

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES DEL
CONTRATO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE INSTALACIÓN,
MATENIMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS
EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS EN LOS
CENTROS Y EDIFICIOS DE LA UNIVERSIDAD DEL PAÍS
VASCO/EUSKAL HERRIKO UNIBERTSITATEA (EN ADELANTE, LA
UPV/EHU)**

ÍNDICE:

1.-OBJETO.....	3
2.-ALCANCE DEL OBJETO CONTRACTUAL.....	3
3.-PERSONAS DESTINATARIAS DEL SERVICIO.....	3
4.-DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.....	3
4.1.-MÁQUINAS EXPEDENDORAS	3
4.1.1. Tipología de las máquinas expendedoras.....	3
4.1.2. Características técnicas de las máquinas expendedoras.....	3
4.1.2.1. Características técnicas genéricas	3
4.1.2.2. Características específicas que se exigen para las máquinas de bebidas calientes.....	4
4.1.2.3. Características específicas que se exigen para las máquinas con refrigeración	4
4.1.3. Diseño de las máquinas y zonas de vending.....	4
4.1.4. Instalación de las máquinas expendedoras	5
4.1.5. Consumo de las máquinas.....	5
4.1.6. Mantenimiento de las máquinas expendedoras	5
4.1.7. Limpieza y gestión de residuos.....	6
4.1.8. Retirada de las máquinas expendedoras	6
4.2.-PRODUCTOS.....	6
4.2.1. Tipología de productos	6
4.2.2. Productos concretos a suministrar obligatoriamente. Condiciones técnicas	7
4.2.2.1. Bebidas calientes.....	7
4.2.2.2. Bebidas frías.....	7
4.2.2.3. Productos sólidos.....	7
4.2.3. Condiciones técnicas genéricas de los productos.....	8
4.2.4. Productos de comercio justo	8
4.2.5. Productos saludables.....	9
4.2.6. Reposición de los productos	10
5.-RELACIONES ENTRE LA UPV/EHU Y LA EMPRESA CONCESIONARIA.....	10
5.1.-Persona interlocutora de la concesionaria	10
5.2.-Reuniones de seguimiento	10
5.3.-Control de la prestación.....	10
6.-INFORMES	10
ANEXO I - CAMPUS DE ARABA.....	12
ANEXO II CAMPUS DE GIPUZKOA.....	13
ANEXO III - CAMPUS DE BIZKAIA	14

1.- OBJETO

El presente pliego tiene por objeto la definición de las condiciones técnicas que regirán la gestión del servicio de instalación, mantenimiento y explotación de máquinas expendedoras de alimentos líquidos y sólidos en los centros y edificios de la UPV/EHU.

2.- ALCANCE DEL OBJETO CONTRACTUAL

El contrato se encuentra dividido en 3 lotes, correspondientes a cada uno de los campus de la UPV/EHU: Álava, Gipuzkoa y Bizkaia.

La relación de máquinas de cada clase que deberán instalarse en los edificios de los tres campus se detalla en los anexos I, II y III de este pliego; las máquinas tendrán la misma ubicación que la que tienen actualmente.

3.- PERSONAS DESTINATARIAS DEL SERVICIO

Las personas destinatarias del servicio son las personas usuarias de los edificios e instalaciones de la UPV/EHU.

4.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

4.1.- MÁQUINAS EXPEDENDORAS

4.1.1. Tipología de las máquinas expendedoras

En función de los productos expendidos, las máquinas expendedoras que deberán instalarse en los edificios de los campus se clasifican en:

- Máquinas de bebidas calientes
- Máquinas de bebidas frías
- Máquinas de productos sólidos o mixtas

4.1.2. Características técnicas de las máquinas expendedoras.

4.1.2.1. Características técnicas genéricas

- a) Los distintos modelos de máquinas para la venta automática cumplirán la normativa técnica que les sea de aplicación.
- b) Las máquinas de vending de bebidas calientes deberán tener un etiquetado mínimo de **B** (según el Protocolo sobre Medición de Energía de la Asociación Europea de Vending (EVA-EMP) y las máquinas de refrigeración deberán tener un etiquetado mínimo de **F** (de acuerdo con el Reglamento Delegado (UE) 2019/2018).

La concesionaria, antes de su instalación, deberá presentar ante las personas responsables del lote la documentación que acredite que las máquinas cumplen con el requisito del etiquetado mínimo indicado en el párrafo anterior, o, en su caso, el etiquetado presentado en su oferta para su valoración.

