



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS
CONTRATO SUJETO A REGULACIÓN ARMONIZADA: SI NO
TRAMITACIÓN EXPEDIENTE:
Ordinaria Urgente Emergencia Anticipada
TIPO PROCEDIMIENTO:
Abierto Abierto simplificado Abierto simplificado abreviado
RECURSO ESPECIAL: SI NO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Expte. nº 00240-2024

ÍNDICE DEL CLAUSULADO

1. CONDICIONES GENERALES
2. ZONA MÁQUINAS
3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MÁQUINAS
4. SEGURIDAD DE LAS MÁQUINAS
5. PRODUCTOS. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS
6. TARIFAS DE EXPLOTACIÓN
7. CAMBIO DE LAS TARIFAS DE EXPLOTACIÓN
8. ACTUACIONES POR FINALIZACIÓN DEL CONTRATO

APÉNDICE I: FLOTA DE MÁQUINAS POR LOTE (ZONA)

APÉNDICE II: INFORMACIÓN SOBRE DATOS DE VENTAS MENSUALES Y NÚMERO DE MÁQUINAS DE LA ZONA 1 Y LA ZONA 3 DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 1
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

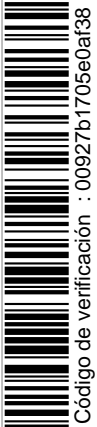
Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 22-10-2024 14:29:11

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



Código de verificación : 00927b1705e0af38

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=00927b1705e0af38>



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1. CONDICIONES GENERALES.

1.1. De conformidad con el artículo 126.5.b) de la LCSP, cada referencia realizada en este pliego a especificaciones técnicas contenidas en normas nacionales que incorporen normas europeas, a evaluaciones técnicas europeas, a especificaciones técnicas comunes, a normas internacionales, a sistemas de referencias técnicas elaborados por los organismos europeos de normalización o a normas nacionales, a documentos de idoneidad técnica nacionales o a especificaciones técnicas nacionales en materia de proyecto, cálculo y ejecución de obras y de uso de suministros, se ha de entender que lo son también a especificaciones técnicas equivalentes.

1.2. EL objeto de este contrato es la prestación del servicio para la instalación y explotación del servicio de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos promoviendo entre la comunidad universitaria la incorporación de hábitos de vida saludable y con criterios de responsabilidad social en los edificios de la Universidad de Zaragoza en dos lotes: Lote 1: Zona 1 y Lote 2: Zona 3.

En consecuencia, se debe contribuir a que sus instalaciones sean entornos que promuevan una alimentación saludable y sostenible, objetivos a conseguir mediante el fomento y control de la calidad nutricional en los productos ofertados en las máquinas instaladas en los edificios de la Universidad de Zaragoza y en especial en todas aquellas ubicadas en los espacios delimitados en este documento como espacios de promoción de la salud (en adelante EPS).

1.3. El contratista deberá instalar en los lugares que se indican en el Apéndice I: FLOTA DE MAQUINAS POR LOTE (ZONA), las máquinas expendedoras detalladas en el mismo, ateniéndose a las condiciones que se especifican en el presente documento.

No podrán instalarse máquinas recreativas, ni de tabaco, ni de las llamadas "tragaperras".

Asimismo, en los espacios EPS no podrán instalarse máquinas de productos no saludables.

1.4. En función del tipo de productos suministrados, las máquinas a instalar serán de los siguientes tipos:

- Tipo 1 C. Bebidas calientes (saludables).
- Tipo 2 R Bebidas frías.
- Tipo 3 S Alimentos sólidos.
- Tipo 4 M Combinada (mixta) de bebidas frías y alimentos sólidos.
- Tipo 5 SS Alimentos sólidos saludables.
- Tipo 6 MS Combinada (mixta) de bebidas frías saludables y alimentos sólidos saludables.

1.5. Las dotaciones de máquinas a instalar son las establecidas en el Apéndice I arriba indicado.

En ningún caso el contratista podrá ni incrementar ni disminuir el número de máquinas respecto de las relacionadas en el citado apartado para cada edificio de cada uno de los dos lotes en los que se desglosa la presente contratación, salvo los casos establecidos en el pliego de cláusulas administrativas particulares (PCAP) que rige la presente contratación.

Asimismo, el contratista no podrá modificar ni el tipo de máquinas indicadas en el Apéndice I para cada edificio de cada uno de los lotes, ni la oferta de productos dispensados en las mismas de los incluidos en el apartado 5.8 "Productos básicos" de este documento, sin autorización escrita de la Universidad, remitida por el/la Responsable del contrato designado por el Órgano de contratación y consignado en el apartado correspondiente del Cuadro-Resumen del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

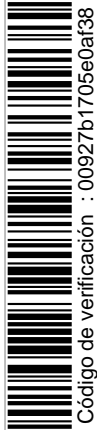
Por otra parte, el contratista no podrá incluir productos no saludables en las máquinas de productos saludables, tipos 5SS y 6MS.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 2
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

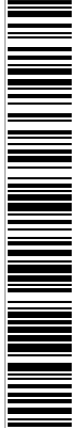
Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 00927b1705e0af38



Código de verificación : 00927b1705e0af38

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=00927b1705e0af38>

1.6. En el caso de que los espacios donde se instalan las máquinas hubiesen de ser cerrados por fuerza mayor, obras o reformas durante el periodo de vigencia del contrato, la Universidad de Zaragoza informará al contratista en el plazo más breve posible y regularizará las condiciones económicas en la parte proporcional correspondiente.

1.7. A lo largo de la ejecución del contrato hay previstas diversas obras, desalojos y nuevos usos en algunos edificios de la Universidad, en especial la incorporación de EPS, por lo que se verán afectadas las zonas de máquinas establecidas en este pliego.

Si como consecuencia de ello, tiene que llevarse a cabo el traslado de las máquinas ubicadas en dichas zonas a otros edificios, será por cuenta del contratista dicho traslado, excepto la instalación que pueda ser necesaria para su funcionamiento (acometida de agua y de electricidad), que correrá a cargo de la Universidad.

Actualmente, está previsto a lo largo del periodo de ejecución del contrato, el inicio de la obra en la Facultad de Medicina, edificio A y B (Lote 1), por lo que habrá espacios de dichos edificios que no estarán activos, con el consiguiente traslado de las máquinas ubicadas en dichos espacios a otros edificios, de forma provisional. En caso de imposibilidad de traslado se procederá al reajuste del importe anual minorando el importe anual de las máquinas afectadas.

