



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS A REGIR LA EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS EN DIVERSAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

1. OBJETO Y LOTES

El objeto del presente pliego es fijar las condiciones que deben regir la contratación de la instalación y explotación de máquinas expendedoras de productos de alimentación y bebidas en diferentes centros de la Universitat de València.

La prestación del servicio tendrá lugar en diversos edificios que forman parte de cada uno de los siguientes lotes:

Lote 1: Campus de Blasco Ibáñez.

Lote 2: Campus de Burjassot – Campus Científic de Paterna

Lote 3: Campus dels Tarongers

2. TIPOLOGIA DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y SU UBICACIÓN.

- 
- 2.1. La relación de máquinas a instalar, así como su ubicación se determinará por la Universitat de València según se detalla en el Anexo 1.
 - 2.2. Asimismo, y en función de las necesidades que puedan surgir podrán ser solicitadas otras máquinas, para las que regirán las mismas condiciones que se detallan en el presente pliego.
 - 2.3. El número y tipo de máquinas, sólo podrá alterarse con autorización previa de la Universitat de València, ya sea a propuesta de la misma o de la empresa contratista. Estas modificaciones pueden implicar tanto el aumento como la reducción del número de máquinas.

Tanto cuando se produzca un aumento como una disminución de máquinas instaladas el canon anual se reajustará proporcionalmente al tiempo instalado, teniendo en cuenta el importe ofertado por la empresa para cada tipo de máquina.

- 2.4. Quedan expresamente prohibidas las máquinas expendedoras de tabaco y bebidas alcohólicas.
- 2.5. La Universitat de València se reserva el derecho de cambiar la ubicación y el contenido de las máquinas en función de las necesidades que se puedan plantear, así como a proceder a la retirada de las máquinas inicialmente instaladas a consecuencia de obras que pudieran realizarse en dichas instalaciones.
- 2.6. La empresa contratista de cada lote tendrá preferencia para la instalación de máquinas en los edificios incluidos dentro del mismo.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E INSTALACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

- 3.1. Todas las máquinas serán de primeras marcas, con las homologaciones, registros sanitarios y demás exigencias que legal o reglamentariamente estén establecidos o se establezcan en el futuro.



VNIVERSITAT DE VALÈNCIA

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 de la institución, debiendo incorporar protecciones magneto-térmicas y llaves de corte de agua, en su caso.

- 3.2. 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 cambio y aceptar monedas de 5 céntimos de euro como mínimo.
- 3.3. En la medida de lo posible, las máquinas a instalar deberán ser encastradas en muebles (también suministrados por la empresa contratista y a su cargo), con objeto de que su integración en el entorno sea lo más estética posible. No obstante, este requisito podrá ser eximido en aquellos casos en que su instalación pueda presentar dificultades importantes.
- 3.4. La Universitat de València proporcionará los locales de su propiedad donde se puedan instalar las máquinas.
- 3.5. Las máquinas se situarán en lugares que no sean visibles desde el exterior, a través de ventanas o puertas de cristal, con objeto de no inducir al robo de las mismas, con los consiguientes desperfectos que se puedan ocasionar en ventanas, puertas o en las mismas máquinas. Alternativamente y allí donde resulte necesario se instalarán en el exterior de los edificios.
- 3.6. La instalación de las máquinas, su mantenimiento, conservación, así como la reposición de los productos contenidos en las mismas, correrá a cargo de la empresa contratista.
- 3.7. La Universitat de València facilitará las tomas de corriente para las conexiones eléctricas y los puntos de agua necesarios para el correcto funcionamiento de las mismas. Los elementos necesarios para la instalación de las máquinas (alargaderas eléctricas, programadores eléctricos o mangueras de agua) correrán a cargo de la empresa contratista.
- 3.8. La empresa contratista no podrá realizar obras de cualquier clase ni modificación de instalaciones sin contar con la previa autorización de la Universitat de València.

