



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS A REGIR EN LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE LAS INSTALACIONES DEL AULARIO NORTE Y LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERIA Y DINAMIZACIÓN DEL ESPACIO "TARONGERS ESPAI OBERT" DE LA UNIVERSITAT DE VALÈNCIA EN EL CAMPUS DELS TARONGERS.

I. OBJETO Y LOTES

1. El objeto del presente pliego es definir las prestaciones que regirán la explotación del servicio de Cafetería y máquinas expendedoras en el Aulario Norte y la explotación de la Cafetería y dinamización del espacio "Tarongers Espai Obert", como un espacio de encuentro en el Campus dels Tarongers.
2. El objeto del contrato se estructura en los siguientes lotes:

Lote 1: Explotación de la cafetería y máquinas expendedoras en las instalaciones del Aulario Norte.

Lote 2: Explotación de la cafetería y dinamización del espacio "Tarongers Espai Obert".

II. CONDICIONES DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS

Las condiciones reguladas en este apartado son de aplicación para la explotación del servicio de cafetería correspondiente al lote 1 y lote 2.

1. DINAMIZACIÓN DEL ESPACIO "TARONGERS ESPAI OBERT" DEL LOTE 2

- 1.1. Este espacio está situado en la planta 1ª de las instalaciones de la cafetería.
- 1.2. En este espacio se realizarán actividades lúdico-culturales para todos los miembros de la comunidad universitaria, tales como:
 - Actividades culturales universitarias puntuales.
 - Coffee-break y comidas en congresos y jornadas realizadas en el Campus de Tarongers.
- 1.3. La empresa contratista podrá realizar propuestas de uso así como recibirlas por parte de la Universitat de València.
- 1.4. Para la reserva de dicho espacio, la empresa contratista deberá comunicarlo previamente a la unitat de gestió del Campus de Tarongers en calidad de responsable del contrato, con la antelación suficiente, siendo esta la que otorgará la autorización para llevarlas a cabo. Así mismo, podrá realizar objeciones y modificar las orientaciones presentadas, debiendo atender la empresa contratista a las directrices e instrucciones que le sean impartidas al efecto.
- 1.5. La empresa contratista será responsable del buen uso y conservación óptima de las instalaciones y materiales de titularidad universitaria puestas a su disposición.



- 1.6. La empresa contratista asume la custodia y seguridad de los medios que aporte a dicho espacio, por lo que quedan de su exclusiva responsabilidad los daños que se causen por sustracción o deterioro.
 - 1.7. En caso de que por el tipo de actividad sea necesario algún permiso, la empresa contratista deberá dotarse de los mismos con antelación suficiente.
 - 1.8. Los servicios culturales y lúdicos podrán referirse a actividades universitarias, entre otras conferencias, ponencias, seminarios, congresos.
- ❖ La realización de estas actividades no deberán alterar el normal funcionamiento del Campus.

2. OFERTA Y TARIFAS

- 2.1. El servicio deberá incluir, entre otros: platos combinados, desayuno popular, bocadillo del día y un menú del día, el cual incluirá la posibilidad de una opción vegetariana.
- 2.2. El servicio se prestará con sujeción a las tarifas propuestas por la empresa contratista. La lista de precios, visada, se hallará expuesta al público de manera permanente, detallándose en secciones separadas los precios de: platos combinados, bocadillos y sándwich, bebidas, bollería y menús semanales.

3. PERSONAL

- 3.1. Para el desarrollo del servicio, la empresa contratista aportará el personal adecuado y suficiente que haya de prestar el servicio, cuidando la buena presentación, adecuada indumentaria y correcto trato del mismo.
- 3.2. La empresa contratista cumplirá escrupulosamente con las obligaciones derivadas de la legislación laboral y de la Seguridad Social respecto del personal a su servicio, entendiéndose que este no tiene relación jurídica-laboral alguna con la Universitat de València, considerándose esta última exenta de toda responsabilidad derivada del incumplimiento de aquellas obligaciones. No obstante, la universidad podrá solicitar la documentación acreditativa del cumplimiento de todas las obligaciones en materia de legislación laboral que afecte al personal que atiende la prestación del servicio.
- 3.3. El personal que presta el servicio deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos.

4. MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO E INVENTARIO

- 4.1. La Universitat de València pondrá a disposición de la empresa contratista el local e instalaciones cuya descripción y situación figura en los planos que se adjuntan a este pliego (Anexo I).
Así mismo se pone a su disposición el mobiliario y equipamiento relacionado en el inventario que se adjunta, el cual es propiedad de la Universitat de València (Anexo II).
- 4.2. El resto de aparatos, equipos, mobiliario, vajilla, cristalería, cubertería, bandejas, menaje de cocina, lencería, y demás utensilios que sean necesarios para el funcionamiento del servicio de cafetería, será aportado por la empresa contratista, así como todo lo necesario para poder realizar los servicios que son objeto de este contrato.

La empresa contratista deberá habilitar y mantener en perfecto uso una zona equipada con un mínimo 4 de microondas necesarios para atender la demanda de los estudiantes.

Será por cuenta de la empresa contratista la conservación y mantenimiento de los locales, mobiliario, equipamiento, maquinaria e instalaciones fijas, que conlleva este servicio, así como su reposición cuando lo aconseje su uso.

Entre las instalaciones se encuentran los sistemas eléctricos y de gases, así como los de aguas de consumos humanos y residuales.

- 4.3. Cualquier problema que surja en las instalaciones de los locales debe ser inmediatamente comunicado a la Universitat de València, donde se tomarán las medidas adecuadas, quedando prohibida la modificación de las mismas, así como del local, mobiliario y enseres, sin la autorización por escrito de la misma.
- 4.4. Será por cuenta de la empresa contratista el mantenimiento técnico legal, así como las revisiones establecidas obligatoriamente por ley. Cualquier intervención sobre las instalaciones será realizada por empresa legalmente autorizada para tales fines.

