



SECRETARIA GENERAL

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS EN LA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE GANDÍA DE LA UPV, POR PRECIOS UNITARIOS.

1.- OBJETO

El objeto del presente pliego lo constituye la explotación del servicio de máquinas expendedoras de productos de alimentación y bebidas en la Escuela Politécnica Superior de Gandía, por precios unitarios.

2.- REGIMEN GENERAL DE LA EXPLOTACIÓN

2.1.- La relación de máquinas a instalar así como su ubicación exacta se determinará por la UPV. En el Anexo 1 se relaciona el número y tipología de las máquinas a instalar.

No obstante, esta relación de máquinas podrá aumentar o disminuir, así como cambiar de ubicación en atención a las necesidades que se planteen. Para ello, se requerirá la autorización expresa de la UPV.

No tendrá consideración de modificación contractual el mero traslado, por decisión de la UPV, de las máquinas expendedoras de una a otra ubicación, aún entre edificios distintos. En el caso de aumento o disminución en el número de máquinas instaladas, el canon anual se reajustará proporcionalmente en función del tiempo de instalación, pudiendo también tener que reajustar el importe de la garantía depositada por la adjudicataria.

2.2.- La empresa adjudicataria se compromete a no utilizar el nombre de la Universitat Politècnica de València en sus relaciones con terceras personas a efectos de facturación de proveedores, o cualquier otra relación que pueda tener con personas a su servicio, siendo la empresa adjudicataria la única responsable de las obligaciones que contraiga con ocasión de la actividad desarrollada en la explotación.

2.3.- La empresa adjudicataria 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.

2.4.- La empresa adjudicataria no podrá realizar obras de cualquier clase ni modificación de instalaciones sin previa autorización de la Secretaría General de la Universidad.





SECRETARIA GENERAL

2.5.- La empresa adjudicataria responderá personalmente de las obligaciones derivadas del presente contrato, y acepta la plena responsabilidad que le será transferida, si alguno o algunos de los miembros del personal a su cargo, incumpliese cualquiera de las prescripciones de este pliego.

2.6.- La empresa adjudicataria estará obligada a la contratación de un seguro que cubra los riesgos profesionales y los que se deriven del uso y desarrollo de las actividades en este tipo de explotación.

2.7.- La empresa adjudicataria 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 Politècnica de València.

Igualmente, se compromete a seguir las instrucciones de tipo ambiental que la Universidad le comunique, actuando obligatoriamente en el marco de la Política Ambiental aprobada por la UPV.

Además deberá colaborar con las recomendaciones y compromisos de la UPV en esta materia.

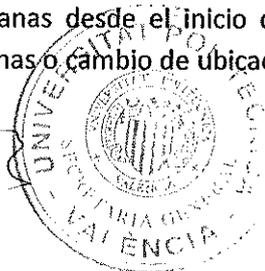
De forma más concreta, deberá minimizar y asegurar una recogida selectiva de los residuos derivados de su actividad pudiendo utilizar los contenedores de recogida de residuos selectiva ubicados en la UPV. Además, la empresa adjudicataria deberá asegurar la existencia de papeleras de recogida selectiva de residuos junto a las máquinas. Estas papeleras serán suministradas por la UPV y su contenido será gestionado por la concesión de limpieza de edificios de la Universidad.

2.8.- La empresa adjudicataria vendrá obligada al cumplimiento de los requisitos y obligaciones exigidos en materia de Seguridad y Salud Laboral contenidos en la normativa vigente de Prevención de Riesgos Laborales y en especial en el Real Decreto 171/2004, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/95, en materia de coordinación de actividades empresariales. El incumplimiento de estas obligaciones por parte de la empresa adjudicataria o la infracción de las disposiciones de seguridad, no implicará responsabilidad alguna para la Universitat Politècnica de València.

2.9.- Serán por cuenta del adjudicatario todos los gastos que origine el inicio y el funcionamiento de los diversos servicios objeto del contrato que incluyen todas las tasas e impuestos, además de los gastos relacionados en el pliego de cláusulas administrativas particulares y , en especial, los del personal que presten sus servicios en la citada explotación incluidas las cargas sociales, a cuyos efectos, estará obligado a facilitar cuanta información pueda exigirse la Conselleria competente en materia de trabajo y seguridad social, a través de la Universitat Politècnica de València.

Será a cargo de la empresa adjudicataria los gastos de transporte, instalación, puesta en marcha, mantenimiento, desinstalación y cuantas licencias y/o autorizaciones administrativas sean precisas.

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.





SECRETARIA GENERAL

La UPV 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 adjudicataria.

2.10.- Durante la vigencia del contrato la empresa adjudicataria deberá garantizar el correcto funcionamiento de las máquinas instaladas, llevando a cabo las posibles reparaciones o el cambio de una máquina por otra cuando no pueda ser reparada en su lugar de ubicación. Toda máquina deberá ser reparada en un plazo no superior a 24 horas desde la notificación de la avería a la empresa. 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 del producto o mal funcionamiento en la devolución del importe, cambio del dinero, la empresa adjudicataria deberá devolver el importe al usuario en el plazo máximo de 48 horas.

2.11. -En el interior del Campus existen o pueden existir otros servicios que entren en competencia con el servicio objeto de la presente licitación tales como los servicios de cafetería-autoservicio que se prestan en distintos edificios del Campus por empresas externas, las cuales pueden instalar en sus locales máquinas de venta automática.

