

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA INSTALACIÓN, EXPLOTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA SEDE DE LOS SERVICIOS CENTRALES DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA, AGUA Y DESARROLLO RURAL. CONTR 2026/228549.

ÍNDICE

1. OBJETO DEL CONTRATO.....	1
2. DIVISIÓN EN LOTES.....	2
3. DIMENSIONAMIENTO Y DATOS DEL CENTRO.....	2
4. GESTIÓN DEL SERVICIO.....	3
4.1. Instalación, ubicación de las máquinas y puesta en marcha.....	3
4.2. Limpieza, mantenimiento, conservación e higiene de las máquinas. Reposición de productos. Gestión de residuos y sostenibilidad.....	5
4.3. Personal.....	7
5. REQUISITOS TÉCNICOS MÍNIMOS COMUNES PARA AMBOS LOTES.....	8
6. REQUISITOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS.....	8
6.1. Lote 1.....	8
6.2. Lote 2.....	9
7. RESPONSABILIDADES CIVIL.....	9
8. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.....	9
9. TRIBUTOS.....	10
10. MEMORIA TÉCNICA.....	10
11. GESTIÓN DE RECLAMACIONES.....	11



ANA MARIA MARQUEZ DE LA PLATA CUEVAS		18/06/2026 12:00:10	PÁGINA: 1 / 10
VERIFICACIÓN	NJyGwlrX4Iz273v12V3xA4kTV8Lj2f	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 realizarse la prestación del servicio de instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas y productos alimenticios en la sede de los Servicios Centrales de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural sita en calle Tabladilla s/n de Sevilla.

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto definir las condiciones técnicas, operativas y de sostenibilidad que regirán la concesión de servicios para la instalación, mantenimiento, reposición y explotación de ocho (8) máquinas expendedoras automáticas de productos alimenticios en la sede de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, ubicada en la Calle Tabladilla, s/ n, Sevilla. Según datos actualizados el complejo administrativo cuenta con 13 edificios administrativos y un comedor, anteriormente bar- cafetería, que procedió al cese de su actividad por considerarse innecesaria la misma, dado el abastecimiento de restauración existente y ya consolidado en la zona. Se estima una población trabajadora de 1200 personas y unos visitantes autorizados que utilizan el edificio en proporción aproximada de 100 personas al día. Las máquinas expendedoras se colocarán en grupos de dos, una de frío y una de calor en los cuatro edificios siguientes: 4,7,11 y 12. Según sondeo realizado el personal hace un mayor uso de las máquinas de frío que de las de calor y el edificio en el que más uso se realiza al día de este par de máquinas es el comedor del complejo administrativo, con capacidad para unas cien personas diarias.

El contenido del presente documento tiene carácter contractual y es de obligado cumplimiento.

2. DIVISIÓN EN LOTES

De conformidad con el artículo 99 de la Ley de Contratos del Sector Público (LCSP), el contrato se estructura en dos (2) lotes independientes. Los licitadores podrán presentar oferta a uno de los lotes o a la totalidad de ellos:

LOTE 1: Máquinas de Productos Fríos.

Instalación, explotación y mantenimiento técnico de cuatro (4) máquinas destinadas al suministro de refrescos, agua mineral, zumos y alimentos sólidos (*snacks*, sándwiches y productos frescos saludables).

LOTE 2: Máquinas de Bebidas Calientes

Instalación, explotación y mantenimiento técnico de cuatro (4) máquinas destinadas al suministro de café en grano, leche, chocolate e infusiones.

3. DIMENSIONAMIENTO Y DATOS DEL CENTRO

Usuarios fijos del edificio: 1.200 trabajadores públicos.

Usuarios flotantes: 100 visitantes de media al día.

ANA MARIA MARQUEZ DE LA PLATA CUEVAS		18/06/2026 12:00:10	PÁGINA: 2 / 10
VERIFICACIÓN	NJyGwlrX4Iz273v12V3xA4kTV8Lj2f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

**Días operativos al año:**

260 días laborables (excluyendo fines de semana y festivos oficiales).

Consumo diario estimado Lote 1 (Frío): 120 usos/día (Ticket medio estimado: 1,50 € IVA incluido).

Consumo diario estimado Lote 2 (Caliente): 60 usos/día (Ticket medio estimado: 1,00 € IVA incluido).

4.GESTIÓN DEL SERVICIO

4.1. Instalación, ubicación de las máquinas y puesta en marcha.

Se realizarán a cargo de la persona adjudicataria los trabajos y 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 deberá realizarse en un plazo no superior a 15 días desde la firma del contrato.

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.

