



UNIVERSIDAD DE JAÉN

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**Expediente:** 2016/23

**Título:** Contrato administrativo especial para la instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de productos alimenticios en las instalaciones de la Universidad de Jaén.

**Localidad:** Jaén y Linares.

## **1. OBJETO DEL CONTRATO.**

1.1. El objeto del presente contrato es definir las condiciones técnicas y los criterios ambientales y sociales del contrato del servicio de instalación, explotación y mantenimiento de máquinas automáticas expendedoras de bebidas calientes y frías y productos alimenticios sólidos en los edificios de la Universidad de Jaén.

1.2. Quedan excluidas de este contrato las máquinas expendedoras de tabaco, bebidas alcohólicas, así como máquinas recreativas o de juegos de azar.

Las características que se describen en el presente pliego son mínimas y orientativas y, en consecuencia, podrán ser mejoradas por las empresas licitadoras en sus propuestas, las cuales la Universidad de Jaén podrá aceptar total o parcialmente.

## **2. CUESTIONES DE CARÁCTER GENERAL.**

2.1. La instalación de las máquinas será por cuenta de la empresa adjudicataria. El suministro de energía eléctrica, de agua y las superficies de ubicación serán suministrados por la Universidad. Las instalaciones eléctricas y de agua que sean necesarias, serán realizadas por la empresa adjudicataria bajo la supervisión de la Unidad Técnica de la Universidad.

2.2. La ubicación precisa de las máquinas se determinará de mutuo acuerdo entre la empresa adjudicataria y la Universidad, teniendo en cuenta en todo momento las directrices e instrucciones de la Unidad Técnica y del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales. Asimismo, se procurará situar las máquinas en lugares accesibles para las personas con movilidad reducida.

2.3. La persona contratista únicamente podrá hacer uso de las instalaciones que se pongan a su disposición para la prestación de los servicios relacionados con el presente contrato.

2.4. No tendrá consideración de modificación contractual el mero traslado, por decisión de la Universidad, de las máquinas expendedoras de una a otra ubicación, aunque sea entre edificios distintos. La Universidad podrá autorizar la instalación de un número mayor de máquinas cuando las necesidades de las personas usuarias así lo requieran o bien en el caso de apertura de nuevos edificios.

2.5. El número de máquinas a instalar se situará aproximadamente en torno a 60. El precio de adjudicación se entenderá para este número de máquinas, y no variará

si se instala un número no superior a tres máquinas. A partir de la cuarta por encima de las instaladas al inicio del contrato se abonará el precio/máquina que resulte de dividir el precio de adjudicación entre el número de las iniciales más el IVA correspondiente. No obstante, un número inferior a 57, no variará el precio de adjudicación.

### **3. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA CONTRATISTA.**

3.1. La empresa contratista tendrá obligación de prestar el servicio objeto de este procedimiento en los términos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas o en su oferta, si mejora el anterior.

3.2. Se prestará el servicio de forma regular y continuada durante el tiempo en que permanezcan abiertos las instalaciones donde se hallen situadas las máquinas. Éstas deberán disponer de productos suficientes durante todo el horario de funcionamiento y durante el calendario anual de la actividad para atender la demanda. Igualmente, existe la obligación de realizar las reposiciones necesarias, sin que en ningún momento se produzca desabastecimiento de ninguno de los productos ofertados.

3.3. La persona contratista será responsable de la instalación, mantenimiento y reparación de las máquinas. Las instalaciones necesarias para el funcionamiento de las máquinas, serán por cuenta de aquella y se realizarán según Normativas Oficiales Vigentes y con las indicaciones de la Unidad Técnica. La revisión y visto bueno a estas ejecuciones, se efectuarán por parte de esta Unidad con anterioridad a la puesta en marcha de del servicio objeto de este contrato.

3.4. La empresa adjudicataria asumirá la reparación de las máquinas en cualquier caso, incluyendo el supuesto de catástrofes, vandalismo o daños intencionados, quedando la Universidad de Jaén exenta de toda responsabilidad. Deberá realizarse periódicamente el mantenimiento y revisión de los equipos al objeto de mantenerlos en buen estado de funcionamiento y prevenir averías. También se encargará de que las máquinas y el espacio que rodea a las mismas estén en todo momento en perfecto estado de limpieza y conservación.

3.5. Todas las máquinas llevarán su correspondiente referencia o número identificativo, y deberán indicar el nombre de la empresa adjudicataria y un número de teléfono gratuito al que la persona usuaria pueda dirigir las reclamaciones relacionadas con el servicio, las cuales deberán atenderse y, en su caso, subsanarse a la mayor brevedad posible. Se valorará el tiempo de respuesta

dado en la resolución de la incidencia desde el momento de la llamada realizada por el usuario.

