

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE INSTALACIÓN, EXPLOTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS FRÍAS, CALIENTES Y MULTIPRODUCTO PARA LOS CENTROS DE TRABAJO DE LA AUTORIDAD PORTUARIA DE LA BAHIA DE ALGECIRAS**

**PRIMERA. - OBJETO DEL CONTRATO**

La presente convocatoria tiene por objeto la contratación del servicio de instalación, explotación y mantenimiento de máquinas automáticas expendedoras de bebidas frías, calientes y multiproducto para diversos centros de trabajo de la AUTORIDAD PORTUARIA DE LA BAHIA DE ALGECIRAS (APBA), en los términos establecidos en el presente pliego y en el de Condiciones Particulares.

**SEGUNDA. - ESPECIFICACIONES TECNICAS**

A continuación, se describen las prescripciones técnicas del servicio a prestar, que en todo caso deben considerarse como mínimas:

**1.- La empresa adjudicataria conserva la propiedad de las máquinas que instale**, siendo de su cuenta y cargo la instalación, reparación y conservación, así como el suministro de los productos para la misma; y de cuenta y cargo de la APBA los consumos de agua y electricidad ocasionados por su funcionamiento.

Los gastos generales para el adecuado sostenimiento de las máquinas, sus servicios tributos, cargas y responsabilidades serán a cargo del adjudicatario.

El adjudicatario se compromete a dejar en su estado originario, a instancia de la APBA, a la terminación del contrato, las zonas en las que hubieran estado instaladas las máquinas y hubieran precisado obras de adaptación por parte de aquel, con el objeto de que su integración con el entorno sea lo más estética posible.

**2.- Lugar de ejecución del contrato: Ubicación de las máquinas.**

La prestación de servicios se realizará en los centros de trabajo de APBA: Edificio Principal, Edificio de Policía Portuaria, Estación Marítima, Estación Marítima de Tarifa.

Avda.de la Hispanidad, 2 | 11207 Algeciras - España | Tel. (34) 956 585 400 | Fax: (34) 956 585 445 | apba@apba.es | www.apba.es

**AUTORIDAD PORTUARIA DE LA BAHÍA DE ALGECIRAS**

CSV : GEN-9bce-b66d-a705-728f-0ab7-02cd-7cb6-82ef

DIRECCIÓN DE VALIDACIÓN : <https://sede.administracion.gob.es/pagSedeFront/servicios/consultaCSV.htm>

FIRMANTE(1) : DIEGO RECIO CASARES | FECHA : 09/02/2022 13:38 | Sin acción específica | Sello de Tiempo: 09/02/2022 19:37

FIRMANTE(2) : JOSÉ LUIS HORMAECHEA ESCÓS | FECHA : 09/02/2022 19:37 | Sin acción específica | Sello de Tiempo: 09/02/2022 19:37





La ubicación de las máquinas será decidida por la APBA y su instalación deberá cumplir con la normativa vigente en cada momento y ser sometida a la aprobación de la APBA.

APBA pondrá a disposición del adjudicatario el espacio para la colocación de las máquinas, toma de corriente eléctrica y toma de agua y saneamiento cuando sean necesarias. APBA correrá con los gastos de electricidad y agua potable necesarios para el funcionamiento de las máquinas, garantizando el adjudicatario que no se realizará un uso indebido.

Durante la vigencia del contrato se podrán incorporar otros centros, e igualmente se podrá solicitar la instalación de máquinas adicionales, según las necesidades de APBA y a solicitud de ésta. Estas paulatinas incorporaciones se notificarán al adjudicatario por escrito, con un mes de antelación al inicio de la prestación del servicio.

En un plazo máximo de 10 días laborables, contados a partir de la fecha de inicio de la vigencia del contrato o de la solicitud de nuevas incorporaciones, todas las máquinas deberán encontrarse instaladas en sus correspondientes ubicaciones y en perfecto estado de funcionamiento. En el supuesto de nuevas incorporaciones, el adjudicatario concretará previamente con el responsable del centro la cantidad y tipología de las máquinas a instalar en el mismo.

