

**PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIOS DE
CAFETERÍA AUTOMÁTICA (MÁQUINAS DE VENDING) EN EL EDIFICIO ADSCRITO A DE
RADIOTELEVISIÓN DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS, SAU. EN GIJÓN**

EXPTE: 63/17

A P R O B A D O

por el órgano de contratación (art. 22 Ley
8/2014, de 17 de julio, de segunda reestructuración
del sector público autonómico. BOPA 24 julio 2014)

EL DIRECTOR DE RTPA



Antonio Virgili Rodríguez

En Gijón/Xixón, a 12 de septiembre
de 2017



PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIOS DE CAFETERÍA AUTOMÁTICA (MÁQUINAS DE VENDING) EN EL EDIFICIO ADSCRITO A DE RADIOTELEVISIÓN DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS, SAU. EN GIJÓN

EXPTE: 63/17

1.- Objeto del contrato.

Es objeto de este contrato el fijar las condiciones generales que han de regir el servicio de puesta a disposición, aprovisionamiento y mantenimiento de máquinas expendedoras de alimentos sólidos, bebidas frías y calientes (en adelante, MÁQUINAS) en el edificio adscrito a Radiotelevisión del Principado de Asturias (en adelante RTPA).

Quedan excluidas de este contrato las máquinas expendedoras de tabaco y de bebidas alcohólicas.

2.- Lugar de prestación.

El edificio en el que se ubicarán las MÁQUINAS, así como aproximadamente el número de personas que lo frecuentan, es el siguiente:

Edificio del <i>Convento de las Clarisas</i> Camín de las Clarisas, 263 33203 - Gijón.	200 personas más visitas
---	-----------------------------

3.- Características de las MÁQUINAS a instalar.

3.1.- Como mínimo, se instalarán las MÁQUINAS que se detallan a continuación, aunque los licitadores podrán ampliar o modificar el parque de expendedoras sobre esta cantidad mínima, si lo consideran adecuado y es autorizado por RTPA.



Edificio del Convento de las Clarisas	Planta baja	1	Bebidas calientes
		1	Alimentos sólidos y bebidas frías
		1	Agua (1'5 l.)
	Primer piso	1	Bebidas calientes
		1	Bebidas frías
		1	Alimentos sólidos

Asimismo, RTPA se reserva la posibilidad de solicitar la ampliación, reducción y/o traslado a otras dependencias, de las máquinas existentes, hasta un máximo de 2 máquinas. El adjudicatario queda obligado a realizar dichas variaciones (salvo que justifique la insuficiente rentabilidad de la solicitud, para el caso de las ampliaciones).

- 3.2.- Todas las MÁQUINAS deberán ser de última generación y de bajo consumo energético, con las homologaciones, registros sanitarios, y demás exigencias que legal o reglamentariamente estén establecidos o se establezcan en el futuro. Los gases refrigerantes de las MÁQUINAS instaladas no deben contener HCFCs o HFCs, este extremo deberá quedar acreditado en la documentación técnica.
- 3.3.- Las MÁQUINAS e instalaciones de las mismas, estarán dotadas de todas aquellas protecciones necesarias que garanticen la seguridad de las personas y de las instalaciones internas de RTPA.
- 3.4.- RTPA se compromete a facilitar la electricidad y el suministro de agua (siempre que sea posible) necesarios para el correcto funcionamiento de las MÁQUINAS, siendo de cuenta del mismo los gastos que ocasionen tales suministros.
- 3.5.- Todas las MÁQUINAS estarán dotadas de un sistema electrónico que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio. Además deberán de ser de fácil manejo por parte del usuario, con explicaciones claras y concisas.



Deberán ser completamente automáticas, dotadas de los más modernos sistemas de pago (facilitando la devolución del cambio) e incorporando sistemas de autodiagnóstico y acciones preventivas a fin de minimizar al máximo las eventuales incidencias que se pudieran producir. Deberán estar dotadas de la tecnología adecuada para que se minimice el consumo eléctrico en reposo. Todas las MÁQUINAS vendrán equipadas con sensor de caída, para garantizar la devolución del dinero si el producto no ha sido dispensado.

- 3.6.- Las MÁQUINAS que expendan bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos.