4. CONDICIONES GENERALES DE LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO.

- 4.1. La explotación de las máquinas se realizará a riesgo y ventura del contratista, sin que este pueda solicitar alteración del precio o indemnización por causa de pérdidas, averías o perjuicios ocasionados durante la explotación del mismo.
- 4.2. La empresa contratista deberá asignar un interlocutor único como encargado del servicio con los conocimientos y poderes necesarios para adoptar las resoluciones necesarias y organizar la ejecución del contrato.
- 4.3. La empresa contratista deberá reunir los requisitos de obligado cumplimiento establecidos, tanto por la normativa estatal, autonómica, como local, que para este tipo de explotaciones le sea de aplicación, así como la normativa de la Universitat de València.
- 4.4. La empresa contratista no podrá, bajo ningún concepto, ceder, arrendar o traspasar total o parcialmente, la explotación del establecimiento que se le cede o el uso de cualquiera de sus elementos, ni tampoco explotar las vallas, paredes, espacios, etc. del recinto como soportes de anuncios publicitarios, reservándose este derecho la propia Universidad.



VNIVERSITAT DE VALÈNCIA

- 4.5. La Universitat de València no asumirá ni los desperfectos ni las consecuencias económicas o de otra índole que puedan producirse en las máquinas instaladas. La empresa contratista podrá proponer la instalación de medidas de seguridad para proteger sus máquinas, para lo que solicitará previamente la correspondiente autorización a la Universitat de València. Todos los gastos que se originen por este motivo serán por su cuenta.
- 4.6. La empresa contratista está obligada a suscribir los seguros necesarios para cubrir los daños materiales o personales que pudieran producirse por el funcionamiento del servicio, así como de los derivados por el mal estado de los productos suministrados y/o empleados.
- 4.7. A los efectos previstos, la Universitat de València facilitará, al personal de la empresa contratista, el acceso a las máquinas expendedoras con el fin de que éste pueda cumplir diligentemente con sus obligaciones.
- 4.8. El plazo máximo de instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas será como máximo de 2 semanas desde el inicio del contrato, o desde que se acuerde la ampliación del número de máquinas o cambio de ubicación de las mismas.
- 4.9. La empresa contratista mantendrá las máquinas en perfectas condiciones de seguridad y funcionamiento, reparando las averías en un plazo no superior a 24 horas desde que se le comunique la avería. Si no fuera posible su reparación en dicho plazo por motivos técnicos, la empresa adjudicataria deberá sustituirla por otra de características similares en el plazo máximo de 3 días hábiles a contar desde la notificación de la avería.

En el supuesto de productos defectuosos, no suministro de productos o mal funcionamiento de las máquinas en la devolución del importe, cambio de dinero etc., la empresa deberá devolver el importe al usuario en el plazo máximo de 48 horas. Se deberá indicar en lugar visible el procedimiento para recuperar, en su caso, el importe correspondiente. Para ello deberá encontrarse expuesto al público el teléfono y dirección donde el usuario pueda hacer sus eventuales reclamaciones.

- 4.10. Cualquier máquina que presente fallos recurrentes deberá ser sustituida a petición de la Universitat de València.
- 4.11. La empresa contratista sustituirá las máquinas y/o productos de las mismas, a petición de la universidad, en función de las necesidades que se pudieran plantear.
- 4.12. La empresa contratista colocará papeleras y buzón de reclamaciones al lado de las máquinas con objeto de cuidar el buen orden del servicio. Con este objeto facilitará un número de teléfono o correo electrónico donde poder hacer llegar las reclamaciones.
- 4.13. En el lote 3, y en concreto en el espacio de zona Tupper del Aulario Sur, se deberá aportar por parte de la empresa contratista un número de 7 microondas para el uso de los estudiantes y demás usuarios de esta zona, que deberá mantener en perfectas condiciones de seguridad y funcionamiento.
- 4.14. Las máquinas funcionarán durante el horario de apertura de los distintos centros o servicios, de acuerdo al calendario anual que establece la Universitat de València.
- 4.15. La Universitat de València queda facultada para realizar cuantas inspecciones considere conveniente a fin de garantizar el correcto funcionamiento del servicio. A tal efecto velará por la calidad y la higiene del servicio mediante los mecanismos de inspección que estime pertinente, a fin de garantizar la prestación de un buen servicio para los usuarios. Asimismo, velará por el cumplimiento de las normas contenidas en este pliego y en el pliego de cláusulas administrativas particulares.



