



Código de verificación : f18f9f1d9f4098b

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f18f9f1d9f4098b>



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS

PROCEDIMIENTO ABIERTO

OFERTA: VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Contrato sujeto a regulación Armonizada **SI** ☒ **NO** ☐

☒ Tramitación ordinaria ☐ Tramitación urgente ☐ Tramitación anticipada

Expte. nº 00110-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

ÍNDICE DEL CLAUSULADO

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

APÉNDICE I: FLOTA DE MÁQUINAS POR LOTE (ZONA)

APÉNDICE II: INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE DATOS ESTIMADOS DE VENTAS

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

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 13-06-2022 10:28:44

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>



**Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación**
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00110-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1. CONDICIONES GENERALES.

- 1.1. El contratista deberá instalar en los lugares que se indican en el apartado FLOTA DE MAQUINAS, las máquinas expendedoras detalladas en el mismo, ateniéndose a las condiciones que se especifican en el presente pliego. No podrán instalarse máquinas recreativas, ni de tabaco, ni de las llamadas tragaperras.
- 1.2. La instalación de las máquinas en los distintos Centros de la Universidad de Zaragoza queda agrupada en tres lotes (zonas): Lote 1 – Zona 1, Lote 2 – Zona 2 y Lote 3 – Zona 3, según se indica en la relación de FLOTA DE MAQUINAS incluida en este pliego.

En función del tipo de productos, las máquinas a instalar serán de los siguientes:

- Tipo 1. Bebidas calientes: Café (soluble o en grano), leche, chocolate e infusiones.
- Tipo 2. Bebidas frías: Agua, refrescos, zumos.
- Tipo 3. Productos sólidos.
- Tipo 4. Mixta: refrescos y sólidos.

- 1.3. Las dotaciones de máquinas a instalar son las establecidas en el apartado FLOTA DE MAQUINAS. 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 tres lotes en los que se desglosa la presente contratación, salvo los casos de modificaciones previstas del contrato establecidas en el apartado S del Cuadro-Resumen del pliego de cláusulas administrativas particulares (PAP) que rige la presente contratación.

Asimismo, el contratista no podrá modificar ni el tipo de máquinas indicadas en el apartado FLOTA DE MÁQUINAS para cada edificio de cada uno de los lotes, ni la oferta de productos dispensados en las mismas de los incluidos en el apartado 5.6 "Productos básicos" de este pliego, sin autorización escrita de la Universidad, remitida por el/la Responsable del contrato designado por el órgano de contratación y consignado en el apartado A del Cuadro-Resumen del PCAP.

- 1.4. A lo largo de la ejecución del contrato hay previstas diversas obras, desalojos y nuevos usos en algunos edificios de la Universidad, 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 mismas a otros edificios, será por cuenta del contratista dicho traslado, excepto la instalación que pueda ser necesaria para su funcionamiento, que correrá a cargo de la Universidad.

Actualmente, una vez finalice la obra de la Facultad de Filosofía y Letras, está prevista la ocupación del nuevo edificio con el consiguiente traslado de las máquinas de su ubicación provisional (edificio antigua Facultad de Educación, Avda. San Juan Bosco, 7 y Edificio Cervantes, C/ Corona de Aragón, 42) al edificio indicado (Ver Nota (1) Apéndice I, Lote 1: Zona 1).

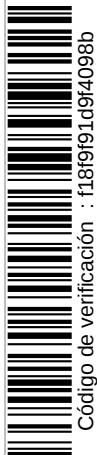
Asimismo, por decisión de la Universidad podrá solicitarse al contratista el traslado de las máquinas expendedoras de una ubicación a otra, de la que figura en el apartado de FLOTA DE MÁQUINAS, aún entre edificios distintos, pero siempre dentro de la misma Zona (Lote).

