

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA INSTALACIÓN, EXPLOTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN EL EDIFICIO SEDE CORPORATIVA DE LA AGENCIA DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ANDALUCÍA (IDEA)

Nº Expediente: CONTR 2024 314943

ÍNDICE

1. OBJETO DEL CONTRATO
 - 1.1. Descripción del edificio, personal y horario.
2. DESCRIPCIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS QUE COMPRENDE EL CONTRATO. CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS
 - 2.1. Características generales para todas las máquinas.
 - 2.1.1. Identificación de las máquinas y de los productos.
 - 2.1.2. Productos que contendrán las máquinas.
 - 2.2. Características específicas para cada máquina.
 - 2.2.1. Máquinas de bebidas calientes.
 - 2.2.2. Máquinas mixtas de bebidas frías y de comidas saludables.
 - 2.3. Instalación y gestión de las máquinas.
 - 2.4. Calidad de las máquinas y de los productos.
 - 2.5. Mantenimiento y limpieza de las maquinas.
3. PLAZO DE EJECUCIÓN
4. PERSONAL
5. MECANISMOS DE CONTROL DE EJECUCIÓN
6. CLÁUSULAS MEDIOAMBIENTALES. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN
7. RESPONSABILIDAD Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
 - 7.1. Transporte alimentos
 - 7.2. Gestión de reclamaciones
 - 7.3. Normativa higiénico-sanitaria vigente
 - 7.4. Manipulación de alimentos
 - 7.5. Gestión de residuos
8. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
9. RESPONSABILIDAD CIVIL
10. ANEXO I - PRECIOS MÁXIMOS POR TIPO DE PRODUCTO

MIGUEL ANGEL FIGUEROA TEVA		05/06/2024 12:10:58	PÁGINA: 1 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwV1nd1BL4YIVSig3d6Koo4wnie	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



1. OBJETO DEL CONTRATO.

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto establecer las condiciones técnicas en las que deberá llevarse a cabo la prestación del servicio denominado “Servicio de Instalación, Explotación y Mantenimiento de Máquinas Expendedoras de Bebidas y Productos Alimenticios” en el Edificio Sede Corporativa de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía, sito en C/ Leonardo Da Vinci, 17 A, Parque Científico Tecnológico Cartuja, (Sevilla)”.

1.1. Descripción del Edificio, personal y horario. El edificio tiene una superficie computable de 5.726,56 metros cuadrados, que se desglosan en: Planta sótano -1: 1.322,87 metros cuadrados, Planta baja: 1.284,92 metros cuadrados, Planta primera: 838,34 metros cuadrados, Planta segunda: 1.147,38 metros cuadrados y Planta tercera: 1.133,05 metros cuadrados.

Presenta una capacidad aproximada de 296 puestos de trabajo, mas una estimación de 24 personas en visitas diarias a salas de reuniones, lo que arroja un total estimado de posible ocupación diaria en torno a 320 personas (salvo personal que pudiese encontrarse en teletrabajo).

Además, en la Planta Sótano-1 existe un office-comedor con capacidad hasta 30 puestos de comedor.

El horario de apertura al personal al Edificio es de 7:00 a 20:00 horas de lunes a miércoles, y de 7:00 a 16:30 de jueves a viernes, basado en las diferentes normativas de aplicación en cuanto a flexibilidad horaria, pudiendo distribuir su jornada de trabajo dentro de dicha banda horaria, lo que hace necesaria la instalación de las máquinas expendedoras de bebidas y productos alimenticios, objeto de este contrato.

2. DESCRIPCIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS QUE COMPRENDE EL CONTRATO, CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS

Se prevén las siguientes máquinas expendedoras para los tipos de productos que se indican a continuación:

Nº de máquinas	Tipo Máquinas
1	Máquina de bebidas calientes (café con leche, café solo largo americano, café expreso, descafeinado con leche, descafeinado solo, capuchino, te, chocolate...)
2	Máquinas mixtas de bebidas frías y comida saludable (agua, refrescos, zumos ecológicos, fruta de temporada pieza, fruta cortada, frutos secos sin azúcares añadidos, ensaladas, verduras, sándwich, yogurt...)