3.6. La persona contratista presentará una relación de las personas empleadas que estime necesarias para realizar el servicio de mantenimiento y explotación, y facilitará los datos personales, al objeto de otorgarles las autorizaciones necesarias para el acceso a los lugares en que estén ubicadas las máquinas. Estas personas autorizadas estarán convenientemente identificadas con uniforme de la empresa y deberán llevar una placa identificativa en la que conste su nombre y el de la empresa.

3.7. Queda expresamente prohibido la venta, cesión, subarriendo o contratación de terceras empresas para la prestación del servicio objeto de este contrato, el cual deberá asumir en su totalidad la empresa adjudicataria.

3.8. Una vez finalizado el contrato la empresa adjudicataria retirará las máquinas en el plazo de tiempo que establezca la Universidad. Los gastos que ocasionen la retirada de las máquinas así como el saneamiento de los posibles desperfectos que se hubieran ocasionado, serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

3.9. La empresa adjudicataria deberá disponer de una póliza de seguros suficiente que cubra los riesgos producidos por inundaciones, corto-circuitos y otros accidentes no imputables a la Universidad. Asimismo, deberá contar con un seguro de responsabilidad civil para responder frente a terceras personas. La Universidad no se hace responsable de los daños causados a terceros o sus bienes y que sean derivados del uso o utilización de las máquinas de vending. Las copias de estas pólizas así como sus justificantes del pago deberán presentarse previamente a la adjudicación del contrato. La Universidad de Jaén podrá exigir en cualquier momento durante el plazo de ejecución del contrato la vigencia de las citadas pólizas y su pago correspondiente.

3.10. La empresa contratista estará obligada al pago del canon establecido en el contrato. La Universidad facturará con periodicidad trimestral y enviará la factura a la empresa para que realice el abono correspondiente dentro de los 30 días siguientes a la fecha de su emisión.

#### **4. CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS.**

4.1. Condiciones genéricas de las máquinas.

Todas las máquinas deben cumplir con las normas de homologación recogidas en la normativa vigente y se adjuntarán los certificados correspondientes.

Las máquinas e instalaciones de las mismas, estarán dotadas de todas las protecciones necesarias para garantizar la seguridad de las personas y de las instalaciones internas de la Universidad, debiendo dotarse a las mismas de protecciones diferenciales, magnetotérmicas, elementos de corte, llaves de paso, etc.

Las máquinas deberán incorporar un sistema de devolución del dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente y dispondrán de los correspondientes monederos con capacidad para devolver cambio y para aceptar monedas de 5 céntimos como mínimo. Se valorará la instalación de máquinas que cuenten con un lector de tarjetas que sirva para hacer el pago de la consumición.

Las máquinas deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar. Las superficies que estén en contacto con los alimentos deberán estar en buen estado y serán fáciles de lavar y, cuando sea necesario, de desinfectar; estas actuaciones se realizarán con materiales lisos, lavables y no tóxicos.

Las máquinas serán de última generación, con consumos energéticos bajos y cuyos fabricantes estén en posesión de las certificaciones de calidad correspondientes y de respeto medioambiental.

Deberán figurar en la máquina, en lugar visible, los siguientes datos:

- Homologación administrativa de la máquina empleada.
- Identificación del responsable y el número de teléfono de atención gratuita.
- Descripción de las condiciones de funcionamiento y de los productos o servicios, incluido el precio.
- Indicación clara de los productos que son ambiental y/o socialmente mejores (de Comercio Justo, de agricultura ecológica, de producción integrada, dietéticos, etc.)

4.2. Condiciones de las máquinas de bebidas calientes:

- Todas las máquinas de bebidas calientes serán de café en grano (excepto el descafeinado).

- Todas las máquinas de bebidas calientes dispondrán de una variedad adecuada de productos, entre otros: café con leche, café expreso, café cortado, descafeinado, capuchino, chocolate e infusiones (te, poleo, manzanilla), todos ellos con y sin azúcar.
- Para garantizar la calidad del producto servido, las máquinas deberán preparar el producto en el instante anterior a su depósito en vaso y en ningún caso, deberán ser preparados con anterioridad a su demanda.