Las distintas columnas de distribución en las MÁQUINAS se graduarán para los distintos tipos de latas o botellas. Contarán con un sistema de apilamiento de botellas que evite el problema de los atascos. Queda expresamente prohibida la expedición de bebidas alcohólicas.

- 3.7.- Las MÁQUINAS de bebidas calientes servirán café en todas las variantes y otras bebidas calientes (chocolate, chocolate con leche, té con limón, leche, etc.). Además, podrá seleccionarse la cantidad de azúcar que se desee.

Todas las MÁQUINAS de café deberán ofrecer la opción de café de comercio justo. En las MÁQUINAS, deberá figurar con claridad el certificado que acredite que el café ha sido adquirido mediante esta opción.

Las MÁQUINAS de café tendrán la opción de utilizar envases propios de los usuarios para minimizar el uso de envases. Asimismo, esta información, así como el procedimiento para su uso, se indicará de forma clara y visible en la propia MÁQUINA.

Los envases para las bebidas calientes deberán ser 100% biodegradables.

- 3.8.- Las MÁQUINAS de alimentos sólidos (bollería, aperitivos, sándwiches, zumos y similares) contarán con un sistema de refrigeración para mantener los



productos en perfectas condiciones. Asimismo, dispondrán de una autonomía de 100 a 200 servicios. Estas MÁQUINAS ofrecerán una disposición visible de los productos y de los precios.

- 3.9.- Las MÁQUINAS deberán guardar un diseño y estética acorde al resto de las instalaciones. La empresa adjudicataria podrá integrar la máquina o grupo de máquinas en un mueble/módulo, siempre que la ubicación lo permita y así se le solicite por RTPA.
- 3.10.- La empresa adjudicataria señalará claramente en cada una de las MÁQUINAS, el nombre de la empresa, domicilio y el número de teléfono donde se pueda dar parte de la avería o comunicar cualquier incidencia por parte de los usuarios. Este número deberá estar operativo 24 horas al día, los 365 días del año y, en todo caso, deberá garantizar la atención al usuario de forma permanente.
- 3.11.- Las MÁQUINAS no podrán llevar publicidad, salvo la propia de los productos que expende y siempre con el visto bueno de RTPA.
- 3.12.- Las MÁQUINAS deberán incorporar algún sistema de devolución del dinero para los casos de mal funcionamiento o inexistencia de productos, disponiendo de los correspondientes monederos con capacidad para devolver el cambio y aceptar monedas de 5 céntimos de euro como mínimo.

4.- Instalación, mantenimiento y explotación de las MÁQUINAS.

- 4.1.- La instalación de las MÁQUINAS y el material necesario para la misma, será por cuenta del adjudicatario, corriendo a su cargo cuantas tareas hubiera que realizar para la puesta en funcionamiento. Estos trabajos se realizarán bajo la supervisión del personal encargado del mantenimiento de los edificios.
- 4.2.- Corresponderá a la empresa adjudicataria el mantenimiento preventivo y correctivo de las MÁQUINAS para conseguir su correcto funcionamiento. En caso de avería de alguna de ellas, ésta deberá ser reparada o, en su caso,



reemplazada (por otra de características similares), en un plazo de tiempo que en ningún caso podrá superar las 24 horas.

La empresa adjudicataria contará con su propio personal que se encargue del correcto funcionamiento y mantenimiento de las MÁQUINAS así como de la limpieza de las mismas (tanto interior como exterior) y del mueble/módulo en el que puedan estar integradas, a fin de garantizar la máxima higiene. Dicho personal, en el ejercicio de su correspondiente labor, deberá estar debidamente identificado. Además, el personal que manipule los productos de las MÁQUINAS, deberá estar en posesión del carné de manipulador de alimentos. RTPA facilitará la entrada de los empleados encargados del mantenimiento de la maquinaria de acuerdo con sus normas internas.

- 4.3.- La empresa adjudicataria realizará la explotación de las MÁQUINAS. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo por su cuenta tanto las operaciones de colocación, instalación, puesta en marcha, reparaciones, reclamaciones y recaudación, como la de reposición de los productos a expedir.

