



Ports de Balears



Autoritat Portuària de Balears

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 DE LA APB**

AÑO 2025

GST25-0112



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 DE LA APB DEL PUERTO DE PALMA”

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**
- 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 LOS SERVICIOS DE:

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

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 todos los puertos. Estas máquinas, debido a su antigüedad, presentan anomalías y defectos y, por tanto, son objeto de reparaciones y asistencias constantemente, lo cual implica que los usuarios no puedan adquirir los productos con normalidad.

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 DE LA APB DEL PUERTO DE PALMA”.



1 OBJETO Y NATURALEZA DEL PRESENTE DOCUMENTO

El objeto del presente Pliego es establecer las condiciones técnicas que regirán en el **contrato** de “**SERVICIO DE DISPENSACIÓN DE BEBIDAS Y ALIMENTOS SÓLIDOS A TRAVÉS DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EXPENDEDORAS EN LAS OFICINAS DE LA APB DEL PUERTO DE PALMA**” 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.

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 buen servicio.

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 DEFINICIÓN DE LOTES

El servicio se estructura en los siguientes lotes. La medición de cada uno se especifica, para cada lote, en el Anejo 1: VALORACIÓN:

- Lote 1: puerto de Palma y Alcúdia
- Lote 2: puerto de Maó
- Lote 3: puerto de Eivissa y la Savina

2.2 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**.

2.2.1 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:

LOTE 1. 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 (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:



- Planta baja de la Sede de oficinas de la APB
- Planta primera de la Sede de oficinas de la APB
- Planta segunda de la Sede de oficinas de la APB
- Oficinas de la APB en Alcúdia

En total, 4 máquinas dispensadoras de productos sólidos.

LOTE 2. PUERTO DE MAÓ

- MÁQUINA DISPENSADORA DE BEBIDAS CALIENTES:
 - Oficinas de la APB en Maó (Moll de Llevant, 1. 07701, Maó)
 - Oficina de Talleres y Conservación de Maó (Moll de Llevant, 1. 07701, Maó)

En total, 2 máquinas dispensadoras de bebidas calientes.

- MÁQUINA DISPENSADORA DE PRODUCTOS SÓLIDOS REFRIGERADOS:
 - Oficinas de la APB en Maó (Moll de Llevant, 1. 07701, Maó)

En total, 1 máquina dispensadora de productos sólidos.

LOTE 3. PUERTO DE EIVISSA Y LA SAVINA

- MÁQUINA DISPENSADORA DE BEBIDAS CALIENTES:
 - Oficinas de la APB en Eivissa (Accés Molls Nord, s/n. 07800, Eivissa)
 - Oficinas de la APB en la Savina (C/ Calp, s/n. 07870, La Savina, Formentera)

En total, 2 máquinas dispensadoras de bebidas calientes.

- MÁQUINA DISPENSADORA DE PRODUCTOS SÓLIDOS REFRIGERADOS:
 - Oficinas de la APB en Eivissa (Accés Molls Nord, s/n. 07800, Eivissa)
 - Oficinas de la APB en la Savina (C/ Calp, s/n. 07870, La Savina, Formentera)

En total, 2 máquinas dispensadoras de productos sólidos.

2.3 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.

2.4 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.

2.4.1 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.

2.4.2 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 1 vez por semana, dentro del horario laboral indicado.

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

2.4.3 Tiempo de respuesta

Se define como el tiempo que transcurre entre que se realiza el aviso de avería por parte de la APB, que constituye el inicio del tiempo de respuesta, y el personal técnico del se persona en la ubicación del equipo averiado. La hora en la que el técnico llegue constituirá el final del tiempo de respuesta. Se establece un tiempo de respuesta de **CINCO (5) horas durante el horario laboral**.

El licitador **podrá mejorar en su oferta el tiempo de respuesta antes indicado**.



2.4.4 Datos de contacto

El contratista pondrá a disposición del Responsable del Contrato los datos de contacto para la gestión ordinaria de los trabajos descritos:

- Teléfono móvil del responsable técnico del contratista a través del cual la APB podrá coordinar los trabajos y comunicar las incidencias-reparaciones detectadas.
- Correo electrónico para las diferentes comunicaciones entre la APB y el contratista: notificación de las incidencias-reparaciones, documentos para el abono de los trabajos, etc.

2.4.5 Controles a establecer por la APB

Se establecerán los controles de calidad periódicos que se estimen oportunos, al objeto de comprobar la calidad y presentación de los productos, precios y cumplimiento de la normativa de Higiene.