Igualmente, en cuanto a los EPS, se indica en el Apéndice I aquellos que estarán activos al comienzo de la ejecución del contrato y la previsión de la fecha posible de puesta en marcha del resto. En tanto en cuanto no estén activos no procederá la instalación de las máquinas afectadas ni el abono del importe correspondiente a las mismas.

1.8. La instalación de las máquinas por el contratista se realizará en un plazo máximo de 15 días naturales a partir de la fecha de inicio de la ejecución del contrato, una vez formalizado el mismo.

1.9. Será obligación del contratista la provisión de las máquinas y su mantenimiento y todos los gastos de funcionamiento del servicio tales como materias primas, impuestos, u otras.

La Universidad de Zaragoza queda totalmente exenta de responsabilidad relacionada con la instalación y explotación del servicio de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos objeto del contrato adjudicado, respecto de las obligaciones que el contratista haya contraído o contraiga en el futuro en materia de personal, suministros, bienes o cualquier otro.

Los gastos de electricidad y agua serán por cuenta de la Universidad de Zaragoza.

1.10. El contratista designará una persona que actuará de interlocutor con la Universidad y será la responsable máxima de todo el servicio objeto de licitación, encargándose de organizar las prestaciones y resolver las incidencias que puedan surgir en el funcionamiento puntual e inmediato del servicio. Pondrá en práctica el protocolo de actuaciones establecidas por la Universidad, colaborando con ésta en la resolución de problemas que se planteen durante la vigencia del contrato.

Dicha persona ostentará representación de la empresa adjudicataria cuando sea necesario con la actuación en actos derivados del cumplimiento de las obligaciones contraídas por la ejecución de los diferentes servicios contratados.

Por ello, previo a la formalización del contrato la empresa adjudicataria deberá presentar documento que incluya los datos de la persona responsable que ostente las atribuciones indicadas.

1.11. El contratista deberá entregar en el Servicio de Patrimonio, Compras y Contratación una copia de las inspecciones y/o notificaciones realizadas a la instalación por los organismos oficiales a lo largo del contrato, asumiendo las obligaciones que de ellas se deriven y poniendo en conocimiento del citado Servicio las que pudieran ser, en su caso, competencia de la Universidad y/o afectar a la conservación y/o mantenimiento del edificio.

1.12. La supervisión del servicio será realizada por el /la Responsable del contrato, en colaboración con la persona responsable de UNIZAR Saludable, dando al contratista, las instrucciones y/o directrices oportunas. Asimismo, podrá establecer cuantos controles de calidad o medios de información o reclamación de los usuarios estime oportunos, a efectos de verificar la correcta prestación del servicio.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 3
 Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 22-10-2024 14:29:11

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

2. ZONA MÁQUINAS.

2.1. Las áreas de máquinas de cada Centro, así como el número de las mismas a instalar y su ubicación serán las establecidas en el Apéndice I, (procurándose, en la medida de lo posible, una separación adecuada de las instalaciones en que se hallen los servicios de hostelería si los hubiese).

Será de cuenta del contratista la instalación que pueda ser necesaria para el funcionamiento de las máquinas (excepto la acometida de agua y electricidad), siendo supervisada a priori por el Servicio de Mantenimiento de la Universidad de Zaragoza.

2.2. El contratista deberá dotar la zona de máquinas de mobiliario y cualquier tipo de equipamiento que considere necesario. No obstante, la Universidad deberá aprobar el mobiliario a instalar en cada zona.

2.3. Durante el periodo de ejecución del contrato, la Universidad podrá solicitar al contratista el traslado de las máquinas expendedoras de una ubicación a otra distinta de la que figura en el Apéndice I, incluso entre edificios distintos, pero siempre dentro de la misma Zona (Lote).

2.4. Cuando se tengan que realizar traslados de máquinas de una ubicación a otra o aumento o minoración del parque de máquinas, el contratista deberá coordinar junto con la persona responsable administrativa de cada Centro, la fecha y hora de intervención que mejor se adapte al servicio.

2.5. Iniciado el servicio, el espacio de máquinas deberá estar en perfectas condiciones de higiene y limpieza, cumpliéndose en todo momento la normativa vigente al respecto, siendo por cuenta del contratista los gastos de limpieza, conservación y mantenimiento del área alrededor de las máquinas.

2.6. Atendiendo a las exigencias de política ambiental, la empresa contratista llevará a cabo las medidas de prevención, producción, posesión y gestión de residuos provenientes de la actividad objeto del contrato, en los términos expresados en la Ley 7/2022 de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, o normativa que la sustituya.

Por ello, en la zona donde están ubicadas las máquinas, el contratista deberá instalar contenedores de reciclaje de residuos, ocupándose de su vaciado y posterior reciclaje, respetando siempre lo establecido en la legislación vigente en materia de residuos.

2.7. Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el apartado J del Cuadro-Resumen del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (Criterio 6), la incorporación de información nutricional y de información sobre hábitos saludables de alimentación en los espacios de máquinas o en las propias máquinas. La información deberá ser previamente autorizada por el responsable de UNIZAR Saludable.

3. CARACTERÍSTICA TÉCNICAS DE LAS MÁQUINAS.

3.1. Todas las máquinas deberán cumplir con las normas de homologación que correspondan, debiendo cumplir todas ellas con la normativa europea vigente. La Universidad de Zaragoza podrá, durante todo el periodo contractual, solicitar al contratista que aporte los respectivos certificados de homologación y conformidad con la CE.

Se deberá garantizar que las máquinas sean utilizables por las personas con discapacidad en condiciones de plena accesibilidad, autonomía, seguridad y comodidad, según lo dispuesto en el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social y en la Ley 6/2022, de 31 de marzo, de modificación del Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 4
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

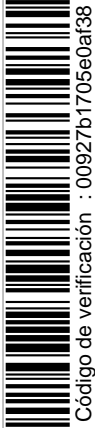
Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