Se seguirán unos programas o cuadros de revisión destinados a conocer el estado actual de las instalaciones, equipos o elementos, así como a detectar cualquier avería o defecto, realizándose las correcciones, sustituciones, reparaciones y regulaciones necesarias para el correcto funcionamiento, operatividad y seguridad de las instalaciones, a medida que se detecten anomalías, con el fin de evitar que se produzcan alteraciones en el funcionamiento y utilización de las mismas.

La empresa contratista deberá cumplir lo dispuesto en la normativa en vigor referida a las instalaciones y equipamiento a mantener, siendo responsable de la omisión o no conservación en perfecto estado de cualquier documentación referida al mantenimiento legal y que pueda exigir cualquier organismo oficial.

- 4.5. En caso de que las deficiencias provoquen gastos extraordinarios a la Universitat de València, y se demuestre la responsabilidad del contratista, se le podrá exigir daños y perjuicios proporcionados a las faltas y deficiencias.
- 4.6. La empresa contratista será responsable y dará las oportunas indicaciones a su personal para el cuidado de las instalaciones y ahorro de energía (apagado de luces, cierre de puertas, etc.), siendo responsable del deterioro del mobiliario, material e instalaciones, ocasionados por el mismo, reparándolo a su cargo, y debiendo indemnizar por los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato.
- 4.7. Los mantenimientos realizados tendrán la cobertura de garantía fijada por la legislación vigente. Esta garantía obligará, aún en caso de cesación del presente.
- 4.8. La empresa contratista deberá facilitar un informe al responsable del contrato de la Universidad de València en el mes octubre de cada año con todas las revisiones, deficiencias detectadas, actuaciones realizadas (correcciones, sustituciones, reparaciones, etc.), incumplimientos de la normativa y de cuantas sugerencias considere relevantes para el servicio.
- 4.9. La Universitat de València se reserva el derecho de supervisar el buen estado de conservación de los elementos por ella aportados.
- 4.10. Serán a cargo de la empresa contratista todos los gastos que ocasione la explotación del servicio, como los relativos a personal, licencia fiscal, impuestos y arbitrios. Asimismo, será a su cargo el consumo de gas, fluido eléctrico, teléfono, agua potable, según los contadores instalados al efecto correspondiente, respecto de los cuales se girará la correspondiente factura.

- 4.11. La Universitat de València no se hace responsable en ningún momento del abono de facturas que, con motivo de servicios, reparaciones o suministros de cualquier clase al Bar-Cafetería pudieran dejarse de abonar por la empresa contratista.
- 4.12. La empresa contratista podrá instalar máquinas expendedoras de productos en los espacios de las cafeterías para dar servicio a los usuarios de la misma.

5. HORARIO

- 5.1. El servicio se desarrollará con carácter general de lunes a viernes de 8 h a 21:00 h. Este horario, podrá modificarse en función del calendario y de las actividades que se desarrollen en las instalaciones, previo acuerdo con los responsables de la universidad.

La Unitat de Gestió del Campus comunicará a la empresa contratista las ocasiones en las que haya oposiciones u otro tipo de eventos en los aularios, distinguiendo aquellos casos en los que se comunique a la empresa contratista dejando a su decisión la apertura, y aquellos otros casos en los que la universidad considere necesaria la apertura de forma obligada.

- 5.2. En periodo vacacional la plantilla se reducirá, de manera que el personal disfrute de sus vacaciones, respetando la empresa la conveniencia de los Centros, para lo cual deberá recabar autorización del responsable de la universidad a la hora de establecer los correspondientes turnos.

6. OBLIGACIONES DE CARÁCTER AMBIENTAL E HIGIÉNICO-SANITARIAS

- 6.1. Se evitará comprar productos envasados con envoltorios accesorios.
- 6.2. Se adquirirán productos cuyos envases estén fabricados con materiales reciclados y/o biodegradables.
- 6.3. Se evitará la compra de productos que lleven entre sus envoltorios poliuretano (corcho blanco).
- 6.4. Se comprará, siempre que se pueda, productos en envases de mayor capacidad, al objeto de minimizar al máximo los residuos de envase procedente de estos productos.
- 6.5. Para las bebidas embotelladas, en todos los casos (agua, refrescos) se empleará envases individuales reutilizables, evitando en particular botellas de plástico y latas de aluminio. También se podrá utilizar dispensadores automáticos de bebida por presión o por gravedad.
- 6.6. El servicio de comedor y bar utilizarán menaje de mesa (cubiertos, platos, vasos y tazas) de material reutilizable. Para la mantelería y servilletas se utilizará materiales reciclados. Y en los casos aislados en que por eventos multitudinarios sea necesario material de un solo uso, este tendrá que estar hecho de materiales compostables.
- 6.7. Las bebidas y comidas para ser consumidas fuera de las instalaciones se deberán llevar en embalajes compostables. En el caso de las comidas, también pueden ser de papel o cartón reciclados. Estos embalajes podrán tener tintas solo si estas son biodegradables y sin metales pesados. la empresa contratista podrá cobrar un suplemento por los embalajes dispensados para este uso a los usuarios que lo soliciten.
- 6.8. Todos los productos de limpieza deberán mantenerse separados de los alimentos.
- 6.9. La empresa contratista ha de gestionar los residuos generados por su actividad, segregándolos por fracciones, que al menos serán: fracción orgánica, aceites usados, papel y cartón, vidrio, envases y latas, sin perjuicio de otras fracciones que la universidad pueda incorporar. Los gastos que pueda comportar esta gestión serán a



su cargo.

- 6.10. En los comedores y bares deberá ponerse al alcance de los usuarios mobiliario y contenedores para que se pueda realizar adecuadamente la recogida selectiva de las diferentes fracciones de residuos.

El mobiliario y contenedores dedicados a la recogida de los desechos serán propiedad de la empresa contratista. Los costes de mantenimiento y renovación de los contenedores y del mobiliario de recogida de desechos serán a cargo de la empresa contratista, así como el mantenimiento y limpieza de los espacios de los que haga uso.

