PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA ESPECIAL DEL SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE MAQUINAS AUTOMÁTICAS DE EXPEDICIÓN DE SNACKS Y BEBIDAS DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

Servicio de Infraestructuras

de la Universidad Miguel Hernández de Elche

Fdo.: Francisco José Ivorra Mollá
Servicio de Infraestructuras

Fdo.: Pedro Rodríguez Sánchez
Director Servicio de Infraestructuras

1. OBJETO DEL SERVICIO

2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

3. SUMINISTRO DE ENERGÍA Y MANTENIMIENTO DE LAS MÁQUINAS

4. DISTRIBUCIÓN Y NÚMERO DE MÁQUINAS POR CAMPUS

5. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DE SERVICIO

6. DETALLE DE LOS PRODUCTOS

7. OFERTA

8. GESTIÓN AMBIENTAL

9. COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

10. ANEXOS

ANEXO I (CONTENIDO Y FORMATO DE LAS OFERTAS)

Fdo.: Francisco José Ivorra Mollá
Servicio de Infraestructuras

1.- OBJETO DEL SERVICIO

El objeto del presente expediente es la venta automatizada de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos en la Universidad Miguel Hernández, cubriendo las necesidades de la misma para los alumnos, personal de administración y servicios y personal docente e investigador.

2.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

Los distintos tipos de máquinas se clasificarán en:

a) **Máquinas de refrescos:** Estas máquinas podrán combinar la oferta de refrescos con zumos, agua o bebidas refrescantes similares, dependiendo de las necesidades del personal al que afecte.

b) **Máquinas de agua:** Estas máquinas ofrecerán agua mineral en distintos tamaños.

c) **Máquinas de snacks:** Estas máquinas podrán ofrecer variedad de aperitivos dulces y salados, incluyendo también la posibilidad de dispensar bebidas envasadas.

d) **Máquinas de bebidas calientes:** estas máquinas podrán ofrecer, café, té, chocolate, infusiones, etc. Las máquinas de este tipo instaladas por la empresa concesionaria deberán de ser autónomas en cuanto a suministro de agua y materias primas, debiéndose dimensionar para el consumo previsto, según punto de instalación sin que el servicio se interrumpa hasta la próxima reposición programada.

Todas las máquinas dispondrán de un contador cuyo funcionamiento debe ser certificado y revisado, remitiendo informes de consumo trimestralmente al Vicerrectorado de Infraestructuras de la UMH y al Servicio de Infraestructuras. La Universidad Miguel Hernández se reserva el derecho de poder solicitar a una empresa externa la comprobación del funcionamiento de los contadores.

Los productos utilizados, la maquinaria instalada y el personal encargado de las mismas, cumplirán escrupulosamente la normativa sanitaria de la CEE, y las normas de seguridad e higiene dispuestas en la Ley propia del Estado español. De forma particular deberán cumplir la normativa de Seguridad y Salud, y la higiénico-sanitaria que fuere de aplicación para su actividad.

Los licitadores deberán detallar características técnicas (marcas, formatos, etc...) de los productos que ofertan.

Las máquinas instaladas ofrecerán un servicio con las máximas garantías de higiene y con una variedad de productos abarcando la gama propia del mercado actual.

En caso de que la Universidad lo solicite, las máquinas deberán adaptarse en un plazo máximo de tiempo, a fijar en el momento de la solicitud, para aceptar pagos mediante tarjeta monedero oficial de la Universidad, para lo que la Universidad comunicará las características técnicas de dichas tarjetas.

Fdo.: Francisco José Ivorra Mollá
Servicio de Infraestructuras

Fdo.: Pedro Rodríguez Sánchez
Director Servicio de Infraestructuras

3.- SUMINISTRO DE ENERGÍA Y MANTENIMIENTO DE LAS MÁQUINAS

Los gastos de instalación así como los de agua serán de cuenta del adjudicatario y sin coste alguno para la Universidad. El consumo eléctrico de las máquinas será por cuenta de la Universidad.

Será por cuenta del adjudicatario el suministro de productos y el mantenimiento de las máquinas. Se garantizará el servicio de forma que ninguna máquina esté parada por avería o por falta de productos más de un día. Si se produjera esta circunstancia por avería grave el adjudicatario deberá notificar al interlocutor designado por la Universidad la incidencia producida y proveer la reparación o sustitución de la maquina afectada en el menor tiempo posible El incumplimiento reiterado de esta cláusula podrá acarrear la rescisión del contrato.

Por cada tipo de máquina se establecerá una frecuencia mínima de inspección y/o reposición de productos, que asegure de forma efectiva que los productos no alcancen la fecha de caducidad indicada en sus envases y que no se produzcan faltas prolongadas en el suministro de los mismos, así como garantizar la limpieza e higiene de las máquinas dispensadoras.