La relación exhaustiva de los productos expendidos se detalla en el Anexo I del presente Pliego.

2.1. Características generales para todas las máquinas.

2.1.1. Identificación de las máquinas y de los productos

En cumplimiento de la Ley 1/2010 de 1 de marzo, de reforma de la Ley 7/1996 de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista, las máquinas de las empresas adjudicatarias deberán llevar su correspondiente referencia o número identificativo, además de indicar el nombre, domicilio y teléfono para que el personal autorizado del centro de empresas pueda dirigirse a él (las máquinas deberán tener las placas identificativas de la empresa, su dirección y el NIF, y deberá figurar un número de atención al cliente para poder atender posibles reclamaciones o incidencias). Las máquinas no podrán llevar publicidad, salvo la propia de los productos que expende.

Las máquinas deben cumplir con la normativa europea vigente, debiéndose aportar los respectivos certificados de conformidad CE. Además, será objeto de valoración de las ofertas a presentar por empresas licitadoras, según lo indicado en Anexos del PCAP, la Certificación oficial de eficiencia energética de las máquinas que instalarán, que también será requerida por la persona Responsable del Contrato por Agencia IDEA. La falta de acreditación de las certificaciones oficiales de eficiencia energética indicadas por la

MIGUEL ANGEL FIGUEROA TEVA		05/06/2024 12:10:58	PÁGINA: 2 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwV1nd1BL4YIVSIg3d6Koo4wnie	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



adjudicataria en su oferta podrá ser causa de resolución del contrato según lo indicado en el punto 12 del Anexo I del PCAP.

En cuanto a los procedimientos de pago, como requisito mínimo las máquinas deberán admitir toda clase de moneda o fracción de euro 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.

Optativamente, también será objeto de valoración de las ofertas la dotación de sistemas para otros procedimientos de pago, cuya no implementación en caso de haber sido ofertados por la adjudicataria será causa de resolución del contrato según lo indicado en el punto 12 del Anexo I del PCAP.

2.1.2. Productos que contendrán las máquinas.

Los productos a suministrar serán de primeras marcas del mercado, dando preferencia a los naturales y saludables, y se ofrecerán como mínimo los tipos de productos recogidos en el Anexo I del presente pliego, pudiendo a propuesta de la empresa adjudicataria suministrarse adicionalmente otros productos considerados naturales y saludables con la previa autorización por parte de Responsable del Contrato por Agencia IDEA, a los precios máximos que éste autorice, y sin que ello sea objeto de valoración de las ofertas. En ningún caso podrán expender tabaco ni bebidas alcohólicas, y en todo caso entre los productos expedidos se incluirán alimentos y bebidas aptas para celíacos/as (sin gluten) y sin lactosa, que deberán estar etiquetados de forma clara y visible para que las personas usuarias los reconozcan cuando vayan a comprarlos sin necesidad de sacarlos de la máquina. Concretamente, la disponibilidad de leche sin lactosa será obligatoria para las denominadas BEBIDAS CALIENTES en Anexo I, y deberá haber al menos dos productos sin gluten ni lactosa en cada categoría de “BEBIDAS FRÍAS” y “PRODUCTOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS”, y “PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO PERECEDEROS” indicadas en el Anexo I.

Para las referidas BEBIDAS CALIENTES el café será en grano y se podrá seleccionar la cantidad de azúcar (a partir del mínimo “SIN AZÚCAR”).

Al menos el 50% de los productos que se suministren deberán cumplir las recomendaciones nutricionales “saludables” para la población, para facilitar la adopción de hábitos alimentarios adecuados entre los usuarios y favoreciendo un entorno alimentario saludable en la Agencia IDEA.

Los alimentos y bebidas que se ofrezcan como “saludables” deberán cumplir, por tanto, con los criterios nutricionales indicados y podrán ser, al menos, los siguientes:

- Aguas envasadas.
- Productos lácteos en cualquiera de sus variedades y formas de presentación.
- Frutas frescas, enteras o mínimamente procesadas que no contengan azúcares añadidos.
- Frutos secos que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos, ni tostados con aceite) y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido por la Estrategia NAOS.
- Ensaladas y verduras frescas.
- Galletas sin grasas saturadas ni azúcares.
- Sándwiches y bocadillos, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- Cereales de desayunos y barritas de cereales siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- Cualquier otro producto que cumpla con los criterios indicados en la Estrategia NAOS.

