

A LA ATENCIÓN DE: Secretaría General / Servicio de Contratación / Vicerrectorado de Convivencia y Bienestar.

ASUNTO: Denuncia por graves incumplimientos contractuales y sanitarios en el Servicio de Máquinas Exendedoras (Adjudicataria: Teika Vending Valencia S.L.) **REFERENCIA CONTRATO:** Expediente MY25/ATGC/CSE/13 (Resolución de Adjudicación de fecha 07/01/2026)

Yo Fátima Romero Sanchis, en mi condición de **Delegada de Prevención** de la Universitat Politècnica de València, manifiesto

Que tras recibir reiteradas quejas y realizar un seguimiento y fiscalización exhaustiva del servicio de vending operado por la empresa adjudicataria **TEIKA VENDING VALENCIA S.L.**, se han constatado múltiples y gravísimas vulneraciones del Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) que rigió el concurso público. Estos incumplimientos atentan de manera directa contra los compromisos de fomento de la salud asumidos por la Universidad, así como contra los derechos económicos de la comunidad universitaria.

Los incumplimientos detectados se estructuran en los siguientes tres bloques:

1. Modificación Unilateral y Fraude de Precios en Máquina (Vulneración del Art. 3.2 y 3.5 del PPT)

El Pliego técnico establece de forma taxativa en su artículo 3.2 que *«todas las máquinas deberán incluir el precio del producto de manera visible, debiendo coincidir con la lista presentada por la empresa adjudicataria en su oferta económica»*. Asimismo, el artículo 3.5 faculta a la Universidad a velar *«con especial interés por la correcta aplicación de los precios»*.

Con los datos extraídos de la auditoría de precios plasmada en el documento de control "COMPARATIVA PRECIOS TEIKA.xlsx", la empresa está aplicando de manera fraudulenta incrementos masivos que oscilan entre el **25% y el 175%** respecto al precio máximo ofertado con el que ganaron la licitación. Algunos de los ejemplos más flagrantes incluyen:

- **Café descafeinado:** Precio contrato 0,30 € → Cobrado en máquina: 0,60 € (+100% de incremento).
- **Refrescos y Bio Frutas:** Precio contrato 0,60 € → Cobrado en máquina: 0,90 € (+50% de incremento).
- **Fruta envasada cortada y pelada:** Precio contrato 0,50 € → Cobrado en máquina: hasta 1,70 € (+140% de incremento).
- **Ensalada de pasta:** Precio contrato 1,10 € → Cobrado en máquina: 2,20 € (+100% de incremento).
- **Galletas:** Precio contrato 0,40 € → Cobrado en máquina: 1,10 € (+175% de incremento).
- **Agua Mineral 0,50L:** Precio contrato 0,50 € → Cobrado en máquina: 0,65 € (+30% de incremento).

Esta alteración de precios supone una modificación contractual encubierta y un enriquecimiento injusto a costa del usuario de la UPV.

2. Incumplimiento del Ratio de Máquinas y Reducción de la Oferta (Vulneración del Anexo 1 del PPT)

De acuerdo con la distribución y tipología obligatoria recogida en el *Anexo 1 (Máquinas Campus Vera)*, la Universidad estipuló la colocación de configuraciones independientes (p.ej., 1 máquina de bebidas frías y 1 máquina de alimentos sólidos por separado en múltiples ubicaciones) para garantizar un volumen y variedad de stock suficiente.

Se ha verificado que, en la mayoría de los puntos de los campus, la adjudicataria ha sustituido la instalación de dos máquinas independientes por **una sola máquina mixta (mitad sólido, mitad bebida)**. Si bien esto genera un claro ahorro logístico y energético exclusivo para TEIKA, merma drásticamente la capacidad de almacenamiento, reduce las unidades disponibles y elimina por completo la variedad de la oferta exigida.

3. Incumplimiento de Criterios Nutricionales y Saludables (Vulneración de los Arts. 4.2.1, 4.2.2 y 4.2.3 del PPT)

El Pliego obliga contractualmente a que la oferta consista en comida sana y equilibrada:

- El artículo 4.2.2 exige un **mínimo de un 60% de productos saludables** en las máquinas de sólidos (fruta pelada, lácteos 0%, bajos en grasas trans/azúcares).
- El artículo 4.2.3 exige un **mínimo de un 70% de bebidas saludables** (agua, zumos ecológicos sin azúcar, refrescos light) y limita las bebidas azucaradas a un máximo del 30%.

La realidad actual de las máquinas dista por completo del contrato. Se observa un monopolio de bollería industrial y bebidas energéticas estimulantes. Es alarmante la **absoluta ausencia de frutas naturales y platos preparados** (pese a estar tasados en el Anexo 2 del contrato productos como la paella, fideuá o lasaña a 1,70 €). Asimismo, en los paneles de control de la auditoría se constata la total inexistencia de productos obligatorios como el **Té, la Horchata o los Yogures**, donde se indica explícitamente la ausencia de stock ("NO HAY").

