



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA

CS.01/2024PAR

**ESTE DOCUMENTO ES COPIA DE ORIGINAL CON FIRMA AUTÉNTICA QUE OBRA EN EL EXPEDIENTE**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE HAN DE REGIR PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE INSTALACIÓN, EXPLOTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS DE VENDING EN LOS EDIFICIOS DE LA UNIVERSIDAD DE MÁLAGA.**

**EXP: CS.01/2024PAR**

**Elaborado por:**

Sergio Cañete Hidalgo

Delegado del Rector para la Coordinación de Servicios y la Inspección



**EFQM**  **AENOR**





**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE HAN DE REGIR PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE INSTALACIÓN, EXPLOTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS DE VENDING EN LOS EDIFICIOS DE LA UNIVERSIDAD DE MÁLAGA.**

**ÍNDICE**

- 1. OBJETO DEL CONTRATO**
  - 2.-DESTINATARIOS DEL SERVICIO**
  - 3.- DURACIÓN DEL CONTRATO**
  - 4.- REGIMEN DE UTILIZACIÓN**
  - 5.- INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LAS MÁQUINAS**
  - 6.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIOS**
  - 7.- CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS**
  - 8.- MEDIOS HUMANOS**
  - 9.- PRECIOS DEL SERVICIO**
  - 10.- NORMAS DE CONTROL DE CALIDAD**
  - 11.- NORMAS DE CONTROL FINANCIERO**
  - 12.- NORMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL Y DE RESIDUOS**
  - 13.- PÓLIZA DE SEGUROS**
  - 14.- RECONOCIMIENTO DE INSTALACIONES**
  - 15.- COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES**
  - 16.- SEGURIDAD EN LOS TRABAJOS**
  - 17.- CONFIDENCIALIDAD**
  - 18.- CANON DE EXPLOTACIÓN**
- 
- ANEXO I. MÁQUINAS A INSTALAR. TIPO Y UBICACIÓN**
- ANEXO II. LISTA DE PRECIOS MÁXIMO POR PRODUCTOS**
- ANEXO III. NÚMERO DE ALUMNOS MATRICULADOS, CURSO 2023-2024**





## 1.- OBJETO DEL CONTRATO

1.1. El objeto del presente pliego es el establecimiento de las condiciones de carácter técnico que deben regir en la contratación y ejecución del contrato de concesión de servicios para la instalación, explotación y mantenimiento de máquinas de vending en dependencias de la Universidad de Málaga o dependientes de ella.

1.2. La prestación del servicio se realizará mediante la instalación de máquinas expendedoras situadas en los edificios citados en el Anexo 1, así como el tipo de máquina a instalar en cada ubicación, habiéndose introducido las máquinas expendedoras de productos saludables que sustituyen a parte de las actualmente existentes de productos sólidos y mixtos. No obstante, la relación de máquinas a instalar podrá aumentar o disminuir en atención a las necesidades que se planteen por la normal actividad de la Universidad de Málaga, siempre bajo la autorización expresa de ésta.

1.3. Se procurará que el servicio se realice con arreglo a criterios sostenibles y de responsabilidad social para el fomento de una alimentación saludable y el comercio justo.

1.4. Quedan excluidas de este contrato las máquinas expendedoras de tabaco y bebidas alcohólicas, así como las máquinas recreativas y de juegos de azar.

1.5 Los usuarios abonarán directamente a la adjudicataria el precio de los productos, los cuales quedarán fijados en la adjudicación en base a la oferta económicamente más ventajosa, sin que exista pago económico por la prestación del servicio objeto de la concesión por parte de la Universidad. Existe riesgo de demanda por lo que no están garantizados los ingresos para el abono del canon y/o para cubrir los gastos de inversión; el contratista asume el riesgo operacional (art. 15.2 LCSP) quedando obligado a la prestación del servicio objeto de la concesión aún cuando no le resulte rentable.

## 2.- DESTINATARIOS DEL SERVICIO

2.1. Los destinatarios de este servicio son, dentro de las instalaciones de la Universidad de Málaga, los alumnos, el personal docente e investigador, el personal de administración y servicios y con carácter general, los usuarios de las instalaciones.

2.2 A efectos meramente informativos, durante el curso 2023/24 el citado personal estará formado, aproximadamente, por:

- *Alumnos: 35.466 (Anexo III)*
- *P.D.I.: 2.766*
- *P.A.S.: 1.489*

*Total Personas: 39.721*

## 3 DURACIÓN DEL CONTRATO



EFQM AENOR





3.1 La duración del presente contrato será de tres años. La adjudicataria dispondrá de un plazo máximo de 15 días desde la formalización del contrato para la instalación de las máquinas de vending. Una vez instaladas las máquinas se levantará acta de inicio de la actividad y comenzará la ejecución del contrato. Si la adjudicataria no cumpliera con el plazo de 15 días establecido se levantará acta al respecto indicando la incidencia y comenzando la ejecución del contrato sin perjuicio de la penalidad que correspondiera.

Podrá acordarse la prórroga del contrato según se indica en el art.29.2 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público, sin que la duración total del contrato, incluidas las prórrogas, pueda exceder de cinco años.

### 3.2 Horario y calendario anual de prestación del servicio

El horario de funcionamiento de las máquinas expendedoras será de 24 horas/365 días.

3.3 Para la prestación de este servicio la adjudicataria tendrá en cuenta los periodos de cierre de los edificios universitarios que, en general, no abrirán durante las vacaciones de Navidad (24 de diciembre al 7 de enero), Semana Santa (semana completa) y vacaciones de verano (varias semanas de agosto).

## 4. REGIMEN DE UTILIZACIÓN

En Centros e instalaciones de la Universidad de Málaga existen espacios destinados al servicio de cafetería y restauración gestionados por empresas externas a la Universidad de Málaga. Dichas empresas pueden tener instaladas dentro de los locales que ocupan máquinas de venta automática, similares a las que son objeto del presente contrato, siempre que así esté autorizado y previsto en sus contratos con la Universidad de Málaga.

### 4.1 Obligaciones del contratista

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

La interrupción del servicio (por no funcionamiento de las máquinas, falta de reposición, etc.) debido a huelgas del personal o cualquier otra causa imputable al contratista, dará lugar a indemnización a favor de la Universidad de Málaga. Ello sin perjuicio de exigir la reparación de los daños que hubieran podido producirse.

Así mismo, se verá obligada a poner a disposición de la Universidad de Málaga un interlocutor técnico y administrativo para el seguimiento y gestión del contrato, con facultades de comprobación, coordinación y vigilancia y aquellas otras que pueda asignarle el Órgano de Contratación dentro de sus competencias, entre las funciones estarán a modo enunciativo, pero no limitativo, las siguientes:





- Asistir a todas y cuantas reuniones sea convocado por parte de la Universidad de Málaga, en el ámbito de la realización del objeto del contrato.
- Someterse, en todo momento, a las decisiones que le afecten y que sean adoptadas por la autoridad universitaria, dentro del área de su respectiva competencia.
- Responder frente a terceros de toda reclamación originada por las prestaciones objeto del contrato.
- Reintegrar a los usuarios de las máquinas el dinero depositado en las mismas cuando la máquina no haya podido servir el producto ni devolver las monedas depositadas.

Igualmente, la empresa adjudicataria estará obligada a que su personal esté debidamente cualificado profesionalmente, disponga de la formación necesaria para la correcta ejecución del contrato y el desempeño de sus funciones.

La empresa adjudicataria se comprometerá, por escrito, a guardar sigilo respecto de los datos o antecedentes que, no siendo públicos o notorios, estén relacionados con el objeto del contrato y de los que tenga conocimiento con ocasión del mismo.

La empresa adjudicataria deberá cumplir con la legislación vigente en materia ambiental que le sea aplicable, así como con la Política Ambiental de la Universidad de Málaga y los manuales, procedimientos e instrucciones técnicas del Sistema de Gestión Ambiental de la Universidad. La empresa adjudicataria deberá gestionar los residuos generados por su actividad, tal y como establezca la legislación vigente en esta materia.

La empresa adjudicataria dispondrá, para la gestión del contrato, de una dirección de correo electrónico, exclusiva para la Universidad de Málaga.