### 3.- Tipos y características de las máquinas:

Sin perjuicio de las especificaciones expuestas a continuación, en aquellos centros en los que el volumen de consumo previsto así lo justifique, porque las máquinas no fueran rentables económicamente, el adjudicatario, de mutuo acuerdo con la APBA, podrá unificar el contenido de las máquinas de bebidas frías y de las máquinas multiproducto, o sustituirlas por otras de menor capacidad, siempre que sea suficiente para el servicio que haya de prestar y éstas cumplan con las prescripciones técnicas establecidas en el presente Pliego y que la máquina definitiva contenga la totalidad de los productos de cada una de las máquinas inicialmente previstas. En todo caso, todas las máquinas deberán estar encastradas en muebles, suministrados por el adjudicatario y a su cargo, o en cualquier caso, que su integración con el entorno sea lo más estética posible.

Deberán indicar claramente los productos que expenden, su importe, tipo de monedas admitidas, instrucciones para la obtención del producto deseado, datos de homologación del aparato y número de inscripción en el correspondiente registro, y deberán permitir la recuperación automática del importe introducido, en caso de no facilitarse el artículo solicitado.

Los tipos de máquinas a instalar serán las siguientes:

- ✓ **Máquinas de bebidas frías:**
  - Estarán dotadas de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos.





- Dispondrán de al menos seis canales de distribución independiente entre sí, utilizables para botes de 33cl. y botellas de 50 cl. Las columnas de distribución deberán ser graduables para los distintos tipos de bote o botellas.
- Sin perjuicio de lo establecido en el **ANEXO 1 “RELACIÓN DE PRODUCTOS Y PRECIO MAXIMO DE VENTA POR ARTÍCULO”**, dispondrán de refrescos en todas sus variedades que se indican en cada caso: refrescos de cola en sus variedades light, zero, sin cafeína; refrescos de frutas en todas sus variedades; Aquarius o similar, Nestea o similar, etc.

✓ **Máquinas de bebidas calientes:**

Dispondrán de, al menos, las siguientes selecciones:

- Café natural en grano con o sin azúcar, en distintas variedades: corto, largo, cortado, con leche, etc.
- Café natural descafeinado en grano.
- Infusiones (té, té con limón, manzanilla, etc.)
- Leche (sin azúcar añadida).
- Chocolate.

Los vasos y paletinas suministrados deberán ser desechables y cumplir con la normativa vigente. Deberán suministrarse paletinas envasadas individualmente, dispuestas en compartimentos exteriores de la máquina, por si falla el suministro automático de las mismas.

✓ **Máquinas multiproductos:**

Deberán disponer de un sistema de refrigeración con termostato independiente en cada bandeja, y estar equipadas con fotocélula para verificar la correcta administración del producto.

Dispondrán de, al menos, los siguientes productos: refrescos, zumos, frutos secos, galletas, chocolatinas, patatas fritas y otros snacks, de conformidad con el **ANEXO 1 “RELACIÓN DE PRODUCTOS Y PRECIO MAXIMO DE VENTA POR ARTÍCULO”**.

**4.- Características de los artículos a suministrar**

Todos los artículos serán de primeras marcas conocidas en el mercado y presentados en envases unitarios, deberán disponer de los precintos originales del fabricante y contener todas sus especificaciones en cuanto a cantidad, composición, fecha de caducidad, registros sanitarios, etiquetado e información al consumidor y demás exigencias que legal o reglamentariamente estén establecidas en la normativa vigente o se establezcan en el futuro.





CADENA DE FRIO, VEHÍCULOS FRIGORÍFICOS: Para el suministro de las máquinas, los productos vendrán transportados en vehículos frigoríficos que garanticen que no se rompe la cadena de frío en el transporte y manipulación de los mismos, para garantizar que se cumplen las condiciones de higiene y salubridad, contempladas en la normativa vigente.

Al presentar su oferta, las empresas especificarán el precio de venta de cada servicio de bebidas calientes, bebidas refrescantes y bebidas frías y alimentos sólidos, que no podrá ser superior a los previstos en el **ANEXO 1 “RELACIÓN DE PRODUCTOS Y PRECIO MÁXIMO DE VENTA POR ARTÍCULO”**, y que no variará durante la vigencia del contrato.

5.- Los licitadores y el posterior adjudicatario deben estar inscritos en el **Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos**, conforme al **Real Decreto 191/2011**, de 18 de febrero sobre **Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos**.