MIGUEL ANGEL FIGUEROA TEVA		05/06/2024 12:10:58	PÁGINA: 3 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwV1nd1BL4YIVSIg3d6Koo4wnie	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Con la inclusión de alimentos y bebidas “saludables” se pretende cumplir con, entre otros, los objetivos del IV Plan Andaluz de Salud, de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía, que persigue “proteger la salud de las personas ante los efectos de la globalización y de los nuevos riesgos ambientales y alimentarios” y con la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS), elaborada por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, del Ministerio de Sanidad, que tiene como finalidad mejorar los hábitos alimentarios de la población.

En general, todas las BEBIDAS FRÍAS y PRODUCTOS ALIMENTICIOS deberán estar debidamente etiquetados conforme a la normativa vigente; en concreto y sin carácter exhaustivo, el Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información Alimentaria Facilitada al consumidor obliga en determinados productos a indicar sus ingredientes y composición nutricional, así como su posible afectación a personas alérgicas o que produzcan rechazo.

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. Dichos precios vendrán fijados conforme a lo indicado en los Anexos del PCAP para los productos indicados en el Anexo I del presente pliego; la venta de dichos productos a precios superiores a los fijados será causa de resolución del contrato según lo indicado en el punto 12 del Anexo I del PCAP.

Previamente a la puesta en servicio de las máquinas, la empresa adjudicataria presentará a la persona Responsable del Contrato por Agencia IDEA para su aprobación el listado de productos a suministrar, indicando marcas, peso o volumen y descripción, todo ello conforme a las tipologías y características básicas indicadas para los productos de suministro mínimo en el Anexo I del presente pliego, más otros productos adicionales que optativamente propusiese. En todo caso, los productos deberán cumplir los requisitos higiénico-sanitarios y de calidad detallados en el presente pliego.

La puesta en venta de productos no autorizados previamente por Responsable del Contrato por Agencia IDEA será causa de resolución del contrato según lo indicado en el punto 12 del Anexo I del PCAP.

Y también podrá ser causa de resolución del contrato la carencia no autorizada por Responsable del Contrato por Agencia IDEA de alguno de los productos de suministro mínimo recogidos en el Anexo I del presente pliego.

2.2. Características específicas para cada máquina.

2.2.1. Máquina de bebidas calientes.

Será UNA SOLA MÁQUINA que deberá dispensar como mínimo las bebidas indicadas en el Anexo I, cumpliendo los requisitos y exigencias detallados en el anterior Apartado 2.1.2.

2.2.2. Máquinas mixtas de bebidas frías y de comidas saludables.

Serán DOS MÁQUINAS, que deberán dispensar como mínimo las bebidas y productos alimenticios indicados en el Anexo I, y con los requisitos y exigencias detallados en el anterior Apartado 2.1.2.

2.3. Instalación y gestión de las máquinas.

La Agencia IDEA, destinará y pondrá a disposición de la empresa adjudicataria el espacio físico necesario para la instalación de las TRES MÁQUINAS EXPENDEDORAS anteriormente referidas, que se colocarán en el pasillo de acceso a los aseos de la planta baja del Edificio, a disposición del personal empleado del Edificio y personas visitantes, o bien otra ubicación que en su caso indicase la persona responsable del contrato por Agencia IDEA. La instalación de las máquinas no requerirá la realización de obras de adecuación previa por parte de la empresa adjudicataria, y deberán estar disponibles y en funcionamiento en un plazo máximo de 20 días naturales a contar a partir del día siguiente a la formalización del contrato.

MIGUEL ANGEL FIGUEROA TEVA		05/06/2024 12:10:58	PÁGINA: 4 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwV1nd1BL4YIVSIg3d6Koo4wnie	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Asimismo la Agencia IDEA sufragará los gastos de agua y electricidad generados para el correcto funcionamiento de las máquinas; para cubrir dichos gastos se ha establecido el canon de explotación que la empresa adjudicataria deberá abonar según lo establecido en los Anexos del PCAP.