En el coste final del contrato estarán incluidos los siguientes conceptos:

- Realización de todos los trámites y de la documentación necesaria para la prestación del servicio.
- Obtención de licencias, autorizaciones, documentos o cualquier información, tanto oficial como particular, que se requiera para la prestación del servicio.
- Realización de los informes necesarios que sirvan para verificar y controlar la correcta ejecución del servicio.
- Costes de las máquinas, productos y adaptaciones necesarias para la prestación del servicio.
- Gastos generales.
- Gastos financieros.
- Beneficios.
- Gastos de transporte.
- Gastos de desplazamientos.
- Honorarios del personal a su cargo.
- Impuestos y tasas.





#### 4.2 Supervisión del servicio

El servicio de explotación de máquinas expendedoras será supervisado por el Responsable del Contrato o persona en quien delegue.

Se podrán realizar cuantas inspecciones se consideren necesarias con el fin de comprobar el cumplimiento del presente pliego de prescripciones técnicas, así como la exactitud de los precios establecidos y la calidad de los productos suministrados.

La empresa adjudicataria dispondrá de suficientes medios humanos para el normal desarrollo de las tareas, su control y supervisión propia, actuando permanentemente en el recinto universitario y recibiendo éstos o la propia empresa adjudicataria las instrucciones o directrices de la Universidad de Málaga.

Para la supervisión del servicio, la Universidad de Málaga, empleará todos los medios a su alcance para la comprobación de la correcta ejecución del contrato, tales como inspecciones, indicadores de calidad, encuestas a los usuarios, etc.

Las incidencias se podrán dirigir, por parte de cualquier miembro de la Comunidad Universitaria, a la Delegación del Rector para la Coordinación de los Servicios y la Inspección de la Universidad de Málaga.

La empresa adjudicataria está obligada a remitir al Responsable del Contrato cuantas reclamaciones le hayan sido remitidas desde la misma en materia de protección de los derechos del consumidor, así como las medidas llevadas a cabo para su resolución.

El adjudicatario está obligado a observar cuantas disposiciones le sean de aplicación, así como de seguir todas las directrices dadas por la Delegación del Rector para la Coordinación de los Servicios y la Inspección de la Universidad de Málaga respecto al mantenimiento del orden, con especial consideración hacia la seguridad de los Centros.

El adjudicatario está obligado a usar las superficies que se entreguen con el único propósito especificado en el punto primero. No venderá, exhibirá o expondrá a la venta bienes, artículos o servicios, ni ejercerá otra clase de actividades que no sea la propia del objeto del contrato.

La Delegación del Rector para la Coordinación de los Servicios y la Inspección de la Universidad de Málaga no autorizará la instalación al público de máquinas de esta naturaleza a firmas diferentes de la adjudicataria.





Una vez resuelto el contrato, la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas expendedoras en un plazo no superior a un mes, siendo por su cuenta los eventuales gastos que se deriven, así como el saneamiento de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas.

## **5.- INSTALACIÓN, ESPECIFICACIONES GENERALES Y MANTENIMIENTO DE LAS MÁQUINAS**

### **5.1 Instalación y especificaciones generales.**

5.1.1 La instalación de las máquinas se realizará en un plazo máximo de 15 días a partir de la formalización del contrato.

5.1.2 Será a cargo de la empresa adjudicataria los gastos de transporte, instalación, puesta en marcha, mantenimiento, desinstalación y cuantas licencias y/o autorizaciones administrativas sean precisas.

5.1.3 Las áreas de máquinas serán delimitadas por el Universidad de Málaga. La ubicación precisa de las máquinas se determinará de mutuo acuerdo entre la empresa adjudicataria y la Universidad de Málaga, pudiendo efectuarse las modificaciones que se estimen necesarias por parte de la Universidad de Málaga a la propuesta presentada por la empresa adjudicataria para su óptimo rendimiento. Las máquinas a instalar serán nuevas y deberán ser instaladas en paneles, siempre que sea posible, o integradas, incluyendo en cualquier caso papeleras de recogida selectiva, siendo por cuenta de la empresa adjudicataria y a su cargo dicha instalación, con el objeto de que su integración en el entorno sea lo más estética posible.

5.1.4 La Universidad de Málaga podrá autorizar la instalación de un número mayor de máquinas cuando las necesidades así lo requieran en función de las necesidades de los usuarios o en los casos de apertura de nuevos centros. En este supuesto el importe del canon a satisfacer por el adjudicatario será idéntico al establecido para las máquinas del mismo tipo.

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

5.1.6 La Universidad de Málaga facilitará las tomas de corriente para las conexiones eléctricas y los puntos de agua necesarios para el correcto funcionamiento de las mismas. Los elementos necesarios para la instalación de las máquinas, tales como alargaderas eléctricas, mangueras de agua etc., correrán a cargo de la empresa adjudicataria. Si en algún edificio no fuera posible disponer de toma de agua, se instalarán máquinas con depósito de agua autónomo que, asimismo, también correrán a cargo de la empresa adjudicataria.

5.1.7 El consumo de electricidad y agua correrán a cargo de la Universidad de Málaga.

5.1.8 Durante la vigencia del contrato la empresa adjudicataria deberá garantizar el correcto





funcionamiento de las máquinas instaladas, llevando a cabo las posibles reparaciones o el cambio de una máquina por otra cuando no pueda ser reparada en su sitio de ubicación. Toda máquina deberá ser reparada en un plazo no superior a 24 horas desde la notificación de la avería a la empresa. Si no fuera posible su reparación en dicho plazo por motivos técnicos, la empresa adjudicataria deberá sustituirla por otra de características similares en el plazo máximo de tres días hábiles a contar desde la notificación de la avería.

5.1.9. En el supuesto de productos defectuosos, no suministro del productos o mal funcionamiento en la devolución del importe, cambio del dinero o cualquier otra circunstancia será responsable la empresa adjudicataria.

5.1.10 En la oferta, las empresas licitadoras presentarán un plan de control de plagas de las máquinas expendedoras que se activará en caso de necesidad junto con el del servicio de limpieza y de jardinería.

5.1.11. La Universidad de Málaga podrá solicitar a la empresa adjudicataria la instalación de máquinas expendedoras atendiendo al calendario académico y a períodos de máxima actividad en los distintos espacios de la Universidad.

5.1.12. Todas y cada una de las máquinas dispondrán de protección magnetotérmica y diferencial.

5.1.13 Todas las máquinas llevarán su correspondiente referencia o número identificativo, además de indicar el nombre, domicilio, correo electrónico y número de teléfono gratuito donde el usuario pueda dirigir las reclamaciones relacionadas con el Servicio durante las 24 horas.

5.1.14. Las máquinas expendedoras deberán cumplir la legislación industrial, ambiental y sanitaria, que les sea de aplicación durante toda la vigencia del contrato.

5.1.15 En el caso de gases refrigerantes y espumas aislantes no podrán contener HFCs o HCFCs (hidrofluorocarburos o hidroclorofluorocarburos), debiendo quedar este aspecto acreditado en la documentación técnica de la máquina. Así mismo debe quedar acreditado los tipos de gases refrigerantes y espumas aislantes que empleen las máquinas a instalar.

5.1.16 Las máquinas no podrán llevar publicidad, salvo la propia de los productos que expende.

## **5.2 Mantenimiento y limpieza**

Durante la vigencia del contrato la empresa adjudicataria será la responsable de la limpieza de las máquinas y su entorno, mantenimiento, reparación y, en su caso, sustitución de las máquinas cuando las mismas no puedan ser reparadas en su ubicación habitual.

La empresa adjudicataria deberá presentar el plan de mantenimiento, limpieza y desinfección previsto para cada edificio y máquina objeto del contrato. Así mismo, presentará la relación de empleados que estime necesaria para realizar el servicio de mantenimiento y explotación, facilitando los datos personales con el objeto de otorgarles las autorizaciones necesarias para el acceso a los lugares donde estén ubicadas las máquinas.





Estos empleados estarán debidamente identificados (uniforme de empresa, tarjeta identificativa, etc.). Se deberá comunicar a la Universidad de Málaga cuantas variaciones se produzcan en dicha relación. La Universidad de Málaga podrá exigir a la empresa adjudicataria la sustitución de cualquier trabajador adscrito al servicio cuando no proceda con las medidas y protocolos de actuación requeridos. El mantenimiento y reposición de las máquinas, así como la recaudación, deberá realizarse siempre en horario laborable, fijado de mutuo acuerdo con la Universidad de Málaga.

