PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONCESIÓN DE SERVICIO DE INSTALACIÓN, EXPLOTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LA SEDE DE LOS SERVICIOS CENTRALES DEL SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO. EXPTE: CONTR/2024/690542.

Índice

1.- OBJETO DEL CONTRATO....2
2.- CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS....2
3.- PRODUCTOS....3
4.- GESTIÓN DEL SERVICIO....4
5.-CANON....6
6.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES....7
6.- RESPONSABILIDAD CIVIL....7
ANEXO A: PRECIOS MÁXIMOS POR TIPO DE PRODUCTO 8

Dirección Gerencia.
C/ Leonardo Da Vinci n.º 19 B.
41092. Isla de la Cartuja. Sevilla.
Teléfono: 955 033 100. Fax: 955 693 295.
Web: www.juntadeandalucias.es/servicioandaluzdeempleo.

ESTEBAN MELLADO PARREÑO		11/07/2024 11:12:19	PÁGINA: 1 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGwu5j2x0jqR6BOMu81Lf7871CoA	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto establecer las condiciones técnicas en que deberá llevarse a cabo la prestación del servicio de Instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas y productos alimenticios en la sede de los Servicios Centrales del Servicio Andaluz de Empleo, sito en C/ Leonardo da Vinci, n.º 19-b, Isla de la Cartuja, Sevilla.

Los usuarios de la máquinas expendedora serán los 415 empleados públicos de la sede de los Servicios Centrales del SAE. La jornada laboral ordinaria del personal de la Junta de Andalucía, recogida en la Instrucción 3/2019, de la Dirección General de Recursos y Función Pública en materia de jornada laboral, vacaciones y permisos en el ámbito de la Administración General de la Junta de Andalucía, de sus instituciones, agencias administrativas y agencias de régimen especial, se extiende desde las 07:30 a las 15:30, incluyendo asimismo tres días en horario de tarde, desde las 16:00 a las 20:00 horas, por lo que para el personal que desarrolla sus tareas en la sede se precisa la instalación de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos.

El edificio tiene una superficie construida de 7.351,72 m2, distribuida en 6 plantas, las máquinas expendedoras de bebidas calientes se instalarán una por planta y la máquina de bebidas frías y alimentos se instalará en la planta primera del edificio.

2.- CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS

- Se prevén las siguientes máquinas expendedoras:
  - Seis máquinas expendedoras de bebidas calientes (1 máquina en cada planta).
  - Dos máquina expendedora de bebidas frías y productos comestibles, (1ª planta).
- Las máquinas deberán llevar su correspondiente referencia o número identificativo, además de indicar el nombre, domicilio y teléfono para que el personal autorizado del edificio pueda dirigirse a él. Las máquinas no podrán llevar publicidad, salvo la propia de los productos que expende. En la memoria técnica que presente la empresa se deberá detallar la marca y modelo de las máquinas con un informe de sus prestaciones (medidas, consumo eléctrico, capacidad, etc.)
- 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.
- Las máquinas deberán admitir toda clase de moneda o fracción de euros a partir de 5 céntimos y billete. Asimismo dispondrán de dispositivos que permitan la recuperación de monedas y devolución de cambio y cuando éste no sea posible, deberá emitir aviso para introducir el precio exacto.

- Todas las máquinas deberán disponer de un contador automático certificado de los servicios realizados.
- Las máquinas deben cumplir con la normativa europea vigente. Se aportarán los respectivos certificados de homologación y conformidad CE.
- Las máquinas expendedoras deben ser eficientes energéticamente y deberán mostrar la etiqueta energética oficial. También deberán tener un bajo nivel de ruido.
- Cualquier modificación de carácter técnico, especialmente la sustitución de las máquinas instaladas, deberá tener previamente la autorización del Responsable del Contrato.

3.- PRODUCTOS

3.1. Los productos serán de calidad, siendo preferentes los naturales y saludables, y estarán debidamente etiquetados conforme a la normativa vigente. En ningún caso las máquinas expendedoras contendrán tabaco ni bebidas alcohólicas.

Los productos expedidos incluirán, además, alimentos aptos para celíacos (sin gluten) y sin lactosa.

La relación de productos mínimos en las máquinas se detalla en el Anexo A del presente Pliego. Junto a la proposición económica (Anexo V del PCAP), será obligatoria la presentación de la relación detallada de productos ofertados en cada una de las categorías con los precios unitarios de venta al público (IVA incluido), pudiendo ofertar otros, considerados como frescos, por ejemplo, ensaladas, ensaladas de pasta, frutas, sandwiches, bocadillos o gazpacho/salmorejo.

3.2. Envases

Las máquinas de bebidas calientes utilizarán vasos y agitadores biodegradables.

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

3.3. Precios para los usuarios

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

3.4. Nuevos Productos

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

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

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

4.- GESTIÓN DEL SERVICIO

4.1. Instalación de las máquinas

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

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

No podrán instalarse máquinas en otra ubicación, salvo autorización expresa de la Administración.

Se destinará y pondrá a disposición del adjudicatario los puntos de electricidad y de agua ya existentes.

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

La instalación de las máquinas se realizará en un plazo no superior a 20 días desde la firma del contrato.

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

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

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

4.2. Mantenimiento

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

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

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

4.3. Limpieza

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

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

La empresa adjudicataria deberá cumplir la normativa higiénica sanitaria vigente.

4.4. Gestión de reclamaciones

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

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

4.5. Reposición de productos

Los productos alimenticios ofrecidos en las máquinas expendedoras de alimentos sólidos se renovarán con la frecuencia necesaria y de acuerdo a la frecuencia en la reposición ofertada, teniendo en cuenta la fecha de caducidad o fecha de consumo preferente y

evitando que las máquinas queden desabastecidas. El transporte de estos productos se realizará en vehículos refrigerados y con las condiciones que dicte la normativa vigente.

El SAE 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.

4.6. Personal

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

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

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

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

5.-CANON

Para el uso y disfrute de las instalaciones se establece un canon mínimo de 100,00 € anuales por máquina expendedora. El canon aplicable será el ofertado por la empresa adjudicadora.

Los gastos relativos a los suministros de agua y electricidad son por cuenta del contrato general de suministros de la Junta de Andalucía, sufragados a través del canon establecido.

6.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

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

6.- RESPONSABILIDAD CIVIL

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

En Sevilla, a fecha de la firma electrónica
EL JEFE DE SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN GENERAL Y CONTRATACIÓN

ESTEBAN MELLADO PARREÑO

ANEXO I: PRECIOS MÁXIMOS POR CATEGORÍA DE PRODUCTO

Categoría	Producto	Precio de venta al público máximo (IVA excluido)
Bebidas frías	Agua 0,5 l	0,60
	Refrescos (0,33 cl)	1,00
	Zumos (20 cl)/batidos (20 cl)	1,00
	Bebidas isotónicas (0,5 l)	1,10
Bebidas calientes	Café	0,60
	Chocolate	0,60
	Té/infusiones	0,60
Otros	Frutos secos	1,00
	Patatas y snack	1,00
	Dulces	1,00
	Dulces sin azúcar	1,20
	Chocolatinas	1,10
	Chicles	1,00