- 6.11. La empresa contratista se encargará de gestionar adecuadamente los residuos que no tengan un sistema de recogida domiciliaria que se generen en sus instalaciones (residuos de aparatos electrónicos y eléctricos, filtros de las campanas de extracción, mobiliario, restos de obras menores, palets, etc.).

- 6.12. La empresa contratista se encargará de los residuos peligrosos y sus envases que se generen en sus instalaciones (aceites minerales de operaciones de mantenimiento, detergentes y otros productos químicos, etc.).

- 6.13. Si en los locales que la Universitat de València ha cedido para el servicio de Bar-Cafetería a la/s empresa/s contratista/s, instala máquinas expendedoras de bebidas o alimentos por ser también la empresa contratista de este servicio, será responsable de todos los residuos que estas máquinas generen, por lo que deberá hacer lo posible para que estos se segreguen correctamente (cada fracción en su contenedor específico). Para las máquinas que expenden bebidas en envases de plástico la empresa contratista evitará la compra de productos envasados con PVC (por ejemplo, algunas marcas comerciales de agua mineral).

- 6.14. Toda la publicidad o información que la empresa contratista ponga en el local deberá realizarse con papel reciclado y libre de cloro, en ningún caso usará papel no reciclado.

- 6.15. Se realizará un consumo responsable de energía y agua. La Universitat de València valorará las iniciativas que la empresa contratista adopte para economizar estos recursos siempre que no mermen la calidad del servicio de Bar-Cafetería, como por ejemplo la instalación de bombillas de bajo consumo y/o tubos fluorescentes, utilización de equipos de cocina o maquinaria con menor consumo, uso de aparatos más eficientes (el horno o una plancha son más eficientes que un asador o parrilla).

- 6.16. La empresa contratista deberá cooperar en el cumplimiento de la política preventiva de la Universitat de València. Para ello deberá cumplir y tener puesto al día todos los requisitos y documentación preceptiva establecidos en la ley 31/1995, de 8 de noviembre, por la que se aprueba la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, sobre todo en su artículo 24, y en los reglamentos que la desarrollan. Estos documentos podrán ser requeridos por la Universitat de València.

- 6.17. Los tratamientos de desinfección, desinfectación y desratización deberán realizarse de forma coordinada con el programa establecido en la Universitat de València, mediante la utilización de productos adecuados, frecuencia de aplicación y cumplimiento de los plazos de seguridad. Previamente a cada tratamiento, la Universitat de València deberá contar con una memoria del tratamiento a realizar por la empresa contratista.

- 6.18. La limpieza del local, incluyendo la terraza y mobiliario, correrá a cuenta de la empresa contratista y la limpieza será tal que los locales se mantengan en óptimas condiciones permanentemente, incluyendo los tratamientos extraordinarios encaminados a cumplir las normas vigentes en materia de sanidad.

- 6.19. Los productos de limpieza utilizados en las cocinas, lavaplatos, etc., han de asegurar



la desinfección y cumplir las siguientes condiciones:

- Utilizar sustancias químicas que no estén etiquetadas como peligrosas para el medio ambiente.
 - No deben tener incompatibilidades ni reaccionar violentamente en caso de mezclarse.
 - No deben ser corrosivos para los tejidos vivos.
 - En la medida de lo posible no deben tener efectos nocivos para la salud. No obstante, los que sí que los tengan, deben utilizarse diluidos para atenuar los efectos nocivos.
- 6.20. Todos los artículos deberán estar debidamente expuestos para su consumo en la calidad adecuada.
- 6.21. Los productos elaborados sobrantes diarios deben ser eliminados, estando prohibida su reutilización.
- 6.22. La desinfección de la lechuga se realizará mediante el empleo de lejía alimentaria previo lavado de la materia prima para eliminar la materia orgánica que pudiera contener.
- 6.23. La empresa contratista garantizará e informará al cliente que "El pescado que se va a consumir crudo, escabechado, salado, ahumado o insuficientemente cocido (cuya elaboración no supere una cocción igual o superior a los 60°C en la totalidad del producto), ha sido previamente congelado a una temperatura igual o inferior a 20°C en la totalidad del producto, durante un período de al menos 24 horas, con el objetivo de prevenir la anisakidosis humana" (REAL DECRETO 1420/2006, de 19 de diciembre).
- 6.24. Es obligación de la empresa contratista realizar, desarrollar y aplicar sistemas de autocontrol, como el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), para el sector de comidas preparadas, contemplándose, además, la posibilidad de desarrollar las guías de prácticas correctas de higiene (GPCH) apropiadas al mismo, de acuerdo al Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- 6.25. Es responsabilidad de la empresa contratista la determinación, de manera diaria, de compuestos polares, mediante kits rápidos, de acuerdo a los principios del sistema de APPCC, de acuerdo a la legislación vigente sobre aceites y grasas calentadas de 1989, la cual recomienda que el aceite usado en el proceso de fritura no exceda del 25% en compuestos polares, siendo el servicio de restauración el que deberá realizar los análisis con algún kit rápido puesto que este procedimiento forma parte del sistema APPCC mencionado anteriormente.
- 6.26. Está prohibida expresamente la publicidad directa, indirecta o encubierta de bebidas alcohólicas y tabaco, de acuerdo al artículo 18 del Decreto Legislativo 1/2003, de 1 de abril, del Consell de la Generalitat, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley sobre Drogodependencias y otros trastornos adictivos.
- 6.27. No podrá venderse ni consumirse bebidas alcohólicas de más de 18 grados centesimales, de acuerdo al artículo 15 del Decreto Legislativo 1/2003, de 1 de abril, del Consell de la Generalitat, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley sobre Drogodependencias y otros trastornos adictivos.
- 6.28. La empresa contratista garantizará que el sistema de cobro a los usuarios no interfiera, en la medida de lo posible y acorde a la legislación vigente, con la manipulación alimentaria.

