

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques

Expedient Núm. CS102000CO2026017

Concessió de l'explotació del servei de màquines expenedores de begudes i productes alimentaris en règim d'autoservei (màquines vènding) dels centres i edificis del Campus de Terrassa i de l'Escola Politècnica Superior d'Edificació de Barcelona de la UPC.

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 31-03-2026 08:15:07
GMT+2



ÍNDEX

1. Objecte del contracte.....	1
2. Estructura del servei.....	1
3. Nombre de màquines vending i ubicació	1
4. Posada en marxa	1
5. Usuaris potencials	1
6. Aspectes generals	2
7. Característiques de les màquines expenedores	2
8. Operativa del servei.....	3
9. Supervisió del servei	4
10. Cànon de la concessió	4
11. Preus màxims	4
12. Informació adicional.....	4
Annex núm. I.....	5
Annex núm. II.....	7

Universitat Politècnica de Catalunya
Podeu verificar la integritat d'aquest document a: <https://seuelectronica.upc.edu/verifica-integritat-del-document>
Codi Segur de Verificació: HgGqCLhvosECIBPUGIYk

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 31-03-2026 08:15:07
GMT+2



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 vending) als centres i edificis del Campus Terrassa (d'ara en endavant CT) i de l'Escola Politècnica Superior d'Edificació de Barcelona (EPSEB) de la Universitat Politècnica de Catalunya (d'ara en endavant UPC o la Universitat).

2. Estructura del servei

El servei s'estructura en dos LOTS:

- Lot 1: Campus Terrassa.
- Lot 2: Escola Politècnica Superior d'Edificació de Barcelona (EPSEB)

Les ofertes es presentaran per separat per a cadascun dels lots.

3. Nombre de màquines vending i ubicació

S'adjunta com a annex núm. I el nombre i ubicació de les màquines vending per lot.

Tot i que inicialment les màquines s'ubicaran en els llocs que s'esmenten a l'esmentat annex, la UPC podrà sol·licitar canvi d'ubicació sense cap cost addicional.

Qualsevol canvi, instal·lació o retirada de les màquines haurà de ser autoritzat prèviament per la Unitat Transversal de Gestió del Campus Terrassa (lot 1) o la Unitat Transversal de Gestió de l'Àmbit d'Edificació (lot 2).

4. 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 la UPC consideri més adients, amb l'objectiu de minimitzar les molèsties que es puguin produir a la comunitat universitària.

5. Usuaris potencials

Com a referència, durant el curs acadèmic 2025/2026, el nombre d'usuaris potencials del servei és el següent:

LOT 1: CAMPUS TERRASSA

- Estudiants: 4.500 (inclou estudiants Diploma Sènior)
- Personal Docent i Investigador (PDI): 538
- Personal Tècnic, de Gestió i d'Administració i Serveis (PTGAS): 144
- Altres (empreses externes, visitants, treballadors temporals, etc.): 100

LOT 2: EPSEB

- Estudiants: 2.184
- Personal Docent i Investigador (PDI): 180
- Personal Tècnic, de Gestió i d'Administració i Serveis (PTGAS): 35
- Altres (empreses externes, visitants, treballadors temporals, etc.): 30

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 31-03-2026 08:15:07
GMT+2



6. 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 vending.
- Seguretat alimentària: Han de complir les normes d'higiene alimentària, control de traçabilitat i temperatura, garantint la seguretat alimentària..
- 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: El 80% de l'oferta ha de ser saludable, deixant un màxim del 20% per a productes convencionals. Els productes saludables s'han de col·locar a l'alçada dels ulls per fomentar el consum.
- 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.

7. Característiques de les màquines expenedores

Les màquines d'autoservei han de complir amb les següents característiques:

- Les màquines a instal·lar han de ser obligatòriament noves.
- Han de tenir les homologacions, els registres sanitaris i totes aquelles exigències legals establertes.
- La retolació de les màquines ha de ser obligatòriament en català.
- 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.
- Permetran el pagament en efectiu, amb monedes i/o bitllets, targetes de dèbit o crèdit i pagament amb dispositiu recarregable en qualsevol moment en les mateixes màquines o per telèfon mòbil.
- Vindran equipades amb sensor de caiguda del producte per tal de garantir la devolució dels diners si aquest no ha estat dispensat.
- A efectes de reclamacions i avaries, s'haurà d'aportar un sistema ràpid mitjançant el qual els usuaris puguin reclamar, avisar i informar de qualsevol incidència que pugui passar en el consum, mitjançant múltiples canals (telèfon, whatsApp, correu electrònic, pàgina web, ...). Aquesta informació ha d'estar a un lloc visible per als usuaris del servei.
- Les màquines han de tenir, com a mínim, la categoria A i la seva il·luminació, inclosa l'estructura, es proporcionarà mitjançant dispositius de tecnologia LED.
- Les màquines han de tenir la mateixa similitud de línia i alçada.
- 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 un any.