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 : f18f9f91d9f4098b

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f18f9f91d9f4098b>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 13-06-2022 10:28:44

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>



**Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación**
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00110-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

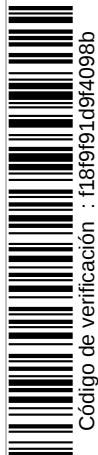
- 1.5. La instalación de las máquinas por el contratista se realizará en un plazo máximo de 15 días a partir de la fecha de inicio de la ejecución del contrato, una vez formalizado el mismo.
- 1.6. El contratista deberá disponer de un teléfono de aviso para averías y urgencias, de llamada gratuita, que 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 sustituirá por otra de características similares en el plazo máximo de tres días hábiles a contar desde el siguiente a la notificación de la avería.
- 1.7. Los gastos de energía (agua, electricidad, calefacción o refrigeración) serán por cuenta de la Universidad de Zaragoza.
- 1.8. En el caso de que el servicio objeto del contrato hubiese de ser cerrado por fuerza mayor, obras o reformas durante el periodo de vigencia del mismo, la Universidad de Zaragoza informará al contratista en el plazo más breve posible y regularizará las condiciones económicas en la parte proporcional correspondiente.
- 1.9. 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.
- 1.10. 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.
- 1.11. La supervisión del servicio será realizada por el /la Responsable del contrato. El contratista recibirá de él/ella las instrucciones y/o directrices oportunas.
- 1.12. La Universidad de Zaragoza se reserva el derecho de 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 a los usuarios.
- 1.13. 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.

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



Código de verificación : f18f9f91d9f4098b

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f18f9f91d9f4098b>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 13-06-2022 10:28:44

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>



**Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación**
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00110-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

2. ZONA MÁQUINAS.

2.1. Las áreas de máquinas serán delimitadas por el Rectorado de la Universidad de Zaragoza, preferentemente fuera de la planta en que se hallen los servicios de hostelería si los hubiese y de acuerdo con la Dirección del Centro en que se ubiquen. Será de cuenta del contratista la instalación que pueda ser necesaria para el funcionamiento de las máquinas, 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, que deberá reflejar en su oferta. No obstante, la Universidad deberá aprobar el mobiliario a instalar en cada zona.

2.3. Iniciado el servicio, el local o zona 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, observándose igual norma respecto al mobiliario, maquinaria o utillajes que se le ceda y que, en caso de deterioro, habrá de reparar o reponer en análogas condiciones al material entregado.

En este sentido dispondrá de personal de limpieza suficiente, cuyos módulos, horario y frecuencias de trabajo especificará adjuntando dicha programación a la oferta, con el fin de atender el correcto estado de las zonas donde estén instaladas las máquinas y su entorno de influencia.

2.4. En la zona donde están ubicadas las máquinas, el contratista deberá colocar papeleras o recipientes similares, donde depositar los residuos generados, llevando a cabo el vaciado de los mismos con objeto de mantener la zona en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

2.5. Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el apartado J del Cuadro-Resumen del PCAP, la instalación de contenedores de reciclaje de residuos para plásticos, ocupándose el contratista de su vaciado y posterior reciclaje, respetando siempre lo establecido en la legislación vigente en materia de residuos.

3. CARACTERÍSTICA DE LAS MÁQUINAS

3.1. Las máquinas deberán estar en perfecto estado de uso y ser fáciles de manejar. Contarán con sistema de detección de salida fallida de productos, cumplirán la normativa en eficiencia energética y clasificación A y B, tendrán modo de iluminación con sistema LED y contarán con la función de estado de reposo.

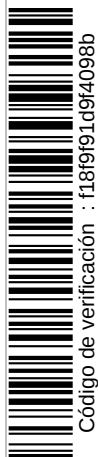
3.2. Todas las máquinas deberán llevar su correspondiente referencia o número identificativo, además de indicar de forma clara: razón social, domicilio social, correo electrónico o sistemas de mensajería electrónica tipo Whatsapp, Telegram o similares, así como número de teléfono gratuito del contratista con el que el usuario pueda contactar.

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



Código de verificación : f18f9f91d9f4098b

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f18f9f91d9f4098b>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 13-06-2022 10:28:44

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>



**Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación**
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00110-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

- 3.3. El licitador deberá detallar la marca y modelo de las máquinas ofertadas, 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.
- 3.4. Las máquinas de bebidas calientes 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. Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el apartado J del Cuadro-Resumen del PCAP, que dichas máquinas incorporen el sistema de sensor de vaso, que permite el uso de tazas y vasos de los usuarios.
- 3.5. Las máquinas refrigeradas (máquinas de bebidas frías y de productos sólidos) tendrán un sistema automático de control de temperatura de conservación con bloqueo de seguridad frío. Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el apartado J del Cuadro-Resumen del PCAP, que dichas máquinas dispongan de sistemas de detección de productos fuera de fecha de consumo preferente.
- 3.6. 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 y máquina.

