PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR LA EJECUCIÓN DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE INSTALACIÓN, EXPLOTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA SEDE DE LA CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA, INTERIOR, DIÁLOGO SOCIAL Y SIMPLIFICACIÓN ADMINISTRATIVA UBICADA EN EL PALACIO DE SAN TELMO

CONTR 2025 75241

ÍNDICE

1. OBJETO DEL CONTRATO
2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO
3. CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS
4. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS
5. PERSONAL
6. RESPONSABILIDADES Y OBLIGACIONES

INMACULADA CONCEPCION MELENDEZ TORRES		05/02/2025 09:01:52	PÁGINA: 2 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGwI8udm277MUOVVl5lmiH57ymT1	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato consiste en la concesión del servicio de instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas (frías y calientes) y productos alimenticios en la sede de la Consejería de la Presidencia, Interior, Diálogo Social y Simplificación Administrativa ubicada en el Palacio de San Telmo, sito en Avenida de Roma s/n de Sevilla.

2.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El servicio de vending consistirá en la instalación, explotación y mantenimiento de un total de 3 máquinas expendedoras con la siguiente distribución:

- 1 máquina expendedora automática de bebidas frías no alcohólicas (agua, zumo, refrescos, etc).
- 1 máquina expendedora de café.
- 1 máquina expendedora automática de aperitivos y alimentos sólidos.

Las personas adjudicatarias realizarán la reposición óptima de los productos, de acuerdo con los plazos establecidos en el presente pliego y teniendo en cuenta los tipos y variedades recogidos en el Anexo I, así como el mantenimiento, reparación y limpieza de las máquinas.

Para la correcta ejecución del servicio, la Consejería designará una persona responsable del contrato que controlará de forma permanente la correcta ejecución de la explotación y su funcionamiento, pudiendo realizar cuantas observaciones estime convenientes para la corrección de las posibles irregularidades o alteraciones que pudieran producirse.

2.1. Instalación y ubicación de las máquinas

Las máquinas se ubicarán en el lugar designado por la persona responsable del contrato, y los trabajos de instalación se llevarán a cabo bajo la supervisión y directrices del mismo. Cualquier propuesta de modificación de la ubicación que realicen las personas adjudicatarias requerirá de previa autorización por escrito por parte de la persona responsable del contrato. En todo caso, las máquinas podrán distribuirse en las instalaciones a criterio de la Consejería en función de las necesidades durante la ejecución del contrato.

Serán por cuenta de las personas adjudicatarias los gastos derivados del 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 10 días naturales, a contar desde el día siguiente a la formalización del contrato.

La Consejería destinará, y pondrá a disposición de las personas adjudicatarias, los espacios físicos necesarios para la instalación de las máquinas, así como los puntos de conexión de los suministros eléctricos y de agua. Si la instalación de las máquinas requiriese cualquier tipo de modificación en la

INMACULADA CONCEPCION MELENDEZ TORRES		05/02/2025 09:01:52	PÁGINA: 3 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGwI8udm277MUOVVl5lmiH57ymT1	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

distribución del espacio destinado a su ubicación o de instalaciones existentes, será comunicada previamente a la Consejería para su autorización.

2.2.- Mantenimiento y explotación de las máquinas

Durante la vigencia del contrato las personas adjudicatarias serán responsables del mantenimiento, reparación y, en su caso, sustitución de las máquinas cuando las mismas no puedan ser reparadas.

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, la persona adjudicataria deberá sustituirla por otra de características similares en un plazo máximo de 2 días hábiles, a contar desde el momento en el que la persona adjudicataria informe al responsable del contrato de la imposibilidad de reparación en 72 horas.

Las personas adjudicatarias serán las únicas responsables de la limpieza de las máquinas expendedoras, debiendo mantenerlas en todo momento en perfecto estado de limpieza y conservación, conforme a la frecuencia de mantenimiento y limpieza establecida en el presente pliego.