En caso de deficiencias en la explotación se levantará acta en la que se harán constar los motivos y se firmará por los representantes de ambas partes. Si por parte de la empresa contratista se hiciera caso omiso de las deficiencias que al efecto se le comuniquen sin poner remedio a ellas, se podrá elevar por parte del responsable del contrato la propuesta de resolución del mismo, que deberá ser comunicada al contratista debidamente.

5. PRODUCTOS Y PRECIOS DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

- 5.1. Con carácter general, los productos a expedir serán de marcas acreditadas, presentados en envases unitarios con precintos originales del fabricante, con todas sus especificaciones en cuanto a cantidad, composición y fecha de caducidad del producto. A tal efecto, el contratista llevará a cabo un control exhaustivo de las fechas de caducidad de los productos, garantizando que todos se encuentren en condiciones de seguridad, salubridad e higiene.
- 5.2. La oferta de productos favorecerá la comida sana y equilibrada, como bocadillos tradicionales, frutas, yogures, ensaladas y otros alimentos.
- 5.3. Las máquinas expendedoras incluirán un mínimo de un 60% de productos considerados saludables, como fruta pelada y cortada envasada de cuarta gama, frutos secos naturales y tostados bajos en sal, productos lácteos 0%, aperitivos dulces y salados bajos en grasas trans, azúcares añadidos y sal, a ser posible de harina integral.

- 5.4. En el caso de las máquinas expendedoras que contengan bebidas, al menos un 70% de estos productos deberán ser de entre los considerados saludables, incluyendo agua, zumos ecológicos refrigerados sin azúcar añadido, refrescos light y como máximo del 30% de bebidas azucaradas.

Las botellas de agua se ofertarán con envases de diferente capacidad, entre los cuales necesariamente se ofertará el envase de 1 litro y medio.

- 5.5. Entre los productos sólidos ofertados, y siempre cumpliendo los requisitos anteriores, deberán figurar sándwiches variados, bocadillos, productos de repostería, aperitivos variados, empanadillas y platos preparados (ensaladas y similares).
- 5.6. Las máquinas expendedoras deberán contener algún producto de comercio justo. En las máquinas expendedoras de café y similares un mínimo del 30% deberán contener productos de comercio justo.
- 5.7. En las máquinas expendedoras de café y otras bebidas calientes deberá ofrecerse la opción de leche semidesnatada y de origen vegetal (avena, soja, arroz, etc.), sin que ello pueda suponer una variación en su precio.
- 5.8. La empresa contratista deberá facilitar a la universidad la ficha técnica de los productos que se recojan en su oferta.
- 5.9. La empresa contratista se compromete a informar con carteles plastificados la valoración nutricional en grasas trans y azúcares, así como la información sobre la presencia de alérgenos de los productos contenidos en la máquina, indicando la equivalencia de la actividad física que se debería realizar para quemar dichas calorías.
- 5.10. Todas las máquinas expendedoras deberán incluir el precio del producto de manera visible, debiendo coincidir con la lista presentada por la empresa contratista en su oferta económica.



La lista de precios estará sujeta a la aprobación por parte del Órgano de contratación y no podrá modificarse sin autorización previa del mismo.

En el caso de que durante la ejecución del contrato se considerará ofertar algún producto nuevo no incluido en la lista de precios se deberá solicitar autorización a la universidad, quien deberá aprobar también el precio de venta del mismo

6. OBLIGACIONES DERIVADAS DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO: OBLIGACIONES DE CARÁCTER HIGIENICO SANITARIO Y AMBIENTAL

- 6.1. Se evitará al máximo recargar las máquinas con productos envasados con envoltorios accesorios.
- 6.2. Se prohíben los envases de Policloruro de Vinilo (PVC) para evitar recargar las máquinas expendedoras de bebidas, agua mineral o de otros productos, si está envasado con plástico y éste es PVC.
- 6.3. La empresa contratista será responsables de los residuos generados por los productos expedidos por sus máquinas. Para ello establecerá un sistema de recogida de envases en los puntos en los que se generen, vaciando las bolsas en el contenedor amarillo municipal más cercano o bien con su sistema propio de gestión de residuos de envases.

