



Expte. E/1/15

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN Y
EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE PRODUCTOS DE
ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS EN LOS EDIFICIOS DE LA UNIVERSIDAD
DE ALICANTE**

ÍNDICE

1. Objeto de la prestación del servicio.
2. Destinatarios del servicio.
3. Descripción del servicio.
 - 3.1. Normas generales.
 - 3.2. Características técnicas de las máquinas y panelado.
 - 3.3. Características de los productos.
4. Precios.
5. Medios humanos.
6. Gestión de residuos propios y protección ambiental.
 - 6.1. Gestión de los residuos propios.
 - 6.2. Protección ambiental.
7. Obligaciones de la empresa adjudicataria.
8. Póliza de seguro.
9. Supervisión del servicio.
10. Otros.

Anexos:

- Anexo 1: Lista de productos mínimos y precios máximos.
Anexo 2: Relación de máquinas expendedoras exigibles.
Anexo 3: Relación de máquinas de comida saludable exigibles.
Anexo 4: Relación de máquinas expendedoras a desconectar los fines de semana.



1. OBJETO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

1.1. El objeto del presente pliego de prescripciones técnicas lo constituye la prestación del servicio de instalación y explotación de máquinas automáticas expendedoras de bebidas calientes y frías y productos alimenticios sólidos en los edificios de la Universidad de Alicante (en adelante UA) que aparecen relacionados en los **anexos 2 y 3** del presente pliego.

1.2. No obstante lo anterior, la relación de máquinas a instalar podrá aumentar o disminuir, así como cambiar de ubicación en atención a las necesidades que se planteen, siempre bajo la indicación y autorización expresa de la UA.

2. DESTINATARIOS DEL SERVICIO.

2.1. Los destinatarios del servicio a prestar son el alumnado de la UA, el personal docente e investigador (PDI), el personal de administración y servicios (PAS), el personal de las empresas externas que prestan sus servicios a la UA y otros usuarios de las instalaciones del Campus.

2.2. A efectos informativos, el número de personal docente e investigador, personal de administración y servicios y de alumnado durante el curso 2014/2015 en el campus de San Vicente del Raspeig es el siguiente:

- Personal Docente e Investigador (PDI): 2.313 personas.
- Personal de Administración y Servicios (PAS): 1.371 personas.
- Alumnado: 29.504 personas.

3. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.

3.1. NORMAS GENERALES.

3.1.1. La ubicación exacta de las máquinas se determinará de mutuo acuerdo entre la empresa adjudicataria y la UA. En los **anexos 2 y 3** se relaciona el número y tipología de las máquinas a instalar.

3.1.2. Las máquinas relacionadas en el **anexo 2** tienen un canon de licitación de 2.450 € IVA incluido. Las máquinas de comida saludable relacionadas en el **anexo 3** se licitan sin canon inicial, el cual será determinado, en su caso, en el apartado de mejoras por las empresas licitadoras.

3.1.3. No tendrá consideración de modificación contractual el mero traslado, por decisión de la UA, de las máquinas expendedoras de una a otra ubicación, aún entre edificios distintos. En el supuesto de aumento o disminución en el número de máquinas instaladas, el canon anual se reajustará proporcionalmente en función del tiempo de instalación. Para dicho reajuste se tendrá en cuenta en canon ofertado por la empresa adjudicataria en su oferta para cada máquina expendedora.

3.1.4. 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.

3.1.5. El plazo de máximo de instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas será como máximo de 2 semanas desde el inicio del contrato.

La empresa adjudicataria deberá tener previsto toda la logística necesaria para la puesta en marcha del servicio en el plazo indicado.



Universitat d'Alacant

Universidad de Alicante

3.1.6. La empresa adjudicataria deberá facilitar a la UA de un sistema informático de consulta, que permita realizar un seguimiento del consumo e incidencias de todas las máquinas instaladas.

3.1.7. La UA 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, tales como alargaderas eléctricas, programadores eléctricos o mangueras de agua, correrán a cargo de la empresa adjudicataria.

3.1.8. El consumo de electricidad y agua correrán a cargo de la UA.

3.1.9. El horario de funcionamiento de las máquinas expendedoras así como el calendario anual de la actividad será señalado a la empresa adjudicataria por la UA.