La ubicación de las máquinas será la determinada por la Consejería. En función de las variaciones de su utilización, podrán efectuarse las modificaciones que se consideren oportunas, previa autorización. No podrán instalarse máquinas en zonas de paso o salidas que supongan obstaculización al personal. Preferentemente se colocarán en zonas que sean accesibles a personas con movilidad reducida, evitando en la medida de lo posible ubicarlas en zonas donde se haya de salvar alguna barrera arquitectónica.

Para la realización de labores de mantenimiento o limpieza que sean precisas en cada edificio, la adjudicataria procederá a mover o retirar temporalmente las máquinas. Estos movimientos se realizarán cuantas veces sea necesarias a criterio de la Consejería.

La Consejería destinará, y pondrá a disposición de la persona adjudicataria, los espacios físicos necesarios para las instalaciones de las máquinas, así como los puntos de luz y agua necesarios. La instalación de las máquinas deberá realizarse por cuenta y cargo de la persona adjudicataria, y siempre bajo la supervisión y directrices de la Consejería. Si la instalación requiriese cualquier obra o modificación de instalaciones existentes, éstas serán por cuenta de la persona adjudicataria previa aceptación por la Consejería.

En todo caso las máquinas expendedoras se podrán distribuir en las instalaciones a criterio de la Consejería en función de sus necesidades durante la ejecución del contrato y sus posibles prórrogas. Asimismo, y con independencia de lo anterior, la Consejería se reserva el derecho de establecer en los lugares que considere oportunos aparatos propios de un comedor de centro de trabajo, tales como frigoríficos, cafeteras, hervidores, etc.

ANA MARIA MARQUEZ DE LA PLATA CUEVAS		18/06/2026 12:00:10	PÁGINA: 3 / 10
VERIFICACIÓN	NJyGwlrX4Iz273v12V3xA4kTV8Lj2f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Las máquinas se instalarán preferentemente en grupos de dos: máquina de caliente y máquina de productos fríos, e inicialmente la previsión de instalación es la siguiente:

Sede de Calle Tabladilla, s/n, cuatro grupos de frío y caliente en edificios 4, 7, 11 y 12.

Las tareas de instalación, mantenimiento, reparación y reposición se realizarán de manera que no perturben las actividades de los usuarios de los edificios, preferentemente en horario de apertura de los edificios, salvo emergencia justificada.

No se autorizará la instalación de máquinas de esta naturaleza a empresas diferentes a la adjudicataria, no permitiéndose la subcontratación de los servicios de instalación, explotación, mantenimiento y reposición de las máquinas expendedoras.

Los contratistas garantizarán el perfecto estado de funcionamiento y el total desabastecimiento de sus respectivas cuatro (4) máquinas las 24 horas del día, los 365 días del año.

La reposición de mercancías y materias primas se realizará con una periodicidad mínima diaria en días laborales. Se ejecutará preferentemente fuera de las horas punta de entrada o descanso del personal.

Queda terminantemente prohibido mantener en las máquinas productos caducados, con el embalaje deteriorado o que no cumplan con los criterios higiénico-sanitarios vigentes.

En cuanto a la puesta en marcha, los contratistas dispondrán de un plazo improrrogable de 30 días naturales a contar desde el día siguiente a la firma de su respectivo contrato administrativo para iniciar oficialmente el servicio, conforme al siguiente desarrollo:

- Días 1 a 7: Inspección técnica y replanteo de las acometidas junto con los responsables de mantenimiento del edificio.
- Días 8 a 15: Presentación formal ante la Administración de las fichas técnicas de los fabricantes, etiquetado energético, registros sanitario, pólizas de seguro y cuantas licencias y/o autorizaciones administrativas sean precisas.
- Días 16 a 22: Traslado, anclaje físico, instalación de las 4 máquinas y montaje de los módulos de reciclaje previstos.
- Días 23 a 28: Carga de mercancías, calibración sanitaria, pruebas del software de pago y control de temperaturas operativas.
- Día 30: Apertura definitiva del servicio al público y firma del Acta de Conformidad.

4.2. Limpieza, mantenimiento, conservación e higiene de las máquinas. Reposición de productos. Gestión de residuos y sostenibilidad.

La persona adjudicataria será la responsable de la limpieza de las máquinas expendedoras, y deberá mantenerlas en todo momento en perfecto estado de limpieza y conservación. Todas ellas irán provistas de una papelera anexa para depósito de los restos del servicio.

