

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE INSTALACIÓN, EXPLOTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LA SEDE ADMINISTRATIVA DE LA CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, HACIENDA Y FONDOS EUROPEOS EN EL EDIFICIO DE LA PRENSA, AVENIDA CARLOS III N.º 2, ISLA DE LA CARTUJA, SEVILLA

| | |
|----------------------------|--|
| Expediente | CONTR 2025/247907 |
| Título del contrato | Concesión del servicio de instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas y productos alimenticios en la Sede Administrativa de la Consejería de Economía, Hacienda y Fondos Europeos en el Edificio de la Prensa, Avenida Carlos III n.º 2, Isla de La Cartuja, Sevilla. |
| Situación | Avenida Carlos III n.º 2, Isla de La Cartuja, Sevilla |
| Localidad | Sevilla |
| Código CPV | 42933000-5 Máquinas automáticas distribuidoras de productos 15894500-6 Productos para máquinas expendedoras |
| Código NUTS | ES618 |

ÍNDICE

| | |
|--|---|
| 1. OBJETO DEL CONTRATO..... | 2 |
| 2. CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS..... | 2 |
| 3. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS..... | 2 |
| 4. GESTIÓN DEL SERVICIO..... | 4 |
| 4.1. INSTALACIÓN Y UBICACIÓN DE LAS MÁQUINAS..... | 4 |
| 4.2. MANTENIMIENTO..... | 5 |
| 4.3. LIMPIEZA..... | 5 |
| 4.4. REPOSICIÓN DE PRODUCTOS..... | 5 |
| 4.5. GESTIÓN DE RECLAMACIONES..... | 6 |
| 4.6. PERSONAL..... | 6 |
| 5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES..... | 7 |
| 6. RESPONSABILIDAD CIVIL..... | 7 |
| 7. MEMORIA TÉCNICA..... | 7 |
| ANEXO A: PRECIOS MÁXIMOS POR TIPO DE PRODUCTO..... | 9 |





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 administrativa ubicada en el ala norte del Edificio de la Prensa en Avenida Carlos III de la Isla de la Cartuja, Sevilla.

2. CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS

1. Se prevé la instalación, explotación y mantenimiento de un total de 2 máquinas expendedoras:
 - 1 máquina de bebidas calientes.
 - 1 máquina de productos sólidos de consumo rápido, así como refrescos y bebidas frías sin alcohol.
2. Las máquinas deberán llevar en lugar visible su correspondiente referencia o número identificativo, así como la fecha de la última revisión/higienización. También figurará el nombre, domicilio y teléfono de la empresa adjudicataria para que las personas usuarias puedan hacer las reclamaciones oportunas.
3. Las máquinas no podrán llevar publicidad, salvo la propia de los productos que expende.
4. 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.
5. Las máquinas deberán admitir toda clase de moneda o fracción de euros 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 éste no sea posible, deberá emitir aviso para introducir el precio exacto.
6. Todas las máquinas deberán disponer de un contador automático certificado de los servicios realizados.
7. Las máquinas deben cumplir con la normativa europea vigente. Se aportarán los respectivos certificados de homologación y conformidad CE.
8. Cualquier modificación de carácter técnico, especialmente la sustitución de las máquinas instaladas, deberá tener previamente la autorización de la persona responsable del contrato.

3. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS

1. Los productos serán de primera calidad, dando preferencia a los naturales y saludables, y estarán debidamente etiquetados conforme a la normativa vigente. En ningún caso las máquinas expendedoras contendrán tabaco ni alcohol.

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

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|---|---------------|
| PILAR ANGELES OLIVENCIA CONTRERAS | | 19/03/2025 14:06:37 | PÁGINA: 2 / 9 |
| VERIFICACIÓN | NJyGwhAfl109BTjVEZIA16FnT5kB9Z | https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/ | |



productos ofertados en cada una de las categorías con los precios unitarios de venta al público (IVA incluido), pudiendo ofertar otros.

Bebidas frías

Todas deben incluir la versión ZERO o light.

Bebidas calientes

El café será de primera calidad y se deben ofertar al menos 4 variedades, debiendo ser una de ellas descafeinada.

Productos saludables

Los productos expedidos serán preferentemente del tipo considerados saludables para la alimentación, de acuerdo con los siguientes requisitos:

- Bocadillos/sándwiches, cuando sean a base de componentes de origen vegetal, jamón o conservas de pescado, sin salsa que contenga aditivos.
- Fruta fresca, snacks de frutas sin aditivos ni conservantes, conservas tipo melocotón en almíbar o piña en su jugo, etc.
- Frutos secos naturales o tostados, sin cobertura de cacao, azúcares u otros ingredientes que las conviertan en golosina.
- Bebidas frías, como agua, smoothies o zumos de frutas 100%, refrescos de bajo o nulo contenido en azúcares.
- Productos lácteos como yogures y preparados lácteos con un leve tratamiento térmico.

Productos sin gluten, sin lactosa y sin azúcar

Siempre que existan en el mercado productos del Anexo A que tengan variedades sin gluten, sin lactosa o sin azúcar, se incluirá obligatoriamente al menos una variedad con dichas características.

