



Ports de Balears



Autoritat Portuària de Balears

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE:

**SERVICIO DE DISPENSACIÓN DE BEBIDAS Y ALIMENTOS SÓLIDOS A TRAVÉS DE
MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EXPENDEDORAS EN LAS OFICINAS DEL PUERTO DE
PALMA Y ALCÚDIA**

AÑO 2026

GST26-0022



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE:**

“SERVICIO DE DISPENSACIÓN DE BEBIDAS Y ALIMENTOS SÓLIDOS A TRAVÉS DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EXPENDEDORAS EN LAS OFICINAS DEL PUERTO DE PALMA Y ALCÚDIA”

ÍNDICE

- 1 OBJETO Y NATURALEZA DEL PRESENTE DOCUMENTO**
- 2 ACTUACIONES, ALCANCE Y DESARROLLO DEL SERVICIO**
 - 2.1 ACTUACIONES Y/O ALCANCE
 - 2.1.1 EQUIPOS OBJETO DEL SERVICIO
 - 2.2 INICIO DEL SERVICIO
 - 2.3 DESARROLLO DEL SERVICIO
 - 2.3.1 HORARIO LABORAL
 - 2.3.2 MANTENIMIENTO
 - 2.3.3 TIEMPO DE RESPUESTA
 - 2.3.4 DATOS DE CONTACTO
 - 2.3.5 CONTROLES A ESTABLECER POR LA APB
 - 2.4 CARACTERÍSTICAS DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA, MEDIOS Y CONDICIONES DE SERVICIO
 - 2.4.1 ESTRUCTURA DE LA EMPRESA
 - 2.4.2 MEDIOS PERSONALES
 - 2.4.3 MEDIOS TÉCNICOS
 - 2.5 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MÁQUINAS DISPENSADORAS
 - 2.6 PRODUCTOS OFERTADOS
 - 2.6.1 CONDICIONES TÉCNICAS
 - 2.6.2 PRODUCTOS Y DOSIFICACIONES OBLIGATORIAS MÍNIMAS
- 3 PRESUPUESTO**
 - 3.1 PRESUPUESTO MÁXIMO
- 4 PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**
 - 4.1 CONDICIONES TÉCNICAS A TENER EN CUENTA
 - 4.2 CUESTIONES TÉCNICAS NO CONTEMPLADAS
- 5 CONDICIONES GENERALES**
 - 5.1 MEDIOS Y MÉTODOS A EMPLEAR



5.2 TRABAJOS NO AUTORIZADOS

5.3 OMISIONES DEL PRESENTE DOCUMENTO

6 CONSIDERACIONES FINALES

ANEJOS

ANEJO 1: VALORACIÓN



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

PARA LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE:

“SERVICIO DE DISPENSACIÓN DE BEBIDAS Y ALIMENTOS SÓLIDOS A TRAVÉS DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EXPENDEDORAS EN LAS OFICINAS DEL PUERTO DE PALMA Y ALCÚDIA”

Objeto del contrato:

Servicio de dispensación de bebidas calientes y alimentos sólidos a través de máquinas automáticas.

Justificación:

La Autoridad Portuaria de Baleares dispone, en la actualidad, de diversas máquinas dispensadoras de bebidas calientes y máquinas dispensadoras de productos sólidos ubicadas en los puertos de Palma y de Alcúdia. Este equipamiento, debido a su prolongada vida útil y consecuente obsolescencia, presenta de manera recurrente anomalías y defectos de funcionamiento.

Esta situación se traduce en la necesidad de constantes intervenciones de reparación y asistencia técnica, lo que provoca interrupciones significativas en la prestación del servicio. Como consecuencia directa, se impide que el personal de la APB pueda adquirir los productos con la normalidad y continuidad exigibles.

Por todo ello, la APB, para garantizar el correcto funcionamiento del servicio y para aumentar el número de máquinas y de esta forma más empleados puedan tener acceso a ellas, procede a la licitación de “SERVICIO DE DISPENSACIÓN DE BEBIDAS Y ALIMENTOS SÓLIDOS A TRAVÉS DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EXPENDEDORAS EN LAS OFICINAS DEL PUERTO DE PALMA Y ALCÚDIA”.