Tiene la posibilidad de utilizar los contenedores amarillos de 120L que la Universitat ha ubicado en dichos espacios, para lo que deberá utilizar bolsas y mantenerlos en un adecuado estado de limpieza. Si requiere más papeleras de dimensiones menores, la propia empresa contratista deberá proveerlas, indicando en ellas claramente la fracción a depositar y respetando el código de colores estándar (amarillo para envases, marrón para orgánico, etc.).

El vaciado de los residuos se llevará a cabo con frecuencia suficiente para anticipar que se llenen completamente los contenedores y evitar los malos olores. Como mínimo se vaciarán todas las semanas.

- 6.4. Las empresas contratistas deberán colaborar con los sistemas implantados en la universidad para la recogida de basura y serán responsables de todos los residuos que las máquinas generen, por lo que deberán hacer lo posible para que estos se segreguen correctamente (cada fracción en su contenedor específico).
- 6.5. La empresa contratista deberá fomentar y formar a sus empleados para que la recogida selectiva de los residuos que generan sus máquinas se realice correctamente.
- 6.6. La empresa contratista deberá informar a los usuarios de sus máquinas de cómo deben proceder para que los residuos que se generen sean correctamente gestionados, informando del contenedor específico al que deben ir a parar.
- 6.7. El personal encargado de la reposición de los productos deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos.
- 6.8. La empresa contratista deberá mantener en condiciones de limpieza la zona próxima a las máquinas, obligándose periódicamente a la retirada del contenido de las papeleras.
- 6.9. La empresa contratista está obligada a la limpieza y desinfección de las máquinas con la frecuencia que sea necesaria y que garantice el perfecto estado de higiene para los usuarios.



VNIVERSITAT DE VALÈNCIA

- 6.10. Las máquinas de café, así como aquellas de productos sólidos y bebidas frías que lo permitan, deberán contar con un programador eléctrico (interno o externo), que permita el apagado automático de las máquinas en los edificios que se encuentren cerrados durante los fines de semana.
- 6.11. Las máquinas deberán ser de última generación y de calificación energética D como mínimo según los protocolos EVA-EMP de la European Vending Association. Ni los gases refrigerantes ni las espumas aislantes de las máquinas instaladas contendrán HCFCs o HFCs. Este extremo deberá quedar acreditado en la documentación técnica.
- 6.12. La iluminación de las máquinas se realizará mediante dispositivos led. Los envases para las bebidas calientes deberán ser 100% biodegradables.
- 6.13. Las máquinas de café y otras bebidas calientes deberán dar la opción "sin vaso" en función de la elección del consumidor. El precio de la opción "sin vaso" deberá ser de 5 céntimos de euro menor a la opción "con vaso". Esta información, así como el procedimiento para su uso, se indicará de forma clara y visible en la propia máquina.

7. SUMINISTROS

La Universitat de València proporcionará la energía eléctrica y el agua necesarias. La conexión necesaria para el correcto funcionamiento de las máquinas quedará a cargo del contratista, si bien esta estará sometida en sus aspectos técnicos a los criterios que establezca la Universitat de València.

València, 12 de junio de 2017


Juan Luis Gandía Cabedo
Vicerector d'Economia, Infraestructures
i Tecnologies de la Informació
P.D. DOCV 7967



El contratista,

ANEXO 1- HOJA 1
RELACIÓN DE MÁQUINAS A INSTALAR

LOTE 1: CAMPUS BLASCO IBÁÑEZ

EDIFICIOS	DIRECCIÓN	TIPO DE MÁQUINAS							TOTAL MÁQUINAS
		Bebidas calientes	Snacks	Sólidos	bebidas frías	Refrescos	Mixta refrescos/ agua	Mixta bebidas frías/Snacks	
Aulario I	C/ Menéndez Pelayo s/n 46010 VALENCIA	1						1	2
Aulario III		1						1	2
Edificio FCAFE/Facultat de Fisioteràpia	C/ Gascó Olag nº 5, 46010 València	1		1		1		1	4
Facultat de Ciències de l'Activitat Física i l'Esport	C/ Gascó Olag nº 3, 46010 València	1						1	2
Facultat de Medicina i Odontologia	Avda. Blasco Ibáñez, 15, 46010 València	2						4	6
Servei d'Educació Física i Esports - Blasco Ibáñez	C/ Menéndez y Pelayo, 19, 46010 València	1	1			3			5
Edificio sito c/ Alcalde Reig	C/ Alcalde Reig, nº 8	1	1			1		1	4
Biblioteca de Humanidades	C/ Artes gráficas 13, 46010 València	1	1				1		3
Jardí Botànic	C/ Quart, 80, 46008 València	3	1			2			6
								TOTAL	34