3.1.10. Las máquinas de café y bebidas frías deberán de 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. En el **anexo 4** se relaciona las máquinas que dispondrán de dicho mecanismo.

3.1.11. 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 sitio 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 tres días hábiles a contar desde la notificación de la avería.

3.1.12. 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. El procedimiento para dicha devolución será coordinado por el Servicio de Infraestructuras y Servicios

3.1.13. La empresa adjudicataria estará obligada a disponer en las máquinas expendedoras los productos suficientes durante todo el horario de funcionamiento y durante el calendario anual de la actividad para atender la demanda y a efectuar las reposiciones con carácter urgente, sin que en ningún momento se produzca desabastecimiento de ninguno de los productos ofertados.

3.1.14. La empresa adjudicataria vendrá obligada, a solicitud de la UA, a la instalación de máquinas expendedoras de productos distintos a los especificados en el presente pliego.

3.1.15. En la oferta, las empresas licitadoras presentarán el plan anual de control de plagas de las máquinas expendedoras.

3.2.16. Cualquier actividad publicitaria que la empresa adjudicataria desee colocar, además de la propia de los productos, deberá contar con la autorización expresa de la UA.

3.2.17. 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.

3.2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MAQUINAS Y PANELADO.

3.2.1. 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.



Universitat d'Alacant

Universidad de Alicante

3.2.2. 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 UA, debiendo incorporar protecciones magneto-térmicas y llaves de corte de agua.

3.2.3. Todas las máquinas vendrán equipadas con sensor de caída, para garantizar la devolución del dinero si el producto no ha sido dispensado.

3.2.4 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.

3.2.5. 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.

3.2.6. La iluminación de las máquinas y panelados se realizará mediante dispositivos LED.

3.2.7. Todas las máquinas de café deberán ofrecer la opción de café de comercio justo. En las máquinas, deberá figurar con claridad el certificado que acredite que el café ha sido adquirido mediante esta opción.

3.2.8. Las máquinas de café tendrán la opción de utilizar envases propios de los usuarios para minimizar el uso de envases. Asimismo, esta información, así como el procedimiento para su uso, se indicará de forma clara y visible en la propia máquina.

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

3.2.10. La instalación de las máquinas deberá ser en paneles (encastrada), salvo cuando no sea posible por imposibilidad física o técnica.

Será por cuenta de la empresa adjudicataria y a su cargo dicha instalación, mantenimiento y limpieza, al objeto de que su integración en el entorno sea lo más estética posible. La empresa adjudicataria presentará previamente el diseño de dicha panelación para su aprobación por parte de la UA.

3.2.11. Los paneles incluirán papeleras de recogida selectiva. En el caso de no poder instalar el panel, la empresa adjudicataria vendrá obligada a colocar papeleras de reciclaje selectivo visibles junto a las máquinas.

3.2.12. La empresa adjudicataria vendrá obligada a gestionar el contenido de las papeleras de reciclaje selectivo que instale, tanto en las paneladas como en las sueltas, así como de la reposición de las bolsas correspondientes, con la frecuencia necesaria que se requiera.

3.2.13. La empresa adjudicataria tendrá la obligación de mantener tanto las máquinas expendedoras como su entorno en perfecto estado de limpieza y conservación en todo momento.

3.2.14. Todas las máquinas llevarán su número identificativo, además de indicar de forma clara, nombre, domicilio, correo electrónico y número de teléfono gratuito de la empresa adjudicataria donde el usuario pueda dirigir las reclamaciones relacionadas con el servicio que estime oportunas.

3.2.15. La empresa adjudicataria colocará en los paneles (o en las propias máquinas cuando no exista la posibilidad de colocar paneles) un cartel informando a los usuarios/as del procedimiento existente en la UA para poner incidencias. Dicho modelo será facilitado por el Servicio de Infraestructuras y Servicios.

3.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS.



Universitat d'Alacant

Universidad de Alicante

3.3.1. Todos los productos ofertados serán de primeras marcas, y contarán con las homologaciones, registros sanitarios y demás exigencias que legal o reglamentariamente estén establecidos o se establezcan en el futuro.

