



Código de verificación : 3b025dba11b8762d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=3b025dba11b8762d>

PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

PROMOTOR

SERVICIO

FECHA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO ADMINISTRATIVO PARA LA EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS DE CAFÉ, REFRESCOS Y SERVICIOS ANÁLOGOS EN DISTINTOS CENTROS DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS

UNIVERSIDAD DE BURGOS

OFICINA TÉCNICA

JUNIO 2019



UNIVERSIDAD
DE BURGOS



UNIVERSIDAD DE BURGOS

OFICINA TÉCNICA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO ADMINISTRATIVO PARA LA EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS DE CAFÉ, REFRESCOS Y SERVICIOS ANÁLOGOS EN DISTINTOS CENTROS DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS

1. OBJETO

El presente Pliego tiene por objeto definir las condiciones de prestación del servicio de naturaleza administrativa especial para la explotación de máquinas expendedoras de café, refrescos y servicios análogos en los siguientes Centros de la Universidad de Burgos:

Los servicios a prestar se llevarán a cabo por el adjudicatario con arreglo a lo previsto en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares por el que se rige la presente contratación y por lo dispuesto en la legislación en vigor que regula la contratación administrativa.

2. UBICACIÓN

La Universidad de Burgos, para el desarrollo del servicio, cede la ocupación de los siguientes espacios:

- Biblioteca Universitaria sito en la Plaza Infanta Doña Elena, s/n. 09001 Burgos.
- Edificio I+D-CIBA sito en la Avenida José María Villacián Rebollo, s/n. 09001 Burgos.
- Polideportivo Universitario sito en la calle Villadiego, s/n 09001 Burgos.
- Rectorado sito en el Hospital del Rey, 09001 Burgos.
- Edificio de Administración y Servicios sito en C/ Don Juan de Austria 1.

RELACIÓN ACTUAL DE MÁQUINAS INSTALADAS POR CENTRO

CENTRO	Nº MAQ. BEBIDAS CAIENTES	Nº MAQUINAS BEBIDAS FRIAS	Nº MAQUINAS PRODUCTOS SÓLIDOS	Nº MAQUINAS MIXTA BEBIDAS FRIAS Y SÓLIDOS
BIBLIOTECA CENTRAL	1	1	1	
POLIDEPORTIVO	1			
EDIFICIO DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIO	1			1
RECTORADO	1			
EDIFICIO DE I+D+I	1			1

Se instalará una máquina de Vending, en la Biblioteca de la Universidad, de venta exclusiva de frutas y/o productos con nulo o escaso procesamiento.

3. DESTINATARIOS

Los destinatarios del servicio de Vending son los alumnos de la Universidad de Burgos, el personal docente e investigador, el personal de administración y servicios y los usuarios de las instalaciones de la Universidad.



Código de verificación : 3b025dba11b8762d



UNIVERSIDAD DE BURGOS

OFICINA TÉCNICA

4. CONSIDERACIONES APLICABLES A LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

Los licitadores presentarán un plan de trabajo en el que, en función de su criterio, figurará el número de máquinas a instalar y su ubicación, que serán propuestos teniendo en cuenta la estructura y las necesidades que, a su juicio, presentan los Centros.

El número mínimo de máquinas a instalar es el que se relaciona en el punto 2 de este pliego.

La ocupación de los centros prevista se indica en el cuadro siguiente:

CENTROS	Nº aprox. alumnos	Nº aprox. PDI+PAS
I+D+I CIBA	34	22
Edificio de Administración y Servicios		145
Rectorado		23
Biblioteca Universitaria		45
Polideportivo	Según ocupación	4

La ubicación podrá ser modificada a criterio de la Dirección del Centro. En cada máquina habrá de figurar el nombre de la empresa adjudicataria y su domicilio, así como un número de teléfono y correo electrónico donde los usuarios puedan efectuar sus reclamaciones referidas al funcionamiento de las máquinas o calidad del servicio; asimismo los usuarios podrán disponer de las pertinentes hojas de reclamaciones. La empresa adjudicataria instalará junto a cada máquina un contenedor de reciclaje por producto, con tapa y bolsa de basura, donde los usuarios podrán depositar los botes, vasos, cucharillas, etc.