1 OBJETO Y NATURALEZA DEL PRESENTE DOCUMENTO

El objeto del presente Pliego es establecer las condiciones técnicas que regirán en el **contrato** de concesión de servicios de **“SERVICIO DE DISPENSACIÓN DE BEBIDAS Y ALIMENTOS SÓLIDOS A TRAVÉS DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EXPENDEDORAS EN LAS OFICINAS DEL PUERTO DE PALMA Y ALCÚDIA”** de manera que con su cumplimiento se garantice que los equipos se encuentren permanentemente en perfecto estado de funcionamiento y procuren un servicio de calidad para los empleados de la APB en el puerto de Palma y de Alcúdia.

Se trata de un contrato de **servicio completo**, siendo el adjudicatario el responsable de un perfecto funcionamiento de todos los equipos para poder dar un servicio óptimo.

La prestación del servicio se efectuará con arreglo a los requisitos y condiciones que se estipulan en el Presente Pliego de Prescripciones Técnicas, del cual se derivan los derechos y obligaciones de ambas partes.

En los apartados del presente documento se detallan la descripción y el alcance de las actuaciones a acometer, y su precio unitario de licitación máximo admisible.



2 ACTUACIONES, ALCANCE Y DESARROLLO DEL SERVICIO

2.1 ACTUACIONES Y/O ALCANCE

Las actuaciones que comprende el presente documento consisten en cuantos trabajos precise realizar el adjudicatario para **garantizar el servicio** de todos y cada uno de los elementos y equipos de cara a minimizar las averías y asegurar su correcto funcionamiento para, de esta forma, prestar un servicio de calidad.

Para conseguir cumplir con todo lo establecido, dispondrá de cuantos medios humanos, materiales, maquinaria y auxiliares sean precisos, realizándose para ello un **mantenimiento completo**.

2.1.1 EQUIPOS OBJETO DEL SERVICIO

Se distinguen dos tipos de máquinas. Una máquina dispensadora de bebidas calientes y una máquina dispensadora de alimentos y productos sólidos refrigerados. En total, se deberán colocar y mantener las siguientes:

PUERTO DE PALMA Y ALCÚDIA

- MÁQUINA DISPENSADORA DE BEBIDAS CALIENTES:
 - o Planta baja de la Sede de oficinas de la APB (C/ Moll Vell, 5, 07012, Palma)
 - o Planta primera de la Sede de oficinas de la APB (C/ Moll Vell, 5, 07012, Palma)
 - o Planta segunda de la Sede de oficinas de la APB (C/ Moll Vell, 5, 07012, Palma)
 - o Centro de control de Muelles Comerciales (C/ Moll Vell, 07012, Palma)
 - o Centro de control de Muelles de Poniente (Muelles de Poniente, 07015, Palma)
 - o Centro de control del Dique del Oeste (C/ Dique del Oeste, 07015, Palma)
 - o Oficinas de la APB en Alcúdia (Moll de Pescadors, s/n. 07410, Alcúdia)
 - o Centro de control de Alcúdia (C/ Gabriel Roca, 53 07400, Alcúdia)

En total, 8 máquinas dispensadoras de bebidas calientes.

- MÁQUINA DISPENSADORA DE PRODUCTOS SÓLIDOS REFRIGERADOS:
 - o Planta baja de la Sede de oficinas de la APB en el puerto de Palma (C/ Moll Vell, 5, 07012, Palma)
 - o Planta primera de la Sede de oficinas de la APB en el puerto de Palma (C/ Moll Vell, 5, 07012, Palma)
 - o Oficinas de la APB en el puerto de Alcúdia (Moll de Pescadors, s/n. 07410, Alcúdia)

En total, 3 máquinas dispensadoras de productos sólidos.



2.2 INICIO DEL SERVICIO

La empresa adjudicataria, **durante el primer mes desde el inicio del servicio**, deberá instalar las nuevas máquinas expendedoras. La instalación de las máquinas y el material necesario para la misma será por cuenta del adjudicatario.

El Responsable del Contrato indicará la ubicación exacta de cada máquina. Cualquier modificación respecto del número de máquinas y/o ubicación de las mismas requerirá autorización previa.

Durante el **primer mes** de servicio, el contratista tendrá que elaborar los cuadros de planificación con la programación anual de las actuaciones programadas de limpieza y mantenimiento. Se tendrán que detallar todas las operaciones previstas para el mantenimiento preventivo para su aprobación por parte del Responsable de la APB.

2.3 DESARROLLO DEL SERVICIO

Todos los trabajos y procedimientos de mantenimiento objeto de este servicio atenderán a las recomendaciones de los fabricantes y, como a instancia superior, a las recomendaciones o normas emitidas por los organismos oficiales competentes, así como a la legislación vigente.