## 6.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

### 6.1 Normas generales

6.1.1. Las máquinas deberán ser de última generación y de bajo consumo energético. Los gases refrigerantes de las máquinas instaladas no deben contener HCFCs o HFCs, éste extremo deberá acreditarse en la documentación técnica. Para su valoración, los licitadores presentarán una lista con las máquinas que proponen para cada localización, indicando el consumo en reposo (idle), vending y recarga (re-load) de cada máquina según el test de la Asociación Europea de Vending (EVA-EMP) u otro equivalente.

6.1.2. Las máquinas expendedoras llevarán incorporada la información necesaria sobre las recomendaciones AECOSAN, estrategia NAOS y OMS para que el consumidor sepa en todo momento las características del producto que va a adquirir.

6.1.3. La empresa adjudicataria de las máquinas expendedoras permitirá a la universidad colocar de forma visible la información que considere oportuna sobre las características nutricionales de los productos.

6.1.4. Las máquinas e instalaciones de las mismas, estarán dotadas de todas aquellas protecciones necesarias que garanticen la seguridad de las personas y de las instalaciones internas de UMA, debiendo incorporar elementos de corte, llaves de paso, etc.

6.1.5. Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio. Asimismo, dispondrán de dispositivos que permitan la recuperación de monedas y devolver cambio, o en su defecto, que avise para introducir el precio exacto. Las máquinas expondrán de forma clara y visible los precios de cada producto.

6.1.6. Las máquinas expendedoras de bebidas calientes permitirán la opción de ofrecer el servicio con y sin vaso, para minimizar la generación de residuos, siempre que la máquina técnicamente lo permita y tendrán doble sistema de precios para cada una de estas opciones. La opción sin vaso deberá tener un precio menor del precio máximo ofrecido por el licitador.

Las máquinas tendrán consumos energéticos bajos. Para su valoración, los licitadores presentarán una lista con las máquinas que proponen para cada localización, indicando el consumo en reposo (idle), vending y recarga (re-load) de cada máquina según el test de la Asociación Europea de Vending (EVA-EMP) u otro equivalente.

6.1.7. Los niveles sonoros de las máquinas serán los adecuados para las ubicaciones de cada una de





ellas, ajustando la presión sonora sobre todo a la hora de la caída de los productos, fundamentalmente latas, botellas y briks.

6.1.8. Las máquinas dispondrán de dispositivos antivandálicos, tanto en las zonas de introducción de monedas o devolución de las mismas, como en la zona de almacenamiento de productos.

6.1.9 La empresa adjudicataria estará obligada a colocar en cada una de las máquinas un cartel informativo en lugar visible, en el que figurará un número de teléfono de llamada gratuita, que funcione durante las 24 horas, para recoger todas las quejas de los usuarios debidas a fallos del servicio.

Las incidencias surgidas durante el funcionamiento de las máquinas expendedoras se comunicarán, por parte de los usuarios, directamente a la empresa adjudicataria, mediante el cumplimiento de la normativa de gestión del contrato que se elabore al efecto.

La empresa adjudicataria, una vez evaluada la incidencia, indicará a la persona designada como responsable del contrato la forma y plazo de corrección o subsanación.

La incidencia deberá ser subsanada en el plazo máximo de tres días hábiles, salvo causa justificada. Si no fuera posible su reparación en dicho plazo, la empresa adjudicataria deberá sustituirla por otra de características similares en un plazo de cinco días hábiles a contar desde la notificación de la avería, salvo causa justificada ante el Responsable del Contrato.

En el supuesto de productos defectuosos, no suministro del producto o mal funcionamiento en la devolución del importe, cambio del dinero, la empresa adjudicataria deberá devolver el importe al usuario en el plazo máximo de 48 horas. El procedimiento para dicha devolución será coordinado por el Responsable del contrato.

La Universidad de Málaga no asumirá los desperfectos ni las consecuencias económicas y de otra índole que puedan producirse en las máquinas instaladas. La empresa adjudicataria podrá proponer la instalación de medidas de seguridad para proteger sus máquinas, para lo que solicitará la correspondiente autorización previa a la Universidad de Málaga

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

6.1.11 Forma de pago

Todas las máquinas deberán admitir toda clase de moneda fraccionaria en euros a partir de 5 céntimos de euro, facilitando la devolución del cambio.

## 6.2 Tipos de máquinas

Los tipos de máquinas a instalar se clasificarán en:

6.2.1 Máquinas expendedoras de bebidas calientes.

Las máquinas expendedoras de bebidas calientes ofertarán también café de comercio justo.

Por defecto, la dosis de azúcar que sirve la máquina deber ser la mínima (4 gramos) y será el cliente quién lo suba si lo desea. También tendrá la posibilidad de servir la bebida sin azúcar.

6.2.2 Máquinas expendedoras de bebidas frías.



EFQM AENOR





Las máquinas expendedoras de bebidas frías deberán contener un mínimo de 70% de productos considerados saludables y un máximo del 30% de otros productos

### 6.2.3 Máquinas expendedoras de productos sólidos.

Las máquinas expendedoras incluirán un mínimo de 60% de productos que cumplan con los criterios de AECOSAN, OMS y NAOS, a excepción de productos como frutos secos crudos o tostados y “snaks” salados tostados u horneados (que no contengan azúcares añadidos ni grasas vegetales hidrogenadas, grasa de palma o manteca).

#### CRITERIOS NUTRICIONALES AECOSAN

##### POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO

≤ 400 Kcal.

≤ 15,6g grasas totales

≤ 4,4g grasas saturadas

≤ 1g de ácidos grasos trans

≤ 30g de azúcar

≤ 1g de sal o 400 mg de sodio

#### CRITERIOS NUTRICIONALES NAOS

##### POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO

≤ 300 Kcal.

≤ 35% grasas totales

≤ 10% grasas saturadas

≤ 30% azúcares añadidos

≤ 0,5g por ración, o 0,2g de sodio

#### CRITERIOS NUTRICIONALES OMS

##### POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO

≤ 30% grasas totales

≤ 10% grasas saturadas

≤ 10% azúcares añadidos

≤ 5g al día de sal

En las máquinas que se indican en el Anexo I se destinará un carril a la venta de un Kit de productos de higiene femenina que contenga, al menos, una toallita húmeda, una compresa y un tampón. En los edificios en los que esta previsión afecta a más de una máquina, la afectación de la segunda se podrá revisar en función de la evolución de la demanda comprobada después del primer año de servicio





#### 6.2.4. Máquinas mixtas (Productos alimenticios sólidos y bebidas frías).

Esta clasificación de tipo de máquinas es a título orientativo, admitiéndose aquellas otras similares que puedan existir en el mercado.

#### 6.2.5 Otras máquinas

Máquina expendedora de material deportivo o de baño.

### **7.- CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS**

#### **7.1 Generalidades**

Los productos a expender deberán estar correctamente envasados y sujetos a lo especificado en la normativa vigente. Sin carácter de exclusividad, la prestación del servicio se ajustará a la normativa vigente que le sea de aplicación al mismo.

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

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

La empresa adjudicataria podrá proponer la introducción de nuevos productos no incluidos en el Anexo II, siendo potestad de la Universidad de Málaga la autorización, tanto del producto como del precio propuesto.

Las bebidas que se expendan en las máquinas no deberán contener alcohol.

7.1.1 Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de al menos nueve selecciones. Cinco para café, en todas sus variantes: corto, largo, cortado, con leche, descafeinado y todas ellas con o sin azúcar. Así mismo poseerá las selecciones de té, leche y chocolate.

7.1.2 Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrán, como mínimo, de seis canales de distribución independientes entre sí, adaptados para botes de 33 cl en el caso de refrescos, y de diferentes capacidades en el caso de las botellas de agua; con el objetivo de reducir el impacto ambiental no se podrán ofertar botellas de agua de menor capacidad de 0,75 litro. En ningún caso se expendrán bebidas alcohólicas.

7.1.3 Entre los productos alimenticios ofertados deberán figurar de forma obligatoria sándwiches variados, productos de repostería, snack variados, barritas energéticas, ensaladas, fruta y similares.

7.1.4 Los productos ofertados serán de primeras marcas, con las homologaciones, registros sanitarios y demás exigencias que legal o reglamentariamente estén establecidas o se establezcan





en el futuro.

7.1.5 El tipo de café será 100% natural Premium/Gourmet.

7.1.6 Se incluirá en las máquinas expendedoras café comercio justo. A medida que las condiciones técnicas lo permitan, la Universidad de Málaga podrá solicitar a la empresa adjudicataria que introduzca otros productos de Comercio Justo (por ejemplo, café descafeinado, cacao, té, azúcar, etc.).