Las máquinas deberán funcionar correctamente durante todo el día. En caso de averías éstas deberán quedar resueltas en el menor plazo posible.

Una vez resuelto el contrato, la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas expendedoras en un plazo no superior a quince días. Los trabajos de retirada se realizarán bajo la supervisión y directrices del Responsable del Contrato, siendo por cuenta de la empresa los eventuales gastos que se deriven, así como el saneamiento de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas.

Los permisos de ocupación temporal llevan implícita la cláusula de precariedad y son revocables sin derecho a indemnización.

La explotación del servicio se llevará a cabo en los lugares habilitados al efecto para la prestación del servicio.



Código de verificación : 3b025dba11b8762d



Código de verificación : 3b025dba11b8762d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=3b025dba11b8762d>



UNIVERSIDAD DE BURGOS

OFICINA TÉCNICA

5. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA

La empresa deberá tener suscrito un seguro de Responsabilidad Civil, que cubra los riesgos derivados del servicio, cuya copia debe de presentar con la oferta.

A los efectos de reclamaciones, averías, etc., deberá aportarse número de teléfono y persona de contacto. En las máquinas aparecerá de forma clara y visible dicho número de teléfono.

Los empleados que manipulen los alimentos de las máquinas expendedoras deberán estar en posesión del certificado de formación en manipulación de alimentos.

El personal que preste el servicio objeto del presente contrato deberá mostrar un grado de profesionalidad adecuado.

El trato con los usuarios del personal que preste el servicio, deberá de ser en todo momento de la máxima corrección y amabilidad. Si la Universidad apreciara que la atención que se dispensa a los usuarios del servicio no es la adecuada, podrá exigir al adjudicatario, a través del Responsable del Contrato, que adopte las medidas oportunas para corregir estas deficiencias.

La empresa deberá presentar el plan de limpieza y desinfección, plan de control de plagas y programa de control de temperaturas.

El adjudicatario deberá de cumplir lo dispuesto en la Ley 31/1995 de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales y sus normas de desarrollo.

6. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

La empresa adjudicataria deberá colocar de forma visible la información oportuna sobre las características de los productos presentes en las máquinas, con la finalidad de aportar conceptos para la educación nutricional del consumidor.

La empresa adjudicataria deberá facilitar a la Universidad la ficha técnica de todos los productos que se oferten en las mismas e informar cada vez que se introduzca un nuevo producto.

Las máquinas expendedoras deben estar clasificadas entre las categorías A+++ y A+ de acuerdo al sistema de clasificación energética de electrodomésticos

7. OTRAS RECOMENDACIONES

Se sugiere introducir productos sostenibles provenientes de la agricultura ecológica y especialmente de proximidad, siempre que cumplan los criterios nutricionales estipulados para los alimentos sólidos y líquidos de los mínimos exigibles del presente documento.

El suministro de productos alimentarios se efectuará reduciendo al máximo los envases evitando especialmente las bandejas de polietileno en las máquinas, respetando en cualquier caso las normas de información alimentaria.



UNIVERSIDAD DE BURGOS

OFICINA TÉCNICA

8. RELACIÓN Y PRECIOS DE LOS ARTÍCULOS

La relación mínima de productos y de precios máximos de licitación, es la que figura en el Anexo al presente Pliego.

Se recomienda que las máquinas expendedoras de bebidas calientes ofrezcan la posibilidad de que el usuario aporte su propio recipiente, siempre que la máquina técnicamente lo permita.

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

Se recomienda que las máquinas expendedoras de bebidas frías contengan un mínimo de 70% de productos considerados saludables y un máximo de 30% de otros productos, como se indica en la siguiente tabla. Esta recomendación se deberá aplicar en cada una de las máquinas, siempre que sea posible:

- **70%** Agua; agua con gas; leche; yogur o kefir natural; “gazpacho o salmorejo” sin azúcares añadidos; fruta triturada sin azúcares añadidos o edulcorantes, bebidas (leches), vegetales sin azúcares o edulcorantes añadidos.
- **30%** Refrescos; bebidas con fruta y azúcares o edulcorantes añadidos: néctares y zumos con leche; agua u otras bebidas saborizadas; bebidas con leche; bebidas isotónicas o para deportistas, zumos de fruta y/o vegetales con azúcares o edulcorantes añadidos

El adjudicatario está obligado a mantener durante el plazo de ejecución del contrato, los precios de los artículos detallados en su oferta, de acuerdo con lo que establece el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Si durante la contratación del servicio, el adjudicatario desea introducir otros artículos no mencionados en su oferta inicial, los precios de los mismos deberán ser previamente autorizados por la Universidad de Burgos.