Por todo lo expuesto, en base a las competencias que me otorga la Ley de Prevención de Riesgos Laborales en materia de vigilancia de la salud y el bienestar en el entorno laboral,

SOLICITO:

1. **Auditoría e Inspección Inmediata:** Que por parte del Servicio de Contratación y la Secretaría General de la UPV se active el mecanismo de inspección previsto en el artículo 3.5 del PPT para verificar formalmente estos extremos.
2. **Requerimiento de Subsanación Urgente:** Se exija a la empresa TEIKA VENDING VALENCIA S.L. la inmediata restitución de los precios originales ofertados en la adjudicación, el reintegro de las máquinas independientes según el Anexo 1, y la reposición del stock para cumplir con los mínimos del 60% y 70% de alimentación saludable establecidos.
3. **Apertura de Expediente Sancionador:** Dado que estos hechos constituyen un incumplimiento grave y continuado de las condiciones esenciales del contrato administrativo, se valore la imposición de las penalizaciones correspondientes o, en su caso, la resolución contractual por causa imputable al contratista.

En València, a 19 de junio de 2026.

Fdo: FÁTIMA ROMERO SANCHIS



SECRETARIA GENERAL

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS EN EL CAMPUS DE VERA DE LA UPV, POR PRECIOS UNITARIOS.

1.- OBJETO

El objeto del presente pliego lo constituye la explotación del servicio de máquinas expendedoras de productos de alimentación y bebidas en el Campus de Vera , por precios unitarios.

2.- REGIMEN GENERAL DE LA EXPLOTACIÓN

2.1.- La relación de máquinas a instalar, así como su ubicación exacta se determinará por la UPV. En el Anexo 1 se relaciona el número y tipología de las máquinas a instalar.

No tendrá consideración de modificación contractual el mero traslado, por decisión de la UPV, de las máquinas expendedoras de una a otra ubicación, aún entre edificios distintos. El cambio de ubicación, deberá (salvo fuerza mayor) contar con la conformidad del contratista.

2.2.- La empresa adjudicataria se compromete a no utilizar el nombre de la Universitat Politècnica de València en sus relaciones con terceras personas a efectos de facturación de proveedores, o cualquier otra relación que pueda tener con personas a su servicio, siendo la empresa adjudicataria la única responsable de las obligaciones que contraiga con ocasión de la actividad desarrollada en la explotación.

2.3.- La empresa adjudicataria no podrá, bajo ningún concepto, ceder, arrendar o traspasar total o parcialmente, la explotación del establecimiento que se le cede o el uso de cualquiera de sus elementos, ni tampoco explotar las vallas, paredes, espacios, etc. del recinto como soportes de anuncios publicitarios, reservándose este derecho la propia Universidad.

2.4.- La empresa adjudicataria no podrá realizar obras de cualquier clase ni modificación de instalaciones sin previa autorización de la Secretaría General de la Universidad.

2.5.- La empresa adjudicataria responderá personalmente de las obligaciones derivadas del presente contrato, y acepta la plena responsabilidad que le será transferida, si alguno o algunos de los miembros del personal a su cargo, incumpliese cualquiera de las prescripciones de este pliego.

2.6.- La empresa adjudicataria estará obligada a la contratación de un seguro que cubra los riesgos profesionales y los que se deriven del uso y desarrollo de las actividades en este tipo de explotación.



SECRETARIA GENERAL

2.7.- La empresa adjudicataria deberá reunir los requisitos de obligado cumplimiento establecidos, tanto por la normativa estatal, autonómica, como local, que para este tipo de explotaciones le sea de aplicación, así como la actual normativa ambiental, siempre que no suponga un coste adicional a la empresa adjudicataria.

De forma más concreta, 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 UPV. Además, la empresa adjudicataria deberá asegurar la existencia de papeleras de recogida selectiva de residuos junto a las máquinas. Estas papeleras serán suministradas por la UPV y su contenido será gestionado por la empresa encargada de la limpieza de edificios de la Universidad.

2.8.- La empresa adjudicataria vendrá obligada al cumplimiento de los requisitos y obligaciones exigidos en materia de Seguridad y Salud Laboral contenidos en la normativa vigente de Prevención de Riesgos Laborales y en especial en el Real Decreto 171/2004, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/95, en materia de coordinación de actividades empresariales. El incumplimiento de estas obligaciones por parte de la empresa adjudicataria o la infracción de las disposiciones de seguridad, no implicará responsabilidad alguna para la Universitat Politècnica de València.

2.9.- Serán por cuenta del adjudicatario todos los gastos que origine el inicio y el funcionamiento de los diversos servicios objeto del contrato que incluyen todas las tasas e impuestos, además de los gastos relacionados en el pliego de cláusulas administrativas particulares y , en especial, los del personal que presten sