

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### CONTRATO DE SERVICIO DE INSTALACIÓN, EXPLOTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS EDIFICIOS PROPIEDAD DE LA FUNDACIÓN PÚBLICA ANDALUZA PARQUE TECNOLÓGICO DE LA SALUD DE GRANADA POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO

**EXPTE: CONTR 2026 43 FPAPTS**



## INDICE

1	OBJETO DEL CONTRATO .....	1
2	JUSTIFICACIÓN Y NECESIDADES DEL SERVICIO.....	1
3	UBICACIÓN DE LAS MÁQUINAS.....	1
3.1	EDIFICIO SEDE FUNDACIÓN PÚBLICA ANDALUZA PTS .....	1
3.2	EDIFICIO I+D ARMILLA .....	1
4	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO Y ALCANCE .....	2
5	PRODUCTOS .....	3
5.1	ENVASES .....	3
5.2	PRECIOS PARA LOS USUARIOS .....	3
5.3	NUEVOS PRODUCTOS.....	4
5.4	OBLIGACIONES .....	4
6	GESTIÓN DEL SERVICIO .....	4
6.1	INSTALACIÓN DE LAS MÁQUINAS .....	4
6.2	MANTENIMIENTO .....	4
6.3	LIMPIEZA .....	5
6.4	GESTIÓN DE RECLAMACIONES.....	5
6.5	REPOSICIÓN DE PRODUCTOS .....	5
6.6	PERSONAL.....	5
7	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.....	6
8	RESPONSABILIDAD CIVIL .....	6



## 1 OBJETO DEL CONTRATO

El presente Pliego tiene por objeto fijar las condiciones que, como mínimo, ha de cumplir el adjudicatario de la prestación del Servicio de instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas y productos alimenticios en los siguientes inmuebles y espacios propiedad de la Fundación Pública Andaluza Parque Tecnológico de la Salud de Granada, en adelante (Fundación PTS):

- Edificio Sede.
- Edificio I+D Armilla.

## 2 JUSTIFICACIÓN Y NECESIDADES DEL SERVICIO

La contratación del servicio de instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas y productos alimenticios se justifica por la necesidad de disponer de un sistema de suministro ágil y accesible para personas usuarias y trabajadoras en la Sede de la Fundación PTS y en Edificio I+D Armilla.

En la Sede de la Fundación PTS, aunque el número de trabajadores es reducido, se realizan con frecuencia actos, jornadas y actividades con afluencia de visitantes, lo que genera una demanda puntual de este tipo de servicio.

En el Edificio I+D Armilla, existe actividad empresarial y administrativa continuada, además de una clínica con afluencia diaria significativa de personal y usuarios, por lo que resulta necesario facilitar el acceso a alimentos y bebidas dentro del propio recinto.

La instalación prevista de máquinas expendedoras en zonas de recepción permitirá cubrir esta demanda de manera eficiente, garantizando además productos de calidad, con especial atención a opciones saludables y adaptadas a diferentes requerimientos alimentarios.

## 3 UBICACIÓN DE LAS MÁQUINAS

Las máquinas expendedoras se instalarán en los siguientes espacios:

### 3.1 EDIFICIO SEDE FUNDACIÓN PÚBLICA ANDALUZA PTS

Avda del Conocimiento nº33. 18016. Granada.

Edificio de dos plantas (Baja y Primera) de forma rectangular con un gran patio central cubierto.

SUPERFICIE CONSTRUIDA TOTAL .....1.276,75 m<sup>2</sup>

### 3.2 EDIFICIO I+D ARMILLA

Avda del Conocimiento nº16. 18016. Armilla-Granada.

Edificio que consta de 5 plantas (Baja+4) en forma "L" más dos plantas sótano destinadas a aparcamiento.



SUPERFICIE CONSTRUIDA TOTAL.....13.686,10 M<sup>2</sup>

## 4 DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO Y ALCANCE

Se prevén los siguientes tipos de máquinas expendedoras de bebidas y productos alimenticios:

- 2 máquinas de bebidas calientes (café) en Edificio Sede de la Fundación y Edificio I+D Armilla
- 1 máquina mixta de bebidas frías más sólidos con productos perecederos y no perecederos, solo en el Edificio I+D Armilla.

Las máquinas estarán ubicadas en la planta baja de ambos edificios, en la zona de recepción, en el punto exacto que se indique.

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. Así mismo, 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. Las máquinas contarán con un sistema de pago electrónico tanto con tarjeta bancaria como con dispositivo móvil.

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

Las máquinas deben cumplir con la normativa europea vigente. Antes de la formalización del contrato se aportarán los respectivos certificados de homologación y conformidad CE.

Cualquier modificación de carácter técnico, especialmente la sustitución de las máquinas instaladas, deberá tener previamente la autorización del responsable del contrato.



## 5 PRODUCTOS

Los productos serán de calidad, dando preferencia a los naturales y saludables, fruta fresca, frutos secos naturales o tostados y estarán debidamente etiquetados conforme a la normativa vigente. En ningún caso las máquinas expendedoras contendrán tabaco ni alcohol.