La organización y administración de los servicios de mantenimiento corresponden a la empresa adjudicataria, sin perjuicio de que el Responsable de la APB pueda en cualquier momento asignar prioridad a unos u otros trabajos en función de las necesidades del servicio.

La empresa adjudicataria designará una persona como Responsable directo del servicio que lleve la coordinación y dirección técnica del mismo, preste asesoramiento técnico y legal sobre la totalidad de los equipos. Deberá tener una presencia física estipulada en los medios personales del presente pliego.

2.3.1 Horario laboral

Los trabajos descritos en este documento se llevarán a cabo durante el horario laboral que comprende la franja de lunes a viernes, de las 07:00 a las 15:00 horas (40 horas semanales), excepto sábados, domingos y festivos.

2.3.2 Mantenimiento

Consiste en el conjunto de acciones periódicas de revisión, inspección, ajustamiento, limpieza y sustitución de elementos de manera anticipada a la pérdida de sus prestaciones funcionales, respondiendo en su conjunto a las prescripciones normativas vigentes en cada momento.

Estas acciones programadas están destinadas a garantizar el buen funcionamiento y reducir en lo posible las averías. En este sentido el adjudicatario realizará cuantas pruebas, revisiones e inspecciones sean precisas, preceptivas o no por norma, a fin de evitar cualquier fallo o incidencia durante la vida útil de todos los equipos.

La empresa adjudicataria deberá mantener en todo momento las máquinas en perfectas condiciones de utilización y debidamente aprovisionadas de los productos a expender, manteniendo el máximo cuidado y diligencia, de forma tal que las máquinas no queden desabastecidas, y atendiendo a la fecha de caducidad y estado de los productos, procediendo a su retirada en su caso. Para la reposición y limpieza, la empresa adjudicataria acudirá, como mínimo, una vez por semana a cada máquina, dentro del horario laboral indicado y sin perjuicio de que pueda acudir más veces en caso de ser necesario para mantener las máquinas en perfectas condiciones de uso.

La empresa adjudicataria deberá realizar, como mínimo, una revisión preventiva de mantenimiento bimensual para cada máquina dispensadora.



El adjudicatario será el responsable de la administración del servicio y qué recursos pondrá a disposición, siguiendo las instrucciones y exigencias mínimas definidas al Pliego y asumiendo una actitud que proporcione una atención segura y responsable.

2.4.2 Medios personales

La empresa adjudicataria aportará cuanto personal sea preciso para realizar un mantenimiento de todos los equipos, disponiendo para ello del personal adecuadamente cualificado para garantizar un funcionamiento óptimo y el **tiempo de respuesta ofertado**.

Este servicio se podrá ofrecer de manera directa o subcontratando. Esta separación de medios humanos propios y ajenos deberá quedar muy clara.

Se realizarán las oportunas sustituciones para cubrir tanto los periodos de vacaciones como las bajas laborales, sin desmerecer la calidad del servicio ni las características del personal.

Todo el personal asignado a la contrata tendrá que ir identificado como trabajador de su empresa.

2.4.3 Medios técnicos

El equipo de trabajo estará obligado a contar con todos los medios técnicos necesarios y apropiados para efectuar los trabajos.

2.5 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MÁQUINAS DISPENSADORAS

Se relacionan a continuación las características generales de los equipos objeto del servicio.

Los servicios de las máquinas dispensadoras de bebida caliente **tendrán coste para los usuarios de la APB de 20 céntimos de euro**. Por lo tanto, **el beneficio por dispensación es de 20 céntimos más el precio unitario por servicio de dispensación que la empresa adjudicataria indicó en el modelo de proposición económica**.

En las máquinas dispensadoras de alimentos sólidos refrigerados, la empresa adjudicataria obtendrá el beneficio íntegro que haya obtenido por los productos vendidos de esta máquina.

Las máquinas deberán poder programarse con doble sistema de precios (pago con tarjeta y pago con moneda).

Las máquinas se deberán instalar cerca de una toma de corriente eléctrica y una toma de agua, en el caso de que lo requieran. Los consumos de estos suministros correrán a cargo de la APB.

Las máquinas expendedoras ofertadas cumplirán con la legislación vigente y se adjuntarán todos los certificados que le atañan.

Las máquinas deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar.

Las superficies que estén en contacto con los alimentos estarán en buen estado y serán fáciles de lavar y de desinfectar en su caso. Ello requerirá materiales lisos y no tóxicos.

Se contará con instalaciones y dispositivos precisos para el mantenimiento y vigilancia de las condiciones adecuadas de temperatura en los productos alimenticios.