Estos productos deberán estar etiquetados de forma clara y visible para que las personas usuarias lo reconozcan cuando vayan a comprarlos sin necesidad de sacarlos de la máquina.

2. Envases

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. Se hará referencia, siempre que proceda, a la existencia de componentes que afecten a alergias e intolerancias (gluten, lácteos, etc.).

Las máquinas de bebidas calientes utilizarán vasos y agitadores biodegradables.

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

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|---|---------------|
| PILAR ANGELES OLIVENCIA CONTRERAS | | 19/03/2025 14:06:37 | PÁGINA: 3 / 9 |
| VERIFICACIÓN | NJyGwhAfl109BTjVEZIA16FnT5kB9Z | https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/ | |



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.

4. Nuevos Productos

La propuesta de incorporación o modificación de nuevos productos deberá recibir el visto bueno de la persona responsable del contrato.

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.

4. GESTIÓN DEL SERVICIO

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 relativas a la calidad de los productos, así como para la corrección de las posibles irregularidades o alteraciones que pudieran producirse.

La empresa adjudicataria realizará la explotación de las máquinas a su riesgo y ventura, conservando siempre la posesión de las mismas.

La empresa adjudicataria realizará 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 A, así como el mantenimiento, reparación y limpieza de las máquinas. Deberá atender de forma directa e inmediata todas las reclamaciones que pudieran formular los usuarios en relación con el funcionamiento del servicio.

4.1. INSTALACIÓN Y UBICACIÓN DE LAS MÁQUINAS

La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas se realizará en un plazo no superior a diez días naturales, a contar desde el día siguiente a la formalización del contrato. Una vez finalizado el contrato, la empresa adjudicataria retirará las máquinas en un plazo no superior a diez días naturales.

Las máquinas se ubicarán en la planta 0 del edificio, donde se encuentran todas las zonas comunes (salón de actos, salas de reuniones, etc.). Los trabajos de instalación se llevarán a cabo bajo la supervisión y directrices de la persona responsable del contrato.

En función de las variaciones de su utilización, podrán efectuarse las modificaciones que se consideren oportunas, previa autorización de la persona responsable del contrato. No podrán instalarse máquinas en otra ubicación, salvo autorización expresa de esta Secretaría General Técnica.

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. Asimismo, la empresa se hará cargo de los gastos que ocasione la reparación de los posibles desperfectos que se

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|---|---------------|
| PILAR ANGELES OLIVENCIA CONTRERAS | | 19/03/2025 14:06:37 | PÁGINA: 4 / 9 |
| VERIFICACIÓN | NJyGwhAfl109BTjVEZIA16FnT5kB9Z | https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/ | |



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

La Secretaría General Técnica destinará y pondrá a disposición de la empresa adjudicataria los puntos de electricidad y de agua ya existentes. Si la instalación de las máquinas requiriese cualquier tipo de obra o modificación de las instalaciones existentes, éstas serán por cuenta de la empresa adjudicataria, previa aceptación expresa de esta Secretaría General Técnica.

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

4.2. MANTENIMIENTO

La empresa será la responsable del mantenimiento preventivo y correctivo, incluidas la mano de obra y las piezas de recambio, ateniéndose al Plan de Mantenimiento presentado.

La revisión y mantenimiento de cada una de las máquinas se realizará 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.

La empresa adjudicataria facilitará un número de teléfono para averías, debiendo personarse el personal técnico en un plazo máximo de 24 horas desde la comunicación de la incidencia. Dichas averías deberán ser resueltas en un plazo máximo de 72 horas siguientes a la comunicación de las mismas, o en el plazo máximo ofertado por la empresa como mejora. Estos plazos se computarán en días hábiles. Si no fuera posible su reparación en plazo, la empresa deberá sustituir la máquina averiada por otra de características similares en un plazo de tres días hábiles, a contar desde el momento en el que la persona adjudicataria informe a la persona responsable del contrato de la imposibilidad de reparación en 72 horas.

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

La empresa adjudicataria será la responsable de la limpieza de las máquinas, 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 y al Plan de Limpieza presentado.

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, debiendo quedar acreditado el cumplimiento de estas obligaciones mediante informe que recoja todas las operaciones

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|---|---------------|
| PILAR ANGELES OLIVENCIA CONTRERAS | | 19/03/2025 14:06:37 | PÁGINA: 5 / 9 |
| VERIFICACIÓN | NJyGwhAfl109BTjVEZIA16FnT5kB9Z | https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/ | |



realizadas e incidencias detectadas en su caso. Dicha limpieza será realizada por el personal de la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria deberá cumplir la normativa en materia higiénico sanitaria vigente.

4.4. REPOSICIÓN DE PRODUCTOS

Los productos alimenticios ofrecidos en las máquinas expendedoras de alimentos sólidos se renovarán con una periodicidad mínima semanal y de acuerdo al Plan de Reposición presentado, evitando que las máquinas queden desabastecidas. En esta operación se revisará la fecha de caducidad, consumo preferente y estado de conservación de todos los productos de las máquinas.