No podrá instalarse ninguna máquina que no cumpla este requisito y cuyo cumplimiento no haya quedado acreditado documentalmente.

- c) Las máquinas deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos expendidos. En consecuencia, las superficies que estén en contacto con los alimentos estarán en buen estado y serán de fácil limpieza. Además, las máquinas de venta automática contarán con dispositivos precisos para el mantenimiento y vigilancia de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios.
- d) En cuanto a las funciones relacionadas con el cobro, las máquinas incorporarán un sistema de devolución del dinero, para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente. Asimismo, las máquinas estarán dotadas de un sistema de consulta que permita conocer el ingreso de cada una de ellas, a los efectos del control y la gestión por parte de la UPV/EHU.

- e) Las máquinas deberán contar con una o varias soluciones que permitan a la persona usuaria pagar sin efectivo: tarjetas de crédito y/o aplicaciones móviles.
- f) La instalación de cualquier sistema de seguridad y vigilancia propio de la contratista deberá ser comunicado a la UPV/EHU, antes de su instalación, para su eventual autorización.
- g) La empresa concesionaria, a propuesta de la persona responsable del lote o por su propia voluntad, podrá proponer el cambio de una o varias máquinas por otras que presten mejor servicio, que deberán ser instaladas en el mismo lugar. No obstante, en caso de decidirse su instalación en otro lugar, se estará a lo dispuesto en la prescripción 4.1.4 de este PPTP. En ningún caso podrán sustituirse una máquina por otra nueva sin la previa autorización de la persona responsable del lote.

4.1.2.2. Características específicas que se exigen para las máquinas de bebidas calientes

Las máquinas de bebidas calientes:

- a) Permitirán ofrecer variedad de productos: café en grano, chocolate y té, como mínimo.

Ofrecerán dos tipos de café y sus combinaciones con/sin leche y serán bimodales (que ofrezcan tanto café como café descafeinado).

- b) Azúcar: por defecto, como primera opción, la máquina ofrecerá de modo preprogramado el producto SIN AZÚCAR. Las máquinas estarán programadas para ofrecer como opción nº 2 PRODUCTOS CON AZÚCAR, y contarán con la posibilidad de regular la cantidad de azúcar en una escala del 1 al 5.

- c) Permitirán la opción de ofrecer el servicio con y sin vaso, por lo que todas las máquinas de bebidas calientes deben poder programarse con doble sistema de precios (sin vaso/con vaso).

Por defecto, como primera opción, las máquinas ofrecerán de modo preprogramado el producto SIN VASO. Las máquinas deberán contar con un sistema de detección del vaso depositado en el punto de recepción de la bebida (kit sensor de taza). Deberá informarse de esta opción preprogramada en la pantalla de la máquina, y se ofrecerá como segunda opción el servicio CON VASO. El coste del servicio en la opción CON VASO tendrá un precio añadido, que también se anunciará previamente en pantalla, y que será de 5 céntimos de euro (0,05 euros).

- d) Vasos: el material de los vasos será cartón reciclable o compostable. La empresa concesionaria comunicará su elección a la UPV/EHU en los 10 días siguientes a la formalización del contrato.

4.1.2.3. Características específicas que se exigen para las máquinas con refrigeración

Los gases refrigerantes de las máquinas expendedoras no contendrán HCFCs ni HFCs.

4.1.3. Diseño de las máquinas y zonas de vending

Toda la información y señalización de las máquinas será bilingüe, en euskera y castellano.

No se admitirá ningún tipo de publicidad, excepto las autorizadas, previa y expresamente, por la UPV/EHU.

Deberán figurar en la máquina, en lugar visible, los siguientes datos:

- Homologación administrativa de las máquinas empleadas (acreditación del cumplimiento de la normativa técnica).
- Identificación de la empresa concesionaria e indicación de su explotación ajena a la UPV/EHU.
- Medio de contacto para los supuestos de avería y reclamaciones. El medio será un número de teléfono fijo o, preferiblemente, una línea gratuita 900 o un número de mensajería gratuita de Whatsapp.

- Descripción de las condiciones de funcionamiento y de los productos o servicios, incluido el precio.

El diseño de toda la información visible en el exterior de la máquina deberá contar con el visto bueno de la persona responsable del lote. Si la marca visual de la UPV/EHU se integra en el diseño, deberán respetarse las normas que regulan el uso de la denominación de la UPV/EHU y de su identidad corporativa y, especialmente, su Manual de Identidad Corporativa.