3.3.2. El tipo de café será 100% natural, y estará debidamente indicado en las máquinas.

3.3.3. La empresa adjudicataria podrá proponer la introducción de nuevos productos no incluidos en el **anexo 1**, siendo potestad de la UA la autorización tanto del producto como del precio propuesto.

3.3.4. Entre los productos sólidos ofertados deberán figurar de forma obligatoria sándwiches variados, productos de repostería, snack variados, barritas energéticas, empanadillas, ensaladas y similares, en al menos una de las máquinas de sólidos de los centros que la UA determine.

3.3.5. Se valorará la oferta de productos que favorezcan la comida sana y equilibrada como bocadillos tradicionales, frutas, yogures, ensaladas, chicles sin azúcar y otros alimentos.

3.3.6. **Se facilitará a la UA la documentación necesaria que acredite la procedencia del café del comercio justo.**

3.3.7. Los productos deberán colocarse de forma que se prevenga el riesgo de contaminación y deberán cumplir con la normativa vigente en materia de higiene, producción y comercialización de productos alimenticios. Los envases de los productos no deberán presentar ningún tipo de desperfecto ni rotura antes de de ser depositados en las máquinas expendedoras.

3.3.8. La empresa adjudicataria será responsable de la calidad y buen estado de conservación de los productos suministrados, en especial respecto a la fecha de caducidad de dichos productos.

4. PRECIOS.

4.1. Todos las máquinas deberán llevar indicado el precio del producto de manera visible, debiendo coincidir con la lista presentada por la empresa adjudicataria en su oferta económica y que en ningún caso podrán superar los precios establecidos en la lista de precios fijada en el **anexo 1**.

4.2. La lista de precios de la empresa adjudicataria estará sujeta a la ratificación y aprobación de la correspondiente tarifa por parte de la UA, y deberá ser aplicada desde el día de inicio del contrato.

5. MEDIOS HUMANOS.

5.1. Dependerá y será por cuenta de la empresa adjudicataria el mantenimiento, con respecto al personal adscrito al servicio, de todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario a tenor de la legislación laboral y social vigente en cada momento, excluyéndose cualquier tipo de relación laboral entre la UA y dicho personal, no pudiendo por ello exigirse de la UA ningún tipo de responsabilidad como consecuencia de las obligaciones existentes entre la empresa adjudicataria y sus trabajadores.

5.2. Corresponde exclusivamente a la empresa adjudicataria la selección del personal que, reuniendo los requisitos de experiencia necesarios, formará parte del equipo de trabajo adscrito a la ejecución de la contrata, sin perjuicio de la verificación por parte de la UA del cumplimiento de aquellos requisitos. La empresa adjudicataria procurará que exista estabilidad en el equipo de trabajo, y que las variaciones en su composición sean puntuales y obedezcan a razones justificadas, en orden a no alterar el buen funcionamiento del servicio, informando en todo momento a la UA.



5.3. La empresa adjudicataria asume la obligación de ejercer de modo real, efectivo y continuo, sobre el personal integrante del equipo de trabajo encargado de la ejecución del contrato, el poder de dirección inherente a toda empresa. En particular, asumirá la negociación y pago de los salarios, la concesión de permisos, licencias y vacaciones, la sustituciones de los trabajadores y trabajadoras en casos de baja o ausencia, las obligaciones legales en materia de Seguridad Social, incluido el abono de cotizaciones y el pago de prestaciones, cuando proceda, las obligaciones legales en materia de prevención de riesgos laborales, el ejercicio de la potestad disciplinaria, así como cuantos derechos y obligaciones se deriven de la relación contractual entre empleados y empleadores.