De las anomalías observadas se dará cuenta al adjudicatario. Se suscribirá un acta en el momento de la inspección, en la que se hará constar la calidad del servicio y será firmada tanto por un representante de la Dirección del Centro como por la adjudicataria.

Los controles arriba expresados no excluyen aquéllos que realicen las autoridades de salud pública. El Responsable del Contrato trasladará al adjudicatario, al objeto de que sean subsanadas, las deficiencias contenidas en los informes de la Dirección de Salud.

La empresa adjudicataria deberá poner en conocimiento del Responsable del Contrato cualquier incidencia de carácter higiénico-sanitaria que se produzca en el citado servicio con la mayor brevedad posible.

2.5 CARACTERÍSTICAS DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA, MEDIOS Y CONDICIONES DE SERVICIO

La empresa adjudicataria deberá contar, en el momento de la adjudicación, de todas las licencias y autorizaciones sectoriales exigibles para la realización de los trabajos descritos en este documento.

Los medios humanos, técnicos y materiales del adjudicatario deberán ser los suficientes para el desarrollo de todas estas tareas, y con las características y los conocimientos precisos para cumplir todas las funciones encomendadas en cada momento. En cualquier caso, se deberán respetar siempre las exigencias de la normativa vigente en todo el plazo contractual.

2.5.1 Estructura de la empresa

La empresa adjudicataria establecerá una estructura funcional que operará con la lógica y la asignación de responsabilidades y autoridad necesarias para facilitar un servicio adecuado a los objetivos de este servicio, y será capaz de redactar, manejar, controlar e interpretar la documentación e información recogida en este Pliego.

La empresa adjudicataria mantendrá la estructura suficiente para atender las necesidades del conjunto de equipos objeto del servicio, con los medios personales y técnicos mínimos que se relacionan a continuación.

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.

2.5.2 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**.



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

2.7 PRODUCTOS OFERTADOS

2.7.1 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 R.D. 640/2006 de 26 de mayo en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

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 R.D. 1334/1999 de 31 de julio.

Se utilizarán productos de calidad reconocida que deberán reflejarse en la oferta. Dichos productos deberán cumplir la normativa vigente en materia de sanidad alimentaria, (R.D. 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas) y cualquier otra normativa reguladora en esta materia. El adjudicatario se compromete al cumplimiento estricto de cuantas medidas de sanidad e higiene correspondan.

2.7.2 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:

- Café solo
- Café largo
- Café cortado
- Café con leche
- 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 30 céntimos de euro para cualquier producto. Por lo tanto, el beneficio por dispensación es de 30 céntimos más el coste por servicio que la empresa adjudicataria indicó en su oferta, dependiendo del lote.

- 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, para todos los lotes.

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

LOTE 1: Asciede el presupuesto de licitación del servicio a QUINCE MIL TRESCIENTOS SESENTA EUROS (**15.360,00 €**) sin incluir el IVA, y el valor estimado del contrato asciende a TREINTA MIL SETECIENTOS VEINTE EUROS (**30.720,00 €**) sin incluir el IVA.

LOTE 2: Asciede el presupuesto de licitación del servicio a CINCO MIL NOVECIENTOS CUARENTA EUROS (**5.940,00 €**) sin incluir el IVA, y el valor estimado del contrato asciende a ONCE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA EUROS (**11.880,00 €**) sin incluir el IVA.

LOTE 3: Asciede el presupuesto de licitación del servicio a CUATRO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y CINCO EUROS (**4.875,00 €**) sin incluir el IVA, y el valor estimado del contrato asciende a NUEVE MIL SETECIENTOS CINCUENTA EUROS (**9.750,00 €**) 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 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio por el que se establece la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- 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



Ports de Balears



Autoritat Portuària de Balears

ANEJO 1: VALORACIÓN

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: GST25-0112.- "SERVICIO DE DISPENSACIÓN DE BEBIDAS Y ALIMENTOS SÓLIDOS A TRAVÉS DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EXPENDEDORAS EN LAS OFICINAS DE LA APB"