Con el fin de salvaguardar la estética de los recintos, deberán mantenerse encastrados y/o panelados las máquinas de vending y los demás elementos accesorios que se encuentren en los edificios que se relacionan a continuación:

- En el lote 1 (Campus de Álava): Facultad de Farmacia, Facultad de Educación y Deporte (Sección de Deporte), Edificio Las Nieves, Centro de Investigación Lascaray Ikergunea y Facultad de Economía y Empresa.
- En el lote 2 (Campus de Gipuzkoa): Edificio Joxe Mari Korta, Facultad de Psicología y Facultad de Educación, Filosofía y Antropología Edificio I.
- En el lote 3 (Campus de Bizkaia): Edificio Rectorado.

Junto al código alfanumérico que identifique cada producto a seleccionar en las máquinas de sólidos se incluirá un Código QR que remita a una dirección web en la que aparezcan, en euskera y castellano, la composición y valores nutritivos de dicho producto.

4.1.4. Instalación de las máquinas expendedoras

La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas será por cuenta de la empresa concesionaria, y se realizará en el plazo máximo de dos (2) semanas, desde el inicio del contrato, de acuerdo con las directrices marcadas por cada centro.

La persona responsable del lote podrá ordenar cambiar el lugar de ubicación de las máquinas instaladas inicialmente y trasladarlas a otros lugares que reúnan las condiciones necesarias. Este cambio de lugar no se considerará modificación del contrato a los efectos de la cláusula 16 de cláusulas específicas del contrato del PCAP, por lo que no será aplicable lo dispuesto en la cláusula 33 de condiciones generales del PCAP y la concesionaria no tendrá derecho a compensación alguna por ese motivo.

Para ello, la UPV/EHU pondrá a disposición de la concesionaria el espacio necesario y facilitará las tomas de corriente para las conexiones eléctricas y los puntos de agua para el correcto funcionamiento de las máquinas.

En ningún caso podrá ampliarse el número de máquinas expendedoras, sin perjuicio de lo dispuesto en la cláusula 16 de cláusulas específicas del pliego de cláusulas administrativas particulares.

4.1.5. Consumo de las máquinas

Los consumos de electricidad y agua, en su caso, de las máquinas expendedoras correrán a cargo de la UPV/EHU.

4.1.6. Mantenimiento de las máquinas expendedoras

La concesionaria deberá garantizar el correcto funcionamiento de las máquinas. Con este fin, se encargará de realizar su mantenimiento preventivo y correctivo.

En relación con el mantenimiento preventivo, la concesionaria presentará a la persona responsable del lote, en el plazo de dos (semanas) a contar desde el inicio del contrato, un programa/calendario de mantenimiento para la realización de las operaciones propias de mantenimiento preventivo de las máquinas instaladas (descalcificación, ajuste de termostatos, etc).

El mantenimiento correctivo consistirá en la reparación de averías y anomalías que sean comunicadas por los centros o detectadas por el personal de la empresa durante las reposiciones o las revisiones de mantenimiento preventivo.

La empresa dispondrá de un servicio de atención para la reparación de averías y anomalías con amplio horario. Se establece un plazo de 24 horas, desde la comunicación de la avería, como tiempo máximo de inicio de las operaciones correctoras para la resolución de averías. Una vez iniciada la reparación, la avería o incidencia debe quedar resuelta en el plazo de 24 horas (no se computan sábados y domingos).

El correcto funcionamiento de las máquinas instaladas quedará garantizado por la concesionaria.

4.1.7. Limpieza y gestión de residuos

La concesionaria garantizará la limpieza interior y exterior de las máquinas instaladas con la misma frecuencia que las reposiciones de productos. Asimismo, cuidará de conservar en buen estado el espacio que las rodea (p.ej. las manchas producidas por derrames de líquidos); en este sentido, se garantizará la limpieza exterior por la parte posterior de las máquinas, tanto si están paneladas como si no lo están, al menos una vez al año.

La retirada y gestión de los residuos que se produzcan como consecuencia de la carga o el funcionamiento de las máquinas (cajas, bolsas, posos, peladuras...) corresponderá a la concesionaria de forma inmediata.

La Universidad se reserva el derecho de indicar a la empresa concesionaria las horas en las que deban llevarse a cabo las operaciones de reposición y limpieza de las máquinas expendedoras; asimismo, podrá exigir la entrega de partes de control en cada operación de reposición y limpieza realizada.