#### 4.3. Condiciones de las máquinas de bebidas frías, de zumos naturales y de productos alimenticios:

- Las máquinas de bebidas frías deberán suministrar variedad de productos de bebidas diferentes: entre otros, refrescos y zumos (33 cl.) batidos y agua (50 cl), etc.
- Las máquinas de alimentos sólidos también deberán disponer de una adecuada variedad de productos, los cuales deberán de cumplir las reglamentaciones técnico-sanitarias pertinentes.
- Los productos se colocarán de forma que se prevenga el riesgo de contaminación y cumplirán lo dispuesto en la normativa vigente en materia de higiene, producción y comercialización de productos alimenticios.
- Los productos a suministrar deberán proceder de industrias autorizadas a cada tipo de actividad y deberán cumplir la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los mismos.
- Todos los productos serán de primera calidad y de marcas acreditadas y reconocidas. Los envases no presentarán ningún desperfecto ni rotura antes de ser depositados en las máquinas expendedoras.
- La empresa contratista será responsable de la calidad y buen estado de conservación de los productos suministrados, manteniendo especial vigilancia en las fechas de caducidad de los productos.
- Se valorará que los productos de café, azúcar, cacao y/o el té se hayan producido cumpliendo los parámetros de la Resolución del Parlamento Europeo sobre el Comercio Justo y Desarrollo (A6-0207/2006). Como mínimo un 15% de los productos ofertados serán de comercio justo.

## **5. NORMAS MEDIOAMBIENTALES.**

5.1. La empresa adjudicataria a instancias de la Universidad, deberá colocar junto al lugar de ubicación de las máquinas expendedoras, un contenedor que permita la recogida selectiva de residuos, siendo por su cuenta y a su cargo la instalación, al objeto de que su integración con el entorno sea lo más estética posible. Aquella se encargará del mantenimiento de estos contenedores y del traslado periódico de su contenido a un contenedor, vertedero o planta de tratamiento adecuados.

5.2. Se valorará la presentación de una memoria explicativa de la gestión medioambiental de la empresa que incluya, entre otros

- Descripción de la gestión de envases, envoltorios y residuos: periodicidad y forma de recogida, almacenamiento, transporte, valoración y eliminación de los mismos, incluida la vigilancia de estas actividades.
- Adaptación de medidas de reducción, reutilización y reciclaje.
- Garantías de la correcta gestión de la maquinaria en desuso, utilizando para ello el gestor adecuado.
- Compromiso de minimizar los impactos ambientales producidos por la actividad económica objeto de la concesión, con especial atención en la generación de residuos y el consumo eléctrico.

5.3. La retirada y gestión de los residuos que se produzcan como consecuencia del funcionamiento de las máquinas (cajas, bolsas, posos, etc.) corresponderá al adjudicatario.

## **6. TAREAS DURANTE EL SERVICIO.**

6.1. La empresa presentará semestralmente un informe indicando el consumo y localización de cada máquina. En caso de haberlo ofertado, deberá demostrar en las máquinas de café que cumple con el compromiso de suministrar productos de Comercio Justo, mediante la obtención del certificado de cadena de custodia para los productos de Comercio Justo que suministra o mediante el certificado de una organización sin ánimo de lucro responsable de tal tarea.

## **7. NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE LAS OFERTAS.**

7.1. Las empresas interesadas elaborarán sus ofertas con estricta sujeción a las características y/o condiciones mínimas anteriormente establecidas y aplicando las siguientes normas de presentación:

### **Propuesta Técnica. Sobre número 2**

a) Deberá incluir un programa de gestión integral del servicio, que contenga de forma clara un estudio sobre la organización, planificación y metodología de trabajo, así como la relación de medios personales y materiales que se dedicarán al mantenimiento y reparación de las máquinas y la reposición de los productos y bebidas, indicando la forma en que se realizarán estas actividades: programa de mantenimiento de máquinas y programa de reposición de los productos. Este programa contendrá como mínimo:

- La periodicidad de las visitas para el mantenimiento de forma que se garantice un servicio adecuado, especialmente para la limpieza.
- Renovación de los productos.
- Mantenimiento preventivo.
- Modo de actuación en caso de averías, explicitando plazo para la reparación.
- Sustitución de la máquina si no es posible la reparación en el plazo anterior.

b) Memoria descriptiva de las máquinas a instalar, especificando marca, modelo y características técnicas de las mismas, acompañada de catálogos, folletos o fotografías.

Los gases refrigerantes de las máquinas no deben contener HCFCs o HFCs. Para ello se deberá adjuntar la ficha técnica de las máquinas propuestas donde esté recogido claramente el tipo de refrigerante usado.

c) Relación de productos a suministrar; se utilizarán como modelos las tablas incluidas al final de este pliego técnico. Los productos ofrecidos por las empresas licitadoras que estén contenidos en el anexo no podrán tener un peso o contenido inferiores a los establecidos en el mismo.