4.- DISTRIBUCIÓN Y NÚMERO DE MÁQUINAS POR CAMPUS

La distribución actual de máquinas en los distintos campus es la siguiente:

	ALTEA	SAN JUAN	ELCHE	ORIHUELA (SAL)	ORIHUELA (DES)	TOTALES
REFRESCOS	2	4	15	1	2	24
AGUA	1	3	7	1	1	13
SNACKS	1	5	21	1	1	29
B. CALIENTES	3	5	22	1	2	33
						99

5.- CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Al inicio del contrato se designarán los correspondientes interlocutores por parte de la empresa adjudicataria y por parte de la UMH. Las funciones del interlocutor por parte de la empresa adjudicataria serán las de recibir las comunicaciones referentes al funcionamiento del servicio, dar curso a las solicitudes de reposiciones y funcionamiento especiales de las máquinas (retirada/desplazamiento), recibir y atender quejas o sugerencias sobre el funcionamiento del servicio o del personal técnico del mismo, y materializando la coordinación de actividades empresariales en materia de Prevención de Riesgos Laborales, tal como se indica en el ANEXO III de este pliego.

Las maquinas autónomas deberán estar en servicio las veinticuatro horas del día. La empresa concesionaria deberá retirar las máquinas temporalmente si así lo estima la Universidad, por motivos protocolarios, o cualquier otra contingencia que necesite de su desplazamiento, retirada total o parcial.

Fdo.: Francisco José Ivorra Mollá
Servicio de Infraestructuras

Fdo.: Pedro Rodríguez Sánchez
Director Servicio de Infraestructuras

El personal de mantenimiento de las máquinas deberá ir debidamente identificado siendo el tipo de identificación conocido por la Universidad, deberán dejar un albarán justificante de visita en la conserjería del edificio o en la más próxima atendida, por cada visita de reposición o mantenimiento, para su control por parte de la UMH.

El servicio se prestará con sujeción a las tarifas que resulten de la correspondiente adjudicación. Todas las tarifas deben estar bien visibles para los usuarios en la máquina. Deberán devolver cambio de billetes o monedas en todo momento, sea cual sea el método de pago en metálico.

Aceptado por las máquinas (billetes o monedas), no debiendo producirse la falta de cambio, la fracción mínima para los precios y el cambio será de CINCO (5) céntimos de Euro.

La limpieza de las máquinas será por parte de la empresa adjudicataria, debiendo presentarse un plan de limpieza en el que se asegure que las máquinas presentan en todo momento las condiciones de higiene y decoro que así lo requieren las normativas vigentes de seguridad e higiene.

Respecto a las medidas de seguridad que se deben adoptar en la instalación de las máquinas automáticas, la empresa concesionaria cumplirá la normativa aplicable al sector, tanto nacional como Comunitaria y a dichos efectos contará con un seguro de Responsabilidad Civil, que cubra los daños que el servicio pudiera acusar a terceros.

Las deficiencias en el funcionamiento de las máquinas se subsanarán en 48 horas máximo. El servicio técnico será atendido por personal cualificado y correrá íntegramente a cargo de la empresa instaladora.

Las máquinas se ubicarán siguiendo instrucciones del Vicerrectorado de Infraestructuras de la Universidad, tras aprobación de la propuesta de ubicación del adjudicatario, en los lugares que éste designe.

Los licitadores podrán ofertar la variedad de artículos que estimen oportuno, siempre dentro de las tarifas reducidas de los productos indicados en el Anexo I.

Durante la ejecución del contrato, la empresa concesionaria podrá solicitar la distribución de otros artículos que deberán ser autorizados en todo caso, por la Universidad Miguel Hernández. En cualquier momento la Universidad Miguel Hernández podrá retirar la distribución de los artículos que estime procedente, previa notificación al contratista.

La empresa adjudicataria realizará reposiciones extraordinarias de productos que de forma puntual demande la Universidad, a través del/los Interlocutor/es designados, en congresos, jornadas, conferencias, seminarios, cursos, etc.

Para la prestación del servicio, el adjudicatario podrá tener acceso, en su caso, a las aplicaciones informáticas de la Universidad para dicha gestión, estando obligada la empresa adjudicataria a su uso y a gestionar el servicio mediante dicha aplicación.

Fdo.: Francisco José Ivorra Mollá
Servicio de Infraestructuras

Fdo.: Pedro Rodríguez Sánchez
Director Servicio de Infraestructuras

6.- DETALLE DE LOS PRODUCTOS

Las empresas ofrecerán un listado y una descripción exhaustiva de todos los productos ofrecidos en las máquinas expendedoras, detallando marcas, tamaños, composición, tipos de envases y todas aquellas características que permitan una mejor identificación de los productos por el consumidor.

No se podrán ofrecer bebidas alcohólicas, ni tabaco.

La empresa adjudicataria podrá introducir nuevos productos no ofertados inicialmente, o ampliar en algún sentido su oferta, previa solicitud y autorización del Vicerrectorado de Infraestructuras.