Las personas adjudicatarias serán responsable del mantenimiento preventivo y correctivo, incluidos la mano de obra y piezas de recambio. En cualquier caso, será obligatorio:

- Una limpieza e higienización completa (interior y exterior) de cada una de las máquinas al menos una vez al mes, debiendo quedar acreditado el cumplimiento de esta obligación mediante informe que recoja todas las operaciones realizadas e incidencias detectadas en su caso.
- Una revisión y mantenimiento de cada una de las máquinas al menos trimestralmente, debiendo quedar acreditado el cumplimiento de esta obligación mediante informe que recoja todas las operaciones realizadas e incidencias detectadas en su caso.
- Abastecimiento y reposición de productos con una periodicidad mínima semanal. En esta operación se revisará la fecha de caducidad, consumo preferente y estado de conservación de todos los productos de las máquinas.

Las personas adjudicatarias deberán cumplir la normativa en materia higiénico sanitaria vigente. Las personas empleadas que manipulen los alimentos deberán estar en posesión del certificado de manipulación de alimentos.

Las personas adjudicatarias están obligada a la reposición de los productos y a mantener las calidades y precios ofertados, con las homologaciones, registros sanitarios, etc, que legal o reglamentariamente estén establecidos o se establezcan en el futuro.

Los precios podrán ser revisados una vez al año, atendiendo a la subida del IPC (Indice de Precios de Consumo) que se haya producido en el periodo de que se trate. La subida deberá ser consensuada y autorizada por la persona responsable del contrato.

INMACULADA CONCEPCION MELENDEZ TORRES		05/02/2025 09:01:52	PÁGINA: 4 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGwI8udm277MUOVVl5lmiH57ymT1	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

3.- CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS

Las máquinas expendedoras deben cumplir con la legislación vigente y serán de última generación, con una antigüedad inferior a 3 años y certificado energético tipo A.

En lugar visible de cada máquina, deberán figurar los siguientes datos:

- Referencia o número identificativo.
- Nombre, domicilio y teléfono de las personas adjudicatarias, donde el usuario pueda hacer las reclamaciones oportunas.
- Fecha de última revisión/higienización.
- Descripción de las condiciones de funcionamiento.

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

Las máquinas deberán admitir todo tipo de monedas a partir de 5 céntimos y billetes, así como disponer de un sistema de pago con tarjeta bancaria. Asimismo dispondrán de dispositivos que permitan la recuperación de monedas y devolución de cambio y, cuando excepcionalmente no sea posible, deberá emitir aviso para introducir el importe exacto.

Las máquinas deberán disponer de un contador automático certificado de los servicios realizados, de las temperaturas de conservación de frio y de los servicios en caliente.

Las máquinas de café serán con dispensador, reconocimiento automático de cápsulas y al menos 2 medidas programables.

4.- CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS

Los productos, que serán suministrados por cuenta de las personas adjudicatarias, serán de primera calidad debiendo especificar cada tipo de productos con determinación de sus marcas comerciales (líderes en el mercado), dosificación y las variedades ofrecidas.

Para su venta, los productos deberán ser presentados en envases unitarios con precintos originales del fabricante, con todas sus especificaciones en cuanto a calidad, composición y fecha de caducidad del producto.

Los vasos de las bebidas calientes deberán ser preferiblemente de polipropileno no clorado, debiendo facilitar la persona adjudicataria a la persona responsable del contrato la ficha de seguridad y el registro sanitario del fabricante. Las paletinas deberán estar envasadas individualmente.

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

INMACULADA CONCEPCION MELENDEZ TORRES		05/02/2025 09:01:52	PÁGINA: 5 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGwI8udm277MUOVVl5lmiH57ymT1	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

otro gasto que derive de la prestación, o que se origine como consecuencia del cumplimiento de las obligaciones derivadas del presente contrato.

Los productos y variedades son las recogidas en el Anexo I del presente pliego. El precio máximo de cada producto serán los establecidos en el Anexo VIII del Pliego de Claúsula Administrativas Particulares (en adelante PCAP).