### TERCERO. - CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

En cuanto a la prestación del servicio, el adjudicatario deberá cumplir las siguientes condiciones mínimas:

**1.-Reposición de productos:** El adjudicatario contará con un sistema que permita identificar las necesidades de reposición tanto por consumo como por caducidad de productos que, a su vez posibilite la identificación de la necesidad de adelantar la frecuencia habitual de la reposición establecida una vez se inicie la ejecución del contrato y que será la necesaria para una adecuada prestación del servicio, para lo que realizará visitas periódicas a las máquinas en horario de lunes a viernes de 8:00 a 14:00 horas, garantizando en todo caso el correcto funcionamiento de las mismas, así como el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene vigentes.

**2.-Mantenimiento Preventivo:** El adjudicatario se compromete a una asistencia técnica preventiva con las siguientes características mínimas:

Frecuencia: Cada seis meses.

Horario: La franja horaria en la que podrán realizarse las actividades de mantenimiento preventivo será la que determine APBA para cada centro a fin de evitar cualquier repercusión en el normal funcionamiento de APBA, garantizando en todo caso las normas de seguridad, organización y disciplina que tiene establecida la APBA.

**3.-Mantenimiento Correctivo:** El adjudicatario se compromete a prestar un mantenimiento correctivo con las siguientes características técnicas mínimas:





Tiempo máximo de respuesta en caso de avería u otras incidencias: El adjudicatario acudirá a atender la avería o incidencia en el plazo máximo de las 24 horas siguientes a la notificación de dicha avería o incidencia.

Tiempo máximo de reemplazo de máquinas en caso de averías u otras incidencias que no puedan ser resueltas in situ o en el plazo de las 24 horas siguientes a la notificación o incidencia: 3 días.

Horario: La franja horaria en la que podrán realizarse las actividades de mantenimiento preventivo será la que determine APBA para cada centro a fin de evitar cualquier repercusión en el normal funcionamiento de APBA, garantizando en todo caso las normas de seguridad, organización y disciplina que tiene establecida la APBA.

**4.-Limpieza:** El adjudicatario deberá limpiar las máquinas objeto de la presente licitación con arreglo a los siguientes parámetros:

Metodología: El adjudicatario ha de disponer de una metodología de limpieza que garantice que las máquinas y los productos ofertados reúnan en todo momento las exigibles condiciones de seguridad y salubridad.

Frecuencia: La metodología de limpieza será con la frecuencia que garantice un estado óptimo y constante de higiene de las máquinas.

Horario: La franja horaria en la que podrán realizarse las actividades de mantenimiento preventivo será la que determine APBA para cada centro a fin de evitar cualquier repercusión en el normal funcionamiento de APBA, garantizando en todo caso las normas de seguridad, organización y disciplina que tiene establecida la APBA.

En todo caso, la empresa adjudicataria se compromete a mantener en todo momento las máquinas en perfectas condiciones de utilización debidamente aprovisionadas de los productos a expender.

**5.- Personal:** Responsabilidad del contratista

Durante la vigencia del contrato, la empresa se obliga a contar con la organización necesaria de personal para cumplir los trabajos encomendados por APBA siendo ejecutados por trabajadores con la cualificación profesional necesaria, así como con la calidad y la diligencia técnica que precisan las tareas.

La empresa adjudicataria tendrá debidamente contratado y asegurado a todo el personal asignado para la prestación del objeto del contrato, dependiendo de la misma, a todos los efectos legales, quien actúa como entidad contratante independiente, por lo que sus empleados no serán considerados, ni de hecho ni de derecho, como trabajadores de APBA, si no que estarán vinculados laboralmente única y exclusivamente con la empresa adjudicataria, formando parte de su cuadro de personal, asumiendo





toda responsabilidad derivada de cualquier irregularidad en relación con su afiliación a la Seguridad Social o en el cumplimiento de sus obligaciones sociales. APBA podrá solicitar en cualquier momento la acreditación de dicha circunstancia, pudiendo resolver el contrato automáticamente, previa comunicación fehaciente a la adjudicataria, en caso de no acreditarse.

El contratista proporcionará a APBA la información necesaria para el seguimiento de las labores objeto del contrato.

El contratista deberá contar con toda la información, elementos y equipamiento necesarios para la realización de todos los trabajos a su cargo, a fin de evitar contratiempos e interrupciones, por causas ajenas a él imputables, que incidan en el cumplimiento de los plazos de ejecución previstos, no pudiendo efectuar ninguna reclamación al respecto.

La APBA no asumirá las obligaciones derivadas del incumplimiento por el adjudicatario de lo estipulado en dicha normativa.