La revisión de los contadores se realizará in situ y cuatrimestralmente por la Sección de Gestión de Recursos Económicos y el contratista. De la misma, se obtendrán el número de servicios realizados por máquina y el importe total de ventas de todos los productos de cada máquina. En el caso de las máquinas mixtas, el total de ventas en euros deberá desglosarse en dos: importe de ventas de productos sólidos e importe de ventas de refrescos.

- 3.7. 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.
- 3.8. Las máquinas podrán tener dispositivo de pago mediante tarjeta débito/crédito o tarjeta monedero, además del sistema de pago en metálico, con objeto de que el abono de los productos se pueda realizar mediante pago con tarjeta.

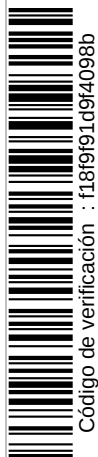
Además, deberán estar provistas de moneda de cambio suficiente, así como de aviso automático cuando, accidentalmente, se agote el mismo, de manera que no se produzca por su carencia alteración indirecta del precio fijado para los productos. Si se observara esta deficiencia o se presentaran reclamaciones 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.

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



Código de verificación : f18f9f91d9f4098b

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f18f9f91d9f4098b>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 13-06-2022 10:28:44

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>



**Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación**
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00110-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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 a 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.

5. PRODUCTOS. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS.

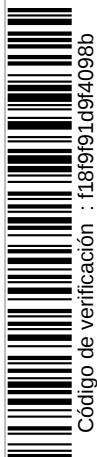
- 5.1. Las máquinas ofrecerán productos de primera calidad, que hayan pasado los controles de seguridad y calidad alimentaria establecidos por la Ley y que procedan de industrias autorizadas. La Universidad de Zaragoza podrá exigir la sustitución de aquellos que no presenten la calidad adecuada.
- 5.2. 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. 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 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. La reposición de las máquinas será la adecuada para atender las necesidades de los usuarios. En cualquier caso, el abastecimiento deberá realizarse diariamente.

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



Código de verificación : f18f9f91d9f4098b

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f18f9f91d9f4098b>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 13-06-2022 10:28:44

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>



**Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación**
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00110-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

5.5. 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.

El contratista deberá colocar de forma visible en las máquinas la información nutricional de los productos presentes en las mismas. Asimismo, 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.

5.6. PRODUCTOS BÁSICOS.

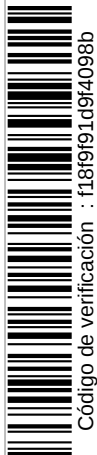
- Café (solo, cortado, con leche), descafeinados y similares 125cc
- Café (solo, cortado, con leche), descafeinados y similares (Comercio Justo) 125cc
- Té, leche, chocolate o similares 125 cc
- Botellín de agua 500cc
- Refrescos 33cc (cola, naranja y limón)
- Refrescos 33cc sin azúcar y similares (cola, 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 tipo oreo, Milka, Príncipe, Chips Ahoy, o similares. desde 40 gr.
- Chocolatina tipo: 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 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



Código de verificación : f18f9f91d9f4098b

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f18f9f91d9f4098b>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 13-06-2022 10:28:44

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>



**Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación**
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00110-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

- 5.7. En las máquinas de bebidas calientes 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.

- 5.8. Las máquinas de productos sólidos incluirán un mínimo del 60% del total de productos básicos arriba indicados, cuyo contenido cumpla con los siguientes requisitos por 100 g de producto: ≤ 400 kcal, $\leq 15,6$ g grasa total, $\leq 4,4$ g de grasa saturada, ≤ 1 g de ácidos grasos trans, ≤ 30 g de azúcar, ≤ 1 g de sal o 400 mg de sodio.

