PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES PARA LA ADJUDICACIÓN DE AUTORIZACIÓN DE OCUPACIÓN DEL DOMINIO PÚBLICO MEDIANTE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS CALIENTES, BEBIDAS FRÍAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS, EN DIVERSOS EDIFICIOS DE LA UNIVERSIDAD DE CÁDIZ (EXPEDIENTE P-05/23).

I. OBJETO Y ÁMBITO ESPACIAL DE LA AUTORIZACIÓN. 2
II. ÓRGANO CONCEDENTE Y PRERROGATIVAS 2
III. DURACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN....2
IV. RÉGIMEN ECONÓMICO 2
V. CRITERIOS DE VALORACIÓN 3
VI. CONDICIONES PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD 3
VII. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MÁQUINAS 4
VII.1. CONDICIONES GENÉRICAS DE TODAS LAS MÁQUINAS. 4
VII.2. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS MÁQUINAS DE BEBIDAS CALIENTES. 6
VII.3. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS MÁQUINAS DE BEBIDAS FRÍAS. 6
VII.4. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS MÁQUINAS DE PRODUCTOS SÓLIDOS COMESTIBLES (bollería, aperitivos salados y dulces, sándwiches y similares). 7
VII.5. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS MÁQUINAS MIXTAS (bebidas, aperitivos dulces y salados, sándwiches y similares). 8
VIII. OBLIGACIONES DEL AUTORIZADO 8
VIII.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICO-SANITARIAS DE LOS PRODUCTOS Y PERSONAL MANIPULADOR 8
VIII.2. CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES LABORALES Y NORMAS DE POLICÍA, REQUERIMIENTOS MEDIOAMBIENTALES 9
IX. RELACIÓN DE ANEXOS....9

En virtud de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como de la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de igualdad de género en Andalucía, todas las referencias que se encuentran en los documentos que comprenden el presente pliego, así como los del Pliego de Condiciones Particulares que de él se deriven, cuyo género sea masculino, están haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo, por tanto, la posibilidad de referirse tanto a mujeres como hombres.

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Fecha	28/04/2023 12:20:02
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	Validez del documento	Original
Firmado por	MARIA VICENTA MARTINEZ SANCHO (GERENTE - GERENCIA)		
Url de verificación	https://sede.uca.es/verifirma/code/IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Página	1/12

I. OBJETO Y ÁMBITO ESPACIAL DE LA AUTORIZACIÓN.

El objeto de esta autorización consiste en la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas calientes, bebidas frías y productos sólidos alimenticios no perecederos en los edificios de la Universidad de Cádiz y lotes relacionados en el Anexo I.

El ámbito espacial objeto de esta autorización se refiere a las localizaciones en los edificios universitarios relacionados en el Anexo I. Cualquier modificación sobre la ubicación de los mismos deberá ser previamente comunicado al Servicio de Gestión Económica, Contrataciones y Patrimonio y, aprobado por la Gerencia de la Universidad de Cádiz con el visto bueno de la administración de los centros implicados.

II. ÓRGANO CONCEDENTE Y PRERROGATIVAS

La competencia para el otorgamiento de la presente autorización reside en la Gerencia de esta Universidad por delegación de competencias del Rector conforme al artículo 91.1 del Decreto Legislativo 1/2013, de 8 de enero, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley Andaluza de Universidades y la Resolución del Rector de la Universidad de Cádiz UCA/R44REC/2020 (BOUCA núm. 304).

Dicho órgano tiene facultad para otorgar la autorización y, en consecuencia, ostenta las prerrogativas de interpretarla, resolver las dudas que ofrezca su ejecución, modificarla y acordar su resolución, con sujeción a la normativa aplicable. Así mismo podrá facultar al personal universitario que se designe a realizar cuantas inspecciones considere conveniente a fin de garantizar el correcto funcionamiento del servicio pudiendo, en su caso, efectuar cualquier recomendación de carácter técnico.

III. DURACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN

La duración de la autorización será hasta el 4 de agosto de 2023. En caso de ser necesario, la autorización podrá ser objeto de prórroga, conforme a la Ley 33/2003, de 3 de noviembre, de Patrimonio de las Administraciones Públicas (LPAP, en adelante).

IV. RÉGIMEN ECONÓMICO

Por las características de la autorización y, conforme al artículo 92.5 de la LPAP, no se establece canon mínimo de licitación por la ocupación.
El licitador podrá ofertar un canon por todo el período y lote, que será objeto de valoración. En caso de ofertarse, dicha tasa será satisfecha desde la fecha en que se formalice la autorización hasta el fin de la misma, en concepto de tasa por el especial uso de los inmuebles universitarios con motivo de la prestación de su servicio vending.

