

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

EXPEDIENTE: P-12/09

**OBJETO: PROCEDIMIENTO PARA ADJUDICACION DE CONCESIÓN ADMINISTRATIVA PARA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEADORAS DE BEBIDAS CALIENTES, BEBIDAS FRÍAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS, EN DIVERSOS EDIFICIOS DE LA UNIVERSIDAD DE CÁDIZ.**

### **1.- Objeto de la concesión.**

Instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas calientes, bebidas frías y productos sólidos en diversos edificios de la Universidad de Cádiz.

La prestación del servicio se realizará mediante la instalación de máquinas expendedoras situadas en los edificios citados en el Anexo 1. No obstante, la relación de máquinas a instalar podrá aumentar o disminuir en atención a las necesidades que se planteen por la normal actividad de la Universidad de Cádiz, siempre bajo la autorización expresa de ésta.

En el caso del Aulario Simón Bolívar (E.S.I. – II), también se instalarán un horno microondas y un tostador de pan. Al objeto de crear un ambiente acogedor, y para mayor satisfacción de los usuarios, las máquinas y los electrodomésticos actuarán como mobiliario de cafetería, debiendo encastrarse en mobiliario de composición y estructura uniformes, similar al actualmente existente.

A petición de la Universidad de Cádiz, se cambiará la ubicación de las máquinas existentes o se aumentará temporalmente el número de máquinas instaladas

La adjudicación del presente contrato implicará la concesión demanial necesaria para la prestación del servicio.

En el cumplimiento de la concesión, el adjudicatario deberá tener las cesiones, permisos y autorizaciones necesarias, corriendo de su cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos, así como de las contribuciones, tasas e impuestos que se deriven de la obra, instalación, usos y actividades a realizar.

Las características que se describen en el presente pliego son mínimas y orientativas y, en consecuencia, podrán ser mejoradas y perfeccionadas por los licitadores en sus propuestas, que la Universidad de Cádiz podrá aceptar total o parcialmente.

Los licitadores deberán aportar muestras de todos los productos ofertados. El lugar y día de entrega de las muestras será comunicado por el Servicio de Gestión Económica, Contrataciones y Patrimonio a los licitadores al número de fax o dirección de correo electrónico que deberán aportar en el momento de la entrega de la oferta. Esta comunicación se hará con un plazo máximo de 3 días de antelación.

## **2.- Vigencia y canon de explotación.**

El adjudicatario abonará a la Universidad de Cádiz un canon anual de explotación por el conjunto global de máquinas expendedoras en uso. Dicho canon será fijo durante el primer año de concesión del servicio y ascenderá a la cantidad mínima de 300 € por año y máquina, I.V.A. incluido). Durante el resto del período de concesión del servicio, así como de sus posibles prórrogas, se aplicará anualmente al canon vigente el incremento correspondiente a la aplicación del 85% de la variación producida en el Índice de Precios al Consumo (Índice Nacional General), que elabora el Instituto Nacional de Estadística, en los doce meses inmediatamente anteriores.

El abono del canon se realizará mediante domiciliación bancaria, según lo establecido en la Cláusula 11 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Duración de la concesión: 34 meses a partir de la firma del contrato, siendo prorrogables de forma expresa por acuerdo de las partes, no pudiendo superar la duración total, incluyendo las prórrogas, el plazo de 50 años.

## **3.- Importe del contrato.**

El importe será el que el adjudicatario obtenga de las bebidas y productos suministrados por las máquinas expendedoras y de conformidad con los precios que se acuerden entre las dos partes.

El adjudicatario se compromete a mantener, durante el primer año de duración de la concesión, los artículos relacionados en su oferta, a los precios detallados en ella. Transcurrido este primer año, si el concesionario desea modificar los precios, deberá solicitar autorización a la Universidad de Cádiz, no pudiendo realizar la modificación hasta obtener la autorización. Los nuevos precios autorizados deberán mantenerse, al menos, durante un año, antes de solicitar una nueva revisión.

La posible revisión de los precios se adecuará a lo establecido en la cláusula 9.7 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Como resarcimiento de los servicios prestados por la Universidad de Cádiz (electricidad, agua y superficie), el adjudicatario abonará anualmente el canon acordado entre ambas partes.

## **4.- Prestación del servicio.**

El contratista prestará el servicio de forma regular y continuada, durante el tiempo que permanezcan abiertos los locales donde se hallen situadas las máquinas.

El adjudicatario será el responsable del mantenimiento de las máquinas y contará con sus propios locales de administración fuera del entorno de la Universidad de Cádiz. Este

mantenimiento se entenderá en sus dos vertientes, por un lado el servicio preventivo periódico, para garantizar el funcionamiento, y un servicio rápido de mantenimiento en caso de averías.