5.4. La empresa adjudicataria deberá designar al menos una persona responsable del contrato, integrado en su propia plantilla, que tendrá entre sus obligaciones las siguientes:

- Actuar como interlocutor de la empresa adjudicataria frente a la UA, canalizando la comunicación entre la empresa adjudicataria y el personal integrante del equipo de trabajo adscrito al contrato, de un lado, y la UA, de otro lado, en todo lo relativo a las cuestiones derivadas de la ejecución del contrato.
- Distribuir el trabajo entre el personal encargado de la ejecución del contrato, e impartir a dichos trabajadores/as las órdenes e instrucciones de trabajo que sean necesarias en relación con la prestación del servicio.
- Supervisar el correcto desempeño por parte del personal integrante del equipo de trabajo de las funciones que tienen encomendadas, así como controlar la asistencia de dicho personal al puesto de trabajo.
- Organizar el régimen de vacaciones del personal adscrito a la ejecución del contrato, debiendo a tal efecto coordinarse adecuadamente la empresa adjudicataria con la UA, a efectos de no alterar el buen funcionamiento del servicio.
- Informar a la UA acerca de las variaciones, ocasionales o permanentes, en la composición del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato.

5.5. Todo el personal tendrá la formación y acreditación necesaria para la manipulación de alimentos según la normativa vigente, y deberá presentarla, cuando así se exija, al Servicio de Infraestructuras y Servicios.

5.6. Todo el personal deberá cumplir con la profesionalidad y normas básicas de vestimenta, limpieza y otras que le sean propias.

5.7. Se exigirá tanto a la empresa adjudicataria como al personal que preste servicios en la UA un trato hacia los usuarios de tales servicios correcto y respetuoso, adecuado a aquel en que desarrolla su actividad.

5.8. La empresa adjudicataria deberá sustituir las ausencias de personal por causa de enfermedad, accidente, suspensión temporal del contrato de cualquier forma o por cese definitivo, de manera que la prestación del servicio quede asegurada por el número de personas ofertado en su propuesta.

5.9. Si a juicio de la UA se observase que la plantilla de personal es insuficiente, la empresa adjudicataria deberá aumentar dicha plantilla en el número de personal que garantice un servicio correcto y de calidad.

5.10. La UA se reserva el derecho de exigir a la empresa adjudicataria que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen general de la UA.

5.11. Cualquier cambio en la plantilla del personal se deberá comunicar previamente al Servicio de Infraestructuras y Servicios.



5.12. En caso de huelga, la empresa adjudicataria deberá garantizar, en su caso, los servicios mínimos imprescindibles para el buen funcionamiento del servicio.

6. GESTIÓN DE RESIDUOS PROPIOS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL.

6.1 GESTIÓN DE LOS RESIDUOS PROPIOS.

6.1.1. La empresa adjudicataria deberá minimizar, segregar y gestionar correctamente (según sus características) los residuos generados por su actividad, y siempre atendiendo a lo establecido en la legislación vigente en esta materia. Para verificar el cumplimiento, la UA exigirá los certificados de dicha gestión, emitidos por gestores autorizados en los que conste el tratamiento a aplicar a cada fracción residual.

6.1.2. En todo caso, la gestión de residuos se ajustará a la política que decida la UA, de acuerdo con la legislación vigente.

6.2. PROTECCIÓN AMBIENTAL.

6.2.1. La empresa adjudicataria deberá adoptar las prácticas de trabajo y utilizar los materiales y productos adecuados valorando su eficiencia, priorizando aquellos que sean seguros, respetuosos o menos perjudiciales para la salud de las personas y el medio ambiente.

6.2.2. La empresa adjudicataria velará por la reducción y minimización de residuos y del consumo de recursos (agua, electricidad, materias primas), adaptando su sistema de trabajo para mejorar su eficiencia y respetar el cumplimiento de la legislación medioambiental, principalmente en materia de residuos, emisiones y vertidos, previendo cualquier tipo de molestias al entorno. Además, deberá colaborar con las recomendaciones y compromisos de la UA en esta materia.

6.2.3. La empresa adjudicataria deberá minimizar, hasta donde sea factible técnica y económicamente, la emisión de ruidos y vibraciones en la realización de las actividades objeto del contrato. En todo caso, deberá poder acreditar el cumplimiento de la legislación sectorial autonómica y/o local que en estos campos resulte de aplicación en cada momento y lugar, presentando en su caso, los correspondientes certificados CE con indicación de la potencia acústica de la maquinaria a utilizar.