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Fecha	28/04/2023 12:20:02
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	Validez del documento	Original
Firmado por	MARIA VICENTA MARTINEZ SANCHO (GERENTE - GERENCIA)		
Url de verificación	https://sede.uca.es/verifirma/code/IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Página	2/12

Dicha tasa deberá ser satisfecha en pago único, dentro de los 15 días naturales a partir del otorgamiento de la autorización, mediante domiciliación bancaria en la cuenta general de Tesorería (ES7300494870802110342440) indicando "*abono tasa por autorización demanial P-05/23*".

V. CRITERIOS DE VALORACIÓN

Para determinar la mejor oferta se atenderá a los criterios de valoración los cuáles están directamente vinculados al objeto concesional y se desglosan en el Anexo III.

VI. CONDICIONES PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

En el plazo máximo de 10 días naturales a contar desde la fecha de formalización de la autorización, las máquinas expendedoras deberán estar instaladas y puestas en funcionamiento, salvo que el autorizado haya ofertado un plazo inferior.

Las máquinas estarán operativas y en correcto funcionamiento durante el tiempo que permanezcan abiertos los espacios donde se hallen situadas.

El adjudicatario de esta autorización 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 empresa atenderá las reclamaciones presentadas por los usuarios en un plazo no superior a 1 día hábil.

La limpieza y desinfección de las máquinas se efectuará con la frecuencia necesaria que garantice el perfecto estado de higiene para los usuarios, y como mínimo, dos veces a la semana.

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.

La Universidad de Cádiz concederá la autorización al personal de la empresa que resulte autorizada para que, previa identificación, accedan a los locales donde se encuentran instaladas las máquinas al objeto de realizar las labores de mantenimiento, limpieza, recaudación, reposición y reparación de las averías que fueran necesarias. Por su parte, el autorizado deberá identificar al personal que deba personarse en las instalaciones universitarias para la realización de las labores inherentes al objeto autorizado.

Sólo podrán ponerse a la venta productos de primera calidad, de marcas acreditadas y reconocidas. Los envases industriales de suministros de productos no presentarán ningún desperfecto ni rotura antes de ser depositados en las máquinas expendedoras. Los productos y sus precios serán los indicados en el Anexo II. Cualquier variación en los mismos deberá ser previamente comunicado al Servicio de Gestión Económica,

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Fecha	28/04/2023 12:20:02
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	Validez del documento	Original
Firmado por	MARIA VICENTA MARTINEZ SANCHO (GERENTE - GERENCIA)		
Url de verificación	https://sede.uca.es/verifirma/code/IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Página	3/12

Contrataciones y Patrimonio y, aprobado por la Gerencia de la Universidad de Cádiz. La lista de precios deberá estar expuesta en un lugar visible de la máquina.

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 actividad objeto de la autorización sin la previa autorización de la Universidad de Cádiz.

El incumplimiento de esta norma llevará consigo la extinción de la autorización.

El adjudicatario tendrá expuesto en lugar bien visible de las máquinas la lista de precios autorizada resultante de la adjudicación o de cualquier modificación posterior de los precios que se autorice.

El número de máquinas expendedoras 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 estos casos, la empresa adjudicataria deberá actualizar el listado contenido en el Anexo I haciendo constar los datos de las máquinas, ubicación, etc. y remitirlo al Servicio de Gestión Económica, Contrataciones y Patrimonio (Sección de Patrimonio).

En caso de que se autorice la instalación de una nueva máquina, ésta no podrá demorar más de 1 semana natural desde su petición.

Toda petición de instalación o retirada de máquina expendedora se centralizará en la Sección de Patrimonio del Servicio de Gestión Económica, Contrataciones y Patrimonio (Edificio Hospital Real, Plaza Falla nº 8-1ª planta, 11003 Cádiz, email: patrimonio@uca.es, tfno.: 956015945, fax: 956015048), para un mejor control y eficacia de la gestión.

VII. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MÁQUINAS

VII.1. CONDICIONES GENÉRICAS DE TODAS LAS MÁQUINAS.

Todas las máquinas deben cumplir con las normas de homologación recogidas en la normativa vigente y se acreditará a través de 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.

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Fecha	28/04/2023 12:20:02
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	Validez del documento	Original
Firmado por	MARIA VICENTA MARTINEZ SANCHO (GERENTE - GERENCIA)		
Url de verificación	https://sede.uca.es/verifirma/code/IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Página	4/12

Las máquinas deberán incorporar un sistema de pago en efectivo y 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. Igualmente, contará con la opción de pago por medio de tarjeta bancaria. Se valorará que cuenten con un sistema contactless.

