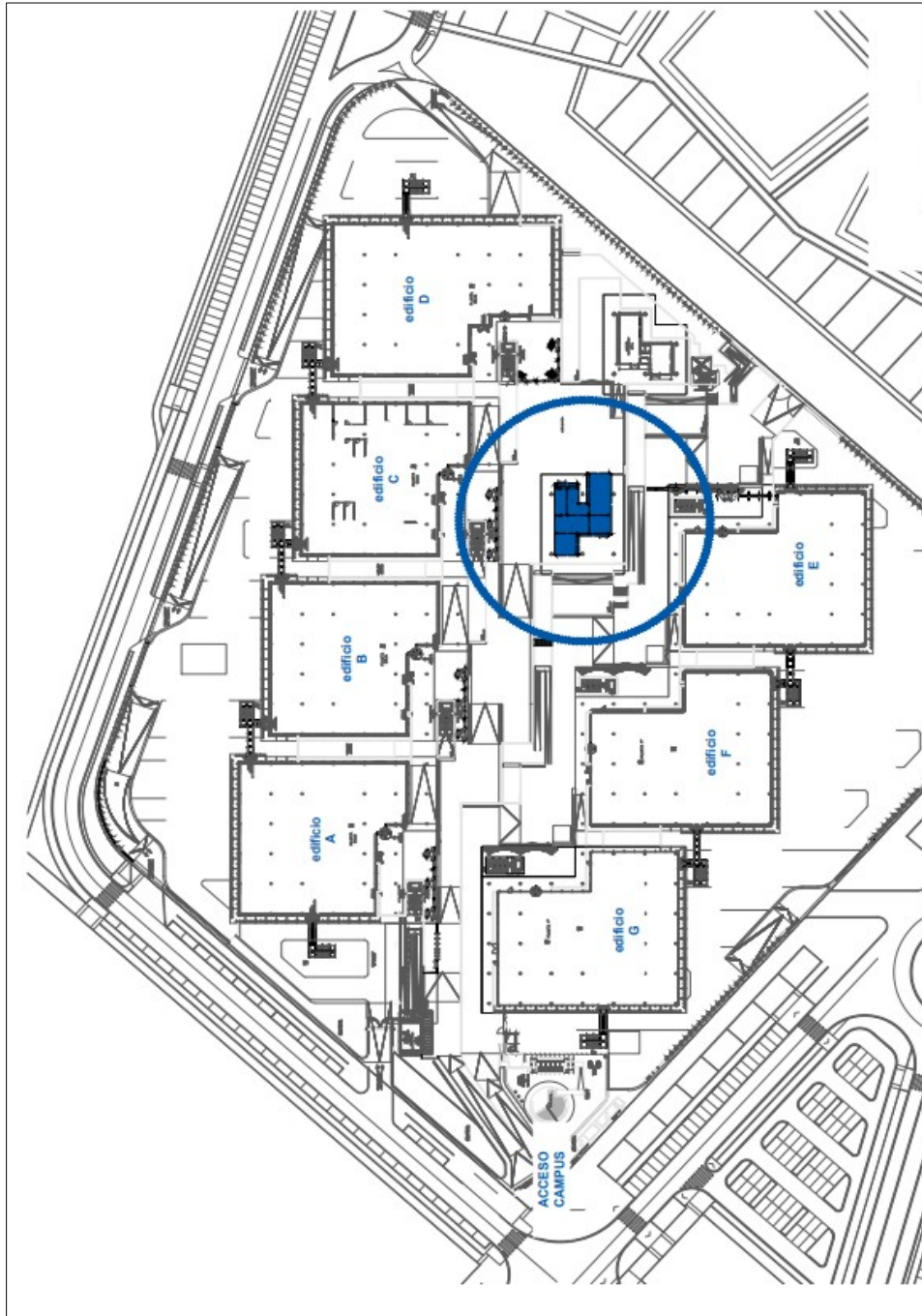


Figura 2. Plano Situación Cafetería. Escala 1:750

	RAFAEL CANO MONTES	12/07/2023 15:25:47	PÁGINA: 17 / 20
VERIFICACIÓN	NJyGwKDL3Fdn74t7PyD64JU3c1VA0x	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ANEXO II
LISTA DE ARTÍCULOS DE LA CAFETERÍA

Los tipos de productos obligatorios en la presente licitación son los siguientes.

PRODUCTOS
1. CAFÉ, LECHE, INFUSIONES
Café solo, cortado, con leche o descafeinado
Café con hielo
Infusiones con agua
Infusiones con leche
Vaso de leche (vaso/taza)
Vaso de leche con cacao (vaso/taza)
Vaso de leche con cacao (tubo)
Chocolate (vaso/taza)
2. DESAYUNOS
Media tostada normal (aceite, tomate, mantequilla, mixta)
Tostada entera normal (aceite, tomate, mantequilla, mixta)
Media tostada especial (jamón serrano, jamón dulce, atún, paté, queso, etc)
Tostada entera especial (jamón serrano, jamón dulce, atún, paté, queso, etc)
Ingrediente extra
Bollería y Pastelería
Ración de churros
3. BEBIDAS
Copa de vino blanco o similar
Copa de vino tinto o similar (joven, crianza)
Tinto con casera
Copa de vino dulce, moscatel o similar
Caña de cerveza con o sin alcohol
Tubo de cerveza con o sin alcohol Agua mineral, botellín 330 c.c.
Botellín de cerveza 1/5 (con o sin alcohol o tipo Shandy) Agua mineral, botella 1500 c.c.
Botellín de cerveza 1/3 (con o sin alcohol o tipo Shandy) Zumo naranja natural tubo

RAFAEL CANO MONTES		12/07/2023 15:25:47	PÁGINA: 18 / 20
VERIFICACIÓN	NjyGwKDL3Fdn74t7PyD64JU3c1VA0x	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Refrescos cola, naranja, limón, tónica, batidos, etc.
Zumos envasados
Zumo naranja natural pequeño
Zumo naranja natural grande
Agua mineral 33 cl.
Agua mineral 1,5 l.
4. BOCADILLOS Y SANDWICHES:
Bocadillos fríos (jamón, salchichón, chorizo, queso, atún, etc.)
Bocadillos calientes (lomo, hamburguesa, pollo, tortilla, etc)
Sandwiches
Montaditos

	RAFAEL CANO MONTES	12/07/2023 15:25:47	PÁGINA: 19 / 20
VERIFICACIÓN	NJyGwKDL3Fdn74t7PyD64JU3c1VA0x	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ANEXO III
LISTA DE ARTÍCULOS MÁQUINAS EXPENDEADORAS

Los tipos de productos obligatorios en la presente licitación son los siguientes:

PRODUCTOS
1. BEBIDAS CALIENTES.
Café
Chocolate
Leche
2. BEBIDAS FRÍAS.
Agua mineral, 50 cl. o más
Refrescos lata, 33 cl. o más
Zumos brick, 25 cl. o más
3. ALIMENTOS SÓLIDOS.
Frutos secos, 25 gr. o más
Patatas fritas o similares, 25 gr. o más
Chocolatinas o similares
Galletas
Barritas de cereales
Fruta cortada

En Sevilla, en la fecha de la firma

EL COORDINADOR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE PLANIFICACIÓN,
MODERNIZACIÓN DIGITAL Y GESTIÓN DE FONDOS

Fdo.: Rafael Cano Montes

	RAFAEL CANO MONTES	12/07/2023 15:25:47	PÁGINA: 20 / 20
VERIFICACIÓN	NjyGwKDL3Fdn74t7PyD64JU3c1VA0x	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	