La empresa adjudicataria se encargará del transporte, instalación y puesta en marcha de las máquinas, así como de su reparación, limpieza (ordinaria y a fondo), mantenimiento y conservación, y también de las reclamaciones, recaudación, reposición y renovación de los productos a expender, que realizará a su costa con los requisitos mínimos de frecuencias indicados a continuación, susceptibles de mejorar según lo ofertado conforme a los criterios de adjudicación detallados en los Anexos PCAP:

- Reposición de los productos alimenticios, con plazo máximo de abastecimiento de todos los productos en 24 horas, y teniendo en cuenta la fecha de caducidad o fecha de consumo precedente.
- Realización de mantenimientos correctivos de las máquinas expendedoras en caso de avería, en plazo máximo de 24 horas, y realización de mantenimientos preventivos al menos una vez cada 12 meses.
- Limpieza de las máquinas expendedoras y de las áreas en que se ubican al menos una vez en semana, y una retirada de su encastrado al menos una vez cada 3 meses. En caso de fuga o derrame debido a fallo de las máquinas, la correspondiente limpieza se considerará como parte del mantenimiento correctivo, debiéndose realizar en el plazo máximo que le corresponda como tal.

Igualmente, la empresa adjudicataria asumirá todos los gastos y gestiones de cuantas licencias y/o autorizaciones administrativas fueren precisas para la instalación y operación de las máquinas, incluyendo las obligaciones tributarias en su caso.

Deberá además facilitar la reversión al finalizar el plazo de prestación del contrato, y retirar las máquinas en el plazo de tiempo indicado en el siguiente Apartado 3 del presente documento.

2.4. Calidad de las máquinas y de los productos

La empresa adjudicataria garantizará la buena calidad de las máquinas objeto del contrato. Además, si se observasen defectos imputables a las características de los artículos instalados, la empresa adjudicataria vendrá obligada a subsanar y/o reponer por su cuenta la mercancía que haya resultado defectuosa.

Asimismo, en caso de obtener un mal resultado al utilizar las máquinas instaladas, la Agencia IDEA podrá exigir el cambio de aquellas por otras de similares características.

Las máquinas instaladas no emitirán ni luces ni sonidos que puedan perturbar la tranquilidad de los usuarios del edificio, y deberán tener consumo energético conforme a lo indicado en su oferta por la empresa adjudicataria, según lo indicado en Anexos PCAP.

El servicio de reposición o sustitución de productos se realizará por personal de la empresa adjudicataria con la frecuencia mínima indicada en Apartado 2.3 del presente Pliego y teniendo en cuenta la caducidad o fecha de consumo preferente de cada producto, evitando así que las máquinas queden desabastecidas. El transporte de estos productos se realizará en furgonetas o vehículos refrigerados y con las condiciones que dicte la normativa vigente.

El incumplimiento de estas obligaciones podrá ser objeto de penalización, según lo indicado en Punto 10 del Anexo I del PCAP como causas de incumplimientos leves, concretamente la a) referente al desabastecimiento de productos.

2.5. Mantenimiento y limpieza de las máquinas.

Durante la vigencia del contrato la empresa adjudicataria será responsable del mantenimiento, reparación y, en su caso, sustitución de las máquinas cuando las mismas no puedan ser reparadas en su ubicación habitual. Toda máquina deberá ser reparada el plazo máximo anteriormente indicado en el Apartado 2.3 del presente

MIGUEL ANGEL FIGUEROA TEVA		05/06/2024 12:10:58	PÁGINA: 5 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwV1nd1BL4YIVSIg3d6Koo4wnie	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Pliego; y si no fuera posible su reparación, la empresa adjudicataria deberá sustituirla por otra de características similares en un plazo máximo de tres días hábiles.

La empresa adjudicataria será la responsable del mantenimiento preventivo y correctivo con los plazos y frecuencias anteriormente indicadas en el Apartado 2.3 del presente Pliego, incluyendo mano de obra, piezas de recambio y cualquier otro gasto derivado. Si la empresa adjudicataria realizase operaciones de mantenimiento de las máquinas expendedoras que diesen 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 misma empresa, que procederá con la diligencia necesaria para minimizar el impacto ambiental que pueda generar la actividad, haciendo uso continuado de buenas prácticas ambientales.