La propuesta de incorporación o modificación de nuevos productos y/o máquinas deberán ser comunicadas previamente a la Consejería para su autorización. En referencia a las máquinas, ninguna modificación podrá ser inferior en capacidad y tecnología.

Las personas adjudicatarias realizarán la explotación de las máquinas a su riesgo y ventura, conservando siempre la posesión de las mismas. Deberán 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 consumidores.

Las personas adjudicatarias serán responsables del servicio de reposición de los productos, evitando que las máquinas queden desabastecidas, y teniendo en especial consideración la fecha de caducidad o consumo preferente de cada producto. No obstante, las personas adjudicatarias deberán atender los requerimientos que realice la persona responsable del contrato en relación con el contenido y reposición de los productos. Las máquinas se cargarán en horario de 9.00 a 14.00 horas.

Las cápsulas de café serán de primera calidad, y se deben ofertar al menos 4 variedades, debiendo ser una de ellas descafeinado. La leche utilizada debe ser 100% natural y sin azúcar añadido.

La máquina de bebidas frías y la de alimentos sólidos estarán dotadas de un sistema de refrigeración hermético que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrá de canales de distribución independientes entre sí.

Las máquinas y su entorno inmediato deberán mantenerse en todo momento en perfecto estado de limpieza y conservación. El incumplimiento de esta condición será motivo de penalización o, incluso, resolución del contrato, de acuerdo con lo establecido en el PCAP.

Una vez finalizado el contrato, las personas adjudicatarias retirarán las máquinas en el plazo de tiempo que establezca la Consejería. Los gastos que ocasionen la retirada de las máquinas así como el saneamiento de los posibles desperfectos que se hubieren ocasionado como consecuencia del mantenimiento inadecuado de las máquinas, serán por cuenta de las personas adjudicatarias.

5.- PERSONAL

Las personas adjudicatarias deberán 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

INMACULADA CONCEPCION MELENDEZ TORRES		05/02/2025 09:01:52	PÁGINA: 6 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGwI8udm277MUOVVl5lmiH57ymT1	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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 conocimientos suficientes para la correcta prestación del servicio.

Las personas adjudicatarias deberán aportar relación del personal necesario que realizará los trabajos objeto del contrato, conjuntamente con la documentación acreditativa de que cuentan con la formación necesaria en materia de manipulación de alimentos según la normativa vigente.

Los trabajadores deberán identificarse ante el personal de seguridad de la sede en la que se ubican las máquinas cada vez que accedan a la misma y/o cada vez que sea requerido.

Las personas adjudicatarias serán las únicas responsables de los trabajadores que presten estos servicios, no teniendo la Administración ninguna obligación de tipo laboral, civil o administrativa frente a los mismos.

Las personas adjudicatarias designarán una persona responsable de la ejecución del contrato, a fin de resolver cualquier cuestión que se plantee durante la ejecución del servicio. Se proporcionará a la Consejería un número de teléfono móvil y correo electrónico de esta persona para su localización inmediata.

Las personas adjudicatarias, en el plazo de instalación de las máquinas, deberán indicar la flota de vehículos que destinarán a cumplir el objeto del servicio.

Cualquier cambio en el personal encargado de realizar los trabajos objeto del contrato, será comunicado a la persona responsable del contrato nombrado por la Administración y se acompañará la documentación acreditativa de que poseen la formación necesaria en materia de manipulación de alimentos según la normativa vigente.

6.- RESPONSABILIDADES Y OBLIGACIONES

6.1.- Obligaciones de las personas adjudicatarias

Corresponde a las personas adjudicatarias la obtención de todas las autorizaciones y licencias, tanto oficiales como particulares, que se requieran para la ejecución del contrato.

Las personas adjudicatarias asumirán todos los gastos necesarios para el aprovisionamiento de las máquinas expendedoras, incluida la manipulación y transporte que conlleve la entrega de los productos hasta el lugar de destino, la carga y descarga de los mismos, así como el traslado en el interior de la sede hasta su lugar de entrega final y la retirada de los residuos y envases que pudieran generarse a raíz de la prestación de este contrato.