6.2.4. La empresa adjudicataria está obligado a comunicar al responsable por parte de la UA cualquier previsible emisión a la atmósfera, vertidos líquidos, la generación de residuos o la liberación de sustancias agresivas para el medio ambiente que pueda producirse como consecuencia de sus trabajos en las instalaciones de la empresa, así como los debidos a accidentes o incidentes.

6.2.5. La empresa adjudicataria asume plenamente la responsabilidad por las emisiones, vertidos y residuos generados en el desarrollo de su actividad, o como consecuencia de accidentes o incidentes. Cualquier posible coste que genere por esta razón a la UA le será repercutido incluyendo todos los conceptos.

7. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.

7.1. En cumplimiento al R.D. 171/2004 por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales en materia de Coordinación de actividades empresariales, la empresa adjudicataria remitirá al Servicio de Infraestructuras y Servicios de la UA la siguiente documentación:



Universitat d'Alacant

Universidad de Alicante

- Nombre y teléfono de contacto de la persona responsable de la seguridad y la salud para las actividades a desarrollar en la UA.
- Modelo organizativo de Prevención: Servicio de Prevención propio o ajeno y Organigrama estructural de la prevención de riesgos laborales en su empresa.
- Evaluación y Plan de Prevención de Riesgos Laborales según establece el artículo 16 de la Ley 31/95. (Declaración jurada de que se realizará en un plazo máximo de 3 meses desde el inicio de la actividad).
- Información sobre los riesgos que, debido a la ejecución del contrato, pueden ocasionar a terceros o en las instalaciones de la UA.
- Las medidas de prevención y protección que se adoptarán para los riesgos que se identifiquen.
- Plan de Información y formación del personal en materia de seguridad y salud de los trabajadores.
- Certificación de la formación específica en materia de seguridad y salud de los trabajadores.
- Idoneidad de equipos de trabajo y EPI,s.
- Plan del control de la vigilancia de la salud.
- Plan de control de calidad, según normativa vigente.
- Estudio, control y estadística de la siniestralidad.

7.2. La empresa adjudicataria está obligada al estricto cumplimiento de las disposiciones, normativa y legislación vigentes en cada momento en materia Fiscal, Laboral, de Seguridad Social, de Seguridad e Higiene Industrial, de Seguridad y Salud y de Medio Ambiente, así como lo dispuesto en la Ley 31/1995 de 8 de noviembre en Prevención de Riesgos Laborales y sus normas de desarrollo.

La empresa adjudicataria asumirá los gastos derivados del cumplimiento de las normas, procedimientos y requisitos medioambientales y de seguridad que le sean de aplicación por la prestación de servicios.

7.3. La empresa adjudicataria vendrá obligada al pago de los impuestos, tributos y tasas de cualquier clase, del Estado, Comunidad Autónoma o Municipio que se deriven de la realización de las obras, la puesta en marcha y la explotación del servicio.

7.4. Corresponderá a la empresa adjudicataria la solicitud, gestión y obtención, por su exclusiva cuenta y cargo, de cuantos permisos y licencias fueran precisas para la realización del servicio contratado.

7.5. En la adquisición de los artículos de consumo por parte de la empresa adjudicataria se prohíbe expresamente que en las notas de entrega, albaranes, facturas y cualquier otro documento que ampare el suministro de los mismos, figure cualquier denominación que haga referencia a la UA o cualquiera de sus Centros.

7.6. El servicio no prestado debido a huelgas del personal o cualquier otra causa imputable a la empresa adjudicataria, dará lugar a indemnización a favor de la UA. Ello sin perjuicio de exigir la reparación de los daños que hubieran podido producirse.

7.7. La empresa adjudicataria remitirá al Servicio de Infraestructuras y Servicios un informe semestral en formato digital según el modelo que facilitará el Servicio de Infraestructuras y Servicios a la empresa adjudicataria y en el que se incluirá, como mínimo, los siguientes datos por cada una de las máquinas instaladas:

- Tipo de máquina (café, refrescos, sólidos).
- Referencia o nº identificativo de la máquina.
- Localización.
- Canon anual.
- Nº de servicios por mes.
- Resumen general de la gestión del servicio en dicho período.