La persona adjudicataria será la responsable del mantenimiento preventivo y correctivo, incluidos mano de obra y piezas de recambio. Si la empresa adjudicataria debe realizar operaciones de mantenimiento de las máquinas que den 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 propia empresa, que procederá con la diligencia necesaria para minimizar el impacto ambiental que pueda generar la actividad, haciendo uso

ANA MARIA MARQUEZ DE LA PLATA CUEVAS		18/06/2026 12:00:10	PÁGINA: 4 / 10
VERIFICACIÓN	NJyGwlrX4Iz273v12V3xA4kTV8Lj2f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



de forma continua de buenas prácticas ambientales, debiendo ser notificado a la unidad de prevención de riesgos laborales de la Consejería y conforme al Plan de Prevención de Riesgos Laborales de la Consejería.

La persona adjudicataria deberá cumplir con la normativa higiénico sanitaria vigente y deberá gestionar los residuos generados por su actividad, tal y como establezca la normativa vigente en la materia. Respecto a otros residuos, igualmente deberá gestionarlos correctamente y siempre atendiendo a lo establecido en la ley.

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.

En cuanto a la gestión de residuos:

LOTE 1: El adjudicatario instalará a su costa, anexo a cada una de sus 4 ubicaciones, un módulo de reciclaje integrado con dos compartimentos claramente rotulados: uno amarillo (para latas y botellas de plástico) y uno gris (para restos de envases o residuos comunes).

LOTE 2: El adjudicatario instalará a su costa, junto a cada máquina de café, un contenedor cilíndrico estético adaptado para la recogida exclusiva de los vasos de cartón y paletinas compostables.

Mantenimiento de Puntos Limpios: El personal reponedor de cada lote vaciará estos contenedores auxiliares en cada visita de recarga, transportando los residuos a los contenedores principales de reciclaje del propio edificio.

4.3. Personal.

La persona adjudicataria deberá aportar relación del personal necesario que realizará los trabajos objeto del contrato, conjuntamente con la documentación acreditativa de tener la formación necesaria en materia de manipulación de alimentos según la normativa vigente.

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

La persona 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. Al inicio del contrato, y siempre que sea requerida para ello, la persona adjudicataria adjuntará los justificantes de que la empresa está al corriente con sus obligaciones con la Seguridad social con respecto a las personas que realicen sus funciones en el ámbito del contrato.

ANA MARIA MARQUEZ DE LA PLATA CUEVAS		18/06/2026 12:00:10	PÁGINA: 5 / 10
VERIFICACIÓN	NJyGwlrX4Iz273v12V3xA4kTV8Lj2f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



La persona adjudicataria designará una persona responsable de la ejecución del contrato, a fin de resolver cualquier cuestión que se plantee durante su ejecución. Esta persona tendrá los conocimientos y poderes necesarios para adoptar las medidas necesarias. Se proporcionará a la Consejería un número de teléfono móvil y un correo electrónico de esta persona para su localización inmediata.

La persona adjudicataria deberá indicar tanto la flota de vehículos como el personal destinado a abastecer, mantener y vigilar los productos de las máquinas, señalando expresamente el tiempo máximo que transcurrirá entre dos visitas consecutivas para la realización de tales operaciones, que no podrá exceder de dos días laborables, pudiendo ser con más frecuencia si fuese necesario para dar un correcto servicio.

5. REQUISITOS TÉCNICOS MÍNIMOS COMUNES PARA AMBOS LOTES

Las máquinas instaladas deberán ser nuevas o de última generación, estar homologadas y disponer del marcado CE obligatorio [UE], debiendo tener en todo caso una antigüedad inferior a 5 años.

Todos los equipos incorporarán obligatoriamente lectores para el pago electrónico mediante tarjeta bancaria de crédito o débito (*contactless*), sistemas móviles (Apple Pay, Google Pay o similares), así como otros sistemas electrónicos, (como por ejemplo relojes inteligentes). Asimismo, dispondrán de billeteo y moneoero con sistema de devolución de cambio fraccionario.

Las máquinas contarán con sistemas de comunicación remota (telemetría) para el control en tiempo real del *stock*, la recaudación y el aviso automático de averías técnicas al servicio central del contratista.

6. REQUISITOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS

6.1. Lote 1

Los cuatro (4) equipos de frío deberán contar con una certificación energética Clase A o superior según el etiquetado oficial de la Unión Europea [UE]. Incluirán iluminación LED y modos automáticos de ahorro nocturno.

Incorporarán termostatos de control electrónico y un sistema de bloqueo automático de la venta. Si la temperatura interna supera los límites legales exigidos para el producto fresco debido a un fallo eléctrico o mecánico, la máquina suspenderá el servicio inmediatamente para evitar riesgos sanitarios.

6.2. Lote 2

Las máquinas realizarán la molienda del café en grano al momento de realizarse la consumición. El sistema hidráulico garantizará una temperatura de salida del agua constante de entre 80°C y 85°C.