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, sin cobertura de cacao, azúcares u otros ingredientes que las conviertan en golosina.
- Bebidas frías, si corresponde con agua, gazpacho, smoothies o zumos de frutas 100%, refrescos de bajo o nulo contenido en azúcares.
- Productos lácteos como yogures, preparados lácteos con un leve tratamiento térmico.

### 5.1 ENVASES

Las máquinas de bebidas calientes utilizarán vasos y agitadores biodegradables.

Deberá especificarse la composición de los envoltorios y envases de los productos.

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

### 5.2 PRECIOS PARA LOS USUARIOS

Los precios de los productos tendrán la consideración de totales 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 pudiera derivarse como consecuencia del cumplimiento de las obligaciones reguladas en el presente pliego o en el pliego de cláusulas administrativas particulares.

Los precios que se establezcan habrán de respetar los precios máximos que aparecen expresados en el anexo del presente pliego, al menos durante el primer año del servicio. En caso de que el contratista decida variar los precios deberá comunicarlo previamente al responsable del contrato.

### **5.3 NUEVOS PRODUCTOS**

La incorporación de nuevos productos o modificación de los productos inicialmente incluidos deberán recibir el visto bueno del responsable del contrato.

### **5.4 OBLIGACIONES**

La empresa adjudicataria está obligada a mantener la calidad de los productos, con las homologaciones, registros sanitarios, etc. que legal o reglamentariamente estén establecidos o se establezcan durante la vigencia del presente contrato.

## **6 GESTIÓN DEL SERVICIO**

### **6.1 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.

Las máquinas se instalarán en los puntos exactos que indique el responsable del contrato. La Fundación PTS destinará y pondrá a disposición del adjudicatario los puntos de electricidad ya existentes. Los gastos de suministro de energía eléctrica serán asumidos por la Fundación PTS.

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 esta Fundación.

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.

### **6.2 MANTENIMIENTO**

La empresa será la responsable del mantenimiento preventivo y correctivo, incluidos mano de obra y piezas de recambio.

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 sustituir la máquina 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.

### **6.3 LIMPIEZA**

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

La empresa adjudicataria será responsable del correcto estado higiénico de las máquinas, debiendo realizar, como mínimo, una limpieza externa semanal, así como las labores de limpieza interna y mantenimiento higiénico necesarias para garantizar la salubridad del servicio, conforme a la normativa aplicable y a las instrucciones del fabricante.

### **6.4 GESTIÓN DE RECLAMACIONES**

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 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.

### **6.5 REPOSICIÓN DE PRODUCTOS**

Los productos alimenticios ofrecidos en las máquinas expendedoras de alimentos sólidos se renovarán con la frecuencia necesaria y de acuerdo al Plan de Reposición ofertado, teniendo en cuenta la fecha de caducidad o fecha de consumo preferente. El transporte de estos productos se realizará en vehículos refrigerados y con las condiciones que establezca la normativa vigente.

### **6.6 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)



- 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 del personal de la empresa adjudicataria a los edificios en los que se ubican las máquinas está condicionado a su horario de apertura del mismo. Los trabajadores deberán identificarse ante el personal de recepción 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 Fundación PTS 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 Fundación, un número de teléfono móvil y correo electrónico de esta persona para su localización inmediata.

## **7 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.

## **8 RESPONSABILIDAD CIVIL**

La empresa adjudicataria deberá tener suscrito un seguro de responsabilidad civil a la fecha de la formalización del contrato, 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 Fundación PTS no tendrá ninguna responsabilidad en la pérdida, robo o deterioro, por cualquiera que fuera la causa, que puedan sufrir las máquinas instaladas en los edificios por el adjudicatario del contrato, ni de los artículos que contengan las mismas.



ANEXO A: Precios máximos de los productos		
CATEGORIA	PRODUCTO	PRECIO VENTA AL PÚBLICO MÁXIMO (IVA INCLUIDO)
Bebidas frías	Agua 0,5 l	1,00 €
	Agua con gas 0,5l	1,00 €
	Refrescos 0,33 l (Coca-Cola /Fanta)	1,60 €
	Nestea/Aquarius 0,33 l	1,60 €
	Zumos 0,2 l	1,50 €
	Zumos de frutas y leche 0,33 l	1,60 €
	Batidos 0,2 l	1,60 €
Bebidas calientes	Café tradicional	0,90 €
	Café Gourmet de Comercio Justo	1,10 €
	Capuchino	0,90 €
	Chocolate	1,00 €
	Infusiones	1,00 €
Productos frescos	Ensaladas frescas	2,90 €
	Fruta fresca	1,60 €
	Bocadillos	1,70 €
	Sandwich	2,50 €
	Sandwich vegetal	2,50 €
	Empanada	2,15 €
Otros	Chocolatinas y galletas	1,50 €
	Bollería especial	1,40 €
	Bollería clásica	1,15 €
	Patatas y snacks	1,15 €
	Frutos secos	1,50 €
	Chicles	1,00 €