Las máquinas propuestas deberán indicar el consumo en reposo (idle), capacidad y recarga (re-load) de cada máquina según el test de la asociación Europea de Vending (EVA-EMP) u otro equivalente.

Las máquinas deberán tener una clasificación de consumo energético de clase F o superior.



En la máquina deberán figurar, en lugar visible, los siguientes datos:

- Homologación administrativa de las máquinas empleada.
- Identificación del responsable y su teléfono para supuestos de avería y reclamaciones.
- Número de contacto gratuito (teléfono con prefijo 900).
- Descripción de las condiciones de funcionamiento y de los productos o servicios, incluido el precio (en castellano).

Las máquinas deberán incorporar un sistema de devolución del dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente.

2.6 PRODUCTOS OFERTADOS

2.6.1 Condiciones técnicas

Los productos ofertados deberán cumplir las reglamentaciones técnico-sanitarias pertinentes.

En la máquina dispensadora de bebidas calientes, debido a las medidas medioambientales aplicadas en la APB, no deberá dispensar de vasos, serán los usuarios los que deban colocar una taza o recipiente propio para servirse la bebida.

Los productos se colocarán de forma que se prevenga el riesgo de contaminación.

Los productos cumplirán lo dispuesto en el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Los productos a suministrar deberán proceder de industrias autorizadas en cada tipo de actividad.

Los productos a suministrar deberán cumplir la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios conforme a lo dispuesto en el Reglamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de octubre, sobre información alimentaria al consumidor.

Se utilizarán productos de calidad reconocida que deberán reflejarse en la oferta. Dichos productos deberán cumplir la normativa vigente en materia de sanidad alimentaria, (Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor) y cualquier otra normativa reguladora en esta materia. El adjudicatario se compromete al cumplimiento estricto de cuantas medidas de sanidad e higiene correspondan.

2.6.2 Productos y dosificaciones obligatorias mínimas

A continuación, se indican aquellos productos que deberán ser servidos **obligatoriamente** y en dosis mínimas indicadas.

- MÁQUINA DISPENSADORA DE BEBIDAS CALIENTES:
 - o Café solo
 - o Café largo
 - o Café cortado
 - o Café con leche
 - o Té



Los anteriores deberán tener la opción sin cafeína. Se servirán unos 7 gramos de café aproximadamente en cada servicio. La cantidad de leche la podrá elegir el usuario.

El precio que deberá pagar el usuario será de 20 céntimos de euro para cualquier producto.

- MÁQUINA DISPENSADORA ALIMENTOS SÓLIDOS REFRIGERADOS:

Se incluye a continuación una tabla con los productos que deberá contener la máquina y los precios máximos que se le puede cobrar al usuario.

Producto (formato)	Precio máximo
Refresco con gas (lata 33 cl)	1,30 €
Bebida de leche con proteínas (30 cl)	1,90 €
Snack salado (bolsa 40-50 g)	1,40 €
Snack vegetal (bolsa 40-50 g)	1,50 €
Tableta de chocolate (40-50 g)	1,40 €
Bolsa de patatas fritas (40-50 g)	1,20 €
Barrita de cereales/energética	1,20 €
Bollería envasada	1,40 €
Sándwich envasado mixto	2,30 €
Sándwich envasado vegetal (pollo, huevo, lechuga, etc.)	2,50 €
Bocadillo frío pequeño (~100 g)	2,30 €
Pieza de fruta de temporada envasada	0,50 €
Ensalada preparada individual (~150 g)	3,60 €

Del listado anterior, o del aprobado finalmente por el Responsable del Contrato una vez se adjudique el expediente, un 50 % de productos serán "saludables" o nutricionalmente equilibrados (como pueden ser bajos en azúcar, grasa o sal, etc.) en las máquinas dispensadoras de sólidos de cada ubicación. Estos productos "saludables" deberán situarse a la altura de la vista siempre que sea posible.

Se consideran alimentos saludables los siguientes:

- Leche de vaca, en cualquiera de sus variedades (entera, semidesnatada o desnatada) y formas de presentación.
- Yogures líquidos o sólidos, con o sin cereales, con o sin fruta.
- Frutas frescas, enteras o mínimamente procesadas que no contengan azúcares añadidos.
- Frutas deshidratadas.
- Zumos de frutas o zumo de frutas a base de concentrado que no contengan azúcares añadidos
- Frutos secos (nueces, almendras, avellanas, pistachos, piñones, anacardos, castañas, semillas de girasol o de calabaza) que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos, ni tostados con aceite), y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido más abajo.
- Ensaladas, verduras y legumbres.