7.8. La empresa adjudicataria se compromete a potenciar el uso del valenciano, como lengua cooficial de la UA y de la Comunitat Valenciana, en todas las rotulaciones, avisos, informes, escritos oficiales o cualquier otro medio de comunicación y muy especialmente la atención a los usuarios. Para ello, puede



Universitat d'Alacant

Universidad de Alicante

contar con el asesoramiento y el apoyo del Servei de Promoció del Valencià de la UA. Contacto: <http://spv.ua.es/>, teléfono: 965 90 3485, a/e: s.proval@ua.es

7.9. La empresa adjudicataria se compromete a promover un lenguaje igualitario entre su personal de acuerdo a la Guía para un Discurso Igualitario que la UA tiene publicada.

7.10. Es deber y obligación de la empresa adjudicataria vigilar que sus reponedores utilizan las zonas de carga y descarga habilitadas a tal fin, limitando al máximo el acceso con vehículos. A tal efecto, y si por causa mayor tuvieran que acceder con vehículo a la zona peatonal, deberán cumplir estrictamente las normas que les indiquen el personal de vigilancia, caso de autorizarse la solicitud.

7.11. Cualquier información solicitada por parte de la UA deberán de facilitarla en un plazo no superior a 48 horas, salvo causa justificada por la empresa adjudicataria.

7.12. La empresa adjudicataria vendrá obligada a no realizar acciones que impliquen cualquier tipo de daño para la UA, ya sea por competencia con ella o por utilización de información obtenida como consecuencia de la prestación del servicio.

7.13. La empresa adjudicataria asumirá la reparación de las máquinas en cualquier caso, inclusive en supuestos de catástrofes naturales, vandalismo o daños intencionados, quedando la UA exenta de toda responsabilidad en esta materia.

7.14. La empresa adjudicataria, para utilizar materiales, procedimientos, programas informáticos y equipos utilizados en la ejecución del contrato, deberá disponer de las cesiones, licencias, permisos, autorizaciones y derechos necesarios de los titulares de las patentes, modelos, marcas de fábrica y "copyright" correspondientes, corriendo de su exclusiva cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos.

La empresa adjudicataria será responsable de toda reclamación relativa a la propiedad intelectual, industrial y comercial, de tal modo que si se produjera cualquier reclamación contra la empresa con fundamento en la infracción de las obligaciones prescritas en el párrafo precedente, asumirá los gastos de defensa judicial o extrajudicial que se ocasionen a la empresa por tal motivo.

7.15. La empresa adjudicataria deberá explotar directamente la concesión que se otorgue, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder ni traspasar, directa o indirectamente la explotación.

7.16. Cualquier otra variación en el uso de la explotación de las máquinas expendedoras diferente al expresado en este pliego será motivo de resolución del contrato.

8. PÓLIZA DE SEGURO.

8.1. La empresa adjudicataria y previo a la formalización del contrato, deberá de justificar la suscripción de una Póliza de Responsabilidad Civil, así como una Póliza Multirriesgo suficiente que cubran los riesgos inherentes a su actividad.

8.2. En cualquier momento la UA podrá solicitar a la empresa adjudicataria los comprobantes de estar al corriente del pago de dichos seguros.

8.3. La empresa adjudicataria responderá de todos los daños y perjuicios que en la prestación del servicio puedan ocasionarse tanto a terceros como a los propios bienes de los centros en los que se produzcan los hechos.

9. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO.



Universitat d'Alacant

Universidad de Alicante

9.1. Para la comprobación de la correcta ejecución del contrato, la UA empleará todos los medios a su alcance, tales como inspecciones, indicadores de calidad y encuestas a los usuarios.

9.2. La empresa adjudicataria tendrá la obligación de remitir al Servicio de Infraestructuras y Servicios de la UA copia (además del original para su cotejo) de todas las actas de inspecciones, resoluciones administrativas dictadas, tanto de Sanidad, Inspección de Trabajo, Consumo, así como cualquier otra, debiendo facilitar toda la información derivada de dicha inspección. El incumplimiento de esta norma será motivo automático de sanción, según se establece en el apartado de penalizaciones incluidas en el pliego de cláusulas administrativas.