Las máquinas y su entorno inmediato deberán mantenerse en todo momento en perfecto estado de limpieza y conservación. El adjudicatario será el responsable de la limpieza de las máquinas expendedoras con la frecuencia mínima anteriormente indicada en Apartado 2.3 del presente Pliego.

El incumplimiento de estas obligaciones podrá ser objeto de penalización, según lo indicado en Punto 10 del Anexo I del PCAP como causas de incumplimientos leves, concretamente las b), c) y d) referentes a mantenimiento y limpieza de las máquinas.

3. PLAZO DE EJECUCIÓN

De conformidad con lo establecido en el PCAP, el plazo de ejecución será de 24 meses, previéndose además la posibilidad de una prórroga por un periodo único de 24 meses de duración.

Como hito parcial se establece que la instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas se realizará dentro del plazo de 20 días naturales a contar a partir del día siguiente a la formalización del contrato, y de la cual se dejará constancia mediante la emisión del correspondiente acta que acredite la fecha de instalación.

Finalizado el plazo de ejecución del contrato, el contratista procederá sin dilación alguna a la completa retirada de las máquinas instaladas debiendo garantizar que el espacio ocupado sea retornado a la Agencia IDEA. La retirada de las máquinas se realizará en un plazo máximo de 30 días desde la finalización del contrato, emitiéndose a tal efecto el correspondiente informe de conformidad por parte de persona responsable del contrato por Agencia IDEA.

4. PERSONAL

La empresa adjudicataria deberá aportar una relación de los trabajadores que realizarán los trabajos objeto del contrato con el fin de que queden autorizados ante los responsables de seguridad de los Servicios Centrales de la Agencia IDEA. Los trabajadores deberán identificarse ante el personal de seguridad de los Servicios Centrales cada vez que accedan al mismo, y/o cada vez que sean requeridos.

Será por cuenta de la empresa adjudicataria todo el personal al que se encomiende la reposición de los productos alimenticios y bebidas, así como el personal de mantenimiento y limpieza de las máquinas, excluyéndose cualquier tipo de relación laboral entre la Agencia IDEA y dicho personal, que deberá ser acreditado adecuadamente para su acceso al recinto.

5. MECANISMOS DE CONTROL DE LA EJECUCIÓN

Para la correcta ejecución del contrato se designará una persona responsable por parte de la Agencia IDEA, con derecho a controlar de forma permanente el funcionamiento de la prestación objeto del contrato y a realizar cuantas observaciones estime convenientes.

MIGUEL ANGEL FIGUEROA TEVA		05/06/2024 12:10:58	PÁGINA: 6 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwV1nd1BL4YIVSIg3dKoo4wnie	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



La empresa adjudicataria designará una persona responsable del contrato a fin de resolver cualquier cuestión que se plantee durante su ejecución, cuyo teléfono móvil y correo electrónico se proporcionará a la persona designada como responsable del contrato por Agencia IDEA, debiendo estar disponible todos los días hábiles.

Trimestralmente, la empresa adjudicataria facilitará un informe a la persona responsable del contrato por Agencia IDEA sobre las cantidades y frecuencias de consumo de los productos, que permita conocer los hábitos y preferencias de los usuarios de las máquinas expendedoras instaladas.

Asimismo, las personas usuarias de las máquinas podrán formular reclamaciones según se indica en el siguiente Apartado 7 del presente Pliego.

6. CLAUSULAS MEDIOAMBIENTALES. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

Como condiciones especiales en la ejecución del contrato se establecen las siguientes, en el ámbito medioambiental, para la máquina expendedora de BEBIDAS CALIENTES:

- La persona adjudicataria estará obligada a suministrar vasos y agitadores biodegradables durante la totalidad de la duración del contrato y en una cantidad suficiente a la demanda existente. La persona Responsable del Contrato por Agencia IDEA controlará de forma permanente dicho suministro para que quede garantizado en la cantidad suficiente en función de la demanda, y la adjudicataria deberá de atender las observaciones que se le realicen al respecto de forma inmediata.