Ports de Balears



CÓDIGO	RESUMEN	Autoritat Portuària de Balears	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
1	DISPENSADORES DE BEBIDAS CALIENTES LOTE 1 PALMA - 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 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	0,45	0,45
	%MA002 % Medios Auxiliares		0,005	2,00	0,01
	%SAT % Mantenimiento y limpieza		0,005	7,00	0,04
	%GGBI % Gastos generales + Beneficio Industrial		0,005	19,00	0,10
	Medición	UDS LONGITUDANCHURAALTURA			
	Servicios anuales dispensador APB planta baja	5.000	5.000,00		
			Subtotal	5.000,00	
				5.000,00	0,60
					3.000,00
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 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	0,45	0,45
	%MA002 % Medios Auxiliares		0,005	2,00	0,01
	%SAT % Mantenimiento y limpieza		0,005	7,00	0,04
	%GGBI % Gastos generales + Beneficio Industrial		0,005	19,00	0,10
	Medición	UDS LONGITUDANCHURAALTURA			
	Servicios anuales dispensador APB 1ª planta	4.000	4.000,00		
			Subtotal	4.000,00	
				4.000,00	0,60
					2.400,00
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 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	0,45	0,45
	%MA002 % Medios Auxiliares		0,005	2,00	0,01
	%SAT % Mantenimiento y limpieza		0,005	7,00	0,04
	%GGBI % Gastos generales + Beneficio Industrial		0,005	19,00	0,10
	Medición	UDS LONGITUDANCHURAALTURA			
	Servicios anuales dispensador APB 2ª planta	4.000	4.000,00		
			Subtotal	4.000,00	
				4.000,00	0,60
					2.400,00
1.4	u Dispensador Control Muelles de Poniente Consumo anual de bebida caliente para el dispensador ubicado en 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				



Ports de Balears



CÓDIGO	RESUMEN	Autoritat Portuària de Balears	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
	PPTP.				
	Descomposición				
	BX001 u Servicio de bebida caliente		1,000	0,45	0,45
	%MA002 % Medios Auxiliares		0,005	2,00	0,01
	%SAT % Mantenimiento y limpieza		0,005	7,00	0,04
	%GGBI % Gastos generales + Beneficio Industrial		0,005	19,00	0,10
	Medición	UDS LONGITUDANCHURAALTURA			
	Servicios anuales dispensador Control MMPP	3.200	3.200,00		
			Subtotal	3.200,00	
			3.200,00	0,60	1.920,00
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 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	0,45	0,45
	%MA002 % Medios Auxiliares		0,005	2,00	0,01
	%SAT % Mantenimiento y limpieza		0,005	7,00	0,04
	%GGBI % Gastos generales + Beneficio Industrial		0,005	19,00	0,10
	Medición	UDS LONGITUDANCHURAALTURA			
	Servicios anuales dispensador Control Dique	3.200	3.200,00		
			Subtotal	3.200,00	
			3.200,00	0,60	1.920,00
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 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	0,45	0,45
	%MA002 % Medios Auxiliares		0,005	2,00	0,01
	%SAT % Mantenimiento y limpieza		0,005	7,00	0,04
	%GGBI % Gastos generales + Beneficio Industrial		0,005	19,00	0,10
	Medición	UDS LONGITUDANCHURAALTURA			
	Servicios anuales dispensador Control MMCC	3.200	3.200,00		
			Subtotal	3.200,00	
			3.200,00	0,60	1.920,00
1.7	u Dispensador Oficinas Alcúdia				
	Consumo anual de bebida caliente para el dispensador ubicado en las oficinas 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	0,45	0,45
	%MA002 % Medios Auxiliares		0,005	2,00	0,01
	%SAT % Mantenimiento y limpieza		0,005	7,00	0,04



Ports de Balears



CÓDIGO	RESUMEN	Autoritat Portuària de Balears	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
	%GGBI % Gastos generales + Beneficio Industrial		0,005	19,00	0,10
	Medición	UDS LONGITUDANCHURAALTURA			
	Servicios anuales dispensador Oficinas Alcúdia	1.500	1.500,00		
			Subtotal	1.500,00	
			1.500,00	0,60	900,00
1.8	u Dispensador Control Alcúdia				
	Consumo anual de bebida caliente para el dispensador ubicado en Control de Alcúdia 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	0,45	0,45
	%MA002 % Medios Auxiliares		0,005	2,00	0,01
	%SAT % Mantenimiento y limpieza		0,005	7,00	0,04
	%GGBI % Gastos generales + Beneficio Industrial		0,005	19,00	0,10
	Medición	UDS LONGITUDANCHURAALTURA			
	Servicios anuales dispensador Control Alcúdia	1.500	1.500,00		
			Subtotal	1.500,00	
			1.500,00	0,60	900,00
	TOTAL 1				15.360,00
	TOTAL				15.360,00



Ports de Balears



CÓDIGO	RESUMEN	Autoritat Portuària de Balears	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
--------	---------	--------------------------------	----------	--------	---------