- 6.29. La empresa contratista garantirà la qualitat microbiològica i parasitològica de los aliments y bebidas, siendo su responsabilidad las posibles consecuencias que por esta causa se produzcan.
- 6.30. La empresa contratista tiene la obligación de subsanar en el plazo que objetivamente establezcan los responsables, todas aquellas deficiencias recogidas en los informes derivados de las inspecciones cuatrimestrales que se llevan a cabo en el marco del programa "Control de qualitat dels serveis de restauració de la Universitat de València" del Servei de Prevenció i Medi Ambient i el Departament de Medicina Preventiva, Salut Pública, Ciències de l'alimentació, Toxicologia i Medicina Legal".
- 6.31. La formación de los manipuladores alimentarios a cargo de la empresa es competencia y responsabilidad del adjudicatario del local, de acuerdo con la legislación vigente sobre esta materia en la Comunitat Valenciana.
- 6.32. La empresa contratista deberá fomentar y formar a sus empleados para que la recogida selectiva de los residuos se realice correctamente.
- 6.33. La empresa contratista cumplirá con la Normativa Sanitaria en materia de Seguridad e higiene Alimentaria que indica la Conselleria de Sanitat de la Generalitat Valenciana.
- 6.34. La empresa contratista inscribirá la actividad como establecimiento elaborador de comidas preparadas para su consumo en el establecimiento.

La empresa contratista notificará, a la persona responsable del contrato en la Universitat de València, la inscripción en el registro sanitario de establecimientos alimentarios menores. Decreto 20/2012, del Consell, por el que se crea el Registro Sanitario de establecimientos alimentarios menores.

La empresa contratista hará llegar, a la persona responsable del contrato en la Universitat de València, una copia de cada Formulario de Inspección que realicen los Inspectores de Sanidad de la Conselleria de Sanitat de la Generalitat Valenciana.

La empresa contratista será también responsable de la omisión o no conservación en perfecto estado de cualquier documentación referida a seguridad e higiene alimentaria que pueda exigir cualquier organismo oficial.

7. OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

- 7.1. La empresa contratista se compromete a potenciar el carácter saludable de los menús ofrecidos para las comidas diarias, así como del resto de los alimentos consumidos entre horas entre los que se encontrarían los bocadillos y sándwiches que se ofertarán tanto en pan blanco como en integral, la bollería, pastas saladas, etc.
- 7.2. En la medida de lo posible se incluirán alimentos locales saludables típicos de la Dieta Mediterránea y productos de comercio justo (café, cacao, infusiones, azúcar, snacks, refrescos,...). Igualmente se compromete a ofrecer alimentación adecuada para aquellos que presenten intolerancias alimenticias.
- 7.3. Para aumentar el carácter saludable de los menús, la empresa contratista está obligada a incluir un plato de ensalada o de verduras cocinadas como primer plato en las comidas como opción que pueda ser elegida todos los días de la semana. Los menús incluirán la opción tanto de pan blanco como pan integral.
- 7.4. El plato de ensalada y las verduras se prepararán sin sal (informándose convenientemente de ello) para que el cliente tenga la opción de añadir sal a su gusto y consumirlas con poca sal como opción saludable de consumo de dieta baja en sodio. Se aconseja que también sea el cliente quien pueda añadir el aceite a estos platos y que se le proporcione aceite de oliva virgen extra como opción más saludable.



- 
- 7.5. La empresa contratista está obligada a incluir fruta variada como opción de postre diaria en los menús de las comidas.
 - 7.6. Se aconseja que los platos de los menús sigan las recomendaciones de la dieta Mediterránea, baja en grasas saturadas, en la que se potenciará la oferta de platos de legumbres con verduras al menos dos veces a la semana.
 - 7.7. La empresa contratista está obligada a utilizar únicamente aceite de oliva virgen extra. Excepcionalmente para las frituras, limitadas a dos veces por semana, se podrá utilizar aceite de oliva virgen, girasol o aceite alto oleico.
 - 7.8. Considerando las posibles repercusiones negativas para la salud del consumo de bollería industrial, la empresa contratista procurará tener una oferta de bollería casera, preparada según recetas tradicionales de la dieta Mediterránea con selección de materias primas saludables como alternativa a la bollería industrial.
 - 7.9. La empresa contratista garantizará también la oferta de zumos naturales de fruta, fruta fresca y de frutos secos saludables para su consumo entre horas, así como la disponibilidad de azúcar integral.
 - 7.10. La empresa contratista está obligada a elaborar los menús con el asesoramiento de personal experto en dietética y nutrición. Los menús ofertados se informarán con la valoración nutricional y con detalle de los alérgenos que puedan contener los productos.
 - 7.11. Se valorará positivamente que la empresa contratista obtenga sellos relacionados con la alimentación saludable de la cafetería, concursando a las distintas distinciones que Instituciones Públicas o Privadas realizan periódicamente.
 - 7.12. La empresa contratista tiene la obligación de subsanar en el plazo que establezcan los responsables, todas aquellas deficiencias recogidas en los informes derivados de las inspecciones que se lleven a cabo con objeto de velar por el correcto cumplimiento de estas obligaciones relacionadas con la alimentación saludable.

III. CONDICIONES DE EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEADORAS

1. INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEADORAS

1.1. CONDICIONES DE INSTALACIÓN

LOTE 1: EXPLOTACION DE CAFETERÍA Y MÁQUINAS EXPENDEADORAS DEL AULARIO NORTE.

Las máquinas a instalar en las instalaciones del Aulario Norte serán las siguientes:

UBICACIÓN DE LAS MÁQUINAS EN EL AULARIO NORTE	TIPO DE MÁQUINA				TOTAL MÁQUINAS
	BEBIDAS CALIENTES	SNACKS	REFRESCO S	AGUA	
PISOS 1, 3 y 5	3	3	3	3	12



1.2. CONDICIONES GENERALES DE LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO

- 1.2.1. El canon de explotación anual a satisfacer por parte de la empresa contratista es el que resulte de la oferta realizada por la empresa en la licitación respecto al presupuesto base de licitación establecido en el apartado 5.a del cuadro de características.
- 1.2.2. En función de las necesidades podrán ser solicitadas otras máquinas para las que regirán las mismas condiciones que se detallan en el presente pliego.
- 1.2.3. El número, ubicación, así como tipo de máquina que se instale no podrá alterarse sin autorización previa del órgano de contratación de la Universitat de València.
- 1.2.4. La Universitat de València se reserva el derecho de cambiar el contenido de las máquinas en función de las necesidades que se puedan plantear.
- 1.2.5. Quedan expresamente prohibidas las máquinas expendedoras de tabaco y bebidas alcohólicas.
- 1.2.6. La Universitat de València proporcionará los locales de su propiedad donde se puedan instalar las máquinas. 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.
- 1.2.7. La ubicación exacta de las máquinas será el lugar propuesto por la empresa, siempre que cuente con la autorización del centro. En cualquier caso, 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. De otra forma, deberían ser instaladas en el exterior de los edificios.
- 1.2.8. 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.
- 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
- 1.2.9. 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.
- 1.2.10. 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.
- 1.2.11. 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.
- 1.2.12. 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.
- 1.2.13. 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.