9.3. La dirección e inspección de la ejecución de las prestaciones que se contratan corresponderá al Servicio de Infraestructuras y Servicios de la UA a través de su Director o del personal cualificado que éste designe para tales funciones. Se podrán realizar cuantas inspecciones se consideren necesarias con el fin de comprobar el cumplimiento del presente pliego de prescripciones técnicas.

9.4. La inspección y vigilancia del cumplimiento de las obligaciones derivadas del cumplimiento del presente pliego se realizará, sin perjuicio de lo previsto en la legislación en materia de protección de derechos de los consumidores, de la siguiente manera:

Inspección del Servicio:

La UA podrá realizar cuantas inspecciones considere oportunas. En el supuesto de detectar deficiencias, irregularidades o incumplimientos contractuales levantará acta, que deberá ser firmada por el representante designado por la UA y por el representante de la empresa, al cual se le entregará una copia, quedando obligada la empresa adjudicataria a subsanar de manera inmediata las irregularidades detectadas.

De la misma forma, si de las actas levantadas por organismos administrativos se detectara irregularidades en materia de salubridad, sanidad e higiene en el local, además de la obligación de comunicación prevista en el presente pliego la UA podrá, dependiendo de la gravedad de los hechos constatados, aplicar las penalizaciones correspondientes.

Partes de incidencia:

Se podrán dirigir por parte de la Comunidad Universitaria Partes de Incidencia al Servicio de Infraestructuras y Servicios de la UA, quien emitirá informe y, si procede, indicará la subsanación de la deficiencia a la empresa adjudicataria, que deberá subsanarla de manera inmediata.

Reclamaciones:

La empresa adjudicataria esta obligada a remitir al Servicio de Infraestructuras y Servicios de la UA cuantas reclamaciones le hayan sido remitidas desde la misma en materia de protección de los derechos del consumidor, así como las medidas llevadas a cabo para su resolución.

10. OTROS.

10.1. La UA dispone de un servicio general de vigilancia y seguridad pero no se hace cargo de posibles hurtos, robos o daños que se puedan producir en las máquinas expendedoras y sus instalaciones objeto de este contrato.

10.2. La instalación de cualquier sistema de seguridad y vigilancia propio deberá ser comunicado, antes de su instalación, al Servicio de Infraestructuras y Servicios para su autorización.



ANEXO 1

LISTA DE PRODUCTOS MÍNIMOS Y PRECIOS MÁXIMOS, IVA INCLUIDO

PRODUCTO	PRECIO
BEBIDAS CALIENTES	
Café solo, largo Descafeinados: solo o largo	0,45 €
Café cortado, con leche, capuchino Descafeinado: cortado, con leche, capuchino	0,50 €
Leche sola, manchado	0,45 €
Té al limón	0,45 €
Selecciones de café Comercio Justo	0,50 €
BEBIDAS FRÍAS	
Agua mineral de 0,50 L.	0,55 €
Agua mineral de 1,50 L.	0,70 €
Zumos	0,55 €
Refrescos: Cola, Cola Light, Limón, Naranja	0,75 €
Bátido chocolate	0,80 €
Bio frutas	0,80 €
Bebidas isotónicas	0,85 €
Bebida refrescante de té (Nesteá o similar)	0,85 €
ALIMENTOS SÓLIDOS	
Bolsa de patatas fritas	0,60 €
Bolsa de frutos secos	0,60 €
Chicles	0,65 €
Gominolas variadas	0,75 €
Palmera de chocolate	0,75 €
Bollería pequeña, sin relleno	0,50 €
Bollería grande, sin relleno	0,75 €
Bollería pequeña, con relleno	0,55 €
Bollería grande, con relleno	0,80 €
Snacks de chocolate	0,80 €
Snacks de comida sana o dietéticos	0,90 €
Sandwich variado	1,05 €