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. En cualquier caso, todas las maquinas a instalar se encontrarán clasificadas entre las categorías A+++ y A+ de acuerdo al sistema de clasificación energética de electrodomésticos.

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.
- Indicación clara de los productos que son ambiental y/o socialmente mejores (de Comercio Justo, de agricultura ecológica, de producción integrada, dietéticos, etc.). Se deberá demostrar en las máquinas de café que cumple con el compromiso de suministrar productos de Comercio Justo, a través de los certificados de sello de Comercio Justo *Fair trade* o equivalentes, así como cualquier otro medio como establecido 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.
- El adjudicatario tendrá expuesto en lugar bien visible de las máquinas la lista de precios autorizada.

Siguiendo las Recomendaciones de la Conferencia de Rectores de las Universidades Españolas (CRUE), la empresa deberá:

- Colocar de forma visible la información oportuna sobre las características de los productos presentes en las máquinas, con la finalidad de aportar conceptos para la educación nutricional del consumidor.

- Facilitar a la Universidad la ficha técnica de todos los productos que se ofrezcan en las mismas así como cada vez que se introduzca un nuevo producto.

Las máquinas incluirán productos alimenticios que serán de primeras marcas del mercado. Tendrán la posibilidad de selección de al menos 5 productos distintos de gama saludable y dietéticos debidamente etiquetados y señalizados para su fácil visualización y diferenciación. Entre la oferta de productos se incluirá:

- Bebidas frías: agua, zumos, refrescos, bebidas isotónicas, etc.

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Fecha	28/04/2023 12:20:02
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	Validez del documento	Original
Firmado por	MARIA VICENTA MARTINEZ SANCHO (GERENTE - GERENCIA)		
Url de verificación	https://sede.uca.es/verifirma/code/IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Página	5/12

- Bebidas calientes: café, infusiones, chocolate, etc.
- Productos de snacks salados y dulces.

La reposición de los productos deberá realizarse con la frecuencia necesaria, según las necesidades que marque el propio consumo, y cuidando que no existan productos caducados en servicio.

El concesionario deberá instalar, junto a cada una de las máquinas expendedoras, el equipamiento necesario para la recogida selectiva de los residuos que se generen (vasos, envoltorios, etc.) 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.

VII.2. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS MÁQUINAS DE BEBIDAS CALIENTES.

El licitador presentará memoria técnica de cada máquina a instalar, indicando el número de servicios con que contará en cada ubicación UCA. Preferentemente deberán tener una autonomía de más de 250 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. Todos los productos serán de primeras marcas del mercado y deberá ofrecer al menos un producto de Comercio Justo.

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

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.

Se valorará que las máquinas expendedoras de bebidas calientes ofrezcan la posibilidad de que el usuario aporte su propio recipiente.

La dosis de azúcar que sirve la máquina expendedora, por defecto, debería ser la mínima (4 gramos) y ser el cliente el que la suba si así lo desea. También tendrá que contar con la opción de servir la bebida sin azúcar.

VII.3. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS MÁQUINAS DE BEBIDAS FRÍAS.

El licitador presentará memoria técnica de cada máquina a instalar, indicando el número de servicios con que contará en cada ubicación UCA. Al menos deberá tener una autonomía de más de 150 servicios. Todas ellas dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable que permita regular la temperatura de los productos.

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Fecha	28/04/2023 12:20:02
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	Validez del documento	Original
Firmado por	MARIA VICENTA MARTINEZ SANCHO (GERENTE - GERENCIA)		
Url de verificación	https://sede.uca.es/verifirma/code/IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Página	6/12

Así mismo, deberán suministrar un mínimo de 6 productos de bebidas diferentes: Refrescos (formato 33 cl), zumos y batidos (formato 200 cc), agua mineral (formato 50 cl), bebida mixta de zumo y fruta (formato 20cl), bebidas isotónicas, en formatos habituales. Todos los productos serán de primeras marcas del mercado.

Conforme a la Recomendación de la CRUE, se recomienda que las máquinas expendedoras de bebidas frías contengan un porcentaje adecuado de productos de los siguientes considerados como saludables:

Agua; agua con gas; leche; yogur o keffir natural; "gazpacho o salmorejo" sin azúcares añadidos; fruta triturada sin azúcares añadidos/edulcorantes, bebidas (leches) vegetales sin azúcares/edulcorantes añadidos.

VII.4. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS MÁQUINAS DE PRODUCTOS SÓLIDOS COMESTIBLES (bollería, aperitivos salados y dulces, sándwiches y similares).