- Bebidas a base de hortalizas que contengan, al menos, un 50% de hortalizas y sin azúcares añadidos ni edulcorantes artificiales
- Quesos, con poco contenido en grasa y que no superen el límite establecido para la sal.
- Galletas y bollería, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, especialmente saturadas, y azúcares.
- Productos de panadería (colines, tostadas, palitos, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- Sándwiches, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- Cereales de desayunos y barras de cereales siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- Cualquier otro producto que cumpla con los criterios abajo establecidos.

Para delimitar qué productos pueden considerarse saludables y cuáles no, se han establecido unas recomendaciones o criterios nutricionales por porción envasada definidos en la Estrategia NAOS

Estas recomendaciones describen los siguientes límites establecidos para el contenido de grasas, azúcares y sal, por porción envasada o comercial para alimentos considerados "saludables":

- Valor energético máximo de 200 kcal.
- Como máximo un 35% de las kcal procederán de las grasas (equivale a un contenido de 7,8 g en una porción de 200 kcal).*
- Como máximo un 10% de las kcal procederán de las grasas saturadas (equivale a un contenido de 2,2 g en una porción de 200 kcal).*
- Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
- Como máximo un 30% de las kcal procederán de los azúcares totales (equivale a un contenido de 15 g en una porción de 200 kcal).**
- Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).

**Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos, y son alimentos que tienen un gran interés nutricional. En el caso de los frutos secos, esta excepción no les excluye de cumplir los criterios correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.*

***Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas, enteras o mínimamente procesadas, los zumos de frutas y zumos de frutas a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos, ya que se trata de azúcares naturalmente presentes en los alimentos. En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.*



3 PRESUPUESTO

3.1 PRESUPUESTO MÁXIMO

Asciende el presupuesto de licitación del servicio a DIECISEIS MIL CIENTO VEINTIOCHO EUROS (**16.128,00 €**) sin incluir el IVA, y el valor estimado del contrato asciende a TREINTA Y DOS MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y SEIS EUROS (**32.256,00 €**) sin incluir el IVA.



4 PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

4.1 CONDICIONES TÉCNICAS A TENER EN CUENTA

Por su carácter general, se considerarán vigentes y de aplicación las siguientes disposiciones, normas e instrucciones, que complementan el presente documento en lo referente a aquellos aspectos no mencionados expresamente en él, quedando a juicio del Responsable de la APB dirimir las posibles contradicciones habidas entre ellas:

SEGURIDAD Y SALUD

- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de octubre, sobre información alimentaria al consumidor.
- Todas cuantas normas básicas sean de aplicación a cada uno de los materiales utilizados en obra; así como a las disposiciones oficiales complementarias de uso habitual.

Así como cuanta normativa desarrolle, amplíe o sustituya a la antes citada. No obstante, deberá consultarse, las posibles actualizaciones de la mencionada normativa.

4.2 CUESTIONES TÉCNICAS NO CONTEMPLADAS

Para la resolución de las cuestiones técnicas no expresamente contempladas en el presente documento, servirán de pauta las recomendaciones del fabricante, las normas técnicas legales de aplicación, las instrucciones de los productos y/o materiales debidamente homologados y las buenas prácticas.

Cualquier discrepancia que, no obstante, pueda surgir entre el Responsable de la APB y el adjudicatario, será resuelta por el órgano de contratación.



5 CONDICIONES GENERALES

5.1 MEDIOS Y MÉTODOS A EMPLEAR

El adjudicatario aportará, a su cargo:

- a) La mano de obra será especializada y homologada.
- b) Los productos y materiales necesarios para la ejecución de las labores habituales para el desarrollo de las actuaciones previstas.
- c) Los medios auxiliares necesarios.
- d) Los seguros de responsabilidad civil y accidentes necesarios para cubrir cualquier posible daño o perjuicio a personas o cosas, incluidos terceros, en la prestación de los servicios definidos en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

Las condiciones de los materiales y métodos a emplear en los trabajos citados se atenderán a lo dispuesto en este pliego, en la normativa legal y técnica de aplicación, las recomendaciones de los fabricantes, así como a las disposiciones oficiales complementarias de uso habitual. En todo caso, deberán adecuarse las proposiciones de trabajo a las disposiciones dictadas por la Dirección de la APB, así como someter a su aprobación previa los materiales a emplear, en especial los que alteren los existentes originariamente, y estar a lo que al respecto dictamine el Responsable de la APB.