En el resto de las máquinas expendedoras (bebidas frías y productos sólidos) al menos existirá una gama de productos de Comercio Justo que corresponda al 10% del total de productos ofertados. En caso de que el número de productos ofertados sea menor a 10, se entenderá que la cantidad de productos a ofertar es de al menos un producto. En el caso de no poder ofertar este tipo de productos, se deberá justificar por escrito tal decisión.

Se considerarán válidos como productos de Comercio Justo aquellos que cumplan con la Resolución del Parlamento Europeo y desarrollo nº 2005/2245 (INI) y acrediten su cumplimiento a través de sellos, etiquetas o certificados de las siguientes entidades: La Asociación del Sello de Productos de Comercio Justo (Fairtrade Labelling Organization), o procedan de Organizaciones de Comercio Justo acreditadas por IFAT (Asociación Internacional de Comercio Justo), o bien contar con el sello de alguna organización reconocida por dichos organismos de homologación (Alternativa 3, Medicus Mundi, etc.).

La empresa adjudicataria permitirá que la Universidad de Málaga coloque información explicativa sobre Comercio Justo en las partes visibles de las máquinas, en forma de pegatinas fácilmente despegables.

La empresa adjudicataria deberá facilitar a la persona que la Universidad de Málaga designe para la gestión del contrato, cuanta información y documentación, referida a la procedencia del café u otros productos de Comercio Justo, le sea solicitada por ésta.

## 7.2. Reposición de productos

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

Asimismo, velará por el mantenimiento de las máximas condiciones higiénicas y de calidad de los productos que se suministre.

La empresa adjudicataria será responsable de la calidad y buen estado de conservación de los productos suministrados, manteniendo especial vigilancia en las fechas de caducidad de los mismos. El personal encargado de la reposición de productos deberá estar en posesión del carnet de





manipulador de alimentos.

La empresa adjudicataria deberá presentar el plan de reposiciones previsto para cada edificio y máquinas objeto del contrato.

### 7.3 Precios

En todos los casos los precios se ajustarán a los establecidos en la propuesta de la empresa adjudicataria.

Todos los productos deberán de llevar indicado su precio de manera visible y no podrán superar la lista de precios fijada en este pliego, debiendo coincidir con la lista presentada por la empresa adjudicataria al presente contrato.

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

La empresa adjudicataria tendrá expuesta en lugar bien visible y junto a las máquinas, la lista de precios autorizada resultante del concurso.

En el Anexo II se indican los precios máximos por producto y unos productos tipo.

El contrato es a riesgo y ventura del contratista, por lo que los precios ofertados incluirán todos los gastos que se relacionan en este Pliego.

El personal que la empresa adjudicataria utilice para la reposición de los productos de alimentación y las bebidas, así como el personal de mantenimiento y limpieza de las máquinas será por cuenta suya, excluyéndose cualquier tipo de relación laboral entre la Universidad de Málaga y dicho personal. Deberá estar debidamente identificado conforme a las instrucciones que al respecto dicte la Gerencia de la Universidad de Málaga, así como de organización autónoma. No obstante, y dado que las instalaciones que va a utilizar el concesionario son de dominio público, para que no quede dañada la imagen de esta Universidad, el adjudicatario se compromete a adoptar todas aquellas medidas que considere necesarias para que su personal cumpla con los siguientes requisitos:

Que realice su actividad con la máxima diligencia y corrección.

Que utilice la ropa de trabajo que estén obligados a usar reglamentariamente y en perfecto estado de presentación.

Respecto a su personal el adjudicatario se obliga expresamente a:

A.- Cumplir todas las obligaciones impuestas por la normativa vigente en materia laboral, de Seguridad



EFQM AENOR





Social, seguridad y salud en el trabajo, reglamentación técnico-sanitaria, derechos sindicales y en general todas las obligaciones que la normativa vigente impone a las empresas, referida al propio personal a su cargo.

B.- Realizar su actividad con una plantilla de trabajadores racional y adecuada para el rendimiento óptimo y calidad del servicio, respetándose lo previsto en la normativa vigente. Si el adjudicatario precisase disponer de personal trabajador por cuenta ajena de nuevo ingreso, podrá establecer directamente los contratos laborales que precise la explotación del servicio. La Universidad de Málaga será en todo caso ajeno a las relaciones laborales entre el adjudicatario y sus empleados, así como a las responsabilidades que de tales relaciones laborales se deriven, que el concesionario acepta expresamente y serán de su cuenta y cargo.

C.- Finalizado el contrato, el personal contratado por el adjudicatario durante el periodo de vigencia, seguirá perteneciendo a la plantilla del adjudicatario cesante, siendo la Universidad de Málaga totalmente ajena a cualquier tipo de relación con dicho personal.

D.- Aceptar todas las responsabilidades que se deriven de las relaciones que pueda establecer con terceras personas, durante la vigencia del contrato, para desarrollar el objeto del mismo, por lo que la Universidad de Málaga no se subrogará en dichas relaciones.

E.- Aceptar que serán de su exclusiva responsabilidad las consecuencias económicas y de todo orden que se deriven, si se extinguiera o resolviera el contrato, antes de finalizar la vigencia pactada, en relación al personal a su servicio, así como cualesquiera otras respecto a sus relaciones con terceros.

F.- La Universidad de Málaga se reserva el derecho a solicitar en cualquier momento al adjudicatario la adopción de las medidas oportunas respecto al personal adscrito a este servicio que no reúna las debidas condiciones de corrección.

G.- La Universidad de Málaga aplicará, en todo caso, sus protocolos internos de control sobre el cumplimiento del objeto del contrato.

## 8. MEDIOS HUMANOS

8.1. La empresa adjudicataria asume la obligación de ejercer de modo real, efectivo y continuo la dirección de sus trabajadores para llevar a cabo la correcta ejecución del contrato. Asumiendo la negociación y pago de salarios, la concesión de permisos, licencia, vacaciones, sustituciones en casos de baja o ausencia, así como las obligaciones legales en materia de Seguridad Social y de prevención de riesgos laborales, así como cuantos derechos y obligaciones se deriven de su relación contractual.

8.2. Todo el personal tendrá la formación y acreditación necesaria para la manipulación de



EFQM AENOR





alimentos según la normativa vigente, y deberá presentarla cuando se le exija.

8.3. La empresa adjudicataria asignará un interlocutor único con la Universidad de Málaga, a fin de resolver cualquier cuestión que se planteé durante la duración del contrato.

8.4. Todo el personal que la empresa adjudicataria utilice para la reposición de productos, y mantenimiento y limpieza de las máquinas serán por cuenta de la empresa adjudicataria, excluyéndose cualquier tipo de relación laboral entre la Universidad de Málaga y dicho personal.

8.5. La empresa adjudicataria vendrá obligada a facilitar a la Universidad de Málaga la relación del personal asignada a la ejecución del servicio. Las variaciones en la relación de personal puesto a disposición del servicio deberán de comunicarlas a la Gerencia de la Universidad de Málaga.

8.6. La empresa adjudicataria se responsabilizará del correcto comportamiento de su personal, en cuanto a atención al usuario, evitando discusiones, intemperancias, faltas o demoras del servicio.

8.7. Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta al personal que realice estas funciones, debiendo ir provistos permanentemente de una tarjeta de identificación colocada en lugar visible.

8.8 La empresa adjudicataria asumirá todas las responsabilidades que se deriven de las relaciones que pueda establecer con terceras personas, durante la vigencia del contrato, para desarrollar el objeto del mismo, por lo que la Universidad de Málaga no se subrogará en dichas relaciones.

8.9 Serán de responsabilidad exclusiva de la empresa adjudicataria las consecuencias económicas y de todo orden que se deriven, si se extinguiera o resolviera el contrato, antes de finalizar la vigencia pactada, en relación al personal a su servicio, así como cualesquiera otras respecto a sus relaciones con terceros.

8.10 La Universidad de Málaga se reserva el derecho a solicitar en cualquier momento al adjudicatario la adopción de las medidas oportunas respecto al personal adscrito a este servicio que no reúna las debidas condiciones de corrección.

8.11 La Universidad de Málaga aplicará, en todo caso, sus protocolos internos de control sobre el cumplimiento del objeto del contrato.