El adjudicatario queda obligado a realizar un mantenimiento preventivo del estado de sus instalaciones y elaborar informe del mismo, que deberá ser entregado una vez al año al Servicio de Gestión Económica, Contrataciones y Patrimonio de la Universidad de Cádiz, en formato y anagrama oficial del adjudicatario y debidamente firmados por el responsable de dicha empresa. Queda igualmente obligado a asistir a las reuniones de Prevención y Seguridad, que a tal efecto se le convoque por la Universidad de Cádiz.

Utilizará para la realización de los servicios la maquinaria y los medios auxiliares necesarios para una correcta prestación. La Universidad de Cádiz concederá la autorización al personal de la empresa que resulte concesionaria para que, previa identificación, accedan a los locales donde se encuentran instaladas al objeto de realizar las labores de mantenimiento, limpieza, recaudación, reposición y reparación de las averías que fueran necesarias.

El adjudicatario de esta concesión se obliga a tener en todas y cada una de las máquinas el nombre de la empresa, domicilio y teléfono a efectos de reclamaciones.

La limpieza y desinfección de las máquinas se efectuará con la frecuencia necesaria que garantice el perfecto estado de higiene para los usuarios. Asimismo, las máquinas deberán permanecer limpias y despejadas de cualquier elemento antiestético. Cualquier daño producido en las instalaciones a consecuencia del vandalismo o de daños, intencionados o no, serán asumidos por el adjudicatario, que se obliga a la reparación o sustitución de forma inmediata, garantizando la no interrupción del servicio.

Queda expresamente prohibida:

- a) La venta de bebidas alcohólicas y de tabaco.
- b) La introducción de nuevos productos o la retirada de algunos de los existentes sin la previa autorización de la Universidad de Cádiz.
- c) La modificación de los precios de los productos ofertados en el presente procedimiento sin la previa autorización de la Universidad de Cádiz.
- d) La introducción de cualquier modificación en la prestación objeto de la concesión sin la previa autorización de la Universidad de Cádiz.

El adjudicatario tendrá expuesto en lugar bien visible de las máquinas la lista de precios autorizada resultante del concurso.

##### **5.- Características técnicas de las máquinas.**

- a) Condiciones genéricas de todas las máquinas:

Todas las máquinas instaladas deberán cumplir con las normas de homologación que para este tipo de equipos estén recogidas en la normativa vigente.

Será requerido que el 100% de las máquinas a instalar sean de nueva fabricación (primera mano), en ningún caso se admitirá y por tanto podrá ser motivo de cancelación de la concesión, la instalación de máquinas que previamente hayan sido empleados en otras instalaciones ajenas a la Universidad de Cádiz.

Todas y cada una de las máquinas dispondrán de protección magneto-térmica diferencial.

Las máquinas dispondrán de los correspondientes monederos con capacidad para devolver el cambio.

Se valorará la instalación de máquinas que cuenten con un lector de tarjetas universitarias que servirá de monedero para hacer el pago de la consumición. A tal efecto el Servicio de Gestión Económica, Contrataciones y Patrimonio proporcionará al licitador que la solicite una tarjeta modelo.

El adjudicatario tendrá expuesto en lugar bien visible de las máquinas la lista de precios autorizada resultante del concurso. Hasta no recibir la oportuna autorización de la Universidad de Cádiz no podrá llevar a cabo la revisión de precios.

b) Condiciones específicas de las máquinas de bebidas calientes.

Se dispondrán dos tipos de máquinas de forma que, al menos, el 70% de las instaladas deberán tener una autonomía de más de 250 servicios, y el 30% restante dispondrá de un mínimo de 150 servicios.

Todas ellas dispondrán de un mínimo de 8 productos diferentes: café con leche, café expreso, café cortado, café largo, descafeinado, capuccino, chocolate e infusiones, todos ellos con azúcar o sin azúcar.

Para garantizar la calidad del producto servido, las máquinas deberán ser capaces de preparar el producto en el instante anterior a su depósito en el vaso, y en ningún caso deberán ser preparados con anterioridad a su demanda.

c) Condiciones específicas de las máquinas de bebida frías.

Deberán tener una autonomía de más de 250 servicios.

Así mismo, deberán suministrar un mínimo de 6 productos de bebidas diferentes: Refrescos y zumos (formato 33 cl), y batidos y agua (formato 50 cl), en formatos habituales.

d) Condiciones específicas de las máquinas de productos sólidos (bollería, aperitivos, sándwiches y similares).

Estas máquinas dispensadoras dispondrán de sistema de refrigeración para mantener los productos en perfectas condiciones.

Dispondrán una autonomía de 100 a 200 servicios, con una gama de productos mínima de 10 artículos diferentes.