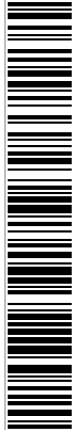
Cargo: Gerente

Fecha: 22-10-2024 14:29:11

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



Código de verificación : 00927b1705e0af38



Código de verificación : 00927b1705e0af38

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=00927b1705e0af38>

- 3.2. Las máquinas deberán estar en perfecto estado de uso y ser fáciles de manejar. Contarán con sistema de detección de salida fallida de productos, tendrán modo de iluminación con sistema LED y contarán con la función de estado de reposo.
- 3.3. Todas las máquinas deberán llevar su correspondiente referencia o número identificativo, además de indicar de forma clara: razón social, domicilio social, correo electrónico o sistemas de mensajería electrónica tipo Whatsapp, Telegram o aplicaciones similares, así como número de teléfono gratuito del contratista con el que el usuario pueda contactar.
- 3.4. El contratista deberá disponer de un teléfono de aviso para averías y urgencias, de llamada gratuita, que deberá estar impresionado en cada máquina, con servicio permanente en horario de funcionamiento de los Centros, así como de los medios y capacidad técnica suficiente para resolver las posibles averías en el plazo de 24 horas. En caso de avería, el contratista avisará siempre al Responsable del contrato de la Universidad de Zaragoza con el fin de controlar el contador. Si no pudiera realizarse la reparación de la máquina en el plazo arriba exigido por motivos técnicos, el contratista deberá sustituirla por otra de características similares en el plazo máximo de tres días hábiles a contar desde el siguiente a la notificación de la avería.
- 3.5. Las máquinas de bebidas calientes saludables (T1C) usarán el producto en grano o soluble con sistemas que garanticen la mayor y mejor calidad del agua. Deberán estar dotadas de leyenda de ingredientes con el fin de facilitar su conocimiento a todos los usuarios. Los vasos y paletinas para las bebidas calientes deberán ser 100% biodegradables / compostables.

Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el apartado J del Cuadro-Resumen del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (Subcriterio 2.1), que dichas máquinas incorporen el sistema de sensor de vaso, que permite el uso de tazas y vasos de los usuarios.

- 3.6. Las máquinas refrigeradas (máquinas de bebidas frías y de alimentos sólidos, tipos 2R, 3S, 4M, 5SS y 6MS tendrán un sistema automático de control de temperatura de conservación con bloqueo de seguridad frío. Asimismo, dichas máquinas deberán disponer de sistemas de detección de productos fuera de fecha de consumo preferente.
- 3.7. Todas las máquinas irán provistas de contadores automáticos que anoten cada uno de los servicios efectuados de modo que pueda realizarse el control de consumos por producto, máquina y fecha.
- 3.8. El contratista deberá facilitar el acceso a la Universidad al sistema informático que disponga para el control de datos de consumos de las máquinas, con el fin de comprobar la correcta prestación del servicio. Del mismo, se obtendrán el número de servicios realizados por máquina y el importe total de ventas de todos los productos de cada máquina.

A petición del Responsable del contrato, se podrán realizar junto al contratista, la revisión in situ de los contadores de las máquinas.

Por otra parte, el contratista deberá enviar "Informe de Seguimiento" a la Universidad cada tres meses, que incluirá de manera detallada al menos los siguientes apartados:

- a) Averías e incidencias detectadas.
- b) Reclamaciones recibidas.
- c) Volumen de productos retirados por superar la fecha de caducidad al realizar la reposición.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 5
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 22-10-2024 14:29:11

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

3.9. Las máquinas deben disponer de al menos los siguientes sistemas de pago:

- a) En metálico
- b) Tarjeta de débito o crédito.

En caso de pago en metálico, deberá aceptar la moneda en curso legal en España, y devolverán el cambio a partir de 5 céntimos, cuando el importe introducido no sea el exacto. Asimismo, deberán estar provistas de moneda de cambio suficiente, así como de aviso automático cuando, accidentalmente, se agote el mismo, de manera que no se produzca por su carencia alteración indirecta del precio fijado para los productos. Si se observara esta deficiencia o se presentaran reclamaciones de usuarios al efecto, el contratista estará obligado a reintegrar tanto el importe abonado en exceso por el reclamante, como el abonado sin contrapartida del producto debido a un funcionamiento defectuoso de la máquina. El tiempo máximo para efectuar el reintegro será de 48 horas.

Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el apartado J del Cuadro-Resumen del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (Criterio 8), que se oferten otros medios de pago o tecnologías (aplicación móvil, tecnologías NFC para pago con dispositivos electrónicos sin necesidad de aplicación móvil).

3.10. Cada máquina instalada, de acuerdo con el desglose establecido en el Apéndice I: FLOTA DE MAQUINAS POR LOTE (ZONA), deberá disponer de monedero o sistema de pago que sea independiente para cada una de las máquinas, con objeto de evitar esperas en los momentos de mayor afluencia de usuarios.

4. **SEGURIDAD DE LAS MÁQUINAS.**

- 4.1. Todas las máquinas deberán contar con medios de cierre adicionales, del tipo multianclaje, con cerradura de seguridad, o con candado adicional montado sobre el chasis de la máquina, con objeto de evitar que las máquinas sean forzadas.
- 4.2. En el caso de producirse actos vandálicos y, si como consecuencia de los mismos, se demuestra que la máquina ha sido forzada y abierta, se procederá por parte de la Universidad de Zaragoza a la revisión de la misma, llegando, en su caso, a precintarse hasta que el contratista coloque los medios adicionales de cierre necesarios, con el fin de evitar nuevos asaltos. Dichos medios, una vez instalados, serán supervisados por la Unidad de Seguridad de la Universidad de Zaragoza, que informará positiva o negativamente y autorizará, nuevamente, la puesta en funcionamiento de la máquina.
- 4.3. Asimismo, en el caso de que la Universidad de Zaragoza sufriera daños en sus instalaciones como consecuencia directa del robo o intento de robo sobre las máquinas, si se comprobara que éstas no disponen de los medios de cierre adicionales necesarios, anteriormente exigidos, el contratista deberá asumir las reparaciones necesarias sobre los daños ocasionados en dichas instalaciones de la Universidad.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 6
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

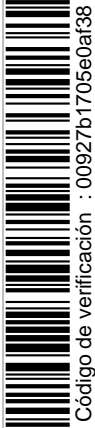
Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

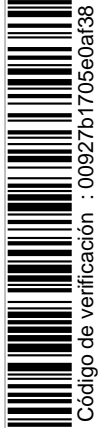
Cargo: Gerente

Fecha: 22-10-2024 14:29:11

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



Código de verificación : 00927b1705e0af38



Código de verificación : 00927b1705e0af38

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=00927b1705e0af38>

5. PRODUCTOS. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS.

- 5.1. Las máquinas ofrecerán productos de primera calidad, que hayan pasado los controles de seguridad y calidad alimentaria establecidos por la Ley y que procedan de industrias autorizadas. La Universidad de Zaragoza podrá exigir la sustitución de aquellos que no presenten la calidad adecuada.
- 5.2. Los recipientes, embalajes y utensilios incluidos en los productos que expendan las máquinas deben tener el menor impacto ambiental posible, por estar realizados en materiales reciclados y/o biodegradables.
- 5.3. En relación a la colocación de los productos, éstos deberán estar dispuestos de forma que se prevenga el riesgo de contaminación cumpliendo, a su vez, con la normativa vigente en materia de higiene, producción y comercialización de productos alimenticios. Los envases no deberán presentar ningún tipo de desperfecto ni rotura antes de ser depositados en las máquinas expendedoras, siendo el contratista responsable de la calidad y buen estado de conservación de los productos suministrados.
- 5.4. **Oferta de productos.**