- Marca y características. Se valorará la variedad y equilibrio de los productos en cada gama (dulces, salados, dietéticos, comercio justo, etc.), así como la oferta de alimentos aptos para diabéticos y celíacos.



- Certificados de Registro, Calidad y Permisos de Sanidad de los productos que se ofertan.
- Las empresas licitadoras podrán ampliar el número de productos mencionados en las tablas finales o bien sustituirlos por otros equivalentes.

d) Memoria explicativa de la gestión medioambiental de la empresa.

## **8. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.**

Serán causa de penalización y posibilidad de resolución del contrato las siguientes infracciones:

### **Leves**

- No realizar el servicio de reposición ofertada.
- Poner a la venta productos no autorizados previamente.
- Falta de limpieza e higiene de las máquinas.

### **Graves**

- No reparación en plazo de las averías.
- La comisión de 3 o más faltas leves en el término de 2 meses.
- Venta de productos prohibidos en los pliegos.
- Venta de productos con la fecha de caducidad o de consumo preferente sobrepasada.
- Modificación de un servicio sin causa justificada.

### **Muy Graves**

- La comisión de 2 o más faltas graves en el término de 2 meses.
- Descortesía o mal trato con los miembros de la comunidad universitaria.
- Ocupación del personal de la empresa adjudicataria en tareas distintas que las propias de los servicios contratados durante la prestación de éstos.
- Prestación incorrecta del servicio, definida por la Universidad de Jaén (especialmente ante quejas de los miembros de la comunidad universitaria), y debida a desidia, ineptitud y cualquier otra causa referente al comportamiento deficiente por parte de los empleados de la contrata.

- Impedir la inspección de la prestación de los servicios por parte del personal de la Universidad.
- El incumplimiento de la cláusula sobre protección de datos.
- El incumplimiento de la cláusula sobre prevención de riesgos laborales.

## **9. CLÁUSULA DE CONFIDENCIALIDAD.**

9.1. La empresa contratista queda obligada a guardar sigilo sobre los datos e información de cualquier tipo de la que tuviera conocimiento en virtud del presente contrato.

9.2. La empresa adjudicataria responderá de su personal directo o indirecto por los perjuicios que pueda ocasionar a la Universidad con motivo del incumplimiento de esta cláusula, y especialmente de las obligaciones que se deriven de un incorrecto cumplimiento de las prescripciones establecidas en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

**Relación de bebidas calientes:**

Producto		Tamaño	Marca	Comercio Justo (Sí/No)	Especial Diabéticos (Sí/No)	Observaciones
Bebidas calientes	Café corto	0,40 cl.				
	Café largo	0,90 cl.				
	Café cortado	0,90 cl.				
	Café con leche	1,50 cl.				
	Descafeinado corto	0,40 cl.				
	Descafeinado largo	0,90 cl.				
	Descafeinado con leche	1,50 cl.				
	Café capuchino	1,50 cl.				
	Chocolate	1,50 cl.				
	Leche	1,50 cl.				
	Infusiones (manzanilla, té, etc.)	1,50 cl.				

**Relación de bebidas frías:**

	Producto	Tamaño	Marca	Comercio Justo (Sí/No)	Especial Diabéticos (Sí/No)	Observaciones
Bebidas frías	Botella de agua	33 cl.				
	Botella de agua	0,50 l.				
	Refresco de cola (lata)	33 cl.				
	Refrescos pet (cola, naranja, limón)	0,50 l.				
	Refresco de limón, naranja (lata)	33 cl.				
	Refrescos sin azúcar (lata)	33 cl.				
	Zumo de frutas (melocotón, piña, naranja)	20 cl.				
	Bebida isotónica tipo aquarius o similar (lata)	33 cl.				
	Zumo de leche-frutas	33 cl.				
	Refresco de té (con y sin azúcar)	33 cl.				
	Batidos varios tetrabrik	20 cl.				
Lácteos desnatados tetrabrik	25 cl.					

**Relación de alimentos sólidos:**

	Producto	Tamaño (En gramos)	Marca	Comercio Justo (Sí/No)	Especial Diabéticos (Sí/No)	Observaciones
Alimentos sólidos	Caña con chocolate	80 gr.				
	Donuts chocolate o similar	50 gr.				
	Donuts blanco o similar	50 gr.				
	Palmeras	60 gr.				
	Bollos rellenos de crema o chocolate	90 gr.				
	Galletas digestivas	60 gr.				
	Rosquillas bañadas en chocolate tipo donetes o similar	80 gr.				
	Sandwiches	150 gr.				