9. FORMA DE VALORACIÓN TÉCNICA O CRITERIOS QUE DEPENDEN DE UN JUICIO DE VALOR

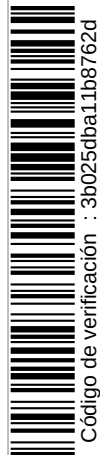
Teniendo en cuenta lo expuesto en los puntos anteriores, vamos a dividir en dos partes:

- **Contenido y calidad técnica de la propuesta**

Propuesta de distribución y colocación de las maquinas en los espacios cedidos en cada centro. Este apartado se valorará teniendo en cuenta el detalle desarrollado en la memoria.

Plan de reciclado de residuos que generan los productos que expenden. Este apartado se valorará teniendo en cuenta el detalle desarrollado en la memoria.

Plan de emergencias de averías.



Código de verificación : 3b025dba11b8762d



Código de verificación : 3b025dba11b8762d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=3b025dba11b8762d>



UNIVERSIDAD DE BURGOS

OFICINA TÉCNICA

Plan de limpieza, desinfección, control de plagas y control de temperaturas.

Sistema de información de características de los productos.

Sistemas de control de la dosis azúcar.

- **Oferta de productos de Comercio Justo**

10. DIRECCIÓN Y CONTROL

La gestión del servicio será supervisada por el responsable del contrato designado por la Universidad de Burgos, en colaboración con los centros.

El adjudicatario designará y comunicará a la Universidad un interlocutor general, que será el responsable máximo de todos los servicios objeto de esta licitación. Así mismo, proporcionará una dirección de correo electrónico y un teléfono de contacto para la comunicación y notificación de incidencias.

En Burgos a 3 de junio de 2019

Firmado:



Código de verificación : 3b025dba11b8762d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=3b025dba11b8762d>



UNIVERSIDAD DE BURGOS

OFICINA TÉCNICA

PRODUCTOS A OFERTAR

- 7 -

Firmado por: JOSE GABRIEL GONZÁLEZ MONZÓN

Fecha: 31-07-2019 09:27:43

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 <http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



Código de verificación : 3b025dba11b8762d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=3b025dba11b8762d>



UNIVERSIDAD DE BURGOS

OFICINA TÉCNICA

RELACION DE PRODUCTOS A OFERTAR

CAFES	Precio Ofertado IVA incluido
Café de Comercio Justo	
Café solo en grano	
Café cortado en grano	
Leche sola	
Té al limón	
Café con leche en grano	
Cappuccino	
Chocolate con leche	
Chocolate	
Descafeinado solo	
Descafeinado cortado	
Descafeinado con leche	

REFRESCOS	Precio Ofertado IVA incluido
Refrescos 33 cl cola-naranja-limón	
Refrescos light 33 cl cola-naranja-limón	
Agua 50 cl	
Zumos	
Batidos	
Bebidas isotónicas	
Bio frutas	

SOLIDOS	Precio Ofertado IVA incluido
Sándwich	
Bolsa de patatas fritas	
Chicles	
Palmera grande bañada en chocolate	
Bollería grande sin relleno	
Bollería pequeña sin relleno	
Bollería grande con relleno	
Bollería pequeña con relleno	
Snacks de chocolate	
Almendras, avellanas, pistachos	
Dietéticos, comida sana (barritas y similares)	
Cacahuetes	



Código de verificación : 3b025dba11b8762d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=3b025dba11b8762d>



UNIVERSIDAD DE BURGOS

OFICINA TÉCNICA

Máquina de Vending de venta exclusiva de frutas y/o productos con nulo o escaso procesamiento	Precio Ofertado IVA incluido
Frutos secos tostados o naturales sin sal o con <0.4g	
Frutas frescas enteras (Ej envases: 2 peras; 3 mandarinas; 2 kiwis;... etc)	
Ensaladas a base de verduras frescas	
Zumos de fruta natural sin azúcar añadida	