Todo el personal contratado para la realización del servicio deberá disponer del carnet de manipulador de alimentos vigente, pudiendo el personal competente de la APBA solicitar la exhibición del mismo en cualquier momento

Indumentaria: El personal de la empresa adjudicataria que realice las tareas de reposición de productos, así como cualquier otra tarea necesaria para el buen funcionamiento de las máquinas, deberá permanecer debidamente uniformado y/o identificado por la referida empresa.

El adjudicatario designará un RESPONSABLE de quien dependerá, con carácter exclusivo y a todos los efectos, el personal que presta los servicios. Al inicio de la ejecución del contrato el adjudicatario se obliga a facilitar a APBA el número de teléfono y el nombre de la persona designada por el adjudicatario para atender las reclamaciones que puedan efectuar los usuarios de las máquinas expendedoras a través de APBA.

El referido número de teléfono deberá estar operativo de lunes a viernes en horario ininterrumpido de 7:30 a 15:00 horas.

De la misma forma, la APBA designará una persona de su plantilla que estará en relación con el adjudicatario a fin de resolver cuantos problemas pudieran producirse con respecto al objeto del contrato.

#### **CUARTA. - DAÑOS**

El adjudicatario se hace directa y exclusivamente responsable y se compromete a reparar cualquier daño producido y de cuantos daños puedan ocasionarse a terceras personas o cosas, y sean





consecuencia directa o indirecta del negocio instalado, del mal uso del mismo, y de la actuación de sus empleados, eximiendo de toda responsabilidad a la APBA por dichas causas.

El adjudicatario vendrá obligado a indemnizar cualquier tipo de daño personal, material y sus perjuicios consecuenciales, derivados de la ejecución del servicio adjudicado, a APBA (incluidas sus instalaciones), sus empleados y a terceros.

Para ello deberá suscribir una póliza de seguro de responsabilidad civil, que cubran los daños a terceros y la responsabilidad civil derivada de la explotación de las máquinas con una compañía de primer orden que cubra los riesgos inherentes y derivados de la explotación incluidos los de incendios, garantizando los posibles daños que a esta APBA o a terceros se pudieran ocasionar, debiendo contener las siguientes condiciones mínimas:

1. Límite mínimo de indemnización: 600.000 euros por siniestro y año.
2. Asegurado adicional: la póliza deberá incluir a APBA como asegurado adicional sin perder su condición de tercero.
3. Actividad: en el apartado actividad asegurada/descripción del riesgo deberá figurar expresamente el servicio a prestar a APBA objeto de esta contratación. La póliza debe incluir expresamente la siguiente garantía: Responsabilidad Civil por intoxicación alimentaria.
4. Periodo del Seguro: en cuanto a la vigencia del seguro, este deberá mantenerse activo durante todo el periodo de contratación del servicio adjudicado, esto es, incluidas las prórrogas si las hubiera.

La APBA no responderá en ningún caso de los daños que para las máquinas puedan derivarse de su utilización por terceros.

#### **QUINTA. - PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**

El adjudicatario estará obligado a cumplir las disposiciones legales en materia de seguridad y salud en el trabajo, establecidas en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, y resto de normativa aplicable, siendo responsable de su adecuada puesta en práctica, así como de las consecuencias que se deriven de su incumplimiento, tanto en lo que se refiere a la propia empresa como en lo referente al personal a su cargo o a los servicios contratados.

La APBA adoptará las medidas necesarias para que aquellos empresarios concurrentes que desarrollen actividades en sus instalaciones reciban la información y las instrucciones adecuadas, en relación con los riesgos generales del Recinto Portuario y con las medidas de protección y prevención correspondientes, así como sobre las medidas de emergencia a aplicar.





En este sentido, el adjudicatario garantizará durante el desarrollo de su actividad el cumplimiento de lo establecido en la normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales, así como en el “Plan de Coordinación de Actividades Empresariales de la Autoridad Portuaria de la Bahía de Algeciras”.

En el ámbito de la coordinación de actividades empresariales a nivel preventivo, el adjudicatario actuará como empresario titular o principal, según proceda, asumiendo el liderazgo y organizando la coordinación preventiva con las empresas contratistas, subcontratistas y/o los trabajadores autónomos con los que contrate la realización de obras o servicios de conformidad con los preceptos establecidos en el Real Decreto 171/2004.