La concesionaria deberá instalar en las zonas de vending contenedores de residuos suficientes y adecuados a los distintos tipos de residuos que se generen por la utilización de las máquinas por las personas usuarias, salvo que ya exista junto a cada máquina o grupo de máquinas el tipo de contenedor requerido. En el caso del material compostable, (palitos y/o vasos), en el lote III, la concesionaria deberá hacerse cargo también de su retirada, garantizando que en su tratamiento posterior no sea mezclado con otro tipo de residuos.

La concesionaria deberá colocar junto a los contenedores carteles en los que se indique de forma clara en qué contenedor (compartimiento del contenedor) se debe depositar cada residuo (por ejemplo: vasos y palitos).

4.1.8. Retirada de las máquinas expendedoras

Una vez finalizado el plazo de duración de la concesión o, en su caso, resuelto el contrato, la concesionaria deberá retirar las máquinas expendedoras en el plazo de dos (2) semanas. Los trabajos de retirada se realizarán de forma que se garantice la continuidad del servicio, bajo la supervisión y directrices de los centros, debiendo quedar las instalaciones en perfectas condiciones.

4.2.- PRODUCTOS Tipología de productos

Los productos a dispensar son los recogidos en la prescripción nº 4.2.2 con carácter obligatorio y aquellos productos saludables presentados en su oferta por la concesionaria, sin perjuicio de lo dispuesto en la prescripción nº 4.2.5 sobre su sustitución. La oferta de productos saludables en las máquinas de bebidas frías y sólidos deberá ser en todo caso del 30% del total de productos ofertados. Para el cómputo de este porcentaje se tendrán en cuenta los productos saludables considerados como obligatorios y aquellos que, en su caso, la concesionaria haya presentado en su oferta.

La empresa concesionaria podrá presentar, en cualquier momento de la vigencia del contrato, mediante solicitud dirigida a la persona responsable del lote, para su eventual aprobación, la retirada de productos autorizados que no correspondan a los productos a suministrar obligatoriamente – los enumerados en la prescripción 4.2.2- y/o la inclusión de nuevos productos, indicando su composición, la empresa fabricante, los precios presupuestados y presentando, en su caso, las muestras correspondientes.

Asimismo, la empresa concesionaria podrá presentar, en cualquier momento de la vigencia del contrato, mediante solicitud dirigida a la persona responsable del lote, para su eventual aprobación, la sustitución de alguno de los productos a suministrar obligatoriamente, por otros de características similares en cuanto tipo de producto, composición y precio, presentando, en su caso, las muestras correspondientes.

4.2.2. Productos concretos a suministrar obligatoriamente. Condiciones:

4.2.2.1. Bebidas calientes

4.2.2.1.1. Café

No se podrá utilizar café con tostado torrefacto.

Modalidades:

1. Café solo (descafeinado o no)
2. Café con leche (descafeinado o no)

Cantidades mínimas servidas:

1. Café solo: 7 gr de café en grano y entre 5 cl y 10 cl
2. Café con leche: 7 gr de café en grano y 10 cl.

4.2.2.1.2. Chocolate

Cantidades mínimas servidas: 23 g de preparado de cacao y 10 cl

4.2.2.1.3. Leche sola. El precio de este producto está fijado en 0,25 euros (IVA incluido), por lo que su modificación no será objeto de valoración.

Cantidades mínimas servidas: 14 g de leche y 10 cl

4.2.2.1.4. Té. El precio de este producto está fijado en 0,20 euros (IVA incluido), por lo que su modificación no será objeto de valoración.

Cantidades mínimas servidas: 14 g. y 10 cl

4.2.2.2. Bebidas frías

4.2.2.2.1. Agua natural 50 cl

4.2.2.2.2. Lata de refresco de 33 cl

- Refresco de Cola: normal, light y Zero
- Otros sabores

4.2.2.2.3. Botella plástico refresco de 50 cl

4.2.2.2.4. Botellín o tetra brik de zumo de 33 cl

4.2.2.3. Productos sólidos

4.2.2.3.1. Patatas fritas (30 g)

4.2.2.3.2. Palmeras de chocolate (80 g.)

4.2.2.3.3. Sándwiches fríos. Al menos deberán ofrecerse las siguientes variedades:

- Básicos:

Tipo	Ingredientes mínimos (además del pan de molde)	Peso neto mínimo
Jamón y queso	Fiambre (jamón o paleta) y queso	130 g
Vegano	Sándwich de humus con zanahoria y pan integral 100%	130 g
Vegetal	Queso, tomate y/o lechuga y atún o jamón de York	130 g