Código de verificación : 3b025dba11b8762d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=3b025dba11b8762d>



UNIVERSIDAD DE BURGOS

OFICINA TÉCNICA

PLANOS



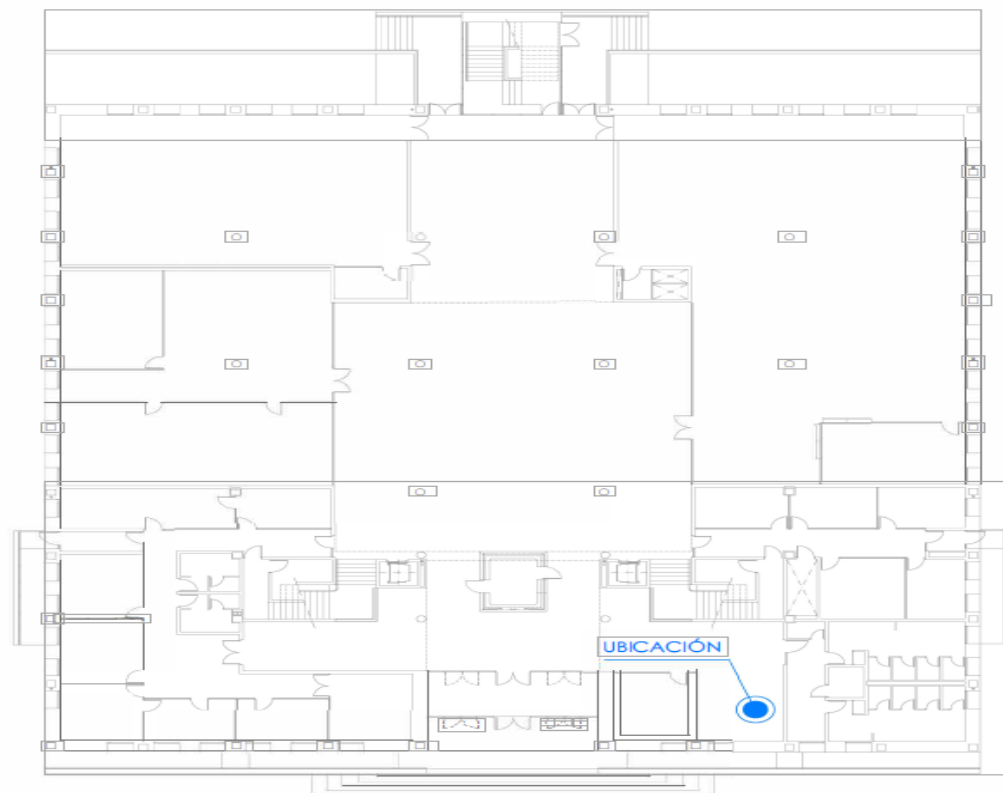
Código de verificación : 3b025dba11b8762d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=3b025dba11b8762d>



UNIVERSIDAD DE BURGOS

OFICINA TÉCNICA



MAQ. DE CAFE, REFRESCOS Y SERV. ANÁLOGOS (Planta Baja)

UNIVERSIDAD DE BURGOS

Mayo 2015
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

- 11 -

Firmado por: JOSE GABRIEL GONZÁLEZ MONZÓN

Fecha: 31-07-2019 09:27:43

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 <http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