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

El licitador presentará memoria técnica de cada máquina a instalar, indicando el número de servicios con que contará en cada ubicación UCA. Al menos dispondrá de una autonomía de 100 a 200 servicios, con una gama de productos mínima de 10 artículos diferentes. Todos los productos serán de primeras marcas del mercado. Contarán con opciones de gama saludable, productos naturales variados, debidamente aquietados y señalizados para su fácil visualización y diferenciación.

Las máquinas dispondrán de un sistema de refrigeración, con termostato independiente en cada bandeja.

Con relación a los productos sólidos comestibles que se expendan, la CRUE recomienda que las máquinas expendedoras incluyan un mínimo de 60% de productos (si un producto se repite solo contabilizará una vez a efectos de este porcentaje) que cumplan con todos los siguientes criterios por 100 g de producto, siempre que sea posible:

- ≤ 400 kcal
- ≤15,6 g grasa total
- ≤ 4,4 g de grasa saturada
- ≤ 1 g de ácidos grasos trans
- ≤ 30 g de azúcar
- ≤1 g de sal o 400 mg de sodio

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Fecha	28/04/2023 12:20:02
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	Validez del documento	Original
Firmado por	MARIA VICENTA MARTINEZ SANCHO (GERENTE - GERENCIA)		
Url de verificación	https://sede.uca.es/verifirma/code/IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Página	7/12

Se excepcionan de esta recomendación los productos como frutos secos, crudos o tostados y "snacks" salados tostados u horneados (que no contengan azúcares añadidos ni grasas vegetales hidrogenadas, grasa de palma o manteca de cerdo).

VII.5. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS MÁQUINAS MIXTAS (bebidas, aperitivos dulces y salados, sándwiches y similares).

El licitador podrá proponer máquinas mixtas en los puntos que considere, motivadamente, de los indicados en el Anexo I. En tal caso, el licitador presentará memoria técnica de cada máquina a instalar, indicando el número de servicios con que contará en cada ubicación UCA si bien las máquinas deberán tener una autonomía recomendada de 300 servicios, con una gama de productos mínima de 15 artículos diferentes.

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

Los productos deberán observar en lo posible las especificaciones para las máquinas de sólidos y fríos recogidas en este pliego.

VIII. OBLIGACIONES DEL AUTORIZADO

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.

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

VIII.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICO-SANITARIAS DE LOS PRODUCTOS Y PERSONAL MANIPULADOR

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 650/2011, de 9 de mayo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria en materia de bebidas refrescantes (BOE nº 119, de 19 de mayo de 2011), y demás disposiciones vigentes.
- Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería (BOE nº118, de 14 de mayo de 2010), y demás disposiciones vigentes.

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Fecha	28/04/2023 12:20:02
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	Validez del documento	Original
Firmado por	MARIA VICENTA MARTINEZ SANCHO (GERENTE - GERENCIA)		
Url de verificación	https://sede.uca.es/verifirma/code/IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Página	8/12

- Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular (BOE nº 85 de 9 de abril de 2022), y demás disposiciones vigentes.
- Ley 7/1996, de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista (BOE nº15, de 17/01/1996.
- Decreto Legislativo 1/2012, de 20 de marzo, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Comercio Interior de Andalucía. (BOJA de 30 de marzo de 2012).

El personal encargado de la reposición de productos deberá estar en posesión del carné de Manipulador de Alimentos.

El concesionario 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. El concesionario será el único responsable de las consecuencias de todo tipo que puedan derivarse por el incumplimiento de estas obligaciones, de los problemas higiénicos que pudieran surgir, así como de la calificación de manipuladores de alimentos de la persona o personas que hagan la reposición de los mismos. Así como la formación necesaria en materia de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

VIII.2. 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.

IX. RELACIÓN DE ANEXOS

- Anexo I: Relación de máquinas expendedoras por lotes.
- Anexo II: Relación de productos básicos y precios (IVA incluido).
- Anexo III: Criterios de valoración de las ofertas.

En Cádiz, en el día de la firma.