- **Especiales:**

- ✓ **Mínimo:** una variedad
- ✓ **Número de ingredientes mínimos (además del pan de molde y, en su caso, la mahonesa):** 3
- ✓ **Peso neto mínimo:** 150 g

4.2.2.4. Productos saludables que cumplan con los requisitos recogidos en el apartado 7 de la prescripción técnica nº 4.2.5

- 4.2.2.4.1. Refrescos sin azúcar añadido de 33 cl
- 4.2.2.4.2. Zumos sin azúcar añadido de 33 cl
- 4.2.2.4.3. Fruta natural envasada (pieza o triturada)
- 4.2.2.4.4. Frutos secos naturales o tostados (30 grs): frutos secos que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos ni tostados con aceite) y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido en la prescripción nº4.2.5.
- 4.2.2.4.5. Chips de verdura y frutas (60 g)
- 4.2.2.4.6. Ensaladas (150 g)
- 4.2.2.4.7. Tortitas de arroz (26 g)
- 4.2.2.4.8. Galletas integrales (40 g)

4.2.3. Condiciones técnicas genéricas de los productos

Los productos deberán respetar toda la normativa aplicable en la materia y, más específicamente, cumplirán lo siguiente:

- Lo dispuesto en el RD 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- La Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, conforme a lo dispuesto en el RD 1334/1999, de 31 de julio.

Los productos ofertados deberán proceder de industrias autorizadas en cada tipo de actividad. Todos los productos expendidos deberán estar correctamente envasados y protegidos, y cumplir la legislación técnico-sanitaria. En el envase del producto deberán figurar los ingredientes, el nombre del fabricante, el registro de sanidad correspondiente, así como la fecha de caducidad o la fecha de consumo preferente.

4.2.4. Productos de comercio justo

Las máquinas de bebidas calientes deberán ofertar obligatoriamente el café y el chocolate de comercio justo. Los productos de comercio justo ofertados deberán haberse producido cumpliendo los parámetros de la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo A6-0207/2006.

Se considerará que los productos que hayan sido importados y distribuidos por Organizaciones de Comercio Justo acreditadas por WFTO (World Fair Trade Organization) o miembros de la Coordinadora Estatal de Comercio Justo, o que porten el sello de Comercio Justo FLO (Fair Trade Labelling Organizations) cumplen dichos criterios. Otros operadores económicos (suministradores) deben demostrar la equivalencia con los estándares señalados por cualquier medio de prueba adecuado.

Se considerarán productos de comercio justo todos aquellos que cumplan alguna de las siguientes condiciones:

- Porten el sello o certificado Fairtrade, otorgado por Fairtrade Labelling Organization y reconocida por el sistema internacional con la certificación ISO 17065.

- Posean certificaciones y sellos de comercio justo equivalentes reconocidos como WFTO, Naturland Fair, EcoCert, Fair for Life y el Símbolo de Pequeños Productores.
- Cualquier otro que porte sello equivalente siempre que la empresa concesionaria demuestre que cumple los estándares fijados en la Resolución 2005/2245 INI.

Si los productos ofertados han sido elaborados bajo los estándares del comercio justo, la empresa concesionaria deberá proceder a lo siguiente:

- Publicitar visiblemente sobre la máquina la procedencia de los mismos, e indicar claramente la denominación "Comercio Justo".
- Permitir la realización de controles periódicos por parte tanto de la propia UPV/EHU o como de la entidad que suministre los productos.
- Proporcionar cuanta información y documentación se le solicite al respecto.

4.2.5. Productos saludables

Las máquinas de bebidas frías y sólidos incluirán, en su conjunto, **un mínimo de un 30% de productos** ofertados del total considerados "saludables". Quedará asegurada la variedad de productos en dicho porcentaje requerido.

A estos efectos, se consideran alimentos "saludables" los siguientes:

1. Fruta troceada y verduras.
2. Bebidas a base de hortalizas que contengan al menos un 50% de hortalizas y sin azúcares añadidos ni edulcorantes artificiales.
3. Otras galletas (distintas a las recogidas en el punto 4.2.2.4.8) y bollería, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, especialmente saturadas, y azúcares indicados en el apartado 7.
4. Productos de panadería (colines, tostadas etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal indicados en el apartado 7.
5. Sándwiches, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal indicados en el apartado 7.
6. Cereales de desayunos y barritas de cereales, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal indicados en el apartado 7.
7. Cualquier otro producto que cumpla los siguientes criterios nutricionales por porción envasada o comercializada establecidos, en 2010, en el "Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos" por los Ministerios de Educación y de Sanidad, Política Social e Igualdad:

7.1. Valor energético máximo de 200 kcal.

7.2. Como máximo, un 35% de las kcal procederán de las grasas (equivale a un contenido de 7,8g en una porción de 200 kcal).

Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas, ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos. 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.

7.3. Como máximo, un 10% de las kcal procederán de las grasas saturadas (equivale a un contenido de 2,2 g en una porción de 200 kcal).

Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas, ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos. 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.

7.4. Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.

- 7.5. Como máximo un 30% de las kcal procederán de los azúcares totales (equivale a un contenido de 15 g en una porción de 200 kcal).

Este límite no se aplicará 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 este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.

- 7.6. Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).

Además de los productos saludables que aparecen en la lista ofertada por la concesionaria en el procedimiento de adjudicación del contrato, la concesionaria podrá proponer el suministro de otros productos también saludables. Para su venta, deberá recabar la aceptación de la propuesta de la persona responsable del lote, para lo cual, deberá indicar los productos que propone suministrar (nombre comercial y tipo de producto o breve descripción), listado de ingredientes y la información nutricional proporcionados por el fabricante de cada producto saludable ofertado.

Los productos saludables deberán aparecer señalizados y se situarán a la altura de la vista de las personas consumidoras.

4.2.6. Reposición de los productos

La concesionaria deberá reponer las máquinas con la frecuencia y productos necesarios y suficientes de manera que esté a disposición de prestar todos los servicios demandados. . La reposición deberá realizarse dentro del horario de apertura de las instalaciones donde estén ubicadas las máquinas.

Asimismo, la concesionaria será la encargada de la calidad de los productos que se ponen a la venta en las máquinas y de las fechas de caducidad y/o consumo preferente. A estos efectos será a cargo de la concesionaria las responsabilidades en que se pueda incurrir por estos motivos.

5.- RELACIONES ENTRE LA UPV/EHU Y LA EMPRESA CONCESIONARIA

5.1.- Persona interlocutora de la concesionaria

La empresa concesionaria designará una persona que actuará como interlocutora entre la UPV/EHU (responsable del contrato y responsable del lote) y supervisará el servicio prestado.

Esta persona deberá contar con un número de teléfono y un correo electrónico de atención directa.

5.2.- Reuniones de seguimiento

La interlocutora designada por la empresa concesionaria podrá ser convocada por la persona responsable del contrato y/o la persona responsable del lote a cuantas reuniones estime pertinentes para el buen desarrollo del servicio. La primera reunión se concretará en cuanto el contrato se formalice y, como mínimo, se celebrará una reunión de seguimiento anual.

5.3.- Control de la prestación

La UPV/EHU, bien mediante la persona responsable del contrato, bien a través de la persona responsable del lote, o bien mediante la contratación de un servicio de análisis de las máquinas y productos a suministrar, podrá realizar análisis aleatorios sobre las condiciones sanitarias de los productos y verificar que los productos realmente servidos coinciden con los ofertados por la concesionaria y/o cumplen con las condiciones establecidas en este pliego.

6.- INFORMES

Trimestralmente, la concesionaria deberá remitir a la persona responsable del contrato informe en el que se recoja por mes los ingresos obtenidos en cada una de las máquinas del lote identificadas por el centro o edificio en el que se encuentra y por el tipo de máquina (bebidas calientes, bebidas frías y alimentos sólidos). Los datos de este informe deberán proceder del sistema informático al que se refiere la

prescripción técnica nº 4.1.2.1. Este informe deberá ser enviado en el plazo de dos (2) semanas a contar desde la finalización del trimestre.

Anualmente, dos (2) semanas antes de la reunión anual de seguimiento a la que se refiere la prescripción nº 5.2, la concesionaria remitirá a la persona responsable del contrato un informe en el que se indiquen, en relación con el lote, los siguientes datos:

- Consumo anual por cada máquina.
- Indicación de los productos más y menos vendidos y el porcentaje que ha supuesto su venta sobre el total.
- En las bebidas calientes, el número de vasos de un solo uso utilizados y el porcentaje de consumiciones sin vaso respecto al total.

Junto a este último informe se deberán adjuntar los certificados de mantenimiento de las máquinas.

Asimismo, la concesionaria deberá aportar el libro de pérdidas y ganancias correspondiente a la gestión del servicio de vending de la UPV/EHU. La contabilidad deberá llevarse de forma separada para cada uno de los lotes en el caso de que la concesionaria haya resultado ser la adjudicataria de dos o de los tres lotes.

La persona responsable del contrato podrá solicitar a la concesionaria información adicional con el fin de conocer la rentabilidad de la explotación del servicio.

7.- OTRAS OBLIGACIONES

7.1 Comunicar a la UPV/EHU, de forma inmediata, cualquier modificación legal o reglamentaria que afecte al servicio contratado.

7.2 Prestar asesoramiento técnico ante cualquier consulta de la UPV/EHU relacionada con el servicio.

8.- RESERVAS DE LA UPV/EHU

8.1. La UPV/EHU rechazará cualquier máquina o producto que no se ajuste a lo previsto en el presente pliego o que altere lo ofertado por la concesionaria.

8.2. La UPV/EHU no responderá, en ningún caso, por averías, hurtos, incendio o por cualquier tipo de daño que se produzcan en las máquinas o sus productos.

8.3. La persona responsable del lote podrá exigir la entrega de partes de control en cada operación de reposición y limpieza realizada, especialmente si en alguno de los centros se detectara la falta de productos en las máquinas expendedoras.

8.4. La UPV/EHU se reserva el derecho a indicar a la concesionaria las horas en que deben llevarse a cabo las operaciones de reposición y limpieza de las máquinas expendedoras.

En Leioa, a día de la fecha del último firmante.

MARIA
JESUS
MATEO
AYERZA -
15950572A
Firmado digitalmente por MARIA JESUS MATEO AYERZA - 15950572A
Fecha: 2022.09.08 15:07:49 +02'00'

Miren Mateo
Vicegerente del Campus de Araba

EDURNE
BASOA
GONZALEZ
-
14582573K
Firmado digitalmente por EDURNE BASOA GONZALEZ - 14582573K
Fecha: 2022.09.08 16:52:02 +02'00'

Edurne Basoa
Vicegerente del Campus de Gipuzkoa

16078188S
HECTOR
HERNANDO
(R:
Q4818001B)
Firmado digitalmente por 16078188S HECTOR HERNANDO (R: Q4818001B)
Fecha: 2022.09.08 17:11:51 +02'00'

Hector Hernando
Vicegerente del Campus de Bizkaia

ANEXO I - CAMPUS DE ARABA
CLASE, NÚMERO Y UBICACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

CENTROS DEL CAMPUS DE ÁLAVA	Bebidas calientes	Bebidas frías	Sólidos o mixtos	TOTAL (por centro)
Vicerrectorado del Campus de Álava Vitoria-Gasteiz - C/ Comandante Izarduy, 2	1	0	0	1
Facultad de Relaciones Laborales y Trabajo Social Vitoria-Gasteiz - C/ Los Apraiz, 2	1	1	1	3
Facultad de Letras Vitoria-Gasteiz - Paseo de la Universidad, 5	1	1	0	2
Facultad de Farmacia Vitoria-Gasteiz - Paseo de la Universidad, 7	1	1	1	3
Facultad de Educación y Deporte (Deporte) Vitoria-Gasteiz - Portal de Lasarte, 71	2	2	1	5
Escuela Universitaria de Ingeniería Vitoria-Gasteiz - C/ Nieves Cano, 12	1	1	0	2
Edificio las Nieves Vitoria-Gasteiz - C/ Nieves Cano, 33	2	2*	3	7
Centro de Investigación Lascaray Vitoria-Gasteiz - Avda. Miguel de Unamuno, 3	1	1	1	3
Centro de Investigación Micaela Portilla Vitoria-Gasteiz - C/ Justo Vélez de Elorriaga, 1	1	1	1	3
Facultad de Economía y Empresa Vitoria-Gasteiz - C/ Comandante Izarduy, 23	1	1	1	3
TOTAL (por tipo de máquina)	12	11	9	32

* Una de ellas contendrá exclusivamente botellines de agua

ANEXO II CAMPUS DE GIPUZKOA
CLASE, NÚMERO Y UBICACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

CENTROS DEL CAMPUS DE GIPUZKOA	Bebidas calientes	Bebidas frías	Productos sólidos o mixtas	TOTAL (por centro)
Facultad de Informática Pº Manuel Lardizabal, 1	2	1	0	3
Facultad de Derecho Pº Manuel Lardizabal, 2	3	3	2	8
Facultad de Química Pº Manuel Lardizabal, 3	1	1	1	3
Facultad de Educación, Filosofía y Antropología. Edificio HEFA-i Avda. Tolosa, 70	2	1	1	4
Facultad de Educación, Filosofía y Antropología. Edificio HEFA-ii Plaza de Oñati, 3	1	1	1	3
Facultad de Psicología Avda. Tolosa, 70	2	2	2	6
Escuela de Ingeniería de Gipuzkoa Plaza de Europa, 1	1	1	1	3
Facultad de Economía y Empresa Plaza de Oñati, 1	2	1	1	4
Escuela Técnica Superior de Arquitectura Plaza de Oñati, 2	3	1	1	5
Vicerrectorado del Campus de Gipuzkoa Pº Arriola, 2 - Julianategi	1	0	1	2
Centro Carlos Santamaría Plaza Elhuyar, 2	2	1	2	5
Centro Ignacio Mª Barriola Plaza Elhuyar, 1	2	3	2	7
Centro Joxe Mari Korta Avda. Tolosa, 72	1	1	1	3
Centro Elbira Zipitria Paseo Ondarreta, 18	3	1	1	5
Pabellón del Campus Pº Manuel Lardizabal, 2	1	1	0	2
Centro de Física de Materiales (CSIC-UPV/EHU) Pº Manuel Lardizabal, 5	1	0	1	2
Facultad de Medicina y Enfermería Pº Dr. José Beguiristain, 105	3	2	2	7
Escuela de Ingeniería de Gipuzkoa Avda. Otaola, 29 - EIBAR	2	1	1	4
TOTAL (por tipo de máquina)	33	22	21	76

ANEXO III - CAMPUS DE BIZKAIA
CLASE, NÚMERO Y UBICACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

	Bebidas calientes	Bebidas frías	Sólidos o mixtos	TOTAL (por centro)
CENTROS DEL CAMPUS DE BIZKAIA				
Unidad Docente de Medicina de Cruces Barakaldo – Hospital Universitario de Cruces	1	1	1	3
Aulas de la Experiencia Bilbao - Banco de España, 2	1	0	0	1
Facultad de Economía y Empresa Bilbao – Elcano, 21	1	1	1	3
Colegio Mayor “Miguel de Unamuno” Bilbao – Avenida Lehendakari Aguirre, 140	1	1	1	3
Basoko, Larrako Etxea y Chalet Zubiría Bilbao – Avenida Lehendakari Aguirre, 83	1	0	0	1
Facultad de Economía y Empresa Bilbao – Avenida Lehendakari Aguirre, 83	4	4	2	10
Escuela de Ingeniería de Bilbao Bilbao – Rafael Moreno “Pitxitxi”, 2	2	2	2	6
Escuela de Ingeniería de Bilbao Bilbao – Plaza Ingeniero Torres Quevedo, 1	2	2	2	6
Escuela de Ingeniería de Bilbao (Náutica) Portugalete-M ^a Díaz de Haro, 68	1	1	1	3
Estación Márina de Plentzia Plentzia – Areatza, 47	1	1	1	3
Facultad de Bellas Artes Leioa – Bº Sarriena s/n	4	5	4	13
Unidad de Biofísica Leioa – Bº Sarriena s/n	1	0	1	2
Biblioteca Leioa – Bº Sarriena s/n	1	0	1	2
Rectorado Leioa – Bº Sarriena s/n	2	1	1	4
Polideportivo Campus Leioa-Erandio	0	1	1	2
Facultad de Ciencias Sociales y de la Comunicación Leioa – Bº Sarriena s/n	6	5	3	14
Facultad de Educación de Bilbao Leioa – Bº Sarriena s/n	1	1	1	3
Facultad de Medicina y Enfermería Leioa – Bº Sarriena s/n	7	4	4	15
Facultad de Ciencia y Tecnología Leioa – Bº Sarriena s/n	6	5	4	15
F. Derecho Sección Bizkaia – Aulario I Leioa – Bº Sarriena s/n	3	1	2	6
Aulario II Leioa- Bº Sarriena s/n	1	2	2	5
C.F.A.A. Zamudio-Edificio 202-	1	0	1	2
Edificio Maria Goyri Leioa – Bº Sarriena s/n	1	0	0	1
TOTAL (por tipo de máquina)	49	38	36	123