La oferta de productos favorecerá la comida sana y equilibrada, productos de precio justo y ecológico. Todos los productos que se ofrezcan se clasificarán teniendo en cuenta criterios nutricionales de la siguiente forma:

Alimentos Hipercalóricos: Son alimentos con un alto contenido calórico proveniente de azúcares o grasas y con bajo valor nutricional. En las máquinas de alimentos sólidos o en las máquinas combinadas (mixta) de bebidas frías y alimentos sólidos, tipos 3S y 4M, no pueden representar más del 50% de los productos expuestos.

Dentro de estos, y por su especial relevancia se distinguen:

- a) Golosinas: Masas obtenidas por concentraciones o mezcla de azúcar en un porcentaje que oscila entre el 10 y el 80 por ciento sobre el producto final, a las que se les añaden o no otros ingredientes y/o aditivos autorizados, tales como caramelos, goma de mascar o chicles, confites, geles dulces, dulces de regaliz, merengues, fondants y golosinas líquidas para congelar.
- b) Bollería industrial: Alimentos ricos en hidratos de carbono (entre el 49% y el 62%) y con alto contenido en grasas (entre el 16% y el 30%), pero pobre en proteínas (entre el 4% y el 8%), destacando su elevado aporte calórico (entre 400 y 500 calorías por cada 100 gramos).
- c) Aperitivos, snacks y similares. Alimentos de forma variable de relativa baja densidad y pequeño peso por unidad, elaborados fundamentalmente a partir de almidón procedente de productos tales como patatas, maíz, arroz, trigo y otros vegetales, y otros ingredientes alimenticios, mediante la fritura con aceites o grasas comestibles, el secado o el horneado. También quedan incluidas las cortezas de cerdo y las pipas saladas.
- d) Bebidas Hipercalóricas: son bebidas con un alto contenido en azúcares sencillos, que aportan un alto valor calórico y un valor nutricional bajo, tales como bebidas refrescantes azucaradas y aromatizadas, zumos con azúcar añadido o batidos con alto contenido en azúcar añadido.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 7
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 22-10-2024 14:29:11

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Alimentos saludables: Serán aquellos que cumplan las siguientes características nutricionales:

Energía o nutriente	Contenido por porción	Contenido por 100g*	Contenido por 100ml*
Energía	≤ 200 kilocalorías	≤ 400 kilocalorías	≤100 kilocalorías
Grasa total	≤ 7,8 g	≤ 15,6 g	≤ 3,9 g
Grasa saturadas	≤ 2,2 g	≤ 4,4 g	≤ 1,1 g
A G Trans	≤ 0,5 g	≤ 1 g	≤ 0,25 g
Azúcares	≤ 15 g	≤ 30 g	≤ 7,5 g
Sal/Sodio	≤ 0,5 g sal/200 mg sodio	≤ 1 g sal/400 mg sodio	≤ 0,25 g/100 mg sodio

Contenido de la porción: 50g/50ml

* Estos límites no se aplicarán a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos, y son alimentos que tienen un gran interés nutricional. En el caso de los frutos secos, esta excepción no les excluye de cumplir los criterios correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.

Estos límites no se aplicarán a las frutas y hortalizas, enteras o mínimamente procesadas, los zumos de frutas y zumos de frutas a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos, ya que se trata de azúcares naturalmente presentes en los alimentos. En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar estos límites, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.

También serán considerados saludables otros productos, que, aunque por su naturaleza no cumplan todos los requisitos anteriormente expuestos, son productos considerados de alto valor nutricional.

5.5. Identificación y señalización de productos:

Deberá identificarse en la señalética de las máquinas de los tipos 2R, 3S y 4M, de forma clara y visible, cuáles son los productos saludables, los productos de producción ecológicos, así como los productos sin gluten, sin azúcar, que se hayan ofertado en la licitación

Deberán encontrarse agrupados, dando sensación de conjunto, así como señalizados a través de un color identificativo u otro distintivo que permita a las personas usuarias su fácil identificación como productos de dichas características, de manera que puedan identificarse a primera vista, sin necesidad de realizar búsquedas sobre la composición del producto.

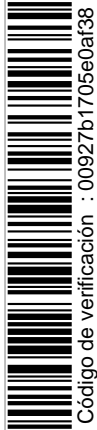
En las máquinas de los tipos 5SS y 6MS ubicadas en los espacios de promoción de la salud solamente podrán contener bebidas y alimentos de los denominados saludables, estando prohibida la inclusión de productos no considerados saludables.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 8
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

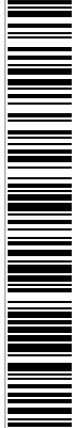
Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 00927b1705e0af38



Código de verificación : 00927b1705e0af38

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=00927b1705e0af38>

5.6. La **reposición** de los productos será la adecuada para atender las necesidades de los usuarios. En cualquier caso, el abastecimiento deberá realizarse diariamente en todas las máquinas incluidas en el contrato.

5.7. La **lista de productos básicos** que figura a continuación, incluye los productos y las cantidades mínimas de los mismos, que en ningún caso podrán minorarse. A lo largo de la duración del contrato, cualquier cambio de los productos contenidos en dicha lista deberá solicitarse por escrito a la Universidad para su aprobación.

En todas las máquinas instaladas los productos básicos abajo indicados deberán estar accesibles de forma clara en las pantallas principales de selección de producto para su visualización inmediata, con respecto al resto de productos incluidos en las mismas.

El contratista facilitará al Responsable del contrato, la ficha técnica de todos los productos que se oferten en las mismas, donde se incluya toda la información nutricional necesaria, una vez iniciado el servicio.