Del mismo modo, una vez finalizado el contrato, bien por cumplimiento o por resolución, deberá retirar las MÁQUINAS en un plazo no superior a un mes, a contar desde la notificación por parte de RTPA, siendo por su cuenta los gastos que se deriven de la misma así como el saneamiento y reparación de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las MÁQUINAS.

- 4.4.- RTPA no se hace responsable de los daños y perjuicios que puedan ocasionarse a personas y bienes derivados del uso de las MÁQUINAS y de sus contenidos, siendo en todo momento responsable por los citados conceptos la empresa adjudicataria, la cual deberá suscribir una póliza de seguros que cubra la responsabilidad civil, de como mínimo 300.000 euros, para cubrir las posibles responsabilidades derivadas de la prestación del servicio durante la vigencia del contrato y el mes de garantía.



RTPA no será responsable de las pérdidas, robos o deterioros de las máquinas y equipos propiedad de la adjudicataria, ni de los artículos existentes en las MÁQUINAS, cualquiera que fuese su causa (incendio, inundación, etc.).

- 4.5.- Mensualmente, la empresa adjudicataria facilitará, por correo electrónico, información con el número de servicios consumidos y recaudación por cada una de las MÁQUINAS instaladas en los distintos emplazamientos.

5.- Precios y productos.

- 5.1.- Todos los productos de alimentación y bebidas suministradas, que deberán reflejarse en la oferta económica del licitador, serán de buena calidad y deberán cumplir con la normativa vigente en cada momento. En dicha oferta, se deberá precisar tanto la referencia comercial y contenido de cada uno de los envases, como las dosificaciones en el caso de bebidas calientes (café, chocolate, leche...). Se incluirán, en dicha oferta económica, productos sin azúcar.
- 5.2.- Todas las MÁQUINAS deberán llevar indicado el precio del producto de manera visible, debiendo coincidir con la lista presentada por la empresa adjudicataria en su oferta económica y que en ningún caso podrán superar los precios establecidos en la lista de precios fijada en el anexo 1.

La lista de precios de la empresa adjudicataria estará sujeta a la ratificación y aprobación de la correspondiente tarifa por parte de RTPA, y deberá ser aplicada desde el día de inicio del contrato.

- 5.3.- Los licitadores deberán presentar una oferta detallada de los productos, ajustándose al modelo de proposición del anexo II del Pliego Jurídico y teniendo en cuenta que todos los precios deberán ser múltiplos de 5 céntimos de euro. El precio que se oferte para cada grupo de productos hará referencia a una unidad de producto, IVA incluido, y será único para todos los productos del grupo, exceptuando los refrescos que se indicarán por subgrupo.



- 5.4.- Todos los productos ofertados serán de primeras marcas, y contarán con las homologaciones, registros sanitarios y demás exigencias que legal o reglamentariamente estén establecidos o se establezcan en el futuro.
- 5.5.- El tipo de café será 100% natural, y estará debidamente indicado en las MÁQUINAS.
- 5.6.- Los productos deberán colocarse de forma que se prevenga el riesgo de contaminación y deberán cumplir con la normativa vigente en materia de higiene, producción y comercialización de productos alimenticios. Los envases de los productos no deberán presentar ningún tipo de desperfecto ni rotura antes de ser depositados en las MÁQUINAS.
- 5.7.- El adjudicatario se compromete a mantener durante la vigencia del contrato, los artículos relacionados en su proposición y los precios ofertados en ella. La incorporación de nuevos productos o la sustitución de alguno de ellos que se pudiese producir siempre deberán contar con la previa aprobación de RTPA.
- 5.8.- La empresa adjudicataria realizará la reposición de los productos a suministrar, en horario de 8:00 a 20:00, y poniendo especial cuidado en las fechas de caducidad de los mismos. Se comprometerá al cumplimiento estricto de cuantas medidas de sanidad e higiene correspondan en virtud de la normativa vigente.
- 5.9.- La empresa adjudicataria será la responsable de la calidad y buen estado de conservación de los productos suministrados, en especial respecto a la fecha de caducidad de dichos productos.

6.- Gestión de residuos propios y protección ambiental.