ANEXO 1- HOJA 2

RELACIÓN DE MÁQUINAS A INSTALAR

LOTE 2: CAMPUS DE BURJASSOT-CAMPUS CIENTÍFIC DE PATERNA

CAMPUS DE BURJASSOT	DIRECCIÓN	UBICACIÓN MÁQUINAS	TIPO DE MÁQUINAS					TOTAL MÁQUINAS	
			Bebidas calientes	Mixta frío/Snacks	Mixta bebidas calientes/ frías/snacks	Bebidas frías	Snacks		
Facultat Física bloque D	C/ Doctor Moliner, 50 46100 Burjassot	Hall planta baja	1	1				2	
Facultat Física bloque C		Hall planta baja	1	1				2	
Facultat Química bloque F		Hall planta baja	1	1				2	
Facultat Química bloque E		Hall planta baja	1	1				2	
Facultat de Ciències Biològiques bloque B		Hall planta baja	1	1				2	
Facultat de Ciències Biològiques Biològicas bloque A		Hall planta baja	1					1	
Facultat de Ciències Matemàtiques		Hall planta baja	1	1				2	
Decanato		Planta baja			1			1	
Aularios Interfacultatius		Planta 1ª	2	2				4	
Aularios Interfacultatius		Planta baja	1			1	1	3	
Edificio de Investigación Jeronimo Muñoz		Planta -1	1	1				2	
Biblioteca Central Burjassot		Porche exterior	2			1	2	5	
CAMPUS CIENTÍFIC DE PATERNA									
Instituts d'Investigació Paterna		C/ Catedràtic José Beltrán, nº2	Planta 1ª /Semisótano (pasillo)	1	1				2
Institut Física Corpuscular Paterna	Planta baja (hall)		1					1	
Institut Robòtica Paterna	Planta baja (hall)		1	1				2	
Vivero Empresarial Paterna	Semisótano (pasillo)		1	1				2	
Edificio ICBIBE/ICMUV (contenedor1)	Planta 1ª (pasillo)		1					1	
Edificio I2SySBIO	Planta baja (cocina-office)				1			1	
							TOTAL	37	

ANEXO 1- HOJA 3
RELACIÓN DE MÁQUINAS A INSTALAR

LOTE 3: CAMPUS DELS TARONGERS

EDIFICIOS	DIRECCIÓN	UBICACIÓN MÁQUINAS	TIPO DE MÁQUINAS							TOTAL MÁQUINAS		
			Bebidas calientes	Snacks	Snacks/sandwich/ platos/ensaladas	bocadillos calientes	Mixta refrescos /agua	Refrescos	Mixta refrescos/ Snacks		Agua	
Aulario Sur Tarongers	Av. dels Tarongers, s/n 46022 - València	plantas- 1, 3 y 5	3	3					3		3	12
Biblioteca de Ciencias Sociales "Gregori Maians" Tarongers		Planta -1, zona norte	2	1							1	4
Aulario Oeste		Planta baja	1	1								2
Espacio de Toppers Aulario Sur		Planta baja	2		2	1	1					6
Facultat d'Economia		Planta Tercera	1									1
Institut Universitari d'Investigació en Trànsit i Seguritat Viària (INTRAS) -Taller d'Audiovisuals (TAU)	Carrer Serpis 29, 46022 València	Planta Baja (hall)	1							1		2
Edifici Instituts d'Investigació Tarongers		Planta Baja (hall)	1							1		2
Centre de Formació i Qualitat "Sanchis Guarner"		Planta Baja	1							1		2
TOTAL											31	