Los productos como frutos secos crudos o tostados y "snacks" salados tostados u horneados no deben contener azúcares añadidos, ni grasas vegetales hidrogenadas, grasa de palma o manteca.

- 5.9. Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el apartado J del Cuadro-Resumen del PCAP, que los licitadores oferten los siguientes tipos de productos:

- ✓ Productos sin gluten: Barritas de chocolate y paquetes de Tortitas de maíz de 30 gr como mínimo.
- ✓ Productos sin azúcar: Chokolatinas y Pastelería de 50 gr como mínimo.
- ✓ Productos saludables: Ensalada ligera a base de verduras frescas 150 gr y gazpacho o salmorejo sin azúcares añadidos 330 cc

6. TARIFAS DE EXPLOTAICÓN

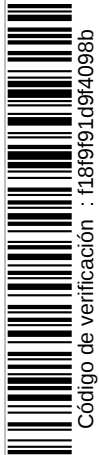
- 6.1. Los precios unitarios que el contratista deberá aplicar a los usuarios del servicio serán los que figuran en las listas de productos básicos que se relacionan a continuación, cuyos importes son aceptados por los licitadores, y los precios que, en su caso haya ofertado el contratista para los productos 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 ofertados por el contratista para los productos sin gluten, sin azúcar y para los productos saludables, así como los que tengan el carácter de "controlados".

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 : f18f9f1d9f4098b

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f18f9f1d9f4098b>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 13-06-2022 10:28:44

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>



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00110-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LISTA DE PRECIOS DE LOS PRODUCTOS BÁSICOS IVA INCLUIDO (DEL 1/9/2022 AL 31/8/2023)

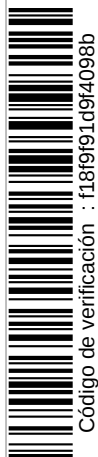
PRODUCTO	PRECIO VENTA
Café (solo, cortado, con leche), descafeinados o similares 125 cc	0,65 €
Café (solo, cortado, con leche), descafeinados o similares 125 cc (comercio justo ecológico)	0,85 €
Té, leche, chocolate o similares 125cc	0,65 €
Botellín de agua 500cc.....	0,55 €
Refrescos 33cc (cola, naranja y limón)	1,05 €
Refrescos 33cc sin azúcar o similares (cola, naranja y limón)	1,05 €
Refrescos PET 500cc (cola, naranja y limón)	1,40€
Refrescos PET 500cc sin azúcar y similares (cola, naranja y limón)	1,40€
Isotónicas y té frío 33cc	1,25 €
Isotónicas y té frío PET 500cc	1,60€
Zumos y batidos 200 cc	1,05€
Frutos secos 30 gr.	0,75 €
Patatas fritas y similares 45 gr.	0,55 €
Pastelería 50 gr	0,65 €
Pastelería desde 80 gr.	0,75 €
Galletas tipo oreo, Milka, Príncipe, Chips Ahoy, o similares, desde 40 gr.....	0,65 €
Chocolatina tipo: Kit-kat, Kinder bueno, Tokke, Twix, Mars, o similares... ..	0,85 €
Fruta fresca a trozos envasada (manzana, pera, naranja)	1,15 €
Sándwich (entero) mixto, vegetal, atún, ensaladilla, pollo o similares 135gr	1,25 €
Bocadillo tipo vegetal, o con embutidos/quesos bajos en grasa o similares 135 gr	1,25 €

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



Código de verificación : f18f9f91d9f4098b

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f18f9f91d9f4098b>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 13-06-2022 10:28:44

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>



**Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación**
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00110-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

7. MODIFICACIÓN DE LAS TARIFAS DE EXPLOTACIÓN

La Universidad de Zaragoza, de estimarlo necesario, podrá aprobar una modificación de precios que, de producirse, modificará, en su caso, las tarifas en la/s cantidad/es correspondiente/s tomando como periodo y límite de modificación, el que aparece en el apartado D del Cuadro-Resumen del pliego de cláusulas administrativas particulares.