El incumplimiento de estas obligaciones podrá ser objeto de penalización, según lo indicado en Anexo I del PCAP.

7. RESPONSABILIDAD Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

7.1. Transporte de alimentos.

Para llevar a cabo la distribución de productos que necesiten una temperatura determinada para su conservación, las empresas adjudicatarias tendrán que disponer de cámaras frigoríficas y de vehículos especialmente acondicionados para no romper la cadena de frío. Tanto la trazabilidad en todo el proceso de esta cadena de frío, como las instalaciones y medios de transportes utilizados tienen que cumplir, a su vez, las condiciones higiénico-sanitarias específicas para estos dispositivos, y para todo el proceso.

La normativa aplicable es el Real Decreto 2483/1986, de 14 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada.

7.2. Gestión de reclamaciones

En cada máquina expendedora estará señalizado claramente el nombre de la empresa, domicilio social y número de teléfono de atención al cliente, donde las personas usuarias puedan exponer las reclamaciones que estime oportunas, que deberán ser atendidas de forma inmediata dentro de los plazos establecidos para reposición, mantenimiento y limpieza, según proceda por la naturaleza de la incidencia, todo ello conforme a lo establecido en el anterior Apartado 2.3, y susceptibles de acortarse según lo ofertado conforme a los criterios de adjudicación detallados en los Anexos PCAP.

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.

MIGUEL ANGEL FIGUEROA TEVA		05/06/2024 12:10:58	PÁGINA: 7 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwV1nd1BL4YIVSig3d6Koo4wnie	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



7.3. Normativa higiénico-sanitaria vigente.

Será obligatoria para la empresa adjudicataria la acreditación de inscripción en un registro sanitario, que la empresa adjudicataria deberá poner a disposición de la persona responsable del contrato por Agencia IDEA si ésta los requiriese; podrá ser de ámbito local o autonómico, que respalde oficialmente el cumplimiento de las normativas higiénico-sanitarias referentes del sector. Tendrá que estar al tanto de todo lo relativo a manipulación de alimentos, recepción de materias primas, normas de tratamiento y envasado, así como los requisitos para un transporte y puesta en circulación adecuada. En las máquinas expendedoras deberán mantenerse las temperaturas adecuadas, humedad relativa y conveniente circulación de aire, de manera que los productos no sufran alteración o cambio de sus características iniciales. Igualmente deberán permitir la protección de los productos contra la acción directa de la luz solar, cuando ésta les sea perjudicial.

No se permitirá el suministro de productos con la fecha de caducidad sobrepasada, en el momento en que se detectasen deben ser retirados de manera inmediata y reponerse por productos dentro de fecha de consumo preferente, sin perjuicio de la aplicación de posibles penalidades. En general, el incumplimiento de las referidas obligaciones en materia higiénico-sanitaria podrá ser objeto de penalización, según lo indicado en Punto 10 del Anexo I del PCAP como causas de incumplimientos graves, concretamente la d), pudiendo ser causa de resolución del contrato según lo indicado en el punto 12 del mismo Anexo I.

7.4. Manipulación de alimentos.

Las personas que realicen la reposición y/o renovación de alimentos en las máquinas deberán contar con el correspondiente certificado de manipulación de alimentos, que la empresa adjudicataria deberá poner a disposición de la persona responsable del contrato por Agencia IDEA si ésta los requiriese.

El incumplimiento de estas obligaciones podrá ser objeto de penalización, según lo indicado en Punto 10 del Anexo I del PCAP como causas de incumplimientos graves, concretamente la d), pudiendo ser causa de resolución del contrato según lo indicado en el punto 12 del mismo Anexo I.

7.5. Gestión de residuos.

La empresa adjudicataria deberá gestionar los residuos generados por su actividad, tal y como establezca la legislación vigente en la materia. Respecto a otros residuos, igualmente las empresas adjudicatarias deberán gestionarlos correctamente y siempre atendiendo a lo establecido en la ley.

En función de las mercancías con las que se trabaje y si así lo requiriese la legislación vigente, se requerirá a la empresa adjudicataria pertenecer a un Sistema Integrado de Gestión de Residuos.

8. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

El contratista 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, concretamente la Ley 31/1995 de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, así como sus disposiciones de desarrollo o complementarias. Para el objeto del contrato cabe destacar en particular el Artículo 41 de la referida Ley, que hace referencia a los fabricantes, importadores y suministradores de maquinaria, equipos, productos y útiles de trabajo. Estos estarán obligados a asegurar que éstos no constituyan una fuente de peligro para el trabajador, siempre que sean instalados y utilizados en las condiciones, forma y para los fines recomendados por ellos.

MIGUEL ANGEL FIGUEROA TEVA		05/06/2024 12:10:58	PÁGINA: 8 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwV1nd1BL4YIVSIg3dKoo4wnie	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



9. RESPONSABILIDAD CIVIL

Conforme a lo establecido en Anexos PCAP, 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 150.000,00 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 Agencia IDEA 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.

MIGUEL ANGEL FIGUEROA TEVA		05/06/2024 12:10:58	PÁGINA: 9 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwV1nd1BL4YIVSig3d6Koo4wnie	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ANEXO I

MÁQUINA DE BEBIDAS CALIENTES		
CATEGORÍA	PRODUCTO	PRECIO UNITARIO MÁXIMO €/IVA EXCLUIDO
BEBIDAS CALIENTES	Café o' descafeinado corto	0,60 €
	Café largo o' descafeinado 150-160cc	0,60 €
	Café con leche o' descafeinado 150-160cc	0,60 €
	Café cortado o' descafeinado 150-160cc	0,60 €
	Capuchino o' descafeinado 150-160cc	0,70 €
	Chocolate 150-160cc	0,75 €
	Leche manchada 150-160cc	0,60 €
	Infusiones 150-160cc	0,60 €

MIGUEL ANGEL FIGUEROA TEVA		05/06/2024 12:10:58	PÁGINA: 10 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwV1nd1BL4YIVSig3d6Koo4wnie	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



MÁQUINAS MIXTAS DE BEBIDAS Y FRÍAS Y DE COMIDAS SALUDABLES		
CATEGORÍA	PRODUCTO	PRECIO UNITARIO MÁXIMO €/IVA EXCLUIDO
BEBIDAS FRÍAS (REFRIGERADAS)	Refrescos de Cola /light/ cero azúcares/ cero cafeínas 33cl	0,90 €
	Refrescos de Naranja/ Limón 33cl	0,90 €
	Refrescos sin gas 33cl	0,90 €
	Zumos de frutas 100% natural. Sin agua ni azúcar añadida 25cl	0,90 €
	Zumos con leche 33cl	0,90 €
	Bebida isotónica 33cl	0,90 €
	Té helado 33cl	0,90 €
	Batidos 20cl	1,00 €
	Agua mineral 50cl o más	0,55 €
PRODUCTOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS (REFRIGERADOS)	Yogures Desnatados con frutas o sin frutas, con cereales o enriquecidos, bio, etc. 125gr	0,60 €
	Frutas frescas, enteras o mínimamente procesadas que no contengan azúcares añadidos. 200gr	1,20 €
	Ensaladas vegetales frescas140-165gr	2,50 €
	Ensalada de frutas150gr	2,50 €
	Ensalada de pasta 240 gr	2,50 €
	Sopas, cremas o purés, fríos o calientes (gazpacho) 240 gr/33cl	2,00 €
	Verduras 200gr	2,00 €
	Sándwiches y bocadillos, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal. Sándwiches 115-150gr/ bocadillos 165-175gr	2,00 €
PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO PERECEDEROS	Snacks y galletas sin grasas saturadas ni azúcares 25-50gr	1,00 €
	Biscochos, tortitas de arroz, de avena sin grasas saturadas ni azúcares. 25-50gr	1,00 €
	Frutos secos que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos, ni tostados con aceite) y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido por la Estrategia NAOS. 25g o más	0,90 €
	Cereales de desayunos y barritas de cereales siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal. 300gr	1,10 €
	Caramelos sin azúcar. 35-40gr	1,00 €

MIGUEL ANGEL FIGUEROA TEVA		05/06/2024 12:10:58	PÁGINA: 11 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwV1nd1BL4YIVSIg3d6Koo4wnie	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	