- 6.1.-La empresa adjudicataria deberá minimizar, segregar y gestionar correctamente (según sus características) los residuos generados por su actividad, y siempre atendiendo a lo establecido en la legislación vigente en esta materia. Para verificar el cumplimiento, RTPA exigirá los certificados de dicha gestión,



emitidos por gestores autorizados en los que conste el tratamiento a aplicar a cada fracción residual. En todo caso, la gestión de residuos se ajustará a la política que decida RTPA, de acuerdo con la legislación vigente.

- 6.2.- La empresa adjudicataria deberá adoptar las prácticas de trabajo y utilizar los materiales y productos adecuados valorando su eficiencia, priorizando aquellos que sean seguros, respetuosos o menos perjudiciales para la salud de las personas y el medio ambiente.
- 6.3.- La empresa adjudicataria velará por la reducción y minimización de residuos y del consumo de recursos (agua, electricidad, materias primas), adaptando su sistema de trabajo para mejorar su eficiencia y respetar el cumplimiento de la legislación medioambiental, principalmente en materia de residuos, emisiones y vertidos, cualquier tipo de molestias al entorno. Además, deberá colaborar con las recomendaciones y compromisos de RTPA en esta materia.
- 6.4.- La empresa adjudicataria deberá minimizar, hasta donde sea factible técnica y económicamente, la emisión de ruidos y vibraciones en la realización de las actividades objeto del contrato. En todo caso, deberá poder acreditar el cumplimiento de la legislación sectorial autonómica y/o local que en estos campos resulte de aplicación en cada momento y lugar, presentando en su caso, los correspondientes certificados CE con la indicación de la potencia acústica de la maquinaria a utilizar.
- 6.5.- La empresa adjudicataria está obligada a comunicar al responsable por parte de RTPA cualquier previsible emisión a la atmósfera, vertidos líquidos, la generación de residuos o la liberación de sustancias agresivas para el medio ambiente que puedan producirse como consecuencia de sus trabajos en las instalaciones de la empresa, así como los debidos a accidentes o incidentes.
- 6.6.- La empresa adjudicataria asume plenamente la responsabilidad por las emisiones, vertidos y residuos generados en el desarrollo de su actividad, o como consecuencia de accidentes o incidentes. Cualquier posible coste que



genere por esta razón a RTPA le será repercutido incluyendo todos los conceptos.

7.- Medios humanos.

7.1.- Dependerá y será por cuenta de la empresa adjudicataria el mantenimiento, con respecto al personal adscrito al servicio, de todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario a tenor de la legislación laboral y social vigente en cada momento, excluyéndose cualquier tipo de relación laboral entre RTPA y dicho personal, no pudiendo por ello exigirse de RTPA ningún tipo de responsabilidad como consecuencia de las obligaciones existentes entre la empresa adjudicataria y sus trabajadores.

7.2.- Corresponde exclusivamente a la empresa adjudicataria la selección del personal que, reuniendo los requisitos de experiencia necesarios, formará parte del equipo de trabajo adscrito a la ejecución de la contrata, sin perjuicio de la verificación por parte de RTPA del cumplimiento de aquellos requisitos.

La empresa adjudicataria procurará que exista estabilidad en el equipo de trabajo, y que las variaciones en su composición sean puntuales y obedezcan a razones justificadas, en orden a no alterar el buen funcionamiento del servicio, informando en todo momento a RTPA.

7.3.- La empresa adjudicataria asume la obligación de ejercer de modo real, efectivo y continuo, sobre el personal integrante del equipo de trabajo encargado de la ejecución del contrato, el poder de dirección inherente a toda empresa. En particular, asumirá la negociación y pago de los salarios, la concesión de permisos, licencias y vacaciones, la sustituciones de los trabajadores y trabajadoras en casos de baja o ausencia, las obligaciones legales en materia de Seguridad Social, incluido el abono de cotizaciones y el pago de prestaciones, cuando proceda, las obligaciones legales en materia de prevención de riesgos laborales, el ejercicio de la potestad disciplinaria, así como cuantos derechos y



obligaciones se deriven de la relación contractual entre empleados y empleadores.