8.12 Finalizado el contrato, el personal contratado por el adjudicatario durante el periodo de vigencia, seguirá perteneciendo a la plantilla del adjudicatario cesante, siendo la Universidad de Málaga totalmente ajena a cualquier tipo de relación con dicho personal.

## **9 PRECIOS DEL SERVICIO Y CANON DE EXPLOTACIÓN**

9.1. Las contraprestaciones por la adquisición de productos los percibirá el concesionario directamente de los usuarios por la recaudación que se realice de conformidad con los precios ofertados por el adjudicatario y posteriormente autorizados por la Universidad de Málaga. El concesionario se compromete a mantener durante los tres años de duración de la concesión, los artículos relacionados en su oferta a los precios detallados en ella. Las tarifas fijadas podrán ser objeto de revisión anual, en caso de prórroga del contrato mediante propuesta del contratista y sin superar





los porcentajes correspondiente al IPC del grupo de alimentos y bebidas no alcohólicas publicado por el I.N.E., como parámetro base, y en su defecto, el índice u organismo que lo sustituyese.

9.2. El canon mínimo a pagar por cada máquina instalada es el que se indica en el apartado 4.3. del cuadro resumen y 18 de este PPT.

El canon establecido tiene la consideración de mínimo. En el anexo correspondiente del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, la empresa licitadora propondrá el canon que considere, que en ningún caso podrá ser inferior al canon mínimo indicado anteriormente.

9.3. El canon a satisfacer por máquina instalada será fijo e independiente del rendimiento de la máquina y de las posibles averías de la misma.

9.4. Así mismo será objeto de valoración los precios de los productos ofertados que se incluirán en el modelo del Anexo II de este pliego **siendo obligatoria la cumplimentación de todas las casillas**. En caso de dejar la casilla de algún producto en blanco la oferta no podrá ser valorada, consiguiendo en este apartado 0 puntos. En dicho Anexo aparece la columna “factor de ponderación” que será el número por el que se multiplicará el precio ofertado por el licitador, a los efectos de valorar más el precio de aquellos productos que la Universidad considera básicos. Se realizará el sumatorio de los precios multiplicados por el factor de ponderación que figura en la tabla.

En ningún momento podrán ofertar por encima del precio establecido como base de la licitación y que aparece reflejado en el citado anexo II, **cualquier oferta que supere el precio máximo establecido por producto quedará EXCLUIDA**.

## 10 NORMAS DE CONTROL DE CALIDAD

La calidad es un aspecto prioritario en este tipo de explotaciones, considerándose un servicio de calidad al usuario aquél que cumple sus expectativas.

La forma de su valoración pasa necesariamente por el seguimiento y control de los servicios prestados, realizándose mediante el sistema de auditorías o chequeos de calidad.

La Universidad de Málaga se reserva el derecho a realizar periódica y/o esporádicamente chequeos de calidad y encuestas a los empleados del adjudicatario y a los usuarios, sobre los productos o servicios, ya sea por sí misma o a través de otras empresas, que podrán servir como indicadores de cumplimiento del servicio.

Los parámetros a tener en cuenta para medir la calidad en el servicio, como mínimo, son los siguientes:

- Profesionalidad del personal empleado por el concesionario.
- Aspecto físico y cuidado personal de los empleados.
- Trato a los usuarios.
- Limpieza, orden y conservación
- Rapidez en el servicio





- Calidad del servicio y en cuanto a su:
- Distribución
- Recepción
- Conservación
- Manipulación
- Relación calidad/precio
- Gestión medioambiental
- Grado de satisfacción del usuario
- Facilidades para el usuario

## 11 NORMAS DE CONTROL FINANCIERO

### 11.1 Propósito.

El propósito de la introducción y mantenimiento de un sistema de control financiero para el adjudicatario, es el de registrar todas las transacciones relevantes en los puntos de atención al usuario, con el fin de:

- Asegurar la base correcta para el cálculo del canon establecido en el Pliego.
- Asegurar la base correcta y detallada para los análisis estadísticos periódicos, encaminados a la rápida adaptación del adjudicatario a los posibles cambios en las necesidades y deseos de los usuarios.

### 11.2 Informes a remitir a la Delegación del Rector para la Coordinación de los Servicios y la Inspección de la Universidad de Málaga

Toda la información del adjudicatario entregada a la Universidad de Málaga es confidencial y no se transmitirá a terceras partes sin el consentimiento por escrito del concesionario.

El adjudicatario, a petición del Responsable del Contrato, deberá facilitar los siguientes informes:

- Informe semestral.

El adjudicatario debe facilitar la cuenta de pérdidas y ganancias y el balance de situación de la concesión, referidos al citado período y firmado.

La Gerencia podrá solicitar trimestralmente informe donde se detalle la maquinaria afecta al Servicio y relación detallada de los Servicios prestados en ese período.

- Informe trimestral.

El responsable del Contrato de esta Universidad puede solicitar un informe trimestral con la siguiente información:

- Maquinaria afecta a la prestación del servicio.
- Volumen de pedidos.
- Servicios prestados durante el periodo.

Todas las pérdidas y mermas de existencias correspondiente a la explotación serán a cargo del





adjudicatario.

- Informe anual.

Tres meses después de finalizar el ejercicio económico, el adjudicatario, a petición del Responsable del Contrato y de la Gerencia, deberá facilitar la cuenta de pérdidas y ganancias, así como el balance de situación correspondiente a la explotación objeto de la concesión durante ese año, confeccionado de acuerdo con los principios y normas establecidos en el vigente Plan General de Contabilidad.

Si los estados financieros y/o los informes no fueran facilitados a tiempo o fueran incompletos, el coste incurrido por la Universidad de Málaga para obtener la información correcta/completa correrá a cargo del adjudicatario, si así lo considerara esta Universidad. La Universidad se reserva el derecho a comprobar la veracidad de los informes presentados mediante las actuaciones de inspección y auditoría que considere necesarias.

## **12 NORMAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL Y DE RESIDUOS**

### **12.1 Gestion Ambiental.**

Será causa de prohibición para contratar, haber sido condenada la empresa licitadora mediante sentencia firme por delitos contra el medio ambiente. La prueba de esta circunstancia podrá hacerse constar por cualquiera de los medios establecidos en la legislación vigente en materia de contratos del sector público.

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

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

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

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

La empresa adjudicataria asume plenamente la responsabilidad por las emisiones, vertidos y residuos



**EFQM**  **AENOR**





generados en el desarrollo de su actividad, o como consecuencia de accidentes o incidentes.

Cualquier posible coste que genere por esta razón a la Universidad de Málaga le será repercutido incluyendo todos los conceptos.

El adjudicatario se obliga con carácter general a cumplir toda la normativa ambiental aplicable.

En particular el adjudicatario, al objeto minorar impactos ambientales negativos los siguientes aspectos, en cuanto a suministro de productos, maquinaria y recogida selectiva de residuos:

- Suministrará el mayor número posible de alimentos certificados:
  - De producción ecológica
  - De producción integrada
  - Libres de organismos modificados genéticamente
  - Introducción de productos de comercio justo, principalmente el café, cacao, azúcar y té
- El material de un solo uso que proporcionen las máquinas objeto del contrato no podría ser de plástico. Se admitirán envases de cartón con certificación FSC o PEFC y recubrimiento interno con una fina capa de material biodegradable y compostable de origen vegetal que cumpla con la norma europea EN13432 o íntegramente de material biodegradable y compostable de origen vegetal. Las paletinas para líquidos serán de material con certificación FSC o PEFC.
- Se procurará que todas las máquinas (excepto en casos muy justificados) contengan café en grano.
- Se procurará la instalación de máquinas expendedoras eficientes energéticamente que dispongan de sistemas de ahorro. En este sentido, y para poder comparar diferentes ofertas, las empresas licitadoras deberán presentar los resultados del test del estándar EVA-EMP de las máquinas que propongan.
- Los gases refrigerantes y espumas aislantes de las máquinas no contendrán FCFCs o HFCs

## 12.2. Gestión de residuos

El adjudicatario viene obligado al cumplimiento riguroso de las normas que dicten las correspondientes Ordenanzas Municipales para la retirada de toda clase de residuos que produzca el servicio, para ello queda obligado a contar con los suficientes contenedores-recipientes y debidamente identificados para la separación selectiva según la tipología de residuos que se genere.