7.- OFERTA

El ámbito de la oferta será para todos los campus de la UMH

- Altea
- San Juan
- Elche
- Orihuela Las Salesas
- Orihuela Desamparados

La oferta del licitante para optar a la adjudicación será por el nº total de máquinas expendedoras de cada tipo indicadas en el presente pliego, pudiéndose aumentar o disminuir el nº de cada una de ellas previo acuerdo con el Vicerrectorado de Infraestructuras de la UMH, tras la adjudicación del contrato, aplicando los cánones oportunos en cada caso.

El formato, contenido y condicionantes a tener en cuenta vienen explicados en el ANEXO I del presente Pliego Técnico.

8.- GESTIÓN AMBIENTAL EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La empresa adjudicataria deberá presentar un Plan de Gestión Ambiental en el que se recojan los requisitos ambientales, tantos generales como específicos, así como aquellas mejoras ambientales que serán valoradas por la UMH y que se detallan a continuación:

Requisitos generales para la empresa adjudicataria:

1. Aplicar buenas prácticas ambientales en el desarrollo de su actividad con el fin de controlar y minimizar el impacto ambiental generado.
2. Colaborar en los procesos de auditoría ambiental de la UMH y facilitar toda la información ambiental que sea requerida
3. Cumplir con toda la legislación ambiental que sea de aplicación a la actividad desarrollada.
4. Dar formación e instrucciones específicas en materia de buenas prácticas ambientales al personal de la empresa que presta el servicio a la UMH.

Fdo.: Francisco José Ivorra Mollá
Servicio de Infraestructuras

Fdo.: Pedro Rodríguez Sánchez
Director Servicio de Infraestructuras

5. Designar un responsable/interlocutor ambiental, que vele por la ejecución del contrato de forma respetuosa con el medio ambiente y que sirva de canal de comunicación con la Universidad para temas ambientales.
6. Seguir las instrucciones de tipo ambiental que la Universidad le comunique, actuando obligatoriamente en el marco de la Política Ambiental aprobada por la UMH.

Requisitos específicos para la empresa adjudicataria:

1. La empresa adjudicataria deberá minimizar y asegurar una recogida selectiva de los residuos derivados de su actividad pudiendo utilizar los contenedores de recogida de residuos selectiva ubicados en la UMH. Los residuos de cajas de cartón se deberán depositar plegadas en el interior de los contenedores exteriores correspondientes.
2. La empresa adjudicataria deberá asegurar la existencia de papeleras de recogida selectiva de residuos junto a las máquinas. Estas papeleras serán suministradas por la UMH y su contenido será gestionado por la concesión de limpieza de edificios de la Universidad.
3. La empresa adjudicataria procurará efectuar el suministro de productos alimentarios reduciendo al máximo los envases, evitando especialmente las bandejas de polietileno en las máquinas. En cualquier caso, podrá solicitar al servicio de medio ambiente de la Universidad la colaboración para la mejora de la gestión ambiental de la explotación.
4. Los gases refrigerantes de las máquinas instaladas deberán cumplir con la legislación vigente, no deben contener HCFCs o HFCs, y deberá quedar acreditado en la documentación técnica.

Requisitos que se valoraran a la empresa adjudicataria:

1. Las máquinas de café y otras bebidas calientes podrán dar la opción "sin vaso" en función de la elección del consumidor. El precio de la opción "sin vaso" deberá ser igual o menor a la opción "con vaso". Esta información, así como el procedimiento para su uso, se indicará de forma clara y visible en la propia máquina.
2. Se valorará la composición de los envases para las bebidas calientes: que sean 100% biodegradables, que sean libres de BPA,...
3. Se valorará que las máquinas sean de alta eficiencia energética, que la iluminación de las máquinas se realizará mediante dispositivos LED,...
4. Se valorará que las máquinas de café y bebidas frías cuenten con un programador eléctrico (interno o externo), que permita el apagado automático de las máquinas en los edificios que se encuentren cerrados durante los fines de semana o periodos vacacionales en aquellos edificios que la UMH designe.
5. Se valorará que la empresa adjudicataria cuente con algún sistema de gestión ambiental certificado cuyo alcance incluya el servicio a desarrollar en la UMH.

9.- COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

A los efectos de seguridad y salud, y cumplimiento de la legislación vigente de prevención de riesgos laborales:

Fdo.: Francisco José Ivorra Mollá
Servicio de Infraestructuras

Fdo.: Pedro Rodríguez Sánchez
Director Servicio de Infraestructuras

- La actividad de la Universidad es la docencia e investigación, por lo que la empresa adjudicataria deberá asumir las funciones de empresa principal a los efectos de coordinación de actividades empresariales en materia de prevención de riesgos, en su sector de actividad con cualquier subcontratación que realizara, manteniendo la Universidad las funciones asignadas como empresa titular.
La Empresa adjudicataria por tanto es responsable exclusiva de la coordinación de actividades respecto a las subcontrataciones que necesitara realizar. En los centros de trabajo de la Universidad, la adjudicataria, además de ser concurrente con la comunidad universitaria, será concurrente con otras empresas con las que la Universidad, mantiene relaciones contractuales o de convenio, a saber, contratas de Mantenimiento Limpieza, Jardinería, Conserjería, Seguridad, Reprografía, y Cafeterías, Bancos, e incluso personal investigador de otras instituciones.

- El interlocutor de la Universidad, remitirá al contratista tras la firma del contrato y previamente a la primera ubicación de maquinas en locales de la Universidad, el manual de autoprotección para emergencias y detalle del teléfono de emergencia.. Se estima, que en principio, la actividad universitaria no a va a producir riesgos sobre los trabajadores del adjudicatario.

- Antes de iniciar la actividad y como máximo en los 15 primeros días de prestación de servicios, la empresa adjudicataria efectuará la evaluación de Riesgos de las ubicaciones donde deba de acceder/ubicar maquinas, y certificará a la Universidad haberla realizado (no se pide la evaluación, solo la certificación de haberla hecho)
Si en esta evaluación, se encontraran riesgos con origen las instalaciones de la Universidad, y que debieran de ser modificadas, las comunicara al interlocutor de la Universidad para su adecuación.
De idéntica manera, el adjudicatario, informará a la Universidad de los riesgos para la Comunidad Universitaria u otras empresas concurrentes pudieran originar por su actividad. Los comunicará a la Universidad mediante informe escrito.
Toda esta información se entregará al interlocutor por la Universidad.

- La Empresa adjudicataria deberá facilitar al inicio de la prestación de servicio lista con el personal que permanentemente prestará el Servicio, y en su caso del personal con presencia ocasional, certificando la Formación en prevención de Riesgos laborales (tanto en la prevención de los riesgos propios de su actividad, como en la Información facilitada por la Universidad).
Cualquier modificación del personal deberá ser notificada previamente, o con urgencia cuando la primera opción no sea posible, al interlocutor designado por la Universidad, certificando su formación en Riesgos Laborales, como antes se ha indicado.

La Empresa adjudicaría investigará en el plazo más breve posible cualquier incidente o accidente ocurrido a su personal en las instalaciones de la Universidad, informando al interlocutor de la UMH, en particular si la incidencia tiene su origen aparentemente en causas que la UMH deba mejorar. No obstante señalar que en cualquier investigación con esta relación de causalidad, debe estar presente el interlocutor de la UMH como mínimo en el reconocimiento del escenario.

- Reuniones Periódicas: En las reuniones de seguimiento que se prevean para la prestación del servicio podrán incluirse asuntos de prevención de riesgos laborales que se estimen necesarios.

Fdo.: Francisco José Ivorra Molla
Servicio de Infraestructuras

Fdo.: Pedro Rodríguez Sánchez
Director Servicio de Infraestructuras

- Cambios de interlocutores: El Vicerrectorado de Infraestructuras de la UMH, facilitará en caso de variación o reorganización operativa quienes son los interlocutores para la Contrata por la Universidad, así a quien hay que dirigir la entrega de la documentación. De idéntica forma, por parte de la contrata y por medio de interlocutor con capacidad de efectuarlo, notificará al Vicerrectorado de Infraestructuras de la UMH los posibles cambios de interlocutor que pudieran producirse para prestación del Servicio.

- El Presidente del Comité de Seguridad y Salud de la Universidad Miguel Hernández podrá citar a reuniones de coordinación de actividades en materia de Prevención de Riesgos laborales por Campus y sede, entre las empresas concurrentes en estos centros, con el objeto de considerar propuestas de mejora de procedimientos, condiciones de trabajo, análisis de incidentes y accidentes ocurridos o tratamiento de medidas de emergencia.

Fdo.: Francisco José Ivorra Mollá
Servicio de Infraestructuras

Fdo.: Pedro Rodríguez Sánchez
Director Servicio de Infraestructuras

UNIVERSITAS Miguel Hernández

ANEXO I

CONTENIDO Y FORMATO DE LAS OFERTAS PARA LA CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA ESPECIAL DEL SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE MAQUINAS AUTOMÁTICAS DE EXPEDICIÓN DE SNACKS Y BEBIDAS DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

Servicio de Infraestructuras

de la Universidad Miguel Hernández de Elche

Fdo.: Francisco José Ivorra Mollá
Servicio de Infraestructuras

Fdo.: Pedro Rodríguez Sánchez
Director Servicio de Infraestructuras

UNIVERSITAS Miguel Hernández

CONDICIONES GENERALES

La documentación técnica a aportar estará sujeta a las obligaciones recogidas en este apartado.