Las proposiciones de trabajo y la ejecución de las actuaciones previstas deberán adecuarse a las disposiciones dictadas por la Dirección de la APB, o su representante.

Será de cuenta del contratista equipar a sus operarios con el correspondiente utillaje para realizar sus trabajos, así como los medios de protección y vestuario correspondientes, según la normativa de Seguridad y Salud Laboral.

También serán de la exclusiva responsabilidad del contratista los accidentes que pudieran producirse en la ejecución de las labores contratadas. El adjudicatario correrá a cargo de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios por este motivo.

Tanto el vestuario y equipamiento del personal que efectúe los trabajos, como los métodos y sistemas de trabajo, deberán adaptarse a las normas e instrucciones dictadas que rijan en el ámbito portuario, o a las que establezca la Dirección de la APB.

La ejecución de cada una de las fases de trabajo o de las actuaciones de servicio que deban realizarse deberá comunicarse por el adjudicatario al Responsable de la APB con una antelación mínima de cuarenta y ocho (48) horas, a fin de poderlas coordinar con las necesidades de explotación portuaria. El contratista deberá ajustarse a las exigencias de estas necesidades y a las órdenes que al respecto reciba del Responsable de la APB, o de la Dirección de la APB o persona en quien delegue, sin ningún derecho de compensación o indemnización por esta causa.

5.2 TRABAJOS NO AUTORIZADOS

Los trabajos efectuados por el contratista, modificando lo prescrito en este documento sin la debida autorización, o no ajustándose a sus prescripciones, deberán ser rechazados o corregidos a su costa si el Responsable de la APB lo exige, y en ningún caso serán abonables. El contratista será, además, responsable de los daños y perjuicios que por esta causa puedan derivarse para la APB.

5.3 OMISIONES DEL PRESENTE DOCUMENTO

Las omisiones erróneas o faltas de descripción en este Pliego de Prescripciones Técnicas de los detalles de los trabajos que sean indispensables para llevar a cabo el espíritu e intención expuestos en estas especificaciones, o que por uso y costumbre deban ser



realizados, no sólo no exime al contratista adjudicatario de la obligación de ejecutarlos, sino que, por el contrario, deberán ser efectuados como si hubieran sido completa y correctamente especificados en este documento.

6 CONSIDERACIONES FINALES

Las condiciones del presente documento prevalecen, en lo que pudiera ocurrir de oposición, sobre cualesquiera otros de carácter técnico o administrativo que pudiera tener establecidas el contratista para la prestación de servicios a personas físicas o jurídicas privadas, siendo en todo caso de aplicación al servicio cuanto previene la normativa vigente.

EL AUTOR DEL DOCUMENTO

EL RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO Y SERVICIOS GENERALES

Firmado digitalmente por
D. Aleix Larruscain Monar

REVISADO y CONFORME:

EL JEFE DEL DEPARTAMENTO DE CONSERVACIÓN Y SEÑALES MARÍTIMAS

Firmado digitalmente por
D. Joan M. Llaneras Pascual

REVISADO y CONFORME:

EL JEFE DE ÁREA DE INFRAESTRUCTURAS

Firmado digitalmente por
D. Víctor Darder Gallardo

Vº Bº:

EL DIRECTOR

Firmado digitalmente por
D. Antonio Ginard López



ANEJO 1: VALORACIÓN



Ports de Balears

Autoritat Portuària de Balears

CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
--------	---------	----------	--------	---------

1	DISPENSADORES DE BEBIDAS CALIENTES EN EL PUERTO DE PALMA Y ALCÚDIA			
----------	---	--	--	--

1.1	u Dispensador Sede APB Planta Baja Consumo anual de bebida caliente para el dispensador ubicado en la planta baja de la Sede de oficinas de la Autoridad Portuaria de Baleares. Para cada servicio se incluye una parte proporcional de mantenimiento, limpieza (interior y exterior) y asistencia en caso de avería o mal funcionamiento. Las características técnicas y de funcionamiento se describen en el PPTP.			
	Descomposición			
	BX001 u Servicio de bebida caliente	1,000	0,25	0,25
	BX002 u Importe fijo trabajador APB	1,000	0,20	0,20
	%MA002 % Medios Auxiliares	0,005	4,00	0,02
	%SAT % Mantenimiento y limpieza	0,005	12,00	0,06
	%GGBI % Gastos generales + Beneficio Industrial	0,005	19,00	0,10
	Medición	UDSLONGITUDANCHURAALTURA		
	Servicios anuales dispensador APB planta baja	5.000		5.000,00
			Subtotal	5.000,00
			5.000,00	0,63 3.150,00