#### **6.- Especificaciones técnico-sanitarias de los productos y personal manipulador.**

- 1.- Todos los productos a suministrar serán de primera calidad, y de marcas acreditadas y reconocidas.
- 2.- Los envases industriales de suministros de productos no presentarán ningún desperfecto ni rotura antes de ser depositados en las máquinas expendedoras.
- 3.- Sin carácter de exclusividad, la prestación del servicio se ajustará a la normativa vigente, debiendo cumplirse en todo caso las siguientes:
  - Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (BOE nº 202, de 24 de agosto de 1.999), y demás disposiciones vigentes.
  - Real Decreto 15/1992, de 17 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de bebidas refrescantes (BOE nº 23, de 27 de enero de 1.992) y demás disposiciones vigentes.
  - Real Decreto 2419/1978, de 19 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería, y repostería (BOE nº 244, de 12 de octubre de 1.978), modificado por el Real Decreto 1355/1983, de 27 de abril (BOE nº 126, de 27 de mayo) y demás disposiciones vigentes.
  - Ley 10/1998, de 21 de abril, de Residuos y demás disposiciones vigentes.
- 4.- El personal encargado de la reposición de productos deberá estar en posesión del carné de Manipulador de Alimentos.
- 5.- El adjudicatario 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.

#### **7.- Cumplimiento de obligaciones laborales y normas de policía; requerimientos medioambientales.**

El adjudicatario se compromete a cumplir con las Normas Medioambientales vigentes, así como las vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad y Salud.

Dado que la Universidad de Cádiz ha puesto en marcha la norma ISO 14001 en sus instalaciones, el concesionario deberá suministrar, junto a cada una de las máquinas

expendedoras, un contenedor que permita la recogida selectiva de residuos (plásticos, básicamente) de acuerdo con los modelos ya existentes en la propia Universidad. El concesionario se encargará del mantenimiento de estos contenedores y del traslado periódico de su contenido a un contenedor, vertedero o planta de tratamiento adecuados.

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

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

#### **8.- Condiciones Generales**

1.- La instalación de las máquinas será por cuenta del adjudicatario. Las conducciones de luz y superficies de ubicación, serán suministradas por la Universidad de Cádiz. No obstante lo anterior, si para la prestación del servicio fuera necesaria la adaptación del lugar mediante obra o acondicionamiento, las mismas serán a cargo del adjudicatario, siempre previo informe favorable del Área de Infraestructuras de la Universidad de Cádiz.

2.-El adjudicatario presentará la relación de empleados que estime necesaria para realizar el servicio de mantenimiento y explotación, facilitando los datos personales al objeto de otorgarles las autorizaciones necesarias para el acceso a los lugares donde estén ubicadas. Estos empleados estarán convenientemente identificados (uniforme de la empresa, tarjeta identificativa, etc.). De igual forma el adjudicatario deberá comunicar al Servicio de Gestión Económica, Contrataciones y Patrimonio cuantas variaciones se produzcan en dicha relación.

3.-El adjudicatario deberá asignar un interlocutor único con la Universidad de Cádiz, con los conocimientos y poderes necesarios para adoptar las resoluciones necesarias.

4.- La Universidad de Cádiz podrá exigir del adjudicatario la sustitución de cualquier trabajador adscrito al servicio, cuando no procedan con las medidas y actuación requeridas.

5.- La empresa adjudicataria deberá realizar periódicamente el mantenimiento y revisión de los equipos, al objeto de mantenerlos en buen estado de funcionamiento y prevenir averías. En el caso de averías imprevistas, las intervenciones deberán garantizar la puesta en funcionamiento en un plazo no superior a 24 horas. Se penalizará al adjudicatario del servicio con un importe de 10 €/día y por cada máquina, en aquellos casos de reiteración de averías y fuera de servicio.

7.- La Universidad de Cádiz no asumirá ni los desperfectos ni las consecuencias económicas o de otra índole que puedan producirse en las máquinas instaladas. El adjudicatario podrá

proponer la instalación de medidas de seguridad para proteger sus máquinas, para lo que solicitará la correspondiente autorización previa a la Universidad de Cádiz. Corresponderá a la Universidad de Cádiz aprobar estas instalaciones y determinar sus características técnicas, forma de gestión, ubicación, etc. Todos los gastos que se originen por este motivo serán por cuenta del adjudicatario.

8.- El adjudicatario está obligado por tanto 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.

9.- El mantenimiento y reposición de las máquinas, así como la recaudación, deberá ser realizado siempre en horario laborable, fijado de mutuo acuerdo con la Universidad de Cádiz.

10.- El adjudicatario se obliga a gestionar directamente el servicio, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder, ni traspasar directa o indirectamente la gestión.

12.- La Universidad de Cádiz queda facultada para realizar cuantas inspecciones considere conveniente a fin de garantizar el correcto funcionamiento del servicio.