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

Ensaladas	2'50 €
-----------	--------



ANEXO 2

RELACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS EXIGIBLES

COD. SIGUA	EDIFICIO	TIPO DE MÁQUINA				TOTAL
		Cafetera	Bebidas frías	Sólidos	Agua 1'5l	
0001	Polideportivo	1	3	1	2	8
0005	CPD	1				1
0007	Ciencias II	2	2	2	1	7
0011	Derecho	2	2	1		6
0012	Pabellón 12	1	1			2
0014	Politécnica III	1		1		2
0015	Politécnica II	1	1			2
0018	Filosofía y Letras III	1		1		2
0019	Filosofía y Letras II	1	1	1		3
0020	Filosofía y Letras I	1	1	1		3
0021	Dpto. Alumnado	1				1
0025	Aulario I	4	4	3		11
0026	Enfermería	1		1		2
0027	Torre de Control	1	1			2
0028	Rectorado	1	1	1		3
0029	Colegio Mayor	1		1		2
0030	Aulario II	3	5	3		12
0031	Económicas	1	1	1		3
0033	Biblioteca	3	3	2		9
0034	Ciencias Sociales	1	1	1		3
0036	Germán Bernácer	1	1	1		3
0037	Institutos Universt.	1	1	1		3
0038	Óptica	2		1		3
0039	Politécnica IV	1	2	2		5
0041	CTQ	1	1	1		3
0042	Aulario III	1	1	1		3
0101	Sede Alicante			1		1
0203	SSTT	1		1		2
0702	N. F.de Educación	3	2	2		7
0103	Edif. San Fernando	1	1			2
TOTAL		41	36	32	3	112



ANEXO 3

RELACIÓN DE MÁQUINAS DE COMIDA SALUDABLE EXIGIBLES

COD. SIGUA	EDIFICIO	Comida saludable
0001	Polideportivo	1
0011	Derecho	1
0030	Aulario II	1
0033	Biblioteca	1
TOTAL		4

Nota:

- El canon de estas máquinas será determinado por las empresas licitadoras en el apartado de mejoras de su oferta.



ANEXO 4

RELACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEADORAS A DESCONECTAR LOS FINES DE SEMANA

MAQUINAS EXPENDEADORAS UA: DESCONEXIÓN FINES DE SEMANA								
COD. SIGUA	EDIFICIO	Ubicación	TIPO DE MÁQUINA					TOTAL
			Cafetera	Bebidas frías	Sólidos	Agua 1'5l	Comida Saludable	
0001	Polideportivo	Mixto	1	3	1	2	1	8
0005	CPD	Interior	1					1
0007	Ciencias II	Exterior	2	2	2	1		7
0011	Derecho	Exterior	2	2	1		1	6
0012	Pabellón 12	Interior	1	1				2
0014	Politécnica III	Interior	1		1			2
0015	Politécnica II	Interior	1	1				2
0018	Filosofía y Letras III	Interior	1		1			2
0019	Filosofía y Letras II	Interior	1	1	1			3
0020	Filosofía y Letras I	Interior	1	1	1			3
0021	Dpto. Alumnado	Interior	1					1
0025	Aulario I	Interior (PB)	2	2	3			11
		Interior (P1)	2	2				
0026	Enfermería	Interior	1		1			2
0027	Torre de Control	Exterior	1	1				2
0028	Rectorado	Interior	1	1	1			3
0029	Colegio Mayor	Interior	1		1			2
0030	Aulario II	Interior (PB)	2	3	3		1	12
		Interior (P1)	1	2				
0031	Económicas	Interior	1	1	1			3
0033	Biblioteca	Exterior	2	2	2		1	9
		Interior	1	1				
0034	Ciencias Sociales	Interior	1	1	1			3
0036	Germán Bernácer	Interior	1	1	1			3
0037	Institutos Universt.	Interior	1	1	1			3
0038	Óptica	Interior	2		1			3
0039	Politécnica IV	Exterior	1	2	2			5
0041	CTQ	Interior	1	1	1			3
0042	Aulario III	Interior	1	1	1			3
0101	Sede Alicante	Interior			1			1
0203	SSTT	Interior	1		1			2
0702	N. F. de Educación	Interior	3	2	2			7
0103	Edif. San Fernando	Interior	1	1				2
TOTAL EXISTENTES			41	36	32	3		116
DESCONEXIÓN FINES SEMANA			26	17				43

Nota:

- En amarillo se señalan las máquinas a desconectar los fines de semana.