5.8. PRODUCTOS BÁSICOS, máquinas tipo 1C, 2R, 3S y 4M.

- Café (solo, cortado, con leche), descafeinados y similares 125cc
- Café (solo, cortado, con leche), descafeinados y similares (Comercio Justo) 125cc
- Leche, cacao (chocolate) o similares 125 cc
- Botellín de agua 500cc
- Refrescos 33cc (cola, naranja y limón)
- Refrescos 33cc sin azúcar y similares (cola, naranja y limón)
- Refrescos PET 500cc (cola, naranja y limón)
- Refrescos PET 500cc sin azúcar y similares (cola, naranja y limón).
- Isotónicas y té frío 33cc
- Isotónicas y té frío PET 500cc
- Zumos y batidos 200 cc
- Frutos secos 30 gr.
- Patatas fritas y similares 45 gr.
- Pastelería 50 gr
- Pastelería desde 80 gr.
- Galletas Oreo, Milka, Príncipe, Chips Ahoy, o similares. desde 40 gr.
- Chocolatina Kit-kat, Kinder bueno, Tokke, Twix, Mars, o similares.
- Fruta fresca a trozos envasada (manzana, pera, naranja)
- Sándwich (entero) mixto, vegetal, atún, ensaladilla, pollo, o similares 135gr
- Bocadillo tipo vegetal, o con embutidos/quesos bajos en grasa o similares 135 gr.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 9
 Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 22-10-2024 14:29:11

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

PRODUCTOS BÁSICOS SALUDABLES, máquinas tipo 5SS y 6MS.

Bebidas frías saludables

- Botellín de agua 500cc
- Zumos de fruta s/a añadidos (tres sabores) \geq 200 cc
- Yogures naturales sin azúcares/edulcorantes añadidos
- Yogures líquidos sin azúcares/edulcorantes añadidos
- Keffir natural sin azúcares/edulcorantes añadidos
- Gazpacho/salmorejo sin azúcares añadidos
- Bebidas vegetales sin azúcares/edulcorantes añadidos desde 200 cc.
- Smoothie (batidos de frutas) varios sabores 200cc
- Batidos saludables sin azúcares/edulcorantes añadidos.

Alimentos sólidos saludables

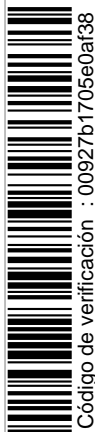
- Frutos secos naturales/tostados sin sal, desde 30 gr
- Bocado pan integral vegetal
- Bocado pan integral con embutidos bajos en grasa
- Bocado pan integral con queso bajo en grasa
- Sándwich (entero) pan integral vegetal, desde 140 gr
- Sándwich (entero) pan integral con embutidos bajos en grasa desde 140 gr
- Sándwich (entero) pan integral con queso bajo en grasa desde 140 gr
- Frutas frescas enteras: 4 tipos (2 peras, 2 kiwis, 3 mandarinas, banana)
- Fruta fresca a trozos envasada (manzana, melocotón, etc) 80 gr
- Mix de frutas frescas variadas (macedonia en gajos) desde 100 gr
- Ensalada ligera a base de verduras frescas 150 gr
- Fruta desecada desde 30 gr.
- Ensalada ligera a base de verduras frescas y proteína (pollo, huevo, pavo) 150 gr
- Tortitas de maíz/arroz desde 30 gr
- Galletas integrales 50 gr
- Humus con palitos de zanahoria desde 100 gr
- Compota de frutas (manzana pera), desde 18 gr
- Chocolate negro \geq 70%, desde 25 gr

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 10
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza





Código de verificación : 00927b1705e0af38

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=00927b1705e0af38>

5.9. En las máquinas de bebidas calientes (saludables), tipo 1C, el café será 100% natural o 100% arábigo puro o calidad equivalente, siendo al menos un 50% de los productos de comercio justo, indicándose de forma clara y visible en la propia máquina. Se facilitará a la Universidad de Zaragoza la procedencia del mismo, acreditado mediante el sello FAIRTRADE o equivalente.

Asimismo, la dosis de azúcar que sirvan debe ser la mínima (4 gramos) y en todo caso, debe ofrecer al usuario la opción tanto de poder subir dicha cantidad como de servir la bebida sin azúcar.

En el caso de las máquinas de bebidas calientes (saludables) ubicadas en los EPS deberán servir la bebida sin azúcar, con la opción de poder subir dicha cantidad.

5.10. En las máquinas de alimentos sólidos y combinadas (mixta) de bebidas frías y alimentos, tipos 3S y 4M, un mínimo de un 50% de los productos suministrados serán de los considerados "saludables".

5.11. Las máquinas de alimentos sólidos saludables y combinadas (mixta) de bebidas frías y alimentos sólidos saludables, tipos 5SS y 6MS, deberán suministrar únicamente los productos denominados "saludables" según la definición de los mismos del apartado 5.4, incluidos en el listado de productos básicos saludables del apartado 5.8 de este documento.

5.12. Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el apartado J del Cuadro-Resumen del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, que los licitadores oferten los siguientes tipos de productos en las máquinas de tipo 3S y 4M:

- ✓ Alimentos sin gluten: Barritas de chocolate y paquetes de Tortitas de maíz de 30 gr como mínimo. (Criterio 3)
- ✓ Alimentos sin azúcar: Chocolatinas y Pastelería de 50 gr como mínimo. (Criterio 5)

5.13. Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el apartado J del Cuadro-Resumen del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (Criterio 4), que los licitadores oferten los siguientes tipos de productos en las máquinas de tipo 5SS y 6MS:

- ✓ Alimentos sin gluten, sin azúcares/edulcorantes añadidos: Barritas de chocolate y paquetes de Tortitas de maíz de 30 gr como mínimo.

5.14. Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el apartado J del Cuadro-Resumen del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (Subcriterio 7.1), que en todas y cada una de las máquinas de bebidas frías del tipo 2R los licitadores oferten como mejora dos bebidas de las consideradas "saludables" según la definición de las mismas del apartado 5.4, incluidas en el listado de productos básicos saludables del apartado 5.8 de este documento.

5.15. Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el apartado J del Cuadro-Resumen del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (Subcriterio 7.2), que en todas y cada una de las máquinas de alimentos sólidos del tipo 3S los licitadores oferten como mejora un incremento del porcentaje de alimentos sólidos de los considerados "saludables" según la definición de los mismos del apartado 5.4, incluidos en el listado de productos básicos saludables del apartado 5.8 de este documento.