8. ACTUACIONES POR FINALIZACIÓN DEL CONTRATO

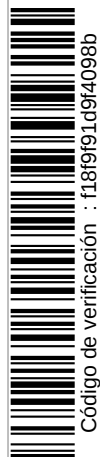
Transcurrido el período de ejecución del contrato, éste se dará por terminado, procediéndose a la liquidación oportuna y estando obligado el contratista a desalojar la zona en el plazo de cinco días hábiles a partir de la finalización del mismo. No obstante, el contratista podrá, previa autorización 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 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 : f18f9f91d9f4098b

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f18f9f91d9f4098b>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 13-06-2022 10:28:44

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>



Nº Expediente: 00015-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
APÉNDICE I:
FLOTA DE MÁQUINAS POR LOTE (ZONA)

FLOTA DE MÁQUINAS LOTE 1: ZONA 1

CENTROS/EDIFICIOS	MÁQUINAS					UBICACIÓN
	Nº	TIPOS				
		C	R	S	MIX	
ZONA 1						
FACULTAD DE MEDICINA						7
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. Nota 1	6	3	1	2		ZONA VENDING (*Ver punto 1.4)
FACULTAD DE VETERINARIA						9
EDIFICIO CENTRAL	3	1	1	1		PLANTA SÓTANO
EDIFICIO DE ZOOTECNIA	2	1	1			PLANTA CALLE
EDIFICIO AULARIO	2		1		1	PLANTA 1ª (1R) P. CALLE (1Mixta)
HOSPITAL CLINICO VETERINARIO	2	1			1	PLANTA CALLE
F.C. SOCIALES Y DEL TRABAJO	3	1	1	1		PLANTA SÓTANO
EDIFICIO INTERFACULTADES I	4	1	2	1		ENTRE PLANTAS 4ª Y 5ª (1C, 2R ,1S)
CIFICE (Antiguo Instituto de Ciencias de la Educación)	2	1	1			PLANTA CALLE
PABELLÓN POLIDEPORTIVO	3	1	1	1		PLANTA CALLE
C.M.U. PEDRO CERBUNA	3	1	1	1		PLANTA CALLE
TOTAL ZONA 1	39					

CLAVES DE LOS TIPOS DE MÁQUINAS:

C= Máquinas de bebidas calientes

R= Máquinas de bebidas frías

S= Productos sólidos

M= Mixta (Bebidas frías y Sólidos)

NOTA: En todas zonas deberá garantizarse la expedición de botellines de agua o similar.

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: 13-06-2022 10:28:44

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 : f18f9f91d9f4098b

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f18f9f91d9f4098b>



Nº Expediente: 00015-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE I: FLOTA DE MÁQUINAS POR LOTE (ZONA)

FLOTA DE MÁQUINAS LOTE 2: ZONA 2

CENTROS/EDIFICIOS	MÁQUINAS					UBICACIÓN
	Nº	TIPOS				
		C	R	S	MIX	
ZONA 2						
FACULTAD DE CIENCIAS						14
EDIFICIO A (FÍSICAS) Y D (QUÍMICAS)	7	2	3	2		PLANTA 1ª, en los dos pasillos de comunicación con Edificio D
EDIFICIO B (MATEMÁTICAS)	3	1	1	1		PLANTA 2ª
EDIFICIO C (GEOLÓGICAS)	4	1	2	1		PLANTA CALLE
FACULTAD DE DERECHO						13
DERECHO I	3	1	1		1	PLANTA CALLE (1C, 1R,1Mixta)
DERECHO II	2	1	1			PLANTA 1ª (1C, 1R)
DERECHO III	8	3	3	1	1	Pª 1ª (1C), CALLE (1C, 2R, 1S, 1R) Y SÓTANO (1C, 1Mixta)
FACULTAD DE EDUCACIÓN	6	3	2	1		1C,1R PASILLO P. CALLE, 2C,1R,1S
F.C.SOCIALES Y HUMANAS TERUEL	2	1	1			PLANTA 1ª
E.U. POLITÉCNICA DE TERUEL	3	1	1	1		PLANTA CALLE
C.M.U. PABLO SERRANO DE TERUEL	3	1	1	1		PLANTA CALLE
ED. BELLAS ARTES DE TERUEL	2	1	1			PLANTA CALLE
TOTAL ZONA 2	43					

CLAVES DE LOS TIPOS DE MÁQUINAS:

C= Máquinas de bebidas calientes

R= Máquinas de bebidas frías

S= Productos sólidos

M= Mixta (Bebidas frías y Sólidos)

NOTA: En todas zonas deberá garantizarse la expedición de botellines de agua o similar.