La extensión final de la documentación técnica con respecto a los criterios de valoración no podrá exceder los límites y características establecidos, en cuyo caso no será objetos de valoración y se otorgara una puntuación de CERO (0) puntos en los apartados de "Memoria Técnica" y "Mejoras propuestas".

El formato de presentación será el siguiente:

- Fuente: Arial Tamaño 11; Interlineado sencillo (1); 1 Cara Tamaño A-4

La documentación de la "Memoria técnica" y de las "Mejoras propuestas" deberá de presentarse una copia en papel y una copia en formato digital (en 2 archivos de Pdf contenidos ambos en un CD), y en sobres separados a la oferta económica.

Las empresas licitadoras en la Oferta Técnica deberán:

- detallar características técnicas (marcas, formatos, etc.) de los productos que ofertan.
- deberán incluir en su oferta técnica todas las mejoras que consideren sean susceptibles de proporcionar un aumento en la calidad del servicio, además de las indicadas para la puntuación objetiva.
- incluirá un plan de reposición, limpieza y mantenimiento.
- indicar la experiencia de la empresa en la prestación del servicio licitado

Las empresas licitadoras en la Oferta Económica deberán:

• Indicar el **canon** anual por cada tipo de máquina, siendo el canon de salida mínimo el indicado en el presente anexo, los licitantes deberán **ofertar por cifras iguales o superiores** a los indicados para cada artículo.

• Expresar para cada producto el **precio unitario** de cada uno de ellos, siendo el precio máximo de salida el indicado en el presente anexo, los licitantes deberán **ofertar por precios iguales o inferiores** a los indicados para cada artículo.

Fdo.: Francisco José Ivorra Molla
Servicio de Infraestructuras

Fdo.: Pedro Rodríguez Sánchez
Director Servicio de Infraestructuras

UNIVERSITAS Miguel Hernández

CONTENIDO DE LA OFERTA TÉCNICA

CONTENIDO DE LA MEMORIA TÉCNICA

Las empresas licitadoras deberán aportar la siguiente documentación, con la extensión máxima indicada entre paréntesis.

- Descripción de los productos ofertados, indicados en la tabla de productos del presente anexo, adecuación, calidad, e idoneidad: (marcas, formatos, características, etc.).

  Se valorará la inclusión de productos saludables:

  - Zumos de frutas 100 % naturales, sin edulcorantes, que no contengan azucares añadidos.
  - Snacks de frutas sin aditivos y con conservantes naturales.
  - Conservas de fruta sin azúcar añadido.
  - Frutos secos sin cobertura de azúcar o cacao, sin azucares ni grasas añadidas, ni fritos, ni tostados con aceite, bajos en sal.
  - Yogures y preparados lácteos, sin aditivos y con conservantes naturales.
  - Barritas dietéticas de cereales, tortitas de arroz o maíz, galletas dietéticas, bocadillos y sándwiches con ingredientes de origen vegetal, jamón o conservas de pescado, sin salsas ni aditivos.
  - Frutas frescas, enteras o mínimamente procesadas, que no contengan azucares añadidos.
  - Bebidas a base de hortalizas que contengan al menos un 50 % de hortalizas, sin azucares añadidos, sin edulcorantes artificiales, sin aditivos, y con conservantes naturales.
  - Baja proporción de grasas, como máximo un 35% de las kcal, baja proporción de grasas saturadas, como máximo un 10 % de las kcal.
  - Productos en general naturales, sin edulcorantes, que no contengan azucares añadidos, sin aditivos artificiales, bajos en sal, con conservantes naturales, con baja proporción de grasas.
  - Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en los productos.
  - Ausencia o baja proporción de grasas hidrogenadas.

  Se valorará la inclusión de productos procedentes de Comercio Justo

  - Se valorará que dichos productos cuenten con un sello de garantía o etiqueta de comercio justo ("Fairtrade Mark","Max Havelaar",...) otorgado por cualquiera de los organismos de homologación existentes a nivel nacional o internacional (Federación Internacional de Comercio Justo -IFAT-, Organización Europea de Comercio Justo -EFTA-, Red Europea de Tiendas de Comercio Justo -NEWS-, Fair Trade Labelling Organization -FLO-), o bien cuenten con el sello de alguna organización reconocida por dichos organismos de homologación (Alternativa 3, Medicus Mundi,...).

Fdo.: Francisco José Ivorra Mollá
Servicio de Infraestructuras

Fdo.: Pedro Rodríguez Sánchez
Director Servicio de Infraestructuras

- Se valorará que la empresa adjudicataria publicite visiblemente sobre la máquina la procedencia de los productos e indique claramente la denominación "Comercio Justo".