ANA MARIA MARQUEZ DE LA PLATA CUEVAS		18/06/2026 12:00:10	PÁGINA: 6 / 10
VERIFICACIÓN	NJyGwlrX4Iz273v12V3xA4kTV8Lj2f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



7. RESPONSABILIDADES CIVIL

La persona adjudicataria deberá tener suscrita una póliza de seguros para responder por los posibles daños que la explotación del servicio pueda ocasionar en el edificio y al mobiliario donde estén ubicadas la máquinas expendedoras, así como para cubrir la responsabilidad civil frente a terceros, entendiendo como tales todos los usuarios de los servicios, cubriendo los riesgos de intoxicación alimentaria. Tendrá una cobertura mínima de 300.000 euros. La persona adjudicataria entregará a la formalización del contrato una copia de la póliza de seguros al responsable del mismo por parte de la Consejería.

La Administración no tendrá ninguna responsabilidad en la pérdida, robo, deterioro o avería, por cualquiera que fuere la causa, que puedan sufrir las máquinas propiedad de la adjudicataria ni de los artículos existentes en ellas.

8. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La persona adjudicataria deberá cumplir en todo momento con la normativa específica de prevención de riesgos laborales, de manera que garantice la seguridad y salud de los trabajadores, y especialmente la Ley 31/1995, de 8 de noviembre sobre Prevención de Riesgos laborales, y toda su normativa de desarrollo, 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, siguiendo el Plan de Prevención de Riesgos Laborales de la Consejería.

9. TRIBUTOS

Serán por cuenta de la persona adjudicataria el pago de los impuestos, tasas y contribuciones especiales de cualquier tipo, ya sea del Estado, Comunidad Autónoma o Municipio, derivados de la explotación del Servicio.

10. 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 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

ANA MARIA MARQUEZ DE LA PLATA CUEVAS		18/06/2026 12:00:10	PÁGINA: 7 / 10
VERIFICACIÓN	NJyGwlrX4Iz273v12V3xA4kTV8Lj2f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



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.

11. 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.

En Sevilla, a la fecha de la firma electrónica

LA JEFA DEL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN GENERAL

Fdo.: Ana Márquez de la Plata Cuevas

ANA MARIA MARQUEZ DE LA PLATA CUEVAS		18/06/2026 12:00:10	PÁGINA: 8 / 10
VERIFICACIÓN	NJyGwlrX4lz273v12V3xA4kTV8Lj2f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ANEXO I: PRECIOS MÁXIMOS POR TIPO DE PRODUCTO

Los tipos de productos obligatorios en la presente licitación son los siguientes y tendrán como precios máximos (IVA incluido) los relacionados a continuación:

LOTE 1

Categoría	Producto	PRECIO DE VENTA UNITARIO MÁXIMO (IVA INCLUIDO) €
BEBIDAS FRÍAS	Refrescos 33 cl o más	1,35
	Agua 50 cl o más	0,75
	Batidos 25 cl o más	1,50
	Zumos 25 cl o más	1,50
	Bebidas isotónicas 33 cl o más	1,50
SNACKS, MULTIPRODUCTOS Y FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	Frutos secos 25 g. o más	1,85
	Chicles, caramelos, y similares	1,50
	Patatas fritas y similar 50 g. o más	1,50
	Sandwiches (mixto, vegetal, pollo, salami o similares)	1,95
	Pieza de fruta fresca envasada de temporada (pera, manzana, plátano o similar)	1,65
	Chocolatinas y bollería (galletas, cañas, palmeras, y similares)	1,55
	Barritas de cereales	1,55
	Productos dietéticos	1,40
	Productos para celíacos (sin gluten)	1,45
Precio medio		1,50

ANA MARIA MARQUEZ DE LA PLATA CUEVAS		18/06/2026 12:00:10	PÁGINA: 9 / 10
VERIFICACIÓN	NJyGwlrX4Iz273v12V3xA4kTV8Lj2f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

**LOTE 2**

Categoría	Producto	PRECIO DE VENTA UNITARIO MÁXIMO (IVA INCLUIDO) €
BEBIDAS CALIENTES	café solo	1,00
	descafeinado solo	1,00
	chocolate	0,95
	leche	0,95
	café cortado	1,00
	descafeinado cortado	1,05
	leche manchada	1,00
	café con leche	1,00
	descafeinado con leche	1,05
	infusiones	0,95
	capuchino	1,05
	descafeinado capuchino	1,05
Precio medio		1,00

ANA MARIA MARQUEZ DE LA PLATA CUEVAS		18/06/2026 12:00:10	PÁGINA: 10 / 10
VERIFICACIÓN	NJyGwlrX4lz273v12V3xA4kTV8Lj2f	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	