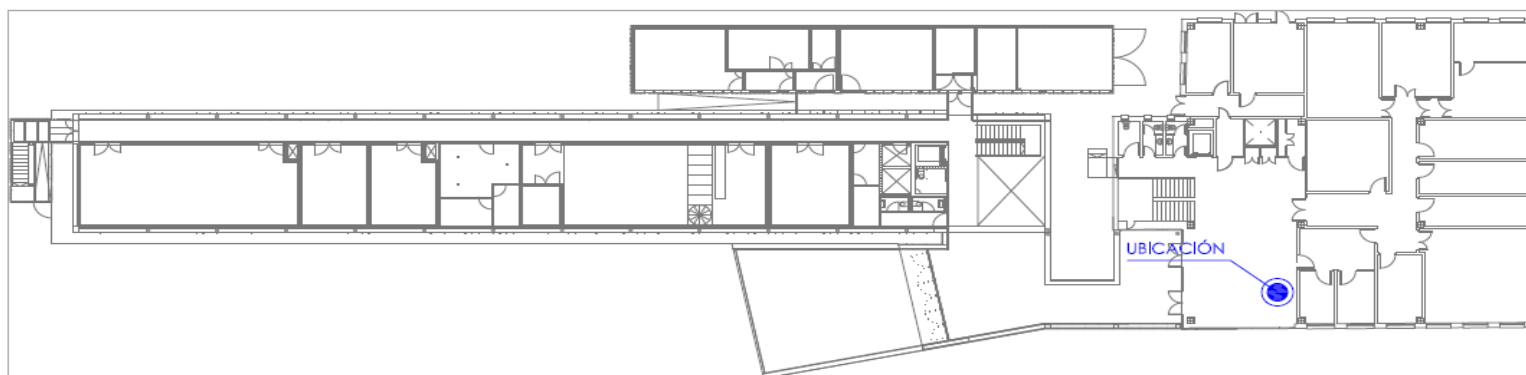
Código de verificación : 3b025dba11b8762d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=3b025dba11b8762d>



UNIVERSIDAD DE BURGOS

OFICINA TÉCNICA



[I+D+i y C I B A (Planta Baja)]

 UNIVERSIDAD DE BURGOS

Agosto 2015
Edificio de Administración y Servicios



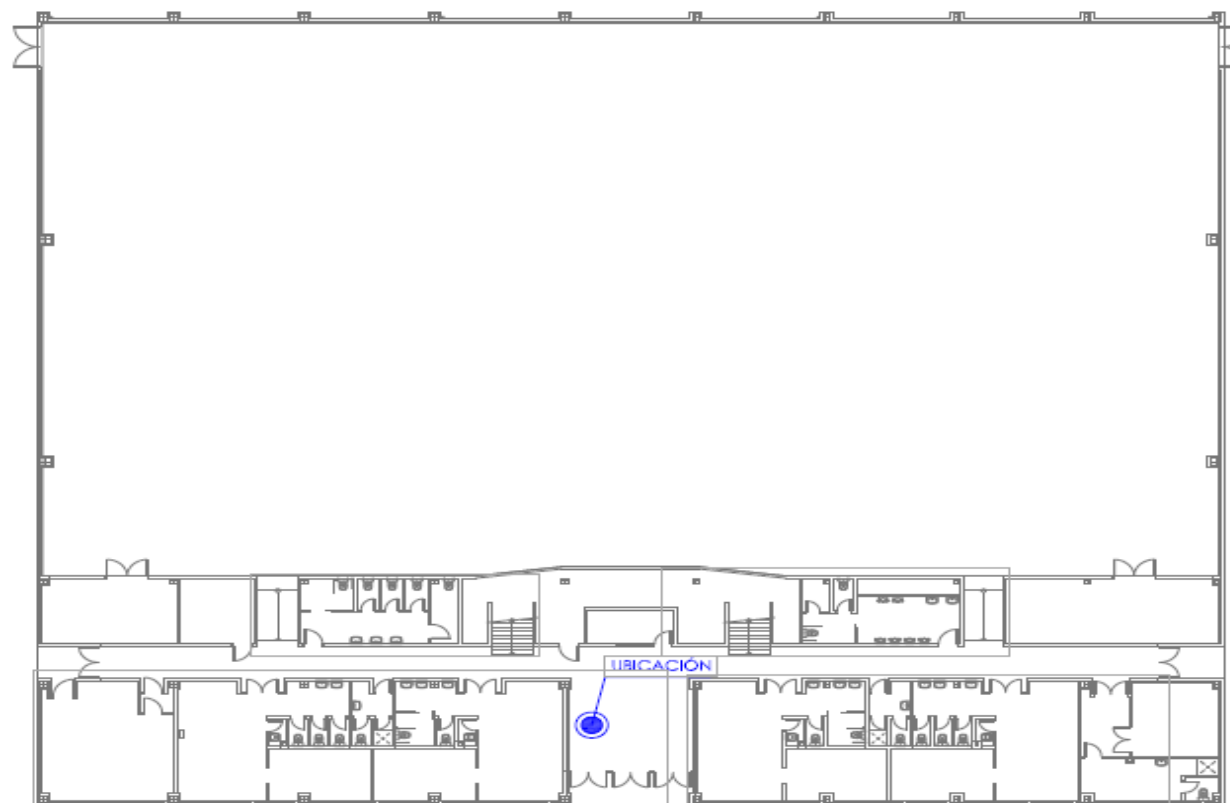
Código de verificación : 3b025dba11b8762d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=3b025dba11b8762d>