- 1.2.14. 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.
- 1.2.15. 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.
- 1.2.16. 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.
- 1.2.17. 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.

- 1.2.18. Cualquier máquina que presente fallos recurrentes deberá ser sustituida a petición de la Universitat de València.
- 1.2.19. 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.
- 1.2.20. 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.
- 1.2.21. 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.
- 1.2.22. 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.

2. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS Y PRECIOS

- 2.1. 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.
- 2.2. La oferta de productos favorecerá la comida sana y equilibrada, como bocadillos tradicionales, frutas, yogures, ensaladas y otros alimentos.
- 2.3. 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.
- 2.4. 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.

- 2.5. 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).
- 2.6. 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.
- 2.7. 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.
- 2.8. La empresa contratista deberá facilitar a la universidad la ficha técnica de los productos que se recojan en su oferta.
- 2.9. 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.
- 2.10. 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



3. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA CONTRATISTA DE CARÁCTER AMBIENTAL E HIGIENICO SANITARIO

- 
- 3.1. Se evitará al máximo recargar las máquinas con productos envasados con envoltorios accesorios.
 - 3.2. Las máquinas se recargarán con productos cuyos envases estén fabricados con materiales reciclados y/o biodegradables, al objeto de facilitar su posterior reciclaje.
 - 3.3. Se evitará recargar las máquinas expendedoras de bebidas, agua mineral o de otros productos, si está envasado con plástico y éste es PVC.
 - 3.4. 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).
 - 3.5. Para máquinas expendedoras de cafés e infusiones se instalarán preferentemente aquellas que tengan la opción de con/sin vaso, al objeto de minimizar al máximo la generación de residuos de envase.
 - 3.6. El adjudicatario deberá fomentar y formar a sus empleados para que la recogida selectiva de los residuos que generan sus máquinas se realice correctamente.
 - 3.7. 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.
 - 3.8. 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.
 - 3.9. La empresa contratista deberá cooperar en el cumplimiento de la política preventiva de la Universitat de València. Para ello deberá cumplir y tener puesto al día todos los requisitos y documentación preceptiva establecidos en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, por la que se aprueba la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, sobre todo en su artículo 24, y en los reglamentos que la desarrollan. Estos documentos podrán ser requeridos por la Universitat de València.
 - 3.10. Mantener en condiciones de limpieza la zona próxima a las máquinas, obligándose periódicamente a la retirada del contenido de las papeleras.
 - 3.11. Se evitarán los despilfarros de energía y agua. La empresa contratista deberá favorecer iniciativas que economicen estos recursos, siempre que no mermen la calidad del servicio, como por ejemplo la instalación de máquinas con sistema de retorno de envases (admite el envase vacío a cambio de su importe).
 - 3.12. 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.
 - 3.13. La empresa contratista deberá realizar un uso controlado de la energía. No malgastar agua y apagar las luces de aquellas instalaciones que no van a ser utilizadas y de aquellas donde se termina las tareas de limpieza.
 - 3.14. Asimismo, la empresa contratista deberá promover, en la medida de lo posible, la mejora tecnológica de sus máquinas expendedoras de bebidas y alimentos, sobre todo respecto al ahorro energético, minimización de residuos, etc.

**IV. ACTUACIONES POR FINALIZACIÓN DE CONTRATO**

Antes de la finalización del contrato con el fin de comprobar que tanto el equipamiento propiedad de la UV como las instalaciones están en buen estado operativo y de limpieza se procederá a una inspección por parte de la unidad de la Universitat de València designada al efecto y a la revisión y comprobación del inventario de equipos y mobiliario.