LA GERENTE por delegación de competencia del RECTOR,
(Resolución UCA/R44REC2020, BOUCA núm. 304 de 22/04/2020)

Fdo. María Vicenta Martínez Sancho

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Fecha	28/04/2023 12:20:02
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	Validez del documento	Original
Firmado por	MARIA VICENTA MARTINEZ SANCHO (GERENTE - GERENCIA)		
Url de verificación	https://sede.uca.es/verifirma/code/IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Página	9/12

ANEXO I.- RELACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS

LOTE	EDIFICIOS	MÁQUINAS EXPENDEDORAS
LOTE 1: Campus de Cádiz	Casa del Estudiante	- 1 máquina de bebidas calientes - 1 máquina de bebidas frías - 1 máquina de productos sólidos
	Facultad de Filosofía y Letras	- 1 máquina de bebidas calientes - 1 máquina de productos sólidos
	Colegio Mayor Universitario	- 1 máquina de bebidas calientes - 1 máquina de bebidas frías - 1 máquina de productos sólidos
	Nº total de máquinas Lote 1:	**8**
LOTE 2: Campus de Algeciras	Escuela Técnica Superior de Ingeniería	- 1 máquina de bebidas calientes - 1 máquina de bebidas frías - 1 máquina de productos sólidos
	Nº total de máquinas Lote 2:	**3**
LOTE 3: Campus de Puerto Real	Aulario Norte	- 1 máquina de bebidas calientes - 1 máquina de bebidas frías - 1 máquina de productos sólidos
	Pabellón Polideportivo	- 1 máquina de bebidas frías
	Nº total de máquinas Lote 3:	**4**

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Fecha	28/04/2023 12:20:02
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	Validez del documento	Original
Firmado por	MARIA VICENTA MARTINEZ SANCHO (GERENTE - GERENCIA)		
Url de verificación	https://sede.uca.es/verifirma/code/IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Página	10/12

ANEXO II: RELACIÓN DE PRODUCTOS BÁSICOS Y PRECIOS (IVA INCLUIDO).

ARTICULO	PRECIO
BEBIDAS CALIENTES	
Café sólo, cortado, con leche, capuccino, largo, expreso, descafeinados o similares (125 cc.)	0,65 €
Infusiones, leche, chocolate o similares (125 cc.)	0,65 €
Comercio Justo: Café sólo, cortado, con leche, capuccino, largo, expreso, descafeinados o similares (125 cc.)	0,85 €
Comercio Justo: Infusiones, chocolate o similares (125 cc.)	0,85 €
BEBIDAS FRÍAS	
Agua Mineral (50 cl.)	0,55 €
Refrescos cola, naranja y limón (33 cl.)	1,05 €
Refrescos sin azucar o similares cola, naranja, limón (33 cl.)	1,05 €
Bebidas isotónicas y té frio (33 cl.)	1,25 €
Bebida mixta de zumo y fruta (33 cl.)	1,05 €
Zumos (200 cc.)	1,05 €
Batidos (200 cc.)	1,05 €
ALIMENTOS SÓLIDOS	
Frutos secos 30 g.	0,75 €
Patatas fritas y similares 45 g.	0,70 €
Bollería 50 g.	0,65 €
Bollería desde 80 g.	0,90 €
Galletas desde 40 g.	0,65 €
Chocolatinas con galletas o similares	1,00 €
Fruta fresca cortada	1,15 €
Sándwiches variados	1,25 €
Ensaladas variadas	1,00 €
Aperitivo/Snack salado/dulce: variable según producto (importes hasta un máximo de)	1,10 €

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Fecha	28/04/2023 12:20:02
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	Validez del documento	Original
Firmado por	MARIA VICENTA MARTINEZ SANCHO (GERENTE - GERENCIA)		
Url de verificación	https://sede.uca.es/verifirma/code/IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Página	11/12

ANEXO III: CRITERIOS DE VALORACIÓN.

Descripción	Fórmula	Puntos
CANON DE OCUPACIÓN (Oferta integrada para todos los lotes), IVA incluido. Se concederá la máxima puntuación al licitador que ofrezca el mayor importe de canon y, al resto, en proporción en aplicación de la siguiente fórmula:	$VO = \frac{OF\ x\ PMO}{OM}$ VO: Valoración de la oferta. OF: Oferta a valorar. PMO: Puntuación máxima obtenible OM: Oferta más elevada.	Hasta 50 puntos.
PLAZO DE INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LAS MÁQUINAS VENDING. Se asignará la mayor puntuación al licitador que ofrezca el menor plazo (en días naturales) de instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas vending y, al resto, en proporción en aplicación de la siguiente fórmula:	$VO = \frac{PMO\ x\ OM}{OF}$ VO: Valoración de la oferta. PMO: Puntuación máxima obtenible OM: Menor plazo ofertado. OF: Oferta a valorar.	Hasta 50 puntos.
TOTAL CRITERIOS DE VALORACIÓN		**Hasta 100 puntos.**

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Fecha	28/04/2023 12:20:02
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	Validez del documento	Original
Firmado por	MARIA VICENTA MARTINEZ SANCHO (GERENTE - GERENCIA)		
Url de verificación	https://sede.uca.es/verifirma/code/IV7OQLY2J4BMJPNIBQYMB37CB4	Página	12/12