RESUMEN DEL PRESUPUESTO

	PRESUPUESTO DE LICITACIÓN DEL SERVICIO (sin IVA)				15.360,00 €
--	--	--	--	--	-------------





Ports de Balears



CÓDIGO	RESUMEN		CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
1	DISPENSADORES DE BEBIDAS CALIENTES LOTE 2 MAÓ				
1.1	<p>u Dispensador Oficinas APB Maó</p> <p>Consumo anual de bebida caliente para el dispensador ubicado en las oficinas de Maó 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.</p>				
	Descomposición				
	BX001 u Servicio de bebida caliente		1,000	0,49	0,49
	%MA002 % Medios Auxiliares		0,005	2,00	0,01
	%SAT % Mantenimiento y limpieza		0,005	10,00	0,05
	%GGBI % Gastos generales + Beneficio Industrial		0,006	19,00	0,11
	Medición	UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA			
	Servicios anuales dispensador Oficinas APB	6.000			6.000,00
				Subtotal	6.000,00
			6.000,00	0,66	3.960,00
1.2	<p>u Dispensador Talleres APB</p> <p>Consumo anual de bebida caliente para el dispensador ubicado en los Talleres 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.</p>				
	Descomposición				
	BX001 u Servicio de bebida caliente		1,000	0,49	0,49
	%MA002 % Medios Auxiliares		0,005	2,00	0,01
	%SAT % Mantenimiento y limpieza		0,005	10,00	0,05
	%GGBI % Gastos generales + Beneficio Industrial		0,006	19,00	0,11
	Medición	UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA			
	Servicios anuales dispensador Talleres APB	3.000			3.000,00
				Subtotal	3.000,00
			3.000,00	0,66	1.980,00
	TOTAL 1.....				5.940,00
	TOTAL.....				5.940,00



Ports de Balears



CÓDIGO

RESUMEN

Autoritat Portuària de Balears

CANTIDAD

PRECIO

IMPORTE

RESUMEN DEL PRESUPUESTO

PRESUPUESTO DE LICITACIÓN DEL SERVICIO (sin IVA) 5.940,00 €

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: GST25-0112.- "SERVICIO DE DISPENSACIÓN DE BEBIDAS Y ALIMENTOS SÓLIDOS A TRAVÉS DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS EXPENDEADORAS EN LAS OFICINAS DE LA APB"





Ports de Balears



CÓDIGO	RESUMEN		CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
1	DISPENSADORES DE BEBIDAS CALIENTES LOTE 3 EIVISSA - LA SAVINA				
1.1	<p>u Dispensador Oficinas APB Eivissa</p> <p>Consumo anual de bebida caliente para el dispensador ubicado en las oficinas de Eivissa 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.</p>				
	Descomposición				
	BX001 u Servicio de bebida caliente		1,000	0,56	0,56
	%MA002 % Medios Auxiliares		0,006	3,00	0,02
	%SAT % Mantenimiento y limpieza		0,006	10,00	0,06
	%GGBI % Gastos generales + Beneficio Industrial		0,006	19,00	0,11
	Medición	UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA			
	Servicios anuales dispensador Oficinas Eivissa	4.000			4.000,00
				Subtotal	4.000,00
			4.000,00	0,75	3.000,00
1.2	<p>u Dispensador Oficinas APB La Savina</p> <p>Consumo anual de bebida caliente para el dispensador ubicado en las oficinas de la Savina 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.</p>				
	Descomposición				
	BX001 u Servicio de bebida caliente		1,000	0,56	0,56
	%MA002 % Medios Auxiliares		0,006	3,00	0,02
	%SAT % Mantenimiento y limpieza		0,006	10,00	0,06
	%GGBI % Gastos generales + Beneficio Industrial		0,006	19,00	0,11
	Medición	UDS LONGITUD ANCHURA ALTURA			
	Servicios anuales dispensador Oficinas la Savina	2.500			2.500,00
				Subtotal	2.500,00
			2.500,00	0,75	1.875,00
	TOTAL 1.....				4.875,00
	TOTAL.....				4.875,00



Ports de Balears



CÓDIGO RESUMEN **Autoritat Portuària de Balears** CANTIDAD PRECIO IMPORTE

RESUMEN DEL PRESUPUESTO

PRESUPUESTO DE LICITACIÓN DEL SERVICIO (sin IVA)	4.875,00 €
VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO (sin IVA)	52.350,00 €
IVA (21%)	10.993,50 €
VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO (con IVA)	63.343,50 €