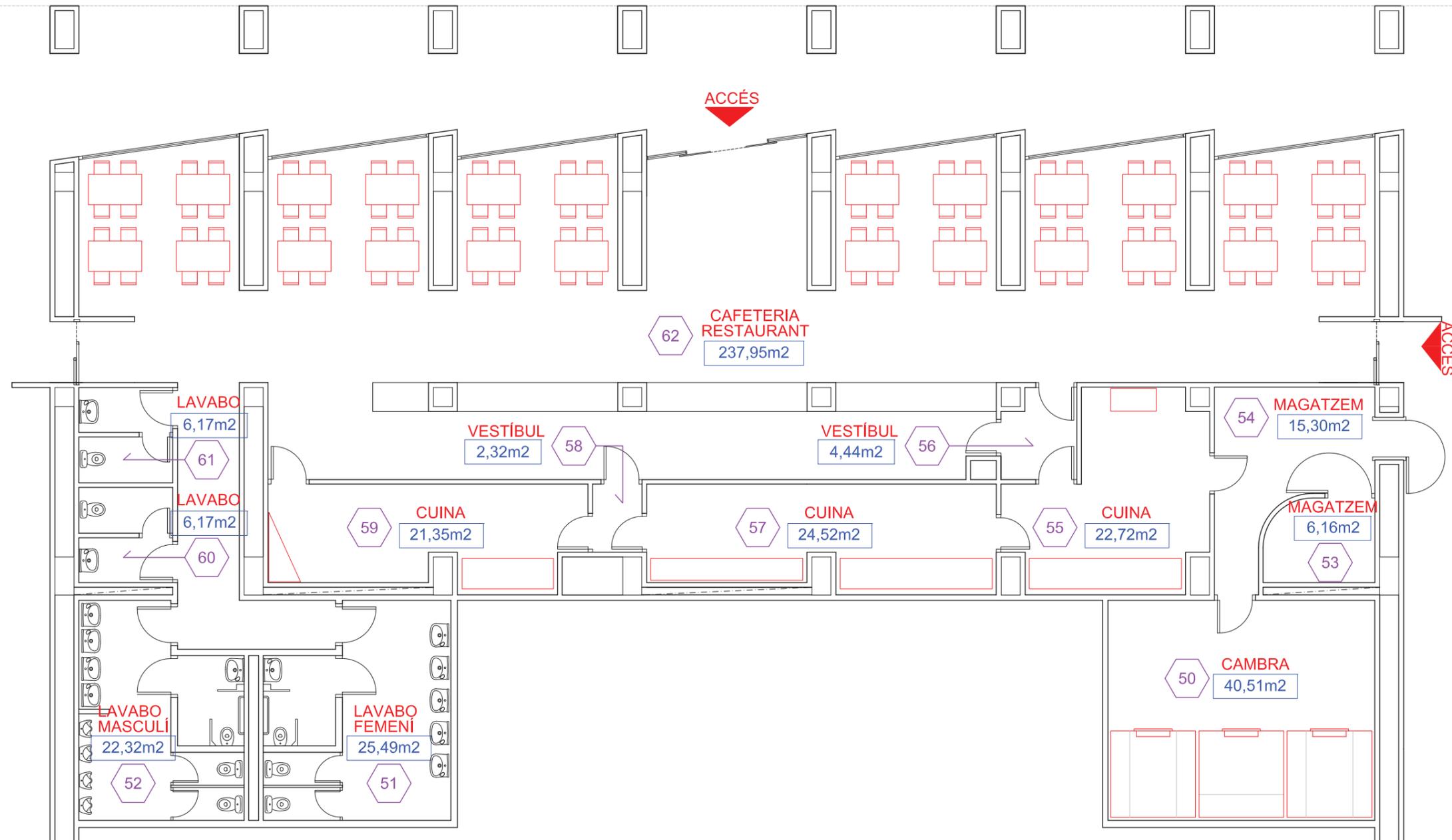
Dichas acciones se realizarán en presencia de la empresa contratista y se emitirá informe del que se le dará traslado para que en el plazo que se establezca y, en cualquier caso, antes de la finalización del contrato sean subsanadas las posibles deficiencias detectadas, respondiendo de ello con el importe de garantía definitiva constituida al efecto a favor de la Universitat de València.

Valencia, 15 de junio de 2017

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

La empresa contratista,

ANEXO I



LOTE 1

VNIVERSITAT DE VALÈNCIA
Servei Tècnic i de Manteniment



CEUV

CATÀLEG D'ESPÀIS

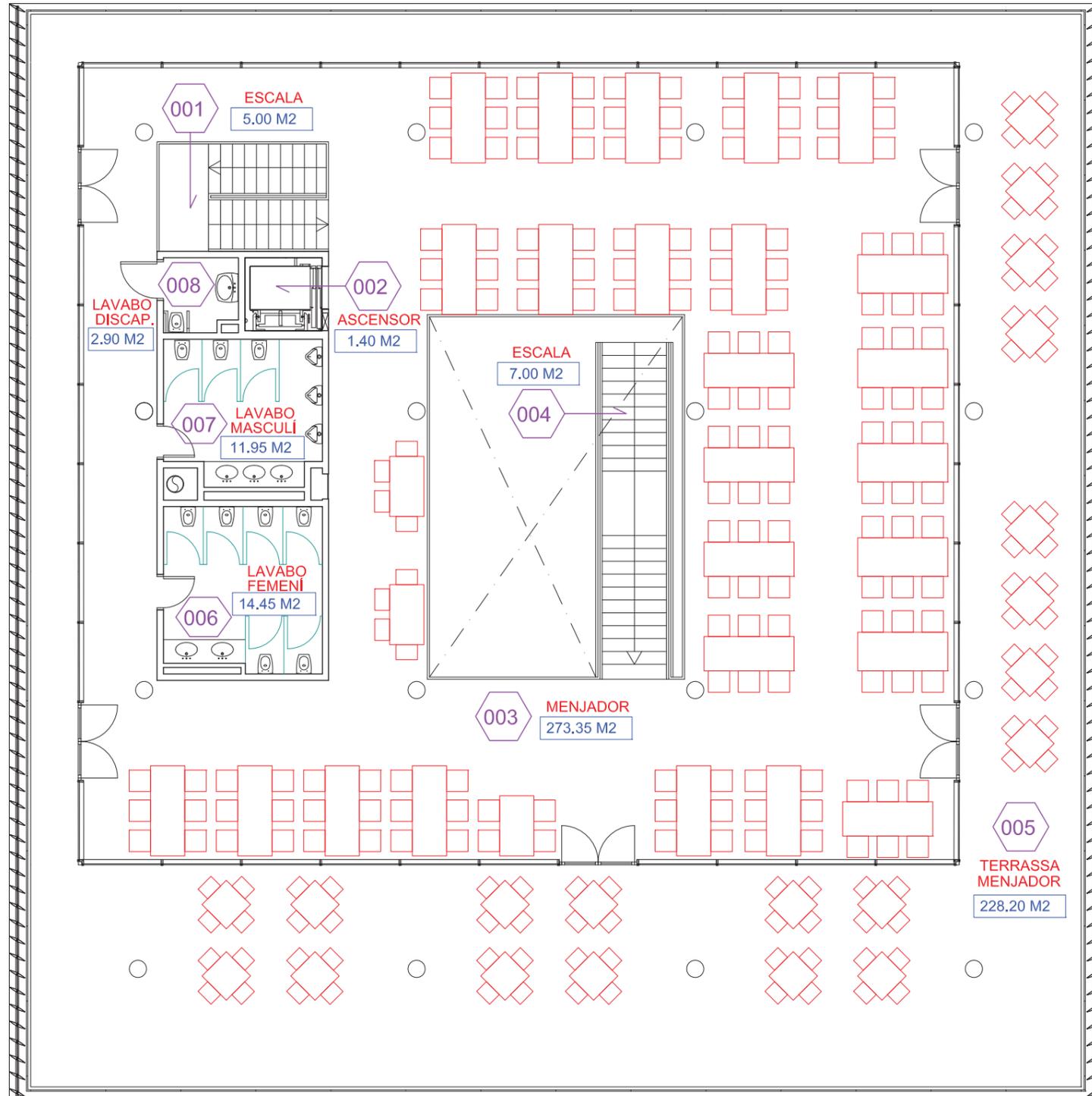
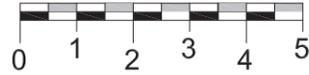
SITUACIÓ: CAMPUS TARONGERS		CAMPUS: 06	
EDIFICI: AULARI NORD		NÚMERO: 01	
PLÀNOL: CAFETERIA. DISTRIBUCIÓ		PLANTA: PB	
REALITZACIÓ: S.T.M.	DATA: MAIG 2017 2016	Nº PLÀNOL: 2	ESCALA: GRÀFICA
		CODI: 0601PB	