Los residuos generados se considerarán residuos sin riesgo, no requiriendo tratamiento específico, incluyendo materiales como cartón, papel, envases de plástico, vidrio o metal y materia orgánica.

En las zonas donde estén ubicadas las máquinas, deberán contar con contenedores de recogida selectiva de residuos diferenciados para fracción resto, envases de plástico y metal, papel y vidrio (si dispone de ese tipo de envases en sus productos).

Todos los materiales necesarios para la clasificación y retirada de residuos (bolsas, contenedores,...) correrán a cargo del adjudicatario.

La empresa adjudicataria deberá minimizar, segregar y gestionar correctamente (según sus





características) los residuos generados por su actividad, y siempre atendiendo a lo establecido en la legislación vigente en función de su tipología.

### 13 PÓLIZA DE SEGUROS

la empresa adjudicataria responderá de cuantos daños y perjuicios se puedan producir en las instalaciones universitarias como consecuencia de la instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas expendedoras. A tal efecto deberá suscribir una póliza de seguros de responsabilidad civil que cubra dichos riesgos y que en ningún caso su cobertura será inferior a **300.000€**, para el caso de daños producidos por importe superior la diferencia la cubrirá la empresa adjudicataria. Igualmente deberá prever la constitución de póliza de responsabilidad civil por daños a personas por importe mínimo de **300.000€**. La justificación de estos extremos deberá quedar acreditada antes de la formalización del contrato.

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

Se deberá acreditar convenientemente antes de la adjudicación del contrato.

### 14 RECONOCIMIENTO DE LAS INSTALACIONES

Con el fin de que las empresas licitadoras puedan realizar convenientemente su oferta, la Universidad de Málaga, previa petición del interesado mediante solicitud dirigida a la Delegación del Rector para la Coordinación de los Servicios y la Inspección, facilitará la visita a las mismas.

### 15.- COORDINACION DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES REAL DECRETO 171/2004

Para dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales (PRL) y en el Real Decreto 171/2004 de Coordinación de Actividades Empresariales (CAE), la Universidad de Málaga (UMA) dispone de una herramienta para llevar a cabo la gestión de la CAE, la plataforma de gestión de la PRL online PREVENGOS.

La adjudicataria del contrato designará a una persona encargada de las actividades preventivas, comunicando los datos de contacto (nombre, teléfono, cargo en la empresa o designación, CIF y dirección de correo electrónico).

La empresa adjudicataria deberá aportar documentación de PRL y recibir la documentación que a tal efecto ha preparado el SEPRUMA. Para poder llevar a cabo el intercambio documental, necesitará acceder a dicha plataforma. Para ello, el SEPRUMA le enviará un correo electrónico desde la dirección [prevencion.prevengos@uma.es](mailto:prevencion.prevengos@uma.es) con un usuario (predefinido). Para completar el acceso, la empresa





adjudicataria deberá generar una contraseña con la que accederá a partir de ese momento asegurando la privacidad de los datos aportados.

En la plataforma citada encontrará:

- Información detallada sobre su manejo a través del Manual CAE Prevengos proveedores.
- Documentación preventiva del edificio/centro de trabajo UMA.
- Una pestaña de documentación requerida en la que deberán subir toda la documentación que se solicita en formato PDF. Si hay algún documento que se solicita y consideran que no procede su entrega, deberán subir un documento en el que indiquen que no procede y el motivo que lo justifique.
- El documento “recibí” y el Modelo compromiso de cumplimiento de seguridad y PRL (como documentación aportada), los cuales deberán descargar y volver a subir en la documentación requerida cuando lo tengan cumplimentado y firmado.
- En el apartado trabajadores, deberá dar de alta a cada una de las personas trabajadoras de la empresa adjudicataria que van a llevar a cabo los trabajos solicitados accediendo a instalaciones de la Universidad. De cada una de las personas trabajadoras se requerirá documentación específica de PRL.

Una vez se haya revisado la documentación aportada, podrán comprobar en la misma plataforma si se ha validado o, de lo contrario, se les ha rechazado, indicando el motivo del rechazo. La subsanación, si procede, se realizará en el plazo máximo de 7 días hábiles. Esta documentación debe estar en la plataforma de gestión de la PRL online PREVENGOS antes del inicio de las actividades o trabajos.

Desde el SEPRUMA se convocarán reuniones o video reuniones de asesoramiento y coordinación con la asistencia del responsable de contrato UMA junto con los responsables de prevención de la empresa adjudicataria a fin de realizar el seguimiento y control de la CAE durante la vigencia del contrato.

Las evidencias documentales se aportarán en la plataforma citada anteriormente de forma previa al inicio de los trabajos y acceso a instalaciones UMA.

## 16.- SEGURIDAD EN LOS TRABAJOS

La empresa adjudicataria asumirá las responsabilidades de la Seguridad y Salud Laboral cuidando que el servicio se realice de acuerdo a las prescripciones establecidas en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales y Reglamentos que la desarrollan.

Los trabajadores de la empresa adjudicataria que presten servicios en las dependencias de la Universidad de Málaga tendrán la formación necesaria en la prevención de riesgos laborales según



EFQM AENOR





legislación vigente.

La empresa adjudicataria dispondrá de los equipos de protección colectiva y dotará a sus operarios de los equipos de protección individual (EPIS), debidamente homologados, exigidos o recomendados para cada puesto de trabajo.

Los trabajadores en cuestión, mientras permanezcan en los recintos o lugares en que desarrollan su actividad y en el caso de que alguna causa, cualquiera que fuese su origen, motivase una emergencia, colaborarán con los equipos de intervención propios de la Universidad de Málaga en las funciones que se les asigne.

La empresa adjudicataria estará facultada y homologada para emitir las certificaciones e informes relativos a Seguridad e Higiene y Salud Laboral que sean requeridos por los organismos públicos o que solicite la Universidad de Málaga del estado de las instalaciones o equipos, objeto del mantenimiento.

#### **17.- CONFIDENCIALIDAD**

La empresa contratada y el personal adscrito al mismo, que por motivo del contrato mantenga relación con la Universidad, deberá cumplir con el deber de secreto y confidencialidad sobre los datos o informaciones de los que tenga conocimiento durante la ejecución del contrato, estando obligados a no hacer públicos o a enajenar cuantos datos conozcan como consecuencia o con ocasión de su realización, incluso después de terminar el plazo contractual. Una vez acabada la prestación contractual, los datos deberán ser devueltos, al igual que cualquier otro soporte o documento en el que conste algún dato de carácter personal objeto de tratamiento.

#### **18.- CANON DE EXPLOTACION**

El canon mínimo por máquina y año a abonar por el adjudicatario será el siguiente:

- **Canon por máquina, IVA excluido      1.100 euros**

La máquina de material deportivo a instalar en el Complejo Deportivo Universitario estará exenta de canon los dos primeros años de contrato. A partir del tercer año la adjudicataria deberá abonar su canon correspondiente.

El importe anual del canon fijo ofertado por el concesionario, se ingresará por el contratista, TRIMESTRALMENTE siguiendo las normas establecida por la Gestión Económica de la Universidad de Málaga.