- Para garantizar la autenticidad de estos productos, la empresa adjudicataria deberá permitir la realización de controles periódicos, bien directamente por los servicios técnicos de la Universidad Miguel Hernandez, o bien por una ONG dedicada al comercio justo con la que previamente la Universidad Miguel Hernandez haya suscrito un convenio de colaboración. La empresa adjudicataria deberá facilitar a los técnicos de la Universidad o a la ONG encargada del control, cuanta información y documentación referida a la procedencia de los productos de Comercio Justo que le sea solicitada por éstos.

(máx. 10 páginas).

- Descripción de nuevos productos ofertados, (hasta un máximo de 10 productos más, cuyo coste (de los 10 productos) sea de 10 € como máximo), se valorará mayor número de productos saludables, adecuación, calidad, e idoneidad: (marcas, formatos, características, etc.).

  Se valorará la inclusión de productos saludables:

  - Zumos de frutas 100 % naturales, sin edulcorantes, que no contengan azucares añadidos.
  - Snacks de frutas sin aditivos y con conservantes naturales.
  - Conservas de fruta sin azúcar añadido.
  - Frutos secos sin cobertura de azúcar o cacao, sin azucares ni grasas añadidas, ni fritos, ni tostados con aceite, bajos en sal.
  - Yogures y preparados lácteos, sin aditivos y con conservantes naturales.
  - Barritas dietéticas de cereales, tortitas de arroz o maíz, galletas dietéticas, bocadillos y sándwiches con ingredientes de origen vegetal, jamón o conservas de pescado, sin salsas ni aditivos.
  - Frutas frescas, enteras o mínimamente procesadas, que no contengan azucares añadidos.
  - Bebidas a base de hortalizas que contengan al menos un 50 % de hortalizas, sin azucares añadidos, sin edulcorantes artificiales, sin aditivos, y con conservantes naturales.
  - Baja proporción de grasas, como máximo un 35% de las kcal, baja proporción de grasas saturadas, como máximo un 10 % de las kcal.
  - Productos en general naturales, sin edulcorantes, que no contengan azucares añadidos, sin aditivos artificiales, bajos en sal, con conservantes naturales, con baja proporción de grasas.
  - Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en los productos.
  - Ausencia o baja proporción de grasas hidrogenadas.

Fdo.: Francisco José Ivorra Mollá
Servicio de Infraestructuras

Fdo.: Pedro Rodríguez Sánchez
Director Servicio de Infraestructuras

Se valorará la inclusión de productos procedentes de Comercio Justo

- Se valorará que dichos productos cuenten con un sello de garantía o etiqueta de comercio justo ("Fairtrade Mark","Max Havelaar",...) otorgado por cualquiera de los organismos de homologación existentes a nivel nacional o internacional (Federación Internacional de Comercio Justo -IFAT-, Organización Europea de Comercio Justo -EFTA-, Red Europea de Tiendas de Comercio Justo -NEWS-, Fair Trade Labelling Organization -FLO-), o bien cuenten con el sello de alguna organización reconocida por dichos organismos de homologación (Alternativa 3, Medicus Mundi,...).

- Se valorará que la empresa adjudicataria publicite visiblemente sobre la máquina la procedencia de los productos e indique claramente la denominación "Comercio Justo".

- Para garantizar la autenticidad de estos productos, la empresa adjudicataria deberá permitir la realización de controles periódicos, bien directamente por los servicios técnicos de la Universidad Miguel Hernandez, o bien por una ONG dedicada al comercio justo con la que previamente la Universidad Miguel Hernandez haya suscrito un convenio de colaboración. La empresa adjudicataria deberá facilitar a los técnicos de la Universidad o a la ONG encargada del control, cuanta información y documentación referida a la procedencia de los productos de Comercio Justo que le sea solicitada por éstos.

(máx. 10 páginas).

- Descripción de las máquinas expendedoras a instalar, número de cada grupo, marca, modelo, características técnicas. (máx. 10 páginas).

- Plan de reposición de productos, personal disponible para reponer productos, horarios de reposición. (máx. 10 páginas).

- Plan de limpieza de máquinas expendedoras, personal disponible para la limpieza, horarios de limpieza. (máx. 10 páginas).

- Plan de mantenimiento de máquinas expendedoras, mantenimiento preventivo, mantenimiento correctivo, personal disponible para el mantenimiento, horarios de mantenimiento. (máx. 10 páginas).

- Uniformes, tarjetas identificativas, disponibilidad para formas de pago a través de las tarjetas que indique la Universidad, disponibilidad para gestionar el servicio a través de las aplicaciones informáticas que indique la Universidad. (máx. 10 páginas).

- Gestión ambiental del servicio. (máx. 10 páginas).

Fdo.: Francisco José Ivorra Mollá
Servicio de Infraestructuras

Fdo.: Pedro Rodríguez Sánchez
Director Servicio de Infraestructuras

UNIVERSITAS Miguel Hernández

CONTENIDO DE LA OFERTA ECONÓMICA

APARTADO A

PROPUESTA AL ALZA SOBRE EL CANON MÍNIMO DE ADJUDICACIÓN

Las cantidades mínimas de salida por cada tipo de máquina para su adjudicación son los siguientes

- Máquinas expendedoras de:
  - Agua= 500€ por unidad y año
  - Refrescos= 500€ por unidad y año
  - Bebidas calientes= 500€ por unidad y año
  - Snacks= 800€ por unidad y año.