UNIVERSIDAD DE BURGOS

OFICINA TÉCNICA



MAQ. DE CAFE, REFRESCOS Y SERV. ANÁLOGOS (Planta Baja)

UNIVERSIDAD DE BURGOS

Agosto 2015
Polideportivo Universitario

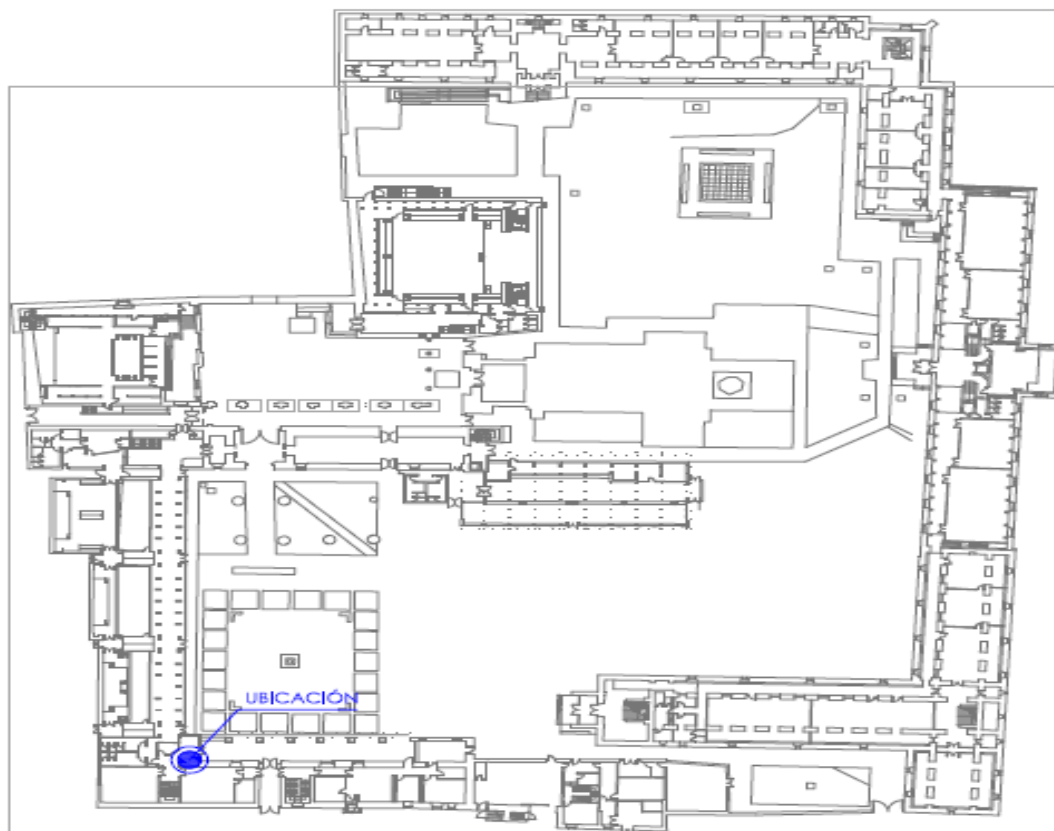


UNIVERSIDAD DE BURGOS

OFICINA TÉCNICA



Código de verificación : 3b025dba11b8762d



MAQ. DE CAFE, REFRESCOS Y SERV. ANÁLOGOS (Planta Baja)

UNIVERSIDAD DE BURGOS

Agosto 2015
Facultad de Derecho "Hospital del Rey"