1.2	u Dispensador Sede APB Planta Primera Consumo anual de bebida caliente para el dispensador ubicado en la planta primera de la Sede de oficinas de la Autoridad Portuaria de Baleares. Para cada servicio se incluye una parte proporcional de mantenimiento, limpieza (interior y exterior) y asistencia en caso de avería o mal funcionamiento. Las características técnicas y de funcionamiento se describen en el PPTP.			
	Descomposición			
	BX001 u Servicio de bebida caliente	1,000	0,25	0,25
	BX002 u Importe fijo trabajador APB	1,000	0,20	0,20
	%MA002 % Medios Auxiliares	0,005	4,00	0,02
	%SAT % Mantenimiento y limpieza	0,005	12,00	0,06
	%GGBI % Gastos generales + Beneficio Industrial	0,005	19,00	0,10
	Medición	UDSLONGITUDANCHURAALTURA		
	Servicios anuales dispensador APB 1ª planta	4.000		4.000,00
			Subtotal	4.000,00
			4.000,00	0,63 2.520,00

1.3	u Dispensador Sede APB Planta Segunda Consumo anual de bebida caliente para el dispensador ubicado en la planta segunda de la Sede de oficinas de la Autoridad Portuaria de Baleares. Para cada servicio se incluye una parte proporcional de mantenimiento, limpieza (interior y exterior) y asistencia en caso de avería o mal funcionamiento. Las características técnicas y de funcionamiento se describen en el PPTP.			
	Descomposición			
	BX001 u Servicio de bebida caliente	1,000	0,25	0,25
	BX002 u Importe fijo trabajador APB	1,000	0,20	0,20
	%MA002 % Medios Auxiliares	0,005	4,00	0,02

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: GST26-0022.- "SERVICIO DE DISPENSACIÓN DE BEBIDAS Y ALIMENTOS SÓLIDOS A TRAVÉS DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EXPENDEDORAS EN LAS OFICINAS DEL PUERTO DE PALMA Y ALCÚDIA"





Ports de Balears



CÓDIGO	RESUMEN	Autoritat Portuària de Balears	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
	%SAT	% Mantenimiento y limpieza	0,005	12,00	0,06
	%GGBI	% Gastos generales + Beneficio Industrial	0,005	19,00	0,10
	Medición	UDSLONGITUDANCHURAALATURA			
	Servicios anuales dispensador APB 2ª planta	4.000	4.000,00		
			Subtotal	4.000,00	
			4.000,00	0,63	2.520,00
1.4	u Dispensador Control Muelles de Poniente				
	Consumo anual de bebida caliente para el dispensador ubicado en Control de Muelles de Poniente de la Autoridad Portuaria de Balears. Para cada servicio se incluye una parte proporcional de mantenimiento, limpieza (interior y exterior) y asistencia en caso de avería o mal funcionamiento. Las características técnicas y de funcionamiento se describen en el PPTP.				
	Descomposición				
	BX001	u Servicio de bebida caliente	1,000	0,25	0,25
	BX002	u Importe fijo trabajador APB	1,000	0,20	0,20
	%MA002	% Medios Auxiliares	0,005	4,00	0,02
	%SAT	% Mantenimiento y limpieza	0,005	12,00	0,06
	%SAT	% Mantenimiento y limpieza	0,005	12,00	0,06
	%GGBI	% Gastos generales + Beneficio Industrial	0,005	19,00	0,10
	Medición	UDSLONGITUDANCHURAALATURA			
	Servicios anuales dispensador Control MMPP	3.200	3.200,00		
			Subtotal	3.200,00	
			3.200,00	0,63	2.016,00
1.5	u Dispensador Control Dique del Oeste				
	Consumo anual de bebida caliente para el dispensador ubicado en Control del Dique del Oeste de la Autoridad Portuaria de Balears. Para cada servicio se incluye una parte proporcional de mantenimiento, limpieza (interior y exterior) y asistencia en caso de avería o mal funcionamiento. Las características técnicas y de funcionamiento se describen en el PPTP.				
	Descomposición				
	BX001	u Servicio de bebida caliente	1,000	0,25	0,25
	BX002	u Importe fijo trabajador APB	1,000	0,20	0,20
	%MA002	% Medios Auxiliares	0,005	4,00	0,02
	%SAT	% Mantenimiento y limpieza	0,005	12,00	0,06
	%GGBI	% Gastos generales + Beneficio Industrial	0,005	19,00	0,10
	Medición	UDSLONGITUDANCHURAALATURA			
	Servicios anuales dispensador Control Dique	3.200	3.200,00		
			Subtotal	3.200,00	
			3.200,00	0,63	2.016,00
1.6	u Dispensador Control Muelles Comerciales				
	Consumo anual de bebida caliente para el dispensador ubicado en Control de Muelles Comerciales de la Autoridad Portuaria de Balears. Para cada servicio se incluye una parte				