APARTADO B

PROPUESTA A LA BAJA SOBRE LOS PRECIOS MÁXIMOS DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS

Los precios finales para consumo de los usuarios, **impuestos incluidos**, no sobrepasarán en la oferta las cantidades indicadas en el listado adjunto de productos distribuidos actualmente en la UMH.

ÍNDICE	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PRECIO UNITARIO (Máximo)
1	AGUA MINERAL 50 cl	0,50€
2	COCACOLA 33 cl, o equivalente	0,55€
3	COCACOLA LIGHT 33 cl, o equivalente	0,55€
4	COCACOLA ZERO 33 cl, o equivalente	0,55€
5	FANTA NARANJA/LIMÓN 33 cl, o equivalente	0,55€
6	AQUARIUS NARANJA/LIMÓN 33 cl, o equivalente	0,60€
7	NESTEA 33 cl, o equivalente	0,60€
8	COCACOLA LIGHT 50 cl, o equivalente	0,80€
9	COCACOLA ZERO 50 cl, o equivalente	0,80€
10	AQUARIUS NARANJA/LIMÓN 50 cl, o equivalente	1,00€
11	NESTEA 50 cl, o equivalente	1,00€
12	RED BULL 25 cl, o equivalente	2,00€
13	ZUMOS 20 cl	0,60€
14	ZUMOS 33 cl	0,90€
15	BATIDOS 20 cl (OKEY, CHOLECK, COLACAO, o equivalente ….)	0,60€
16	HORCHATA 20 cl	0,60€
17	CAFÉS, INFUSIONES, (BEBIDAS CALIENTES)	0,40€
18	BOLSA DE PATATAS CHIPS O SNACK DE PATATAS	0,70€
19	BOLSA DE DORITOS O SNACK DE MAÍZ	0,70€

Fdo.: Francisco José Ivorra Mollá
Servicio de Infraestructuras

Fdo.: Pedro Rodríguez Sánchez
Director Servicio de Infraestructuras

20	BOLSA DE SNACKS FRITOS VARIADOS	0,70€
21	SALADITOS (VELARTE), o equivalente	0,80€
22	TWIX, o equivalente	0,70€
23	KITKAT, o equivalente	0,70€
24	HUESITOS (FORMATO 2 uds), o equivalente	0,70€
25	KINDER BUENO, o equivalente	1,00€
26	M&M, o equivalente	0,70€
27	GALLETAS OREO (6 uds) , o equivalente	0,80€
28	CHICLES ORBIT (10 grageas), o equivalente	0,70€
29	BIZCOCHO ALL BRAN (40 g), o equivalente	0,70€
30	BARRITA CEREALES SPECIAL K, o equivalente	0,70€
31	TOBLERONE (50 g), o equivalente	0,70€
32	PHOSKITOS (1 ud), o equivalente	0,80€
33	CAÑA RELLENA DE CREMA/CHOCOLATE (GRANDE)	0,70€
34	PALMERA CHOCOLATE (GRANDE)	0,70€
35	MIKADO POCKET, o equivalente	1,00€
36	FRUTOS SECOS 60 g.	0,70€
37	VALENCIANAS (4uds)	0,40€
38	DONETES (6 uds), o equivalente	2,00€
39	GALLETAS TUC (6 uds), o equivalente	0,70€
40	FRUTA + LECHE (33 cl.)	0,90€
41	SÁNDWICH (Atún y vegetal)	1,30€
42	SÁNDWICH (Jamón York y Queso)	1,30€
43	PAN DE PIPAS (VELARTE), o equivalente	0,80€
44	BEBIDA A BASE DE HORTALIZAS (33 cl.)	0,90€
45	FRUTA FRESCA (1 pieza o 200 g.)	1,00€
46	ENSALADA FRESCA (lechuga, tomate, maíz, pepino, …, 150/200 g.)	1,90€
47	FRUTOS SECOS NATURALES (Almendras crudas con piel, sin sal) 30 g.	1,00€
48	FRUTOS SECOS NATURALES (Nueces peladas crudas con piel, sin sal) 30 g.	1,00€
49	CAFÉS, INFUSIONES, (BEBIDAS CALIENTES), provenientes de COMERCIO JUSTO	0,60€
50		
51		
52		
53		
54		
55		
56		
57		
58		
59		

El sumatorio de los precios de los nuevos productos (del 50 al 59) ofertados por los licitantes, no deberá superar 10 €.