2.12.- La Universidad facturará trimestralmente al adjudicatario, el canon, así como aquellos gastos que le origine el funcionamiento del servicio objeto de este concurso, cuyo pago hubiese sido anticipado por la Universidad. En el caso de los gastos de suministro de agua y energía eléctrica se entenderán incluidos en el canon, por lo que no se repercutirán al adjudicatario.

3.- CONDICIONES GENERALES DE LA EXPLOTACIÓN

3.1.- El servicio de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas podrá ser utilizado por cualquier miembro de la comunidad universitaria, así como acompañantes, y por las personas que acuden a las actividades organizadas en los locales de la Universidad.

3.2.- Todas las máquinas deberán incluir el precio del producto de manera visible, debiendo coincidir con la lista presentada por la empresa adjudicataria en su oferta económica.

La lista de precios de la empresa adjudicataria está sujeta a ratificación y aprobación de la correspondiente tarifa por parte de la Universidad.

En el caso de que durante la ejecución del contrato se considerara ofertar algún producto nuevo, no incluido en la lista de precios de los anexos 2 y 3, se deberá solicitar autorización a la Universidad, quien deberá aprobar también el precio de venta del mismo.





SECRETARIA GENERAL

3.3.- La empresa adjudicataria se compromete a tener a disposición del público en general las correspondientes hojas de reclamaciones.

3.4.- Las máquinas funcionarán durante el horario de apertura de los distintos centros o servicios, de acuerdo al calendario anual que establece la UPV.

3.5.- La Universidad, a través de su personal, podrá inspeccionar la explotación, en cualquier momento, para comprobar el cumplimiento de las normas contenidas en este pliego y en el pliego de cláusulas administrativas particulares; y velará, con especial interés, por la correcta aplicación de los precios aprobados, de la calidad de los productos y de la seguridad e higiene en los servicios prestados.

4.- CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LA EXPLOTACIÓN

4.1.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MÁQUINAS.

4.1.1.- 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.

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 internas de la UPV, debiendo incorporar protecciones magneto-térmicas y llaves de corte de agua.

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.

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.

Las máquinas deberán ser de última generación y de bajo consumo energético. Los gases refrigerantes de las máquinas instaladas no deben contener HCFCs o HFCs. Este extremo deberá quedar acreditado en la documentación técnica.

La iluminación de las máquinas se realizará mediante dispositivos LED.

Los envases para las bebidas calientes deberán ser 100% biodegradables.

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 menor a la opción "con vaso".





SECRETARIA GENERAL

Esta información, así como el procedimiento para su uso, se indicará de forma clara y visible en la propia máquina.

4.2.- CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS.

4.2.1.- Todos los productos ofertados serán de primeras marcas y contarán con las homologaciones, registros sanitarios y demás exigencias que legal o reglamentariamente se establezcan. La oferta de productos favorecerá la comida sana y equilibrada, como bocadillos tradicionales, frutas, yogures, ensaladas, chicles sin azúcar y otros alimentos.

4.2.2. 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.

4.2.3. 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.

4.2.4. 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).

4.2.5. Las máquinas expendedoras deberán contener algún producto de comercio justo. Un mínimo del 30% de las máquinas expendedoras de café y similares deberán contener productos de comercio justo.

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 de su precio.

4.2.6. La empresa adjudicataria 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.

4.2.7. La empresa adjudicataria deberá facilitar a la Universidad la ficha técnica de los productos que se oferten en las mismas.

5.- DURACIÓN DEL CONTRATO

El contrato será de 3 años, siendo posible prorrogarse por un plazo máximo de 3 años.





SECRETARIA GENERAL

6.- CANON

Las máquinas tienen un canon de licitación de 1.200 € (IVA excluido) por máquina y año. La facturación del canon al adjudicatario se realizará trimestralmente, así como aquellos gastos que le origine el funcionamiento del servicio objeto de este concurso, cuyo pago hubiese sido anticipado por la Universidad. En el caso de los gastos de suministro de agua y energía eléctrica se entenderán incluidos en el canon, por lo que no se repercutirán al adjudicatario.

Si el número de máquinas varía, el canon se determinará proporcionalmente al período en que las máquinas estén en funcionamiento. Si aumenta el número de máquinas, el canon a aplicar será aquel por el que se haya adjudicado el contrato.

7.- RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

7.1.- Con independencia de las causas de resolución que recoge el pliego de cláusulas administrativas particulares que rige el presente contrato, será causa de resolución del mismo las quejas justificadas y reiteradas referentes a la deficiente calidad de los servicios prestados, a la carencia de las condiciones de higiénico sanitarias y deterioro de las instalaciones y equipamiento.

7.2.- Transcurrido el término del contrato o, en su caso, rescindido éste, el adjudicatario procederá a la liquidación del canon y de los gastos correspondientes, y cesará en el uso y disfrute de los locales y dependencias debiendo abandonarlos con entrega de las llaves. Asimismo, deberá dejar en buen estado de uso y funcionamiento cuantos elementos fueran facilitados por la Universidad, respondiendo de los daños y faltas que puedan observarse.

Valencia, 14 de noviembre de 2016

Sergio Marí Vidal

Director de Área de la Vicesecretaría General.

Vº.Bº.



Vicent Castellano i Cervera

Secretario General.