El adjudicatario informará a la APBA en relación con la posible existencia en sus instalaciones de actividades de riesgos que pudieran proyectarse sobre terceros. En caso de existir estos riesgos, el adjudicatario habrá de informar igualmente a la APBA sobre las medidas a adoptar para el control de los mismos. La APBA por su parte procederá al traslado de dicha información las empresas concesionarias que pudieran verse afectadas por los mismos.

En cumplimiento de lo establecido en el presente apartado, el adjudicatario contactará con Unidad encargada del seguimiento ejecución del contrato de la APBA, con carácter previo al inicio de la actividad, con el objeto de proceder al intercambio de la información descrita en los párrafos anteriores, así como de regular las actuaciones a desarrollar en materia de coordinación de actividades empresariales desde el punto de vista preventivo.

El adjudicatario comunicará a Unidad encargada del seguimiento ejecución del contrato de la APBA cualquier accidente acaecido como consecuencia de la concurrencia empresarial, incluso cuando no se produzcan daños personales y/o materiales, así como cualquier situación de emergencia susceptible de afectar a la salud o a la seguridad de los trabajadores de las empresas concurrentes.

En todo momento el adjudicatario deberá aclarar las cuestiones que le plantee la Administración competente relativas a la situación del personal laboral que le preste servicio.

El incumplimiento de los deberes de suministrar la información citada en esta condición (incluidas las aclaraciones que solicite la Administración competente) habilitará a la APBA a promover la resolución del contrato.

#### **SIXTA. - LICENCIAS Y PERMISOS**

Este contrato es independiente de las licencias, permisos y autorizaciones a otorgar por otros órganos administrativos, por lo que su formalización no exime al adjudicatario de la obtención y mantenimiento al día de las mismas ni del pago de los tributos que le sean de aplicación. En ningún caso, será





responsable la APBA de las demoras en el inicio de la actividad, que puedan producirse por la tramitación de estas, siendo por cuenta y riesgo del adjudicatario los gastos derivados de cada procedimiento y los posibles perjuicios o reducciones de ingresos que pudiera suponerle una demora en su obtención.

Algeciras, 1 de febrero de 2022

*Firmado y aprobado*

*Jefe del Área/Departamento*

*Vº Bº*

*Dirección General*





**ANEXO I: “RELACIÓN DE PRODUCTOS Y PRECIO MAXIMO DE VENTA POR ARTÍCULO”**

El precio máximo de venta por artículo, para empleados, será el siguiente:

PRODUCTO	VARIEDAD / EJEMPLO PRIMERAS MARCAS	PVP
Café 100% natural grano	Expreso corto, largo, con leche, manchado, cortado	0,50 €
Café 100% natural descafeinado	Solo largo, solo corto, con leche, manchado, cortado	0,50€
Té / Infusión	Al limón, con leche	0,50€
Chocolate		0.50€
Zumos	Bifrutas Pascual, varios sabores Bifrutas Zero	0,80€
Refrescos	Coca cola, coca-cola Zero, Fanta Naranja/limón, Aquarius naranja/limón, Nestea	0,80€
Chocolatinas	Kit-Kat, tokke, huesitosx2	0,80€
Dulces y bollería	Chapela, tarta de manzana, Palmera de huevo, cuña chocolate, cortadillo	0,60€
Galletas dulces y saladas	Digestive, Belvita, Vitaldiet, Chips ahoy, Oreo, Príncipe Lu, Tuc (saladas)	0,80€
Frutos Secos	Almendras, nueces, Mix, cacahuetes	1,00€





Patatas Fritas	Patatas ruffles y lays	0,80€
Snacks Salados	Natuchips, palitos de snatt's	0,80€
Sándwiches	Mixto, atún, chorizo, pavo, salami, pollo, atún tomate, salmón philadelphia...	2,00€
Ensaladas	Pasta, arroz...	2,50€
Frutas	Piña natural / melocotón, en su jugo	1,50€
Golosinas	Chicles fresa/hierbabuena sin azúcar, Gominolas haribo	1,00€

Estos importes se han fijado IVA incluido y serán los propios usuarios y no APBA quienes satisfarán el precio de cada uno de los productos.

Conforme a lo dispuesto en el artículo 103 de la Ley de Contratos del Sector Público no procede la revisión de previos durante la vigencia del contrato y sus prórrogas.

Si bien, en cuanto a las máquinas ubicadas en zonas compartidas por los empleados de la APBA con público en general, se proporcionará un código de empleado, a efectos de adecuar los precios a los mismos conforme al cuadro anterior.