ANEXO I

PLANTA PRIMERA

SUPERFICIE CONSTRUÏDA 351,70 M²

ESCALA GRÀFICA



LOTE 2

VNIVERSITAT DE VALÈNCIA
Servei Tècnic i de Manteniment



CEUV

CATÀLEG D'ESPAYS

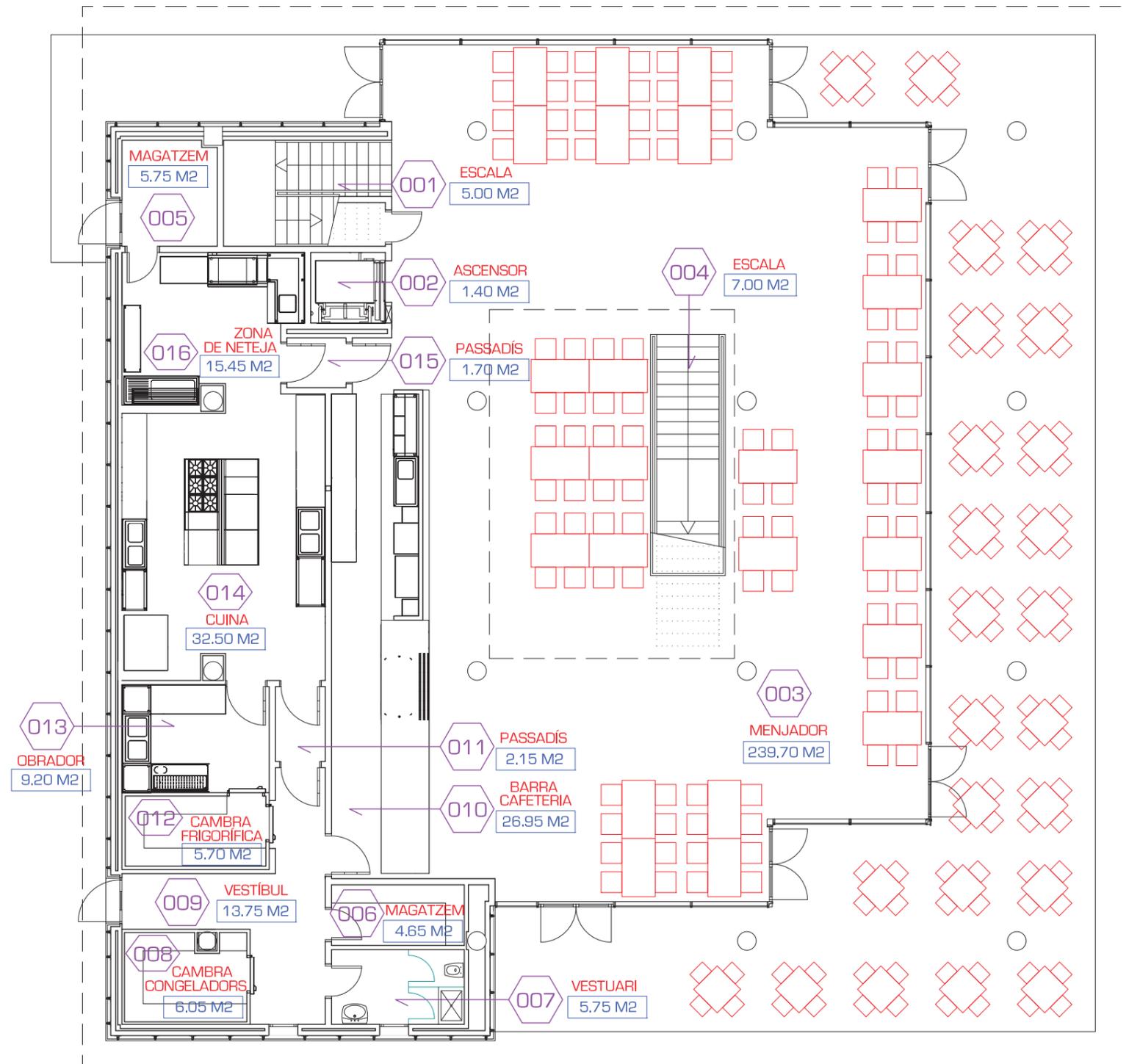
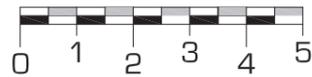
SITUACIÓ:	CAMPUS TARONGERS	CAMPUS:	06
EDIFICI:	CAFETERIA MENJADOR	NÚMERO:	14
PLÀNOL:	PLANTA PRIMERA	PLANTA:	P1
REALITZACIÓ:	S.T.M	DATA:	MAIG 2017 2016
Nº PLÀNOL:	2	ESCALA:	GRÀFICA
CODI:	614P1		