5.16. Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el apartado J del Cuadro-Resumen del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (Subcriterios 2.2, 2.3 y 2.4), que los licitadores oferten productos de comercio justo en las máquinas de tipo 1C, 3S y 4M.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 11
 Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 22-10-2024 14:29:11

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

En el caso de incluir en la oferta mejoras de consumo de productos de comercio justo (entendiendo como tales aquéllos que están producidos y comercializados en consonancia con la descripción establecida por el Parlamento Europeo en la Resolución sobre Comercio Justo y Desarrollo (A6-0207/2006) o equivalente), el licitador deberá aportar documentación acreditativa de los mismos, incluyendo para cada uno de los productos que oferte una ficha técnica con la siguiente información:

Identificación. Características técnicas: descripción del producto. Relación de ingredientes principales que lo componen, especificando cuáles son de comercio justo. Sello, etiqueta o certificación acreditativa de comercio justo WFTO, FLO/FAIRTRADE o equivalente. La ausencia de la ficha técnica impedirá la valoración del producto ofertado por parte de la Mesa de Contratación.

A los productos de comercio justo ofertados se aplicará un incremento de 0,10 € sobre el precio que figura para dichos productos en la lista de productos básicos del punto 5.8 del pliego.

- 5.17. Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el apartado J del Cuadro-Resumen del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (Criterio 9), que los licitadores oferten alimentos sólidos de producción ecológica en las máquinas de tipo 3S y 4M.

Para certificar la producción ecológica el producto deberá estar acreditado y certificado conforme a lo indicado al Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos o equivalente. En el caso de incluir en la oferta mejora de productos de producción ecológica, los licitadores deberán aportar documentación acreditativa de los mismos, incluyendo para cada uno de los productos que oferte dicha certificación.

A los productos de producción ecológica ofertados se aplicará un incremento de 0,10 € sobre el precio que figura para dichos productos en la lista de productos básicos del punto 5.8 del pliego.

6. TARIFAS DE EXPLOTACIÓN

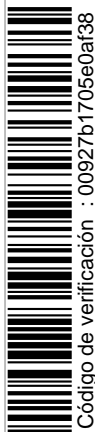
- 6.1. Los precios unitarios que el contratista deberá aplicar a los usuarios del servicio serán los que figuran en las listas de productos básicos que se relacionan a continuación, cuyos importes son aceptados por los licitadores, y los precios que, en su caso haya ofertado el contratista para los productos sin gluten, sin azúcar y saludables. Ninguno de estos precios podrá ser modificado por el contratista sin previa autorización del Órgano de contratación.
- 6.2. Con independencia de los productos básicos podrá expendirse otros productos, cuyo precio tendrá el carácter de "controlado". Tanto estos productos, como su precio, deberá solicitarse por escrito a la Universidad de Zaragoza para su aprobación.
- 6.3. Todas las máquinas deberán llevar indicado en todos sus productos de manera visible su precio, tanto los contenidos en la lista de productos básicos como los precios ofertados por el contratista para los productos sin gluten, sin azúcar y para los productos saludables, así como los precios de los productos que tengan el carácter de "controlados".

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 12
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza





Código de verificación : 00927b1705e0af38

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=00927b1705e0af38>

**LISTA DE PRECIOS DE LOS PRODUCTOS BÁSICOS IVA INCLUIDO
(DEL 1/9/2024 AL 31/8/2025)**

PRODUCTOS BÁSICOS, máquinas tipo 1C, 2R, 3S y 4M	PRECIO VENTA
Café (solo, cortado, con leche), descafeinados o similares 125 cc	0,70 €
Café (solo, cortado, con leche), descafeinados o similares 125 cc (comercio justo ecológico)	0,90 €
Leche, chocolate (cacao) o similares 125cc	0,70 €
Botellín de agua 500cc.....	0,60 €
Refrescos 33cc (cola, naranja y limón).....	1,20 €
Refrescos 33cc sin azúcar o similares (cola, naranja y limón)	1,20 €
Refrescos PET 500cc (cola, naranja y limón).....	1,50 €
Refrescos PET 500cc sin azúcar y similares (cola, naranja y limón)	1,50 €
Isotónicas y té frío 33cc	1,40 €
Isotónicas y té frío PET 500cc	1,80 €
Zumos y batidos 200 cc	1,20 €
Frutos secos 30 gr	0,80 €
Patatas fritas y similares 45 gr	0,80 €
Pastelería 50 gr	0,80 €
Pastelería desde 80 gr	0,90 €
Galletas tipo oreo, Milka, Príncipe, Chips Ahoy, o similares, desde 40 gr.....	0,80 €
Chocolatina tipo: Kit-kat, Kinder bueno, Tokke, Twix, Mars, o similares	1,00 €
Fruta fresca a trozos envasada (manzana, pera, naranja)	1,00 €
Sándwich (entero) mixto, vegetal, atún, ensaladilla, pollo o similares 135gr.....	1,30 €
Bocadillo tipo vegetal, o con embutidos/quesos bajos en grasa o similares 135 gr	1,15 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 13
 Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 22-10-2024 14:29:11

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LISTA DE PRECIOS DE LOS PRODUCTOS BÁSICOS SALUDABLES IVA INCLUIDO (DEL 1/9/2024 AL 31/8/2025)

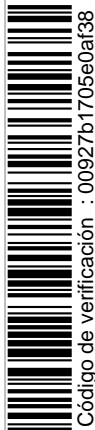
PRODUCTOS BÁSICOS SALUDABLES, máquinas tipo 5SS y 6MS	PRECIO VENTA
Bebidas frías saludables	
Botellín de agua 500cc.....	0,60 €
Zumos de fruta s/a añadidos (tres sabores) ≥ 200 cc.....	1,00 €
Yogures naturales sin azúcares/edulcorantes añadidos	0,70 €
Yogures líquidos sin azúcares/edulcorantes añadidos.....	0,70 €
Keffir natural líquido sin azúcares/edulcorantes añadidos.....	0,70 €
Gazpacho/salmorejo sin azúcares añadidos	0,80 €
Bebidas vegetales sin azúcares/edulcorantes añadidos desde 200 cc.....	1,00 €
Smoothie (batidos de frutas) varios sabores 200cc.....	1,10 €
Batidos saludables sin azúcares/edulcorantes añadidos desde 200 cc.....	1,00 €
Alimentos sólidos saludables	
Frutos secos naturales/tostados sin sal, desde 30 gr.....	0,80 €
Bocadillo pan integral vegetal	1,15 €
Bocadillo pan integral con embutidos bajos en grasa.....	1,40 €
Bocadillo pan integral con queso bajo en grasa	1,40 €
Sándwich (entero) pan integral vegetal, desde 140 gr.....	1,15 €
Sándwich (entero) pan integral con embutidos bajos en grasa desde 140 gr	1,40 €
Sándwich (entero) pan integral con queso bajo en grasa desde 140 gr.....	1,40 €
Frutas frescas enteras: 4 tipos (2 peras, 2 kiwis, 3 mandarinas, banana).....	1,80 €
Fruta fresca a trozos envasada (manzana, melocotón, etc) 80 gr.....	1,00 €
Mix de frutas frescas variadas (macedonia en gajos) desde 100 gr.....	1,20 €
Ensalada ligera a base de verduras frescas 150 gr.....	1,70 €
Fruta desecada desde 30 gr	0,95 €
Ensalada ligera a base de verduras frescas y proteína (pollo, huevo, pavo) 150 gr	2,30 €
Tortitas de maíz/arroz desde 30 gr	0,95 €
Galletas integrales 50 gr	1,15 €
Humus con palitos de zanahoria desde 100 gr.....	0,90 €
Compota de frutas (manzana pera), desde 18 gr	1,00 €
Chocolate negro ≥ 70%, desde 25 gr.....	1,20 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 14
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza





Código de verificación : 00927b1705e0af38

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=00927b1705e0af38>

7. CAMBIO DE LAS TARIFAS DE EXPLOTACIÓN

La Universidad de Zaragoza, de estimarlo necesario, podrá aprobar cambios en los precios de los productos que, de producirse, modificará, en su caso, las tarifas en la/s cantidad/es correspondiente/s.

8. ACTUACIONES POR FINALIZACIÓN DEL CONTRATO

Transcurrido el período de ejecución del contrato, éste se dará por terminado, procediéndose a la liquidación oportuna y estando obligado el contratista a desalojar la zona en el plazo de cinco días hábiles a partir de la finalización del mismo. No obstante, el contratista podrá, previa autorización de la Universidad de Zaragoza, proceder a la retirada de las máquinas en los quince días hábiles anteriores a la finalización del contrato.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 15
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 22-10-2024 14:29:11

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APENDICE I: FLOTA DE MAQUINAS POR LOTE (ZONA)

FLOTA DE MÁQUINAS LOTE 1: ZONA 1

CENTROS/EDIFICIOS	Nº	MAQUINAS						UBICACION
		TIPOS						
		Tipo 1 C	Tipo 2 R	Tipo 3 S	Tipo 4 M	Tipo 5 SS	Tipo 6 MS	
ZONA 1								
FACULTAD DE MEDICINA								
EDIFICIO A	3	1	1	1				PLANTA CALLE
EDIFICIO B	4	1	1	1	1			PLANTA CALLE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD	2	1			1			1ª PLANTA
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS	3	1	1	1				EDIFICIO DEPARTAMENTAL, ZONA VENDING
FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS. (ESPACIO PROMOTOR DE LA SALUD)	3	1				1	1	ESPACIO EN ZONA SÓTANO JUNTO CAFETERÍA PREVISTO ACTIVACIÓN EN 2024. Ver apartado 1.7. de este pliego.
FACULTAD DE VETERINARIA								
EDIFICIO CENTRAL	3	1	1	1				PLANTA SÓTANO
EDIFICIO DE ZOOTECNIA	1				1			PLANTA CALLE
EDIFICIO AULARIO	2		1		1			PLANTA CALLE
ESPACIO PROMOTOR DE LA SALUD	2	1					1	EDIFICIO AULARIO, PLANTA CALLE, SALA DE ESTUDIO NOTA 1. Ver apartado 1.7. de este pliego.
HOSPITAL CLINICO VETERINARIO	2	1			1			PLANTA CALLE
F.C. SOCIALES Y DEL TRABAJO	3	1	1	1				PLANTA SÓTANO
EDIFICIO INTERFACULTADES I	3	1	1	1				ENTRE PLANTAS 4ª Y 5ª
EDIFICIO INTERFACULTADES I (ESPACIO PROMOTOR DE LA SALUD)	3	1				1	1	PLANTA CALLE
CIFICE	2	1	1					PLANTA CALLE
PABELLÓN POLIDEPORTIVO (ESPACIO DE PROMOCIÓN DE LA SALUD)	2	1					1	PLANTA PRIMERA
C.M.U. PEDRO CERBUNA	3	1	1	1				PLANTA CALLE
EDIFICIO CERVANTES (ESPACIO PROMOTOR DE LA SALUD)	2	1					1	PLANTA CALLE NOTA 1. Ver apartado 1.7. de este pliego.
TOTAL ZONA 1	43	15	9	7	5	2	5	

CLAVES DE LOS TIPOS DE MÁQUINAS:

- Tipo 1 C= Bebidas calientes (saludables)
- Tipo 2 R= Bebidas frías
- Tipo 3 S= Alimentos sólidos
- Tipo 4 M= Mixta (Bebidas frías y Alimentos Sólidos)
- Tipo 5 SS= Alimentos sólidos saludables
- Tipo 6 MS=Mixta (Bebidas frías saludables y Alimentos Sólidos saludables)
- NOTA 1: ACTIVACIÓN EN 2025-2027

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 14
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 22-10-2024 14:29:11

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



Código de verificación : 00927b1705e0af38



Código de verificación : 00927b1705e0at38

APENDICE I: FLOTA DE MAQUINAS POR LOTE (ZONA)
FLOTA DE MÁQUINAS LOTE 3: ZONA 3

CENTROS/EDIFICIOS	Nº	MAQUINAS						UBICACION
		TIPOS						
		Tipo 1 C	Tipo 2 R	Tipo 3 S	Tipo 4 M	Tipo 5 SS	Tipo 6 MS	
ZONA 3								
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA	8	3	2	3				PLANTA CALLE (1C, 1R, 1S), PLANTA 1ª (1C, 1R, 1S) Y PLANTA 2ª (1C, 1S)
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA (ESPACIO DE CONVIVENCIA)	2	1			1			PLANTA SÓTANO.
F.E.E. Edif. NORMANTE DE ZARAGOZA	2	1			1			PLANTA PRIMERA
F.E.E. Edif. NORMANTE DE ZARAGOZA (ESPACIO DE CONVIVENCIA)	3	1	1	1				PLANTA CALLE
ESCUELA DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA								
EDIF. TORRES QUEVEDO	4	1	1	1	1			PLANTA 2ª (1C, 1R, 1S) Y 1ª (1 Mixta)r
EDIFICIO ADA BYRON	3	1	1	1				PLANTA PRIMERA
EDIFICIO BETANCOURT	6	2	2	2				PLANTA 2ª (1C, 1R, 1S) Y PLANTA 1ª (1C, 1R, 1S)
EDIFICIO INSTITUTOS INVESTIGACIÓN	2	1			1			PLANTA CALLE
MÓDULO CAMPUS RIO EBRO (ESPACIO PROMOTOR DE LA SALUD)	2	1					1	PLAZA DE LAS INGENIERÍAS BLOQUE 3. PREVISTA ACTIVACIÓN EN 2025. Ver apartado 1.7. de este pliego.
EDIFICIO CEMINEN	2	1			1			PLANTA PRIMERA
FACULTAD DE EMPRESA Y GESTIÓN PÚBLICA HUESCA	2	1			1			PLANTA CALLE ALA ESTE
E. POLITECNICA SUPERIOR HUESCA	2	1		1				EDIFICIO TOZAL DE GUARA PLANTA CALLE
Edif. ODONTOLOGIA (F.C.SALUD Y DEPORTE)	2	1			1			PLANTA CALLE
PABELLÓN POLIDEPORTIVO "RIO ISUELA"	2	1			1			PLANTA PRIMERA
C.M.U. RAMON ACIN DE HUESCA	2	1			1			CONSERJERÍA PLANTA CALLE
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN HUESCA	1				1			PLANTA PRIMERA
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN HUESCA. (ESPACIO PROMOTOR DE LA SALUD)	2	1					1	PLANTA PRIMERA.
TOTAL ZONA 3	47	19	7	9	10	0	2	

