



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE
LA CONCESSIÓ DEL SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE MÀQUINES
EXPENEDORES DE BEGUES I PRODUCTES ALIMENTARIS EN RÈGIM
D'AUTOSERVEI (MÀQUINES VENDING) DELS CENTRES I EDIFICIS DEL
CAMPUS BAIX LLOBREGAT DE LA UPC**

Expedient Núm. CS102000CO2025082

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 05-11-2025 08:37:42
GMT+1



Índex

1.	Objecte del contracte	3
2.	Nombre de màquines i ubicació	3
3.	Posada en marxa	3
4.	Usuaris potencials.....	3
5.	Aspectes generals.....	4
6.	Característiques màquines vending	4
7.	Productes.....	5
8.	Operativa	6
9.	Supervisió	6
10.	Personal	6
11.	Preus	6
12.	Cànon	7
13.	Reducció del consum energètic	7
15.	Informes.....	7
16.	Manteniment de l'espai	7
	Annex	8



1. Objecte del contracte

Constitueix l'objecte d'aquest contracte la concessió per a l'explotació del servei de màquines expenedores de diferents tipus de begudes (fredes i calentes) i de productes d'alimentació sòlids i líquids envasats, en règim d'autoservei mitjançant màquines expenedores automàtiques (màquines vènding) als centres i edificis del Campus Baix Llobregat de la Universitat Politècnica de Catalunya (d'ara en endavant UPC o la Universitat).

2. Nombre de màquines i ubicació

Quantitat i tipologia	Ubicació
1 aigua	EETAC, planta 0, passadís principal
1 cafè	EETAC, planta 0, passadís principal
1 mixta (begudes fredes i productes sòlids)	EETAC, planta 0, passadís principal
1 aigua	EEABB, planta -1, vestíbul
1 cafè	EEABB, planta -1, vestíbul
1 mixta (begudes fredes i productes sòlids)	EEABB, planta -1, vestíbul
1 cafè	Edifici Serveis, Biblioteca
1 mixta (begudes fredes i productes sòlids)	Edifici Serveis, planta 0
1 cafè	Edifici Serveis, planta -1 (sala d'estudis)
1 mixta (begudes fredes i productes sòlids)	Edifici Serveis, planta -1 (sala d'estudis)

Tot i que inicialment les màquines s'ubicaran en els punts que s'acaben d'esmentar, l'adjudicatari i la Universitat podran proposar el canvi d'ubicació amb l'objectiu de la millora del servei.

Qualsevol canvi, instal·lació o retirada de les màquines haurà de ser autoritzat prèviament per la Unitat Transversal de Gestió del Campus Baix Llobregat, sense cap cost addicional per a la UPC.

3. Posada en marxa

L'adjudicatari ha de tenir tot el servei en funcionament en un termini màxim de 30 dies naturals, a comptar des de la formalització del contracte. Tanmateix la posada en marxa del servei s'ha de realitzar d'acord a les dates i horaris que el Campus consideri més adients, amb l'objectiu de minimitzar les molèsties que es puguin produir a la comunitat universitària.

4. Usuaris potencials

Com a referència, durant el curs acadèmic 2024/2025, el nombre de persones usuàries potencials del servei ha estat el següent:

- PTGAS: 112
- PDI: 265
- ESTUDIANTS: 2134
- Personal extern: 1.399

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 05-11-2025 08:37:42
GMT+1





5. Aspectes generals

Els principis sobre els quals es regeixen les condicions tècniques, sanitàries i ambientals d'aquest contracte són:

- Legalitat: Complir amb tota la normativa legal vigent del sector vènding. A tall informatiu, aquesta es pot consultar a la pàgina oficial de l'Asociación Nacional Española de Distribuidores Automáticos (ANEDA): <https://aneda.org/portfolio/legislacion>
- Sanitat i higiene: Acomplir les condicions higièniques i de neteja per tal de preservar la salut dels usuaris.
- Varietat i continuïtat: Garantir la varietat i oferir constantment una oferta variada de productes.
- Solidaritat: Dispensar productes de comerç just.
- Sostenibilitat: Fomentar el producte ecològic i de proximitat.
- Alimentació saludable: Oferir al consumidor una àmplia gamma de productes saludables.
- Accessibilitat: Els serveis hauran de situar-se en llocs accessibles per a les persones amb mobilitat reduïda.
- Minimització de l'impacte ambiental derivat dels embolcalls, envasos i residus d'envasos, prevenint els innecessaris i fomentar el seu reciclatge.