Los envases y embalajes de los productos deberán ser los adecuados para su correcta manipulación, transporte, conservación y almacenaje, y ajustarse a la normativa vigente en materia de calidad, etiquetaje y envasado.

Las personas adjudicatarias deberán atender los requerimientos que realice la persona responsable del contrato en relación con el contenido y reposición de productos. Las personas adjudicatarias deberán responder ante posibles incidencias en el tiempo máximo de 24 horas.

INMACULADA CONCEPCION MELENDEZ TORRES		05/02/2025 09:01:52	PÁGINA: 7 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGwI8udm277MUOVVl5lmiH57ymT1	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Las personas adjudicatarias deberán cumplir en todo momento con la norma 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.

6.2.- Obligaciones de la Consejería

La Consejería facilitará a las personas adjudicatarias el agua de red y la electricidad en la medida precisa para el desarrollo del servicio. No obstante, la instalación de las máquinas será por cuenta de las personas adjudicatarias.

6.3.- Responsabilidad de las personas adjudicatarias

Las personas adjudicatarias indemnizarán los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia del funcionamiento de las máquinas. Asimismo, las personas adjudicatarias serán responsables de la calidad de los productos expedidos, incluyendo los riesgos de intoxicación alimentaria e incendio, y los derivados de la actuación del personal a su cargo. Por todo ello deberán suscribir una póliza de responsabilidad civil que cubra los riesgos derivados del servicio de acuerdo con la cobertura establecida en el PCAP, 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. Las personas adjudicatarias entregarán con anterioridad al inicio del contrato, una copia de dicha póliza, siendo causa de resolución contractual la no presentación de esta documentación.

En caso de daños generados en el edificio como consecuencia de la instalación de las máquinas (tomas de agua, conexión eléctrica o pequeñas obras), su reparación corresponderá al contratista.

La Consejería no tendrá responsabilidad en la pérdida, robo o deterioro por cualquiera que fuera la causa, que puedan sufrir las máquinas propiedad de las personas adjudicatarias ni de los artículo existentes en ellas.

LA JEFA DEL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN GENERAL

INMACULADA CONCEPCION MELENDEZ TORRES		05/02/2025 09:01:52	PÁGINA: 8 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGwI8udm277MUOVVl5lmiH57ymT1	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

ANEXO I

TIPOS DE PRODUCTOS Y VARIEDADES

BEBIDAS CALIENTES:
Café (4 variedades, una de ellas descafeinada)
Leche
BEBIDAS FRÍAS:
Agua mineral de mineralización débil de 0,5 litros
Agua mineral de mineralización débil de 1,5 litros
Latas de refresco de 330 ml (cola, naranja y limón, de primeras marcas) (todas deben incluir la versión ZERO o light)
Batidos (mínimo 1 sabor) 200 ml
Zumo 200 ml (mínimo 2 sabores)
Yogur o yogur líquido (sin lactosa)
Yogur o Yogur líquido
ALIMENTOS SÓLIDOS
Bocadillos (mínimo 3 variedades, una sin gluten)
Sandwich (mínimo 2 variedades, una sin gluten)
Sandwich integral (mínimo 2 variedades)
Frutos secos (25 gr o más) (mínimo 2 variedades, una de ellas no frita)
Bollería (ejemplos: berlina, palmera, caña y magdalena) (mínimo 3 variedades y una de ellas sin gluten)
Galletas (mínimo 2 variedades)
Patatas fritas (mínimo 2 variedades) (25 gr o más)
Fruta natural (mínimo 2 variedades)
Barras de cereales, de frutas y energéticas (mínimo una variedad)
Ensaladas (mínimo 2 variedades, una de ellas sin gluten)
Platos preparados (mínimo 2 variedades)
Gazpacho individual
Chocolatinas o similar (mínimo 2 variedades, de primeras marcas)

INMACULADA CONCEPCION MELENDEZ TORRES		05/02/2025 09:01:52	PÁGINA: 9 / 9
VERIFICACIÓN	NJyGwI8udm277MUOVVl5lmiH57ymT1	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	