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.
- A les màquines de begudes calentes, la configuració per defecte serà de zero grams de sucre, limitant a 5 grams si l'usuari decideix afegir-la.
- Les màquines han d'oferir l'opció de servir el producte sense got, amb un descompte mínim de 0,10 euros per afavorir l'opció que l'usuari utilitzi el seu propi got.

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 31-03-2026 08:15:07
GMT+2



- 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.
- No podran dispensar gots ni bastonets de plàstic d'un sol ús i tampoc aquells gots que en continguin en la seva composició i presentin el següent pictograma:



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 80% de productes considerats saludables (aigua, aigua amb gas, llet, iogurt, etc.) i un màxim de 20% d'altres productes (refresc, begudes amb fruita, nèctars, etc.)
- No es podran subministrar envasos en format tetrabric.
- En cas de begudes amb envàs de vidre, les màquines expenedores hauran facilitar l'obertura i l'emmagatzematge del tap.

Màquines de productes sòlids:

- Cada màquina ha de disposar d'un mínim de 25 canals i ha de subministrar un mínim de 20 productes diferents. Haurà de respectar la regla del 80% saludable / 20% convencional.
- Els productes sòlids han d'estar envasats correctament, evitant les safates de polietilè sempre en envasos reciclables.
- 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.

8. Operativa del servei

- 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 desconexió 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.
- 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.
- 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'avaría 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'avaría.
- 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.
- 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.

9. Supervisió del servei

Correspon a les UTG 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 i contribuir a la millora contínua del mateix.

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.

10. Cànon de la concessió

Com a cànon variable, s'estableix un mínim d'un 10% sobre la facturació bruta anual (ingressos, IVA exclòs) en ambdós lots.

11. Preus màxims

La Universitat considerarà un seguit de productes com a obligatoris i amb preu màxim reglat que es revisaran anualment (veure Annex II). Per a la resta de productes presentaran una proposta que la UPC haurà d'autoritzar.

12. Informació adicional

La Universitat no es responsabilitzarà del possible mal ús de les màquines, ja sigui per actes vandàlics o pels propis usuaris.

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.

Carolina Sanjurjo
Tècnica de Gestió
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: 31-03-2026 08:15:07
GMT+2



Annex núm. I

Lot 1 : CAMPUS TERRASSA

ESCOLA SUPERIOR ENGINYERIA INDUSTRIAL AEROESPACIAL I AUDIOVISUAL DE TERRASSA (ESEIAAT) – C/ Colom, núm. 11

EDIFICI TR5:

Menjador:

- 1 màquina begudes calentes.
- 1 màquina begudes fredes.
- 1 màquina productes sòlids i begudes fredes
- 1 màquina productes sòlids i begudes fredes (actualment fora del menjador però al costat en el hall).

Planta 2:

- 2 màquines begudes calentes.
- 1 màquina begudes fredes i sòlids.

EDIFICI TR45:

Sala Polivalent:

- 1 màquina begudes calentes.
- 1 màquina begudes fredes.
- 1 màquina productes sòlids.

ESCOLA SUPERIOR ENGINYERIA INDUSTRIAL AEROESPACIAL I AUDIOVISUAL DE TERRASSA (ESEIAAT) – C/ Colom, núm. 1

EDIFICI TR1:

Planta 0:

- 2 màquines begudes calentes.
- 1 màquina begudes fredes.
- 1 màquina productes sòlids.

Menjador:

- 1 màquina begudes calentes,
- 1 màquina begudes fredes,
- 1 màquina productes sòlids.

ESCOLA SUPERIOR ENGINYERIA INDUSTRIAL AEROESPACIAL I AUDIOVISUAL DE TERRASSA (ESEIAAT) – C/ Colom, núm. 2

EDIFICI TR10:

Hall:

- 1 màquina begudes calentes.
- 1 màquina mixta de begudes fredes i productes sòlids

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 31-03-2026 08:15:07
GMT+2



FACULTAT D'ÒPTICA I OPTOMETRIA DE TERRASSA (FOOT) –
C/ Violinista Vellsolà, núm. 37

EDIFICI TR8:

Hall:

- 1 màquina begudes calentes.
- 1 màquina mixta de begudes fredes i productes sòlids

EDIFICI GAIA, TR14 – Rambla Sant Nebridi, núm. 22

Hall: 1 màquina mixta de begudes fredes i productes sòlids.

EDIFICI VAPOR SALA, TR11 – Rambla Sant Nebridi, núm. 10

Hall: 1 màquina mixta de begudes fredes.

Lot 2: ESCOLA POLITÈCNICA SUPERIOR D'EDIFICACIÓ DE BARCELONA (EPSEB)

Av. Doctor Marañón, 44-50.

Planta 0. Vestíbul Principal:

- 1 màquina de cafè.
- 1 màquina de begudes fredes
- 1 màquina de productes sòlids

Planta 2. coffee corner:

- 1 màquina de cafè
- 1 màquina de begudes fredes

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 31-03-2026 08:15:07
GMT+2





Annex núm. II



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: 31-03-2026 08:15:07
GMT+2