6. Característiques màquines vènding

- Les màquines d'autoservei han de complir amb les següents característiques:
 - No podran tenir una antiguitat de més de 2 anys, ni d'ús ni de fabricació.
 - Han de tenir les homologacions, els registres sanitaris i totes aquelles exigències legals establertes.
 - Vindran equipades amb sensor de caiguda del producte per tal de garantir la devolució dels diners si aquest no ha estat dispensat. Les màquines han d'incorporar un sistema de devolució de l'import per als casos de mal funcionament o inexistència de productes.
 - Han de disposar dels corresponents moneders amb capacitat per tornar canvi.
 - Mostraran en lloc visible, en el seu interior, els productes i les marques que s'ofereixen.
 - Han de dur de manera visible, com a mínim, la següent informació: Nom i adreça de l'adjudicatari; Telèfon de contacte gratuït (indicant l'horari d'atenció a l'usuari) i/o WhatsApp i adreça electrònica, per atendre les incidències que es puguin produir.
 - Les màquines han de tenir la mateixa similitud de línia i alçada.
 - Les màquines dispensadores de begudes fredes i productes sòlids han de disposar dels sistemes de refrigeració i d'altres que siguin necessaris per tal de mantenir els productes en perfectes condicions.
- II. S'ha de preveure l'agrupació d'aquestes màquines mitjançant elements panel·lats que permetin la seva protecció i presentació. L'adjudicatari, s'haurà de presentar la proposta una vegada signat el contracte, per a què es pugui valorar i validar la seva repercussió estètica en l'espai.
- III. L'adjudicatari ha de garantir el correcte funcionament de les màquines, assegurant-se que les màquines estiguin en perfecte estat. Tanmateix vetllarà pel bon aspecte general de les màquines, sobre tot pel que fa als cops, ratllades, grafitis, adhesius i d'altres elements que les afectin.
- IV. La Universitat no es responsabilitzarà del possible mal ús de les màquines, ja sigui per actes vandàlics o pels propis usuaris.
- V. No està permesa la instal·lació de qualsevol sistema de seguretat i/o vigilància propi de l'empresa i sense l'autorització de la Universitat.
- VI. La Universitat podrà exigir el canvi d'una màquina per una igual o de característiques superiors quan aquesta tingui tres incidències en un mes o sis en tres mesos.

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 05-11-2025 08:37:42
GMT+1





Màquines de begudes calentes:

- Cada màquina ha de tenir una autonomia mínima de 300 serveis i haurà de subministrar, com a mínim, els productes següents: cafè, cafè descafeïnat, tallat, tallat descafeïnat, cafè amb llet, cafè amb llet descafeïnat, infusió, xocolata, llet i aigua calenta.
- La màquina ha de poder donar opció a escollir la beguda sense sucre i amb sucre segons la dosi que prefereixi l'usuari.
- Les màquines han d'oferir l'opció de servir el producte sense got, amb un descompte mínim de 10 cèntims per afavorir l'opció que l'usuari utilitzi el seu propi got.

Màquines de begudes fredes:

- Cada màquina ha de tenir una autonomia mínima de 280 serveis i ha de subministrar, com a mínim, els productes següents (que podran ser dispensats en diferents formats d'envàs): aigua, cola, refresc de taronja o llimona, altres begudes (refrescants, suc de fruita i/o vegetals, isotòniques, etc.). Així mateix hauran de contenir un mínim de 70% de productes considerats saludables (aigua, aigua amb gas, llet, iogurt, etc.) i un màxim de 30% d'altres productes (refresc, begudes amb fruita, nèctars, etc.)
- En el cas de begudes amb envàs de vidre, les màquines expenedores hauran facilitar l'obertura i l'emmagatzematge del tap.

Màquines de productes sòlids i/o mixtes:

- Cada màquina ha de disposar d'un mínim de 25 canals i ha de subministrar un mínim de 20 productes diferents.
- En cas de màquines mixtes, hauran de dispensar les begudes esmentades a l'apartat anterior (màquines de begudes fredes).

7. Productes

- Tots els productes han de complir amb la normativa vigent en matèria d'higiene, producció i comercialització de productes alimentaris.
- Els productes sòlids han d'estar envasats correctament, evitant les safates de polietilè, i sempre en envasos reciclables.
- El cafè, en totes les màquines, ha de ser exclusivament i obligatòriament de Comerç Just. L'adjudicatari haurà de justificar documentalment la procedència mitjançant la presentació de la certificació Fairtrade (o d'altres amb uns criteris similars) expedida per un ens diferent a l'adjudicatari. Tanmateix, caldrà informar els usuaris de la procedència dels productes emprant l'etiqueta de "Comerç Just".
- L'oferta d'altres productes de comerç just i/o provinents de l'agricultura ecològica, així com que els components dels productes sòlids i begudes calentes que continguin sucre, xocolata, cacau, llet, etc., també ho siguin, s'hauran de justificar amb els mateixos criteris que en el punt anterior. Aquest tipus de productes han d'estar degudament publicitats perquè l'usuari estigui degudament informat.
- En l'oferta de productes sòlids, l'adjudicatari haurà d'incloure a cada màquina, un mínim de 2 productes aptes per a celíacs (sense gluten) i un mínim de 2 productes per als al·lèrgics a la lactosa. Aquests productes hauran d'estar degudament publicitats, de manera que l'usuari pugui llegir amb claredat la seva composició.