Fdo.: Francisco José Ivorra Mollá
Servicio de Infraestructuras

Fdo.: Pedro Rodríguez Sánchez
Director Servicio de Infraestructuras

UNIVERSITAS Miguel Hernández

FORMATO OFERTA ECONÓMICA

La empresa: _____

Opta a la adjudicación del contrato de explotación de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos sólidos para la UMH, ofreciendo el pago del siguiente canon anual por cada tipo de máquina expendedora y la lista de precios anexa.

CANON:

Canon por cada máquina expendedora de Agua _____€ por año

Canon por cada máquina expendedora de Refrescos _____€ por año

Canon por cada máquina expendedora de Bebidas Calientes _____€ por año

Canon por cada máquina expendedora de Snacks _____€ por año

Fdo. Dº./Dª._____ representante de la empresa licitante

Fdo.: Francisco José Ivorra Mollá
Servicio de Infraestructuras

Fdo.: Pedro Rodriguez Sánchez
Director Servicio de Infraestructuras

Fecha, Firma y Sello

UNIVERSITAS Miguel Hernández

OFERTA DE PRECIOS:

ÍNDICE	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PRECIO UNITARIO (I.V.A. incluido)
1	AGUA MINERAL 50 cl	
2	COCACOLA 33 cl, o equivalente	
3	COCACOLA LIGHT 33 cl, o equivalente	
4	COCACOLA ZERO 33 cl, o equivalente	
5	FANTA NARANJA/LIMÓN 33 cl, o equivalente	
6	AQUARIUS NARANJA/LIMÓN 33 cl, o equivalente	
7	NESTEA 33 cl, o equivalente	
8	COCACOLA LIGHT 50 cl, o equivalente	
9	COCACOLA ZERO 50 cl, o equivalente	
10	AQUARIUS NARANJA/LIMÓN 50 cl, o equivalente	
11	NESTEA 50 cl, o equivalente	
12	RED BULL 25 cl, o equivalente	
13	ZUMOS 20 cl	
14	ZUMOS 33 cl	
15	BATIDOS 20 cl (OKEY, CHOLECK, COLACAO, o equivalente ….)	
16	HORCHATA 20 cl	
17	CAFÉS, INFUSIONES, (BEBIDAS CALIENTES)	
18	BOLSA DE PATATAS CHIPS O SNACK DE PATATAS	
19	BOLSA DE DORITOS O SNACK DE MAÍZ	
20	BOLSA DE SNACKS FRITOS VARIADOS	
21	SALADITOS (VELARTE), o equivalente	
22	TWIX, o equivalente	
23	KITKAT, o equivalente	
24	HUESITOS (FORMATO 2 uds), o equivalente	
25	KINDER BUENO, o equivalente	
26	M&M, o equivalente	
27	GALLETAS OREO (6 uds) , o equivalente	
28	CHICLES ORBIT (10 grageas), o equivalente	
29	BIZCOCHO ALL BRAN (40 g), o equivalente	
30	BARRITA CEREALES SPECIAL K, o equivalente	
31	TOBLERONE (50 g), o equivalente	
32	PHOSKITOS (1 ud), o equivalente	
33	CAÑA RELLENA DE CREMA/CHOCOLATE (GRANDE)	
34	PALMERA CHOCOLATE (GRANDE)	
35	MIKADO POCKET, o equivalente	
36	FRUTOS SECOS 60 g.	
37	VALENCIANAS (4uds)	
38	DONETES (6 uds), o equivalente	
39	GALLETAS TUC (6 uds), o equivalente	
40	FRUTA + LECHE (33 cl.)	
41	SÁNDWICH (Atún y vegetal)	
42	SÁNDWICH (Jamón York y Queso)	

Fdo.: Francisco José Ivorra Mollá
Servicio de Infraestructuras

Fdo.: Pedro Rodríguez Sánchez
Director Servicio de Infraestructuras

43	PAN DE PIPAS (VELARTE), o equivalente	
44	BEBIDA A BASE DE HORTALIZAS (33 cl.)	
45	FRUTA FRESCA (1 pieza o 200 g.)	
46	ENSALADA FRESCA (lechuga, tomate, maíz, pepino, …, 150/200 g.)	
47	FRUTOS SECOS NATURALES (Almendras crudas con piel, sin sal) 30 g.	
48	FRUTOS SECOS NATURALES (Nueces peladas crudas con piel, sin sal) 30 g.	
49	CAFÉS, INFUSIONES, (BEBIDAS CALIENTES), provenientes de COMERCIO JUSTO	
50		
51		
52		
53		
54		
55		
56		
57		
58		
59		

El sumatorio de los precios de los nuevos productos (del 50 al 59) ofertados por los licitantes, no deberá superar 10 €.

Fdo. Dº./Dª._____ representante de la empresa licitante

Fecha, Firma y Sello

Fdo.: Francisco José Ivorra Mollá
Servicio de Infraestructuras

Fdo.: Pedro Rodríguez Sánchez
Director Servicio de Infraestructuras