Ports de Balears



CÓDIGO	RESUMEN		CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
	proporcional de mantenimiento, limpieza (interior y exterior) y asistencia en caso de avería o mal funcionamiento. Las características técnicas y de funcionamiento se describen en el PPTP.				
	Descomposición				
BX001	u Servicio de bebida caliente		1,000	0,25	0,25
BX002	u Importe fijo trabajador APB		1,000	0,20	0,20
%MA002	% Medios Auxiliares		0,005	4,00	0,02
%SAT	% Mantenimiento y limpieza		0,005	12,00	0,06
%GGBI	% Gastos generales + Beneficio Industrial		0,005	19,00	0,10
	Medición	UDSLONGITUDANCHURAALTURA			
	Servicios anuales dispensador Control MMCC	3.200	3.200,00		
			Subtotal	3.200,00	
			3.200,00	0,63	2.016,00
1.7	u Dispensador Oficinas Alcúdia				
	Consumo anual de bebida caliente para el dispensador ubicado en las oficinas del puerto de Alcúdia de la Autoridad Portuaria de Baleares. Para cada servicio se incluye una parte proporcional de mantenimiento, limpieza (interior y exterior) y asistencia en caso de avería o mal funcionamiento. Las características técnicas y de funcionamiento se describen en el PPTP.				
	Descomposición				
BX001	u Servicio de bebida caliente		1,000	0,25	0,25
BX002	u Importe fijo trabajador APB		1,000	0,20	0,20
%MA002	% Medios Auxiliares		0,005	4,00	0,02
%SAT	% Mantenimiento y limpieza		0,005	12,00	0,06
%GGBI	% Gastos generales + Beneficio Industrial		0,005	19,00	0,10
	Medición	UDSLONGITUDANCHURAALTURA			
	Servicios anuales dispensador Oficinas Alcúdia	1.500	1.500,00		
			Subtotal	1.500,00	
			1.500,00	0,63	945,00
1.8	u Dispensador Control Alcúdia				
	Consumo anual de bebida caliente para el dispensador ubicado en Control de accesos de Alcúdia de la Autoridad Portuaria de Baleares. Para cada servicio se incluye una parte proporcional de mantenimiento, limpieza (interior y exterior) y asistencia en caso de avería o mal funcionamiento. Las características técnicas y de funcionamiento se describen en el PPTP.				
	Descomposición				
BX001	u Servicio de bebida caliente		1,000	0,25	0,25
	Descomposición				
BX001	u Servicio de bebida caliente		1,000	0,25	0,25
BX002	u Importe fijo trabajador APB		1,000	0,20	0,20
%MA002	% Medios Auxiliares		0,005	4,00	0,02
%SAT	% Mantenimiento y limpieza		0,005	12,00	0,06
%GGBI	% Gastos generales + Beneficio Industrial		0,005	19,00	0,10

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: GST26-0022.- "SERVICIO DE DISPENSACIÓN DE BEBIDAS Y ALIMENTOS SÓLIDOS A TRAVÉS DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EXPENDEDORAS EN LAS OFICINAS DEL PUERTO DE PALMA Y ALCÚDIA"



Ports de Balears



CÓDIGO	RESUMEN		CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
	Medición	UDSLONGITUDANCHURAALTURA			
	Servicios anuales dispensador Control Alcúdia	1.500	1.500,00		
			Subtotal	1.500,00	
			1.500,00	0,63	945,00
	TOTAL 1				16.128,00
	TOTAL				16.128,00



CÓDIGO	RESUMEN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
--------	---------	----------	--------	---------

RESUMEN DEL PRESUPUESTO

	PRESUPUESTO DE LICITACIÓN DEL SERVICIO (sin IVA)			16.128,00 €
	VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO POR 2 AÑOS (sin IVA)			32.256,00 €
	IVA (10%)			3.225,60 €
	VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO (con IVA)			35.481,60 €