ANEXO I

PLANTA BAIXA

SUPERFICIE CONSTRUÏDA 416,90 M²

ESCALA GRÀFICA



LOTE 2

VNIVERSITAT DE VALÈNCIA
Servei Tècnic i de Manteniment



CEUV

CATÀLEG D'ESP AIS

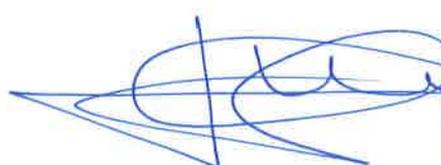
SITUACIÓ:	CAMPUS TARONGERS	CAMPUS:	06
EDIFICI:	CAFETERIA MENJADOR	NÚMERO:	14
PLÀNOL:	PLANTA BAIXA	PLANTA:	PB
REALITZACIÓ:	S.T.M	DATA:	MAIG 2017 2016
Nº PLÀNOL:	1	ESCALA:	GRÀFICA
CODI:	614PB		

**ANEXO II AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
- INVENTARIO CAFETERÍA AULARIO NORTE -**

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
LAVAMANOS	2
FREGADERO DE DOS SENOS	3
BANCO DE TRABAJO CON TABLA 1,10 M.	1
BANCO DE TRABAJO 1,10 M.	2
FREGADERO DE UN SENO	1
MESA INOX 1,80 M.	3
COCINA DE 4 FUEGOS	1
FREIDORA	1
MÓDULO DE UNIÓN INOX 0,5 M.	1
PLANCHA 1 M.	1
HORNO	1
CORTADORA FIAMBRE	1
ESTANTERÍA 1,5 M.	10
CAMPANAS EXTRACTORAS	2
TREN DE LAVADO FAGOR FI-2300IAF 400 KW.	1
MOSTRADOR DE AUTO-SERVICIO (PAN, CUBIERTOS, ETC.)	1
BAÑOS MARÍA AUTO-SERVICIO	1
BOTELLERO AUTO-SERVICIO	1
BOTELLERO BAJO BARRA	1
MÁQUINA DE HIELO	1
LAVAVAJILLAS BAJO BARRA	1
CAFETERA	1

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
MOSTRADOR TRAS BARRA	1
MÓDULO BAJO CAFETERA	1
BOTELLERO COCA-COLA	1
CORTADORA DE VERDURAS	1
ARMARIO BANDEJEROS	2
SILLAS DE PLÁSTICO EXTERIOR	101
SILLAS GRISES	28
MESAS CUADRADAS DE ALUMINIO EXTERIOR	21
MESAS RECTANGULARES INTERIOR	17

València, 15 de junio de 2017



**ANEXO II AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
- INVENTARIO CAFETERÍA EN TARONGERS ESPAI OBERT -**

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
ESTANTERÍA DETRÁS BARRA 1,8 x 0,35	1
ESTANTERÍA DETRÁS BARRA 2,2 x 0,35	1
ESTANTERÍA DETRÁS BARRA 1,5 x 0,60	1
MICROONDAS	1
MOLINILLO CAFÉ EXPOBAR	1
MÓDULO BAJO CAFETERA 1,8 x 0,60	1
EXPOSITOR REFRIGERADO 1,3	1
MÓDULO REFRIGERADO + BOTELLERO 2 M.	1
BOTELLERO BAJO BARRA 1,8 M. 3 MÓDULOS	1
FREGADEROS DE UN SENO Y ESCURRIDOR 1,10 M.	1
LAVAVAJILLAS BAJO BARRA	1
MÁQUINA HIELO	1
BOTELLERO BAJO BARRA COCA-COLA 0,9 M.	1
BOTELLERO BAJO BARRA 0,9 M.	1
MESA BAJO CAJA REGISTRADORA 0,8 M.	1
CALIENTA PLATOS VITROCERÁMICA 1,5 M.	1
MÓDULO AUTOSERVICIO 0,8 M.	1
BAÑO MARÍA AUTOSERVICIO 1,2 M.	1
EXPOSITOR REFRIGERADO AUTOSERVICIO 1,8 M.	1
CÁMARA CONGELADOR 6,05 M ²	1
CÁMARA FRIGORÍFICA 5,70 M ²	1

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
ALMACÉN REFRIGERADO 5,75 M ²	1
LAVAMANOS 1 SENO	1
FREGADERO DE 2 SENOS 1,10 M.	2
MÓDULO REFRIGERADO + CONGELADOR 5 PUERTAS	1
MICROONDAS	1
PLANCHA 1 M.	2
COCINA DE 1 FUEGO 1 M.	1
COCINA DE 6 FUEGOS 1,5 M.	1
FREIDORA 0,5 M.	1
FREIDORA DOBLE 1 M.	1
MÓDULO DE REFRIGERACIÓN + CONGELACIÓN 4 PUERTAS	1
CORTADORA DE FIAMBRES	1
MESA 1,8 M.	1
HORNO	1
CARROS PORTA BANDEJAS	5
TREN DE LAVADO	1
FREGADERO DE UN 1 SENO 1,10 M.	1
FREGADERO DE 1 SENO	1
ESTANTERÍA INOX 2 M.	4
ESTANTERÍA INOX 1,5 M.	2
CAMPANA EXTRACTORA	2
SILLAS DE PLÁSTICO EN TERRAZA EXTERIOR PLANTA BAJA	36

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
SILLAS DE ALUMINIO EN TERRAZA EXTERIOR PLANTA BAJA	56
MESAS DE ALUMINIO EN TERRAZA EXTERIOR PLANTA BAJA	31
SILLAS EN SALA INTERIOR PLANTA BAJA	102
MESAS RECTANGULARES EN SALA INTERIOR PLANTA BAJA	23
SILLAS DE PLÁSTICO EN TERRAZA EXTERIOR PLANTA PRIMERA	83
MESAS EN TERRAZA EXTERIOR PLANTA PRIMERA	38
SILLAS EN SALA INTERIOR PLANTA PRIMERA	162
MESAS RECTANGULARES EN SALA INTERIOR PLANTA PRIMERA	27

València, 15 de junio de 2017