**ANEXO I**  
**MÁQUINAS INSTALADAS EN CENTROS DE LA UNIVERSIDAD DE MÁLAGA**

| CENTRO  | LOCALIZACIÓN  | LINEA | KIT<br>HIGIENE<br>FEMENINA |
|---|---|-------|----------------------------|
| EDIFICIO USOS MÚLTIPLES                           | CAMPUS EL EJIDO (29013) MÁLAGA                                      |       |                            |
|   | JUNTO CONSERJERIA   | C     |                            |
| AULARIO SEVERO OCHOA                              | SEVERO OCHOA 34 (29010) MALAGA                                      |       |                            |
|   | HALL  | C     |                            |
| DECANATO FILOSOFÍA Y LETRAS UMA                   | CAMPUS DE TEATINOS S/N (29010) MALAGA                               |       |                            |
|   | COMEDOR DECANATO  | C     |                            |
|   | COMEDOR DECANATO  | S     | SI                         |
| PABELLON DE GOBIERNO                              | CAMPUS DEL EJIDO 6 (29013) EL EJIDO                                 |       |                            |
|   | EDIF. MULTIPLE PTA BAJA ( AM )( T )( A )                            | S     |                            |
|   | RECTORADO ( AM )( T )( R )  | C     |                            |
|   | EDIF. MULTIPLE PTA BAJA ( AM )( T )( A )                            | C     |                            |
| AULARIO GERALD BRENNAN                            | ALBERT EINSTEIN S/N (29010) MALAGA                                  |       |                            |
|   | HALL  | C     |                            |
| CENTRO INTERNACIONAL DE ESPAÑOL<br>(CIE-UMA)      | AV ESTACIÓN DE EL PALO, 4 (29017) MALAGA                            |       |                            |
|   | SALA DESCANSO 2º PLANTA   | C     |                            |
|   | SALA DESCANSO 2º PLANTA   | S     |                            |
| FUDACIÓN GENERAL UNIVERSIDAD DE<br>MALAGA (FGUMA) | CENTRO TECNOLÓGICO HABITEC, C. DE MARIE CURIE, 22<br>(29590) MALAGA |       |                            |
|   | HALL ENTRADA  | C     |                            |
|   | HALL ENTRADA  | S     |                            |
| CULTURA CUBO TECLAS                               | CAMPUS DE TEATINOS S/N (29010) MALAGA                               |       |                            |
|   | PATIO EXTERIOR  | S     |                            |
|   | PATIO EXTERIOR  | F     |                            |
| INSTITUTO UNIVERSITARIO OTRI.                     | SEVERO OCHOA 34 (29590) MALAGA                                      |       |                            |
|   | HALL PRINCIPAL ( AMB )( B )( T )( A )                               | C     |                            |
|   | HALL ( T )( N )   | S     |                            |
| UNIVERSIDAD MALAGA BIOINNOVACION<br>(DMS)         | SEVERO OCHOA 34 (29590) MALAGA                                      |       |                            |





|   |   |   |    |
|---|---|---|----|
|   | ENTRADA ( AMB )( B )( T )( R )                  | C |    |
|   | ENTRADA ( T )                                   | S |    |
| FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y EMPRESARIALES | PLAZA EL EJIDO S/N (29013) MALAGA               |   |    |
|   | ECONOMICAS ENTRADA ( AMB )( B1 )( B )( T )( R ) | C |    |
|   | ECONOMICAS CONTRATACION ( T )                   | S |    |
|   | ECONOMICAS ENTRADA ( B )( T )                   | S | SI |
|   | ECONOMICAS ENTRADA ( T )                        | F |    |
|   | ECONOMICAS CONTRATACION ( T )                   | F |    |
|   | ECONOMICAS CONTRATACION ( AM )( T )( A )        | C |    |
|   | ECONOMICAS ENTRADA ( T )( R )( B )              | C |    |
| FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD (UNIV. DE MALAGA) | CAMPUS DE TEATINOS S/N (29010) MALAGA           |   |    |
|   | HALL ( AMB )( B1 )( B )( T )( A )               | C |    |
|   | C.SALUD   | F |    |
|   | HALL ( T )( N )                                 | S | SI |
|   | SALA DE ESTUDIANTES                             | C |    |
| FACULTAD DE BELLAS ARTES                        | CAMPUS DEL EJIDO S/N (29013) MÁLAGA             |   |    |
|   | HALL ( AMB )( B1 )( B )( T )( R )               | C |    |
|   | HALL ( T )( N )                                 | S |    |
| AULARIO ROSA GALVEZ                             | CAMPUS TEATINOS S/N (29010) MALAGA              |   |    |
|   | ENTRADA ( T )( N )                              | S |    |
|   | ENTRADA ( AMB )( B1 )( B )( T )( R )            | C |    |
| ESCUELA TECNICA SUPERIOR DE ARQUITECTURA        | CAMPUS DEL EJIDO S/N (29010) EL EJIDO           |   |    |
|   | CAFETERIA ( T )( N )                            | S |    |
|   | CAFETERIA ( T )                                 | F |    |
|   | CAFETERIA (AMB)(BI)(T)(A)(B)                    | C |    |
| FACULTAD DE TELECOMUNICACIONES E INFORMATICA    | CAMPUS DE TEATINOS S/N (29010) MALAGA           |   |    |
|   | BIBLIOTECA                                      | S | SI |
|   | SALA  | C |    |
|   | BIBLIOTECA ( AMB )( B1 )( A )( T )              | C |    |
|   | COMEDOR FONDO                                   | S |    |
| AULARIO A PROFESOR JUAN ANTONIO RAMIREZ         | CAMPUS DE TEATINOS S/N (29010) MALAGA           |   |    |
|   | AULARIO 4                                       | S |    |
|   | ENTRADA ( AMB )( B )( T )( A )                  | C |    |
| AULARIO SEVERO OCHOA                            | LEON TOLSTOI S/N (29010) MALAGA                 |   |    |





|   |   |   |    |
|---|---|---|----|
|   | ENTRADA ( T )                           | S |    |
|   | ENTRADA ( B )( T )                      | S |    |
|   | ENTRADA ( AMB )( B )( T )( R )          | C |    |
|   | ENTRADA ( T )                           | F |    |
| <hr/>   |   |   |    |
| AULARIO 4 PSICOLOGIA GERALD BRENAN            | ALBERT EINSTEIN S/N (29010) MALAGA      |   |    |
|   | S-DESCANSO ( T )                        | S |    |
|   | S-DESCANSO ( T )                        | F |    |
|   | S-DESCANSO ( AMB )( B )( T )( R )       | C |    |
| <hr/>   |   |   |    |
| BIBLIOTECA GENERAL                            | CAMPUS DE TEATINOS S/N (29010) MALAGA   |   |    |
|   | ENTRADA ( T )                           | F |    |
|   | ENTRADA ( B )( T )                      | S |    |
|   | ENTRADA ( T )                           | S |    |
|   | ENTRADA ( T )                           | S | SI |
|   | CIMES INVESTIGACIÓN MEDICO              | F |    |
|   | SOTANO ( AMB )( B1 )( B )( T )( R )     | C |    |
|   | ENTRADA ( T )                           | F |    |
|   | ENTRADA                                 | F |    |
|   | SOTANO ( N )( R )                       | C |    |
|   | ENTRADA                                 | C |    |
| <hr/>   |   |   |    |
| AULARIO ISABEL DE OYARZABAL                   | CAMPUS DE TEATINOS (29010) MALAGA       |   |    |
|   | ENTRADA ( T )                           | S |    |
|   | ENTRADA ( AMB )( T )( R )               | C |    |
| <hr/>   |   |   |    |
| NUEVA FACULTAD DE PSICOLOGÍA                  | DR. ORTIZ RAMOS (29010) MALAGA          |   |    |
|   | PRIMERA PLANTA IZQUIERDA                | C |    |
|   | ENTRADA                                 | C |    |
|   | PRIMERA PLANTA IZQUIERDA                | S | SI |
|   | ENTRADA                                 | S |    |
|   | PRIMERA PLANTA IZQUIERDA                | F |    |
|   | ENTRADA                                 | F |    |
| <hr/>   |   |   |    |
| SCAI SERVICIOS CENTRALES DE INVESTIGACION     | BULEVAR LOUIS PASTEUR 33 (29010) MALAGA |   |    |
|   | PASILLO ( AMB )( T )( A )               | C |    |
|   | PASILLO ( ESCLAVA )                     | S |    |
| <hr/>   |   |   |    |
| FACULTAD DE ESTUDIOS SOCIALES Y EMPRESARIALES | CAMPUS DE TEATINOS S/N (29010) MALAGA   |   |    |
|   | REPROGRAFIA ( AMB )( B )( T )( N )( R ) | C |    |
|   | REPROGRAFIA ( T )                       | F |    |
|   | REPROGRAFIA ( T )( N )                  | S | SI |