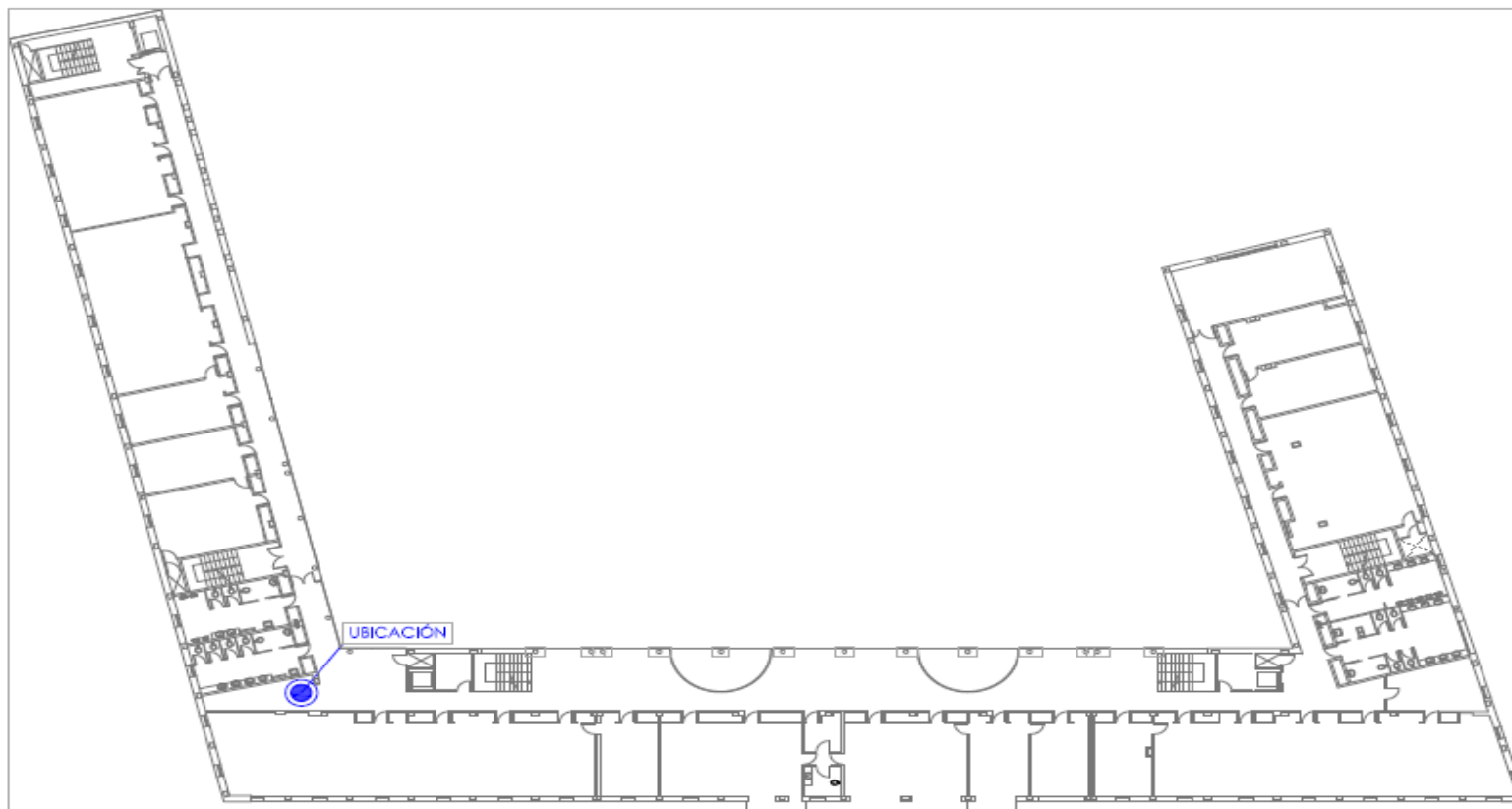
Código de verificación : 3b025dba11b8762d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=3b025dba11b8762d>



UNIVERSIDAD DE BURGOS

OFICINA TÉCNICA



MAQ. DE CAFE, REFRESCOS Y SERV. ANÁLOGOS (Planta Primera)

UNIVERSIDAD DE BURGOS

Agosto 2015
Edificio de Administración y Servicios