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 05-11-2025 08:37:42
GMT+1





8. Operativa

- El servei ha de funcionar les 24 hores del dia, els 365 dies de l'any. No obstant, per motius d'estalvi energètic, la Universitat pot demanar a l'adjudicatari en moments puntuals (períodes de baixa ocupació), la desconnexió temporal d'algunes màquines.
- L'adjudicatari ha de garantir que les màquines expenedores disposin dels productes suficients durant tot l'horari de funcionament per a atendre a la demanda.
- Els productes oferts es renovaran amb una periodicitat que ha d'especificar l'empresa adjudicatària sempre tenint en compte la data de caducitat o de consum preferent dels productes que s'ofereixin
- La Universitat podrà demanar en qualsevol moment reforçar la freqüència de reposició dels productes de totes les màquines dels centres en períodes extraordinaris (períodes de portes obertes, de matriculació, exàmens, proves d'accés, etc.) i/o durant els caps de setmana (períodes d'obertura de Biblioteques, celebració d'actes, etc.).
- En cas d'avaria de les màquines, per tal de garantir la qualitat del servei, la reparació es farà en un termini màxim no superior a les 6 hores els dies laborables, a comptabilitzar des de la recepció de l'avís d'avaria.
- Si no és possible la reparació immediata, o no es pot realitzar en un termini màxim de 48 hores laborables, es retirarà la màquina avariada i se substituirà per una altra en un termini màxim de 72 hores laborables des de la comunicació de la incidència.
- L'adjudicatari ha de poder respondre tots els dies de l'any a les reclamacions de les persones usuàries. A tal efecte, posarà a la seva disposició, com a mínim, un número de telèfon gratuït i/o WhatsApp i adreça electrònica.
- En el supòsit de productes defectuosos, no subministrament del producte, mal funcionament en la devolució del canvi o qualsevol altre situació en què la persona usuària no hagi rebut el servei adequat, l'adjudicatari haurà de retornar l'import íntegre a l'esmentada persona en el termini màxim d'una setmana.
- Amb l'objectiu de valorar i millorar el servei, les UTGs organitzaran, una vegada a l'any, enquestes a les persones usuàries i anàlisi dels resultats.

9. Supervisió

- Correspon a la UTG del Campus Baix Llobregat la inspecció i seguiment de l'execució de les prestacions i condicions establertes en aquest plec. La Universitat utilitzarà tots els mitjans al seu abast per a la comprovació de la correcta execució del contracte, com ara inspeccions, indicadors de qualitat i enquestes a les persones usuàries.
- L'adjudicatari designarà una persona interlocutora amb la Universitat, amb la qual es realitzaran reunions (mensuals, bimensuals, trimestrals, etc.) per tal de valorar la marxa del servei.

10. Personal

L'adjudicatari proporcionarà al personal una identificació que hauran de dur sempre en lloc visible. Tanmateix haurà de vetllar perquè tot el personal compleixi amb les normes bàsiques de vestimenta, neteja i totes aquelles que li siguin pròpies.

11. Preus

La Universitat considerarà un seguit de productes com a obligatoris i amb preu màxim reglat que es revisaran anualment (veure annex al present plec). Es valorarà la reducció d'aquest preu.

Per a la resta de productes presentaran una proposta que la UPC haurà d'autoritzar. Qualsevol increment de preu s'ha de sol·licitar per escrit i la UPC autoritzar/aprovar.

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 05-11-2025 08:37:42
GMT+1



12. Cànon

S'estableix un cànon mínim del 5% sobre la facturació bruta anual. Aquest import contribuirà a una part dels consums energètics (electricitat i aigua) necessaris per a la prestació del servei.

13. Reducció del consum energètic

- Les màquines han de tenir com a mínim la categoria A.
- La il·luminació de les màquines i de l'estructura es proporcionarà mitjançant dispositius de tecnologia LED.

14. Pòlissa d'assegurança

L'adjudicatari està obligat a subscriure les assegurances necessàries per cobrir els danys materials o personals que poguessin produir-se pel funcionament del servei, així com els derivats pel mal estat dels productes subministrats

15. Informes

Una vegada a l'any, l'adjudicatari presentarà a la Universitat per escrit un informe sobre el funcionament del servei, que inclourà com a mínim les següents dades per cada màquina: llistat complet de productes oferts i el preu de venda, volum de consumicions, incidències produïdes, etc. En el cas de màquines de begudes calentes, cal informar de la quantitat de gots d'un sol ús expedits i el percentatge de consumicions sense got respecte del total.

16. Manteniment de l'espai

La neteja de les màquines anirà a càrrec de l'adjudicatari, que la realitzarà en dies i horaris que no dificultin la prestació del servei ni les activitats pròpies de la Universitat.

Anualment l'adjudicatari realitzarà, com a mínim, una neteja a fons de les màquines.

Carolina Sanjurjo
Unitat de Concessions i Serveis Externs
Servei d'Infraestructures

Barcelona, a data de la signatura electrònica.

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 05-11-2025 08:37:42
GMT+1





Annex



LLISTAT DE PREUS MÀXIMS

CURS 2025/2026

MÀQUINES VENDING

LLAUNES DE REFRESC	1,65 €
CAFÈ, TALLAT, CAFÈ AMB LLET, XOCOLATA, ...	0,90 €
PASTES, APERITIUS, XOCOLATINES, ...	1,20 €

PREUS AMB IVA INCLÓS

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 05-11-2025 08:37:42
GMT+1