13.- La Universidad de Cádiz se reserva la facultad de verificar la prestación del servicio, pudiendo efectuar cualquier observación o recomendación de carácter técnico, a través de los mandos de la empresa adjudicataria, sin que por ello tenga ninguna intervención sobre la organización del adjudicatario ni ascendencia directa sobre el personal que lo efectúe.

#### **9.- Aspectos técnicos y económicos objeto de la negociación:**

Las ofertas se ordenarán en función de los siguientes criterios

- Canon anual de explotación ofertado de mayor cuantía.
- Menor precio de cada uno de los productos ofertados, que no podrán superar los siguientes:
  - Bebidas calientes: 0,50 €
  - Bebidas frías:
    - Refrescos (lata de 33 cl): 0,70 €
    - Agua mineral (botella de 50 cl): 0,50 €
    - Zumos (tetra brick): 1,00 €
  - Productos sólidos:
    - Bollería: 0,75 €
    - Aperitivos: 0,50 €
    - Sándwiches: 1,30 €
- Variedad de los productos, atendiendo al mínimo especificado.
- Instalación de máquinas expendedoras de productos ecológicos o de comercio justo que se sirvan, en su caso, en vasos de papel. El precio de estos productos podrá ser

superior al de los productos convencionales, aunque las bebidas calientes no podrán superar los 0,55 €.

- Posibles subvenciones a la Universidad de Cádiz.
- Número de horas ofertadas para que alumnos de la Universidad de Cádiz puedan hacer prácticas en la empresa adjudicataria.
- Memoria explicativa de la gestión medioambiental de la empresa, de acuerdo a lo establecido en el apartado 7 de este Pliego.
- Plan de mantenimiento, organización y funcionamiento de la explotación de la concesión.
- Aceptación de monedas, tarjetas de prepago, crédito, débito y monedero electrónico, incluidas las propias de la Universidad de Cádiz. A tal efecto el Servicio de Gestión Económica, Contrataciones y Patrimonio proporcionará al licitador que la solicite una tarjeta modelo.

#### **10.- Admisión de variantes o alternativas.**

El licitador podrá introducir en su proposición las modificaciones que considere más convenientes para la realización de la concesión, con la extensión y límites que se establecen en este Pliego y en el de Cláusulas Administrativas.

#### **11.- Reconocimiento de las instalaciones.**

Con el fin de que los licitadores puedan realizar con absoluta objetividad su oferta, la Universidad de Cádiz, previa petición del interesado, mediante solicitud dirigida al Servicio de Gestión Económica, Contrataciones y Patrimonio, facilitará la visita a las mismas, en coordinación con el Administrador/a del Campus correspondiente.

#### **Anexos:**

Anexo 1: Listado de máquinas instaladas actualmente y ubicación.

APROBADO en Cádiz, a 29 de abril de 2.009

EL RECTOR, P.D.C.  
(Resolución de 27/06/2007, B.O.U.C.A. de 21/09/2.007)

EL GERENTE,

  
Fdo.: Antonio Vadillo Iglesias



ANEXO I

CAMPUS	EDIFICIO	MÁQUINAS INSTALADAS
CÁDIZ	Aulario de la Bomba	1 bebidas calientes 1 bebidas frías 1 productos sólidos
	Aulario Simón Bolívar (E.S.I. – II) (1)	2 bebidas calientes 2 bebidas frías 2 productos sólidos
	E.S.I. - I	1 bebidas calientes 1 bebidas frías 1 productos sólidos
	Rectorado, Ancha 10	1 bebidas calientes 1 bebidas frías
	Rectorado, Ancha 16	1 bebidas calientes
	Servicios Centrales	1 bebidas calientes 1 bebidas frías 1 productos sólidos
PUERTO REAL	Aulario Norte	1 bebidas calientes 1 bebidas frías 1 productos sólidos
	CITI	1 bebidas calientes 1 bebidas frías
	Ciencias y Tecnología	1 bebidas calientes 1 productos sólidos
	Ciencias del Mar	1 bebidas calientes
	Ciencias	1 bebidas calientes 1 bebidas frías 1 productos sólidos
	Hospital Universitario Puerto Real	1 bebidas calientes 1 productos sólidos
JEREZ	Edificio Despachos y Seminarios	1 bebidas calientes
	Edificio Aulario	1 bebidas calientes 2 bebidas frías 1 productos sólidos
ALGECIRAS	Hall Aulario	1 bebidas calientes 1 bebidas frías y productos sólidos (combinada)

(1) En el Aulario Simón Bolívar (E.S.I. – II) también hay instalado un tostador de pan. Las máquinas se encuentran encastradas en mobiliario de composición y estructura uniformes.