La adjudicataria deberá de atender las observaciones realizadas por 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.

El transporte de estos productos se realizará en vehículos refrigerados y con las condiciones que dicte la normativa vigente. La empresa asumirá 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.

4.5. 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, de acuerdo con la normativa vigente en materia de defensa y protección de consumidores, y establecer un protocolo de actuación de cara a las devoluciones por fallos de los equipos.

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 (certificado de manipulador de alimentos) y que tiene conocimientos suficientes para la correcta prestación del servicio. La empresa deberá aportar relación del personal 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..

El acceso al edificio en el que se ubican las máquinas está condicionado al horario de apertura del mismo. Los trabajadores deberán identificarse ante el personal de seguridad del edificio cada vez que accedan al

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|---|---------------|
| PILAR ANGELES OLIVENCIA CONTRERAS | | 19/03/2025 14:06:37 | PÁGINA: 6 / 9 |
| VERIFICACIÓN | NJyGwhAfl109BTjVEZIA16FnT5kB9Z | https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/ | |



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 marque 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 Secretaría General Técnica un número de teléfono móvil y correo electrónico de esta persona para su localización inmediata.

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.

5. 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 indemnizará los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia del funcionamiento de las máquinas. Asimismo, será 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. Para ello deberá tener suscrito un seguro de responsabilidad civil a la fecha de la formalización del contrato, con una cobertura de al menos 100.000 euros, con el fin de asegurar cualquier eventualidad o perjuicio 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.

7. MEMORIA TÉCNICA

La empresa adjudicataria deberá presentar una Memoria Técnica en un plazo no superior a diez días naturales, a contar desde el día siguiente a la formalización del contrato. El objeto de esta Memoria será el conocimiento de los medios, humanos y materiales, que va a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato, el análisis de la concordancia y viabilidad de la oferta presentada por el licitador, así como su

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|---|---------------|
| PILAR ANGELES OLIVENCIA CONTRERAS | | 19/03/2025 14:06:37 | PÁGINA: 7 / 9 |
| VERIFICACIÓN | NJyGwhAfl109BTjVEZIA16FnT5kB9Z | https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/ | |



utilización para la evaluación y posterior control del servicio a prestar por la empresa adjudicataria. La Memoria Técnica deberá incluir, en el orden indicado, al menos, la siguiente documentación:

- **Características de las máquinas ofertadas:** tipo y cantidad de las máquinas a instalar, fichas técnicas, incluyendo descripción, fotografías, dibujos, certificado de conformidad de la Comunidad Europea y certificados de eficiencia energética. Se deberá detallar la marca y modelo de las máquinas con un informe de sus prestaciones (medidas, consumo eléctrico, capacidad etc.)
- **Características de los productos propuestos para su venta:** relación y ficha técnica de los productos ofertados en las máquinas dispensadoras incluyendo la documentación sanitaria actual de los mismos, así como la inclusión de productos aptos para alergias y/o intolerancias alimentarias y certificaciones relativas a los productos de comercio justo (si es el caso). Igualmente se incluirá propuesta de productos saludables.
- **Plan de reposición, mantenimiento y limpieza:** se detallarán las acciones previstas para garantizar el mantenimiento y limpieza de las máquinas, así como la reposición de los productos, detallando personal asignado y frecuencia de las mismas.

La Jefa del Servicio de Administración General y Gestión Económica

Fdo.: Pilar Ángeles Olivencia Contreras

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|---|---------------|
| PILAR ANGELES OLIVENCIA CONTRERAS | | 19/03/2025 14:06:37 | PÁGINA: 8 / 9 |
| VERIFICACIÓN | NJyGwhAfl109BTjVEZIA16FnT5kB9Z | https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/ | |



ANEXO A: PRECIOS MÁXIMOS POR TIPO DE PRODUCTO

| Categoría | Producto | Precio Venta al Público máximo (IVA incluido) |
|-------------------|---|---|
| Bebidas frías | Agua 50 cl. | 0,65 € |
| | Agua 150 cl. | 1,20 € |
| | Refrescos 33 cl. | 1,00 € |
| | Zumos 20 cl. | 1,15 € |
| | Bebidas isotónicas 33 cl. | 1,15 € |
| | Batidos 20 cl. | 1,20 € |
| Bebidas calientes | Café | 0,70 € |
| | Chocolate | 0,60 € |
| Productos frescos | Ensaladas frescas | 2,10 € |
| | Ensaladas de pasta | 2,50 € |
| | Fruta fresca | 1,40 € |
| | Bocadillos | 2,10 € |
| | Sandwich | 1,80 € |
| | Yogur o yogur líquido | 1,20 € |
| Otros | Chocolatinas | 1,20 € |
| | Bollería | 1,20 € |
| | Galletas | 1,20 € |
| | Barras de cereales, de frutas y energéticas | 1,00 € |
| | Patatas y snacks | 1,00 € |
| | Frutos secos naturales o tostados | 1,00 € |