CLAVES DE LOS TIPOS DE MÁQUINAS:

- Tipo 1 C= Bebidas calientes (saludables)
- Tipo 2 R= Bebidas frías
- Tipo 3 S= Alimentos sólidos
- Tipo 4 M= Mixta (Bebidas frías y Alimentos Sólidos)
- Tipo 5 SS= Alimentos sólidos saludables
- Tipo 6 MS=Mixta (Bebidas frías saludables y Alimentos Sólidos saludables)



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APENDICE II: INFORMACIÓN SOBRE DATOS DE VENTAS MENSUALES IVA INCLUIDO Y NÚMERO DE MÁQUINAS DE LA ZONA 1 Y ZONA 3 DE LA UNIVERSIDAD

A efectos únicamente de información a los licitadores, se indican a continuación los datos de ventas mensuales de las máquinas de la zona 1 y zona 3 de la Universidad, según información aportada por los adjudicatarios:

ZONA 1: DATOS VENTAS MENSUALES IVA INCLUIDO.

AÑO	MES	VENTAS MENSUALES	Nº MÁQUINAS
2022	OCTUBRE	14.506,20 €	39
2022	NOVIEMBRE	18.447,85 €	39
2022	DICIEMBRE	9.654,50 €	39
2023	ENERO	8.476,70 €	39
2023	FEBRERO	14.458,20 €	39
2023	MARZO	14.268,20 €	39
2023	ABRIL	7.844,23 €	39
2023	MAYO	12.386,33 €	39
2023	JUNIO	7.552,34 €	39
2023	JULIO	3.424,38 €	39
2023	AGOSTO	1.636,88 €	39
2023	SEPTIEMBRE	11.383,47 €	39
2023	OCTUBRE	14.231,30 €	39
2023	NOVIEMBRE	14.003,30 €	39
2023	DICIEMBRE	7.792,27 €	39
2024	ENERO	9.300,00 €	39
2024	FEBRERO	14.002,70 €	39
2024	MARZO	10.663,15 €	30
2024	ABRIL	10.570,46 €	30
2024	MAYO	9.615,70 €	30
2024	JUNIO	7.084,06 €	30

Información adicional:

1º Como se observa en el cuadro de datos desde marzo de 2024 hay una reducción del número de máquina al haberse producido desde dicha fecha una modificación del contrato.

2º La tipología de las máquinas cuyos datos de ventas son los indicados en este cuadro son las correspondientes a las siguientes tipologías: Tipo 1 C, Tipo 2 R, Tipo 3S y Tipo 4 M.

De las tipologías de las máquinas de productos saludables, Tipo 5 SS y Tipo 6 MS, no se tienen datos de ventas puesto que en los anteriores contratos no estaban contempladas.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 16
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

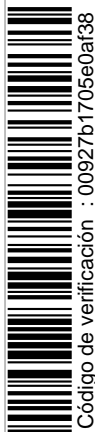
Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 22-10-2024 14:29:11

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



Código de verificación : 00927b1705e0af38

**APENDICE II:
INFORMACIÓN SOBRE DATOS DE VENTAS MENSUALES IVA INCLUIDO
Y NÚMERO DE MÁQUINAS DE LA ZONA 1 Y ZONA 3 DE LA UNIVERSIDAD**

A efectos únicamente de información a los licitadores, se indican a continuación los datos de ventas mensuales de las máquinas de la zona 1 y zona 3 de la Universidad, según información aportada por los adjudicatarios:

ZONA 3: DATOS VENTAS MENSUALES IVA INCLUIDO.

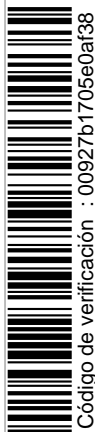
AÑO	MES	VENTAS MENSUALES	Nº MAQUINAS
2022	OCTUBRE	25.274,34 €	44
2022	NOVIEMBRE	27.963,65 €	44
2022	DICIEMBRE	15.490,35 €	44
2023	ENERO	16.182,75 €	44
2023	FEBRERO	24.502,03 €	44
2023	MARZO	24.490,45 €	44
2023	ABRIL	12.249,65 €	44
2023	MAYO	21.266,10 €	44
2023	JUNIO	13.255,10 €	44
2023	JULIO	5.042,03 €	44
2023	AGOSTO	2.931,65 €	44
2023	SEPTIEMBRE	19.250,50 €	44
2023	OCTUBRE	22.738,93 €	44
2023	NOVIEMBRE	22.005,15 €	44
2023	DICIEMBRE	11.664,15 €	44
2024	ENERO	15.640,73 €	44
2024	FEBRERO	22.497,76 €	44
2024	MARZO	16.628,88 €	35
2024	ABRIL	14.936,19 €	35
2024	MAYO	17.959,44 €	35
2024	JUNIO	12.623,10 €	35

Información adicional:

1º Como se observa en el cuadro de datos desde marzo de 2024 hay una reducción del número de máquina al haberse producido desde dicha fecha una modificación del contrato.

2º La tipología de las máquinas cuyos datos de ventas son los indicados en el este cuadro son las correspondientes a las siguientes tipologías: Tipo 1 C, Tipo 2 R, Tipo 3S y Tipo 4 M.

De las tipologías de las máquinas de productos saludables, Tipo 5 SS y Tipo 6 MS, no se tienen datos de ventas puesto que en los anteriores contratos no estaban contempladas.



Código de verificación : 00927b1705e0af38