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

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 13-06-2022 10:28:44

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 : f18f9f1d9f4098b



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00015-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE I: FLOTA DE MÁQUINAS POR LOTE (ZONA)

FLOTA DE MÁQUINAS LOTE 3: ZONA 3

CENTROS/EDIFICIOS	MÁQUINAS					UBICACIÓN
	Nº	TIPOS				
		C	R	S	MIX	
ZONA 3						
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA	11	4	4	3		P. CALLE (1C, 2R, 1S), 1ª (1C, 1R, 1S) S. Prof (1C)Y 2ª (1C,1R, 1S)
F.E.E. Edif. NORMANTE DE ZARAGOZA	3	1	1		1	PLANTA 1ª
ESCUELA DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA						13
EDIF. TORRES QUEVEDO	4	1	1	1	1	PLANTA 2ª (1C, 1R, 1S) Y 1ª (1 Mixta)
EDIFICIO ADA BYRON	3	1	1	1		PLANTA 1ª
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
EDIFICIO CEMINEN	2	1			1	PLANTA 1ª
FACULTAD DE EMPRESA Y GESTIÓN PÚBLICA HUESCA	2	1			1	PLANTA CALLE ALA ESTE (1C, 1 Mixta)
E. POLITECNICA SUPERIOR HUESCA	3	1	1	1		PLANTA CALLE EDIF, TOZAL DE GUARA
Edif. ODONTOLOGIA(F.C.SALUD Y DEPORTE)	2	1			1	PLANTA CALLE (1C y 1 Mixta)
PABELLON POLIDEPORTIVO "RIO ISUELA"	2	1			1	PLANTA 1ª (1C y 1 Mixta)
C.M.U. RAMON ACIN DE HUESCA	3	1	1	1		PLANTA CALLE CONSERJERÍA
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN HUESCA	1			1		PLANTA CALLE
TOTAL ZONA 3	44					

CLAVES DE LOS TIPOS DE MÁQUINAS:

C= Máquinas de bebidas calientes

R= Máquinas de bebidas frías

S= Productos sólidos

M= Mixta (Bebidas frías y Sólidos)

NOTA: En todas zonas deberá garantizarse la expedición de botellines de agua o similar.

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

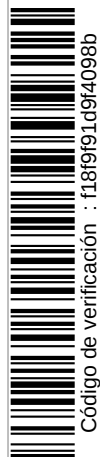
Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 13-06-2022 10:28:44

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 : f18f9f91d9f4098b

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f18f9f91d9f4098b>



**Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación**
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00015-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APENDICE II: INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE DATOS HISTÓRICOS DE VENTAS TOTALES Y NÚMERO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS DE LA ZONA 1, ZONA 2 Y ZONA 3 DE LA UNIVERSIDAD EN LOS ÚLTIMOS PERIODOS ANUALES.

A efectos únicamente de información a los licitadores, se indica a continuación un valor promedio de ventas anual por máquina, teniendo en cuenta el volumen anual histórico de ventas de la zona 1, zona 2 y zona 3 de la Universidad en los periodos que se indican en el siguiente cuadro:

ZONA 1

Periodo de contrato	Ventas totales zona 1	Nº máquinas	Promedio anual de ventas por máquina
2019-2020	148.584,21€	45	3.301,87€
2020-2021	141.060,05€	45	3.134,67€

ZONA 2

Periodo de contrato	Ventas totales zona 2	Nº máquinas	Promedio anual de ventas por máquina
2019-2020	164.442,50€	48	3.425,89€
2020-2021	152.892,90	48	3.185,27€

ZONA 3

Periodo de contrato	Ventas totales zona 3	Nº máquinas	Promedio anual de ventas por máquina
2019-2020	202.770,10€	43	4.715,58€
2020-2021	199.629,60€	43	4.642,55€

Cada periodo anual de contrato va desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto.

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: 13-06-2022 10:28:44

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 : f18f9f91d9f4098b

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f18f9f91d9f4098b>