|  |   |   |    |
|--|---|---|----|
| CAITI AMPLIACION CAMPUS DE TEATINOS    | CAMPUS DE TEATINOS S/N (29010) MALAGA   |   |    |
|  | COMEDOR PERSONAL ( AMB )( B )( T )( R )   | C |    |
|  | COMEDOR PERSONAL ( T )  | S |    |
| FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS         | CAMPUS DE TEATINOS S/N (29010) MALAGA   |   |    |
|  | REPROGRAFIA ( B )( T )  | S |    |
|  | REPROGRAFIA ( AMB )( T )( N )( R )  | C |    |
| FACULTAD DE CIENCIAS                   | CAMPUS DE TEATINOS S/N (29010) MALAGA   |   |    |
|  | ASEOS ( AMB )( T )( R )   | C |    |
|  | BIBLIOTECA ( B )( T )( N )  | S |    |
|  | ENTRADA ( B )( T )( N )   | S |    |
|  | ENTRADA ( T )   | F |    |
|  | BIBLIOTECA ( T )  | F |    |
| FACULTAD DE BELLAS ARTES               | EL EJIDO, 1 (29013) MALAGA  |   |    |
|  | HALL 2  | C |    |
|  | HALL 2  | S | SI |
| AULARIO LOPEZ PEÑALVER                 | JIMENEZ FRAUD S/N (29010) MALAGA  |   |    |
|  | ENTRADA ( AMB )( B )( T )( R )  | C |    |
|  | ENTRADA ( T )   | S |    |
| IHSM LA MAYORA (UMA)                   | AV LOUIS PASTEUR 49 (CAMPUS UNIVERSITARIO TEATINOS)<br>(29010) MALAGA                   |   |    |
|  | HALL  | C |    |
|  | HALL  | S |    |
| FACULTAD DE TURISMO                    | CAMPUS DE TEATINOS S/N (29010) MALAGA   |   |    |
|  | COMEDOR   | C |    |
|  | SALA ( T )  | S | SI |
|  | SALA ( T )  | F |    |
| ESCUELA SUPERIOR<br>TELECOMUNICACIONES | CAMPUS DE TEATINOS, UNIVERSIDAD DE MÁLAGA, BOULEVAR<br>LOUIS PASTEUR, 35 (29010) MALAGA |   |    |
|  | ENTRADA BIBLIOTECA  | F |    |
|  | ENTRADA BIBLIOTECA  | C |    |
|  | ENTRADA BIBLIOTECA  | S |    |
|  | ENTRADA BIBLIOTECA  | S | SI |
|  | ENTRADA BIBLIOTECA  | C |    |
|  | ENTRADA BIBLIOTECA  | F |    |
| ESCUELA POLITECNICA SUPERIOR           | DOCTOR ORTIZ RAMOS S/N (29010) MALAGA   |   |    |





|                                     |   |    |
|-------------------------------------|---|----|
| HALL ( T )( R )                     | C |    |
| HALL ( B )( T )                     | S | SI |
| JUNTO CONSERJERIA ( B )( T )        | S |    |
| HALL ( T )                          | F |    |
| JUNTO CONSERJERIA ( AMB )( T )( A ) | C |    |
| JUNTO A CONSERJERIA                 | F |    |

## MÁQUINAS A INSTALAR EN NUEVAS UBICACIONES-CENTROS DE LA UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

### MÁQUINAS A INSTALAR - Centros

| CENTRO                       | LOCALIZACIÓN       | LINEA |
|------------------------------|--------------------|-------|
| <b>UNIVERSIDAD DE MALAGA</b> |                    |       |
| FACULTAD DE DERECHO          | TEATINOS MÁLAGA    |       |
|                              | HALL               | F     |
|                              | HALL               | C     |
|                              | HALL               | S     |
| <hr/>                        |                    |       |
| POLIDEPORTIVO                | TEATINOS MÁLAGA    |       |
|                              | JUNTO A VESTUARIOS | F     |
|                              | ENTRADA PISCINA    | D     |





ANEXO II.

LISTA DE PRODUCTOS MÍNIMOS Y PRECIOS MÁXIMOS LICITACIÓN, IVA INCLUIDO

| PRODUCTO   | PRECIO max.<br>LICITACIÓN | Factor<br>ponderación |
|--|---------------------------|-----------------------|
| <b>BEBIDAS CALIENTES</b>   |                           |                       |
| Café y descafeinado solos (corto o largo)  | 0,80 €                    | 1,5                   |
| Café comercio justo  | 1,00 €                    | 1,5                   |
| Café: cortado, con leche, capuchino<br>Descafeinado: cortado, con leche, capuchino | 0,90 €                    | 1,5                   |
| Leche sola y leche manchada  | 1,00 €                    | 1,3                   |
| Infusiones   | 0,80 €                    | 1,3                   |
| <b>BEBIDAS FRÍAS</b>   |                           |                       |
| Refrescos: Light, cero, con y sin azúcar 0,33 l                                    | 1,20 €                    | 1,5                   |
| Agua mineral 0,75 l  | 0,90 €                    | 1,5                   |
| Agua mineral 1,5 l   | 1,00 €                    | 1,5                   |
| Zumos naturales  | 1,50 €                    | 1                     |
| Bebidas isotónicas   | 1,40 €                    | 0,3                   |
| Bebidas energéticas  | 2,30 €                    | 0,3                   |
| Batidos  | 1,10 €                    | 0,3                   |
| Té frío (Nestea o similares)   | 1,40 €                    | 0,4                   |
| Biofrutas  | 1,25 €                    | 0,5                   |
| Yogur o kéfir natural  | 1,90 €                    | 0,15                  |
| Gazpacho o salmorejo sin azúcares añadidos   | 1,90 €                    | 0,15                  |
| Smoothies  | 1,90 €                    | 0,15                  |
| Bebida y leche vegetal sin azúcares añadidos                                       | 1,80 €                    | 0,15                  |
| <b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS SÓLIDOS</b>  |                           |                       |
| Snacks fritos  | 1,40 €                    | 0,2                   |
| Snacks horneados   | 1,30 €                    | 0,3                   |





|   |              |           |
|---|--------------|-----------|
| Frutos secos crudos u horneados           | 1,50 €       | 0,3       |
| Chicles y caramelos sin azúcar            | 1,00 €       | 0,3       |
| Gominolas variadas                        | 1,20 €       | 0,2       |
| Palmera de chocolate                      | 1,30 €       | 0,3       |
| Bollería pequeña sin relleno              | 0,90 €       | 0,3       |
| Bollería pequeña con relleno              | 1,00 €       | 0,2       |
| Bollería grande sin relleno               | 1,30 €       | 0,3       |
| Bollería grande con relleno               | 1,40 €       | 0,2       |
| Galletas y chocolates                     | 1,40 €       | 0,3       |
| Barritas, tortitas y galletas de cereales | 1,50 €       | 0,3       |
| Sándwiches variados y empanadas           | 1,90 €       | 0,3       |
| Ensaladas                                 | 3,00 €       | 0,3       |
| Fruta en tarrina o tubo                   | 2,10 €       | 0,3       |
| Monofruta en bolsa                        | 1,40 €       | 0,3       |
| Barra proteínica                          | 2,10 €       | 0,3       |
| Cereales desayuno (envase individual)     | 1,40 €       | 0,3       |
|   | <b>TOTAL</b> | <b>20</b> |

|  |    |    |
|--|----|----|
| Productos para celíacos (*)                  | -- | -- |
| Productos para diabéticos (*)                | -- | -- |
| Productos para intolerantes a la lactosa (*) | -- | -- |
| Productos de Comercio Justo (*)              | -- | -- |

(\*) Se deja a libre elección del licitador la presentación de una gama de productos dentro de las líneas indicadas y los precios fijados para los mismos. No serán valorados en base a los criterios del apartado 19.2 del PCAP





**ANEXO III – NÚMERO DE ALUMNOS MATRICULADOS, CURSO 2023-2024**

| <b>CENTRO</b>  | <b>Nº. ALUMNOS</b> |
|--|--------------------|
| ESCUELA INGENIERÍA INDUSTRIAL                              | 3.979              |
| ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE ARQUITECTURA                   | 561                |
| ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA DE TELECOMUNICACIÓN | 1.293              |
| ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA INFORMÁTICA         | 1.974              |
| FACULTAD DE BELLAS ARTES                                   | 393                |
| FACULTAD DE CIENCIAS                                       | 2.636              |
| FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN                    | 1.907              |
| FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN                       | 3.536              |
| FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD                           | 1.530              |
| FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES            | 3.548              |
| FACULTAD DE COMERCIO Y GESTIÓN                             | 1.701              |
| FACULTAD DE DERECHO  | 2.553              |
| FACULTAD DE ESTUDIOS SOCIALES Y DEL TRABAJO                | 1.789              |
| FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS                             | 3.737              |
| FACULTAD DE MEDICINA                                       | 1.457              |
| FACULTAD DE PSICOLOGÍA Y LOGOPEDIA                         | 1.729              |
| FACULTAD DE TURISMO  | 1.020              |
| ESCUELA DE DOCTORADO                                       | 123                |
| <b>TOTAL</b>   | <b>35.466</b>      |