7.4.- La empresa adjudicataria deberá designar al menos una persona responsable del contrato, integrado en su propia plantilla, que tendrá entre sus obligaciones las siguientes:

- Actuar como interlocutor de la empresa adjudicataria frente a RTPA, canalizando la comunicación entre la empresa adjudicataria y el personal integrante del equipo de trabajo adscrito al contrato, de un lado, y RTPA, de otro lado, en todo lo relativo a las cuestiones derivadas de la ejecución del contrato.
- Distribuir el trabajo entre el personal encargado de la ejecución del contrato, e impartir a dichos trabajadores/as las órdenes e instrucciones de trabajo que sean necesarias en relación con la prestación del servicio.
- Supervisar el correcto desempeño por parte del personal integrante del equipo de trabajo de las funciones que tienen encomendadas, así como controlar la asistencia de dicho personal al puesto de trabajo.
- Organizar el régimen de vacaciones del personal adscrito a la ejecución del contrato, debiendo a tal efecto coordinarse adecuadamente la empresa adjudicataria con RTPA, a efectos de no alterar el buen funcionamiento del servicio.
- Informar a RTPA acerca de las variaciones, ocasionales o permanentes, en la composición del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato.

7.5.- Todo el personal tendrá la formación y acreditación necesaria para la manipulación de alimentos según la normativa vigente, y deberá presentarla con carácter previo a la formalización del contrato.



- 7.6.- Todo el personal deberá cumplir con la profesionalidad y normas básicas de vestimenta, limpieza y otras que le sean propias.
- 7.7.- Se exigirá tanto a la empresa adjudicataria como al personal que preste servicios en RTPA un trato hacia los usuarios de tales servicios correcto y respetuoso, adecuado a aquel en que desarrolla su actividad.
- 7.8.- La empresa adjudicataria deberá sustituir las ausencias de personal por causa de enfermedad, accidente, suspensión temporal del contrato de cualquier forma o por cese definitivo, de manera que la prestación del servicio quede asegurada por el número de personas ofertado en su propuesta.
- 7.9. Si a juicio de RTPA se observase que la plantilla de personal es insuficiente, la empresa adjudicataria deberá aumentar dicha plantilla en el número de personal que garantice un servicio correcto y de calidad.
- 7.10. RTPA se reserva el derecho de exigir a la empresa adjudicataria, que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen general de RTPA.
- 7.11. Cualquier cambio en la plantilla del personal se deberá comunicar previamente a la dirección de gestión y rrhh.
- 7.12. En caso de huelga, la empresa adjudicataria deberá garantizar, en su caso, los servicios mínimos imprescindibles para el buen funcionamiento del servicio.

Gijón a 6 de julio de 2017

Director de gestión y rrhh.

Fdo. Manuel José Castrillo Álvarez



ANEXO 1

LISTA DE PRODUCTOS MÍNIMOS Y PRECIOS MÁXIMOS, IVA INCLUIDO

PRODUCTO	PRECIO
BEBIDAS CALIENTES	
Café solo, largo, cortado, con leche, capuchino	0,50 €
Descafeinados solo, largo, cortado, con leche, capuchino	0,50 €
Leche sola, manchado	0,50 €
Té al limón	0,50 €
Selección de café Comercio Justo	0,60 €
BEBIDAS FRIAS	
Agua mineral de 0,50 L.	0,40 €
Agua mineral de 1,50 L.	0,75 €
Zumos	0,90 €
Refrescos: Cola, Cola Zero, Limón, Naranja	0,65 €
Batido de chocolate	0,60 €
Bio frutas	0,80 €
Bebidas isotónicas	1,60 €
Bebida refrescante de té (Nestea o similar)	0,70 €
ALIMENTOS SÓLIDOS	
Bolsa de patatas fritas	0,65 €
Bolsa de frutos secos	0,75 €
Chicles sin azúcar	1,30 €
Gominolas variadas	1,00 €
Bollería pequeña sin relleno	0,50 €
Bollería grande sin relleno	0,60 €
Bollería pequeña con relleno	0,60 €
Bollería grande con relleno	0,70 €
Snacks de chocolate	0,70 €
Snacks de comida sana o dietéticos	0,80 €
Sandwich variados	1,10 €
Ensaladas	2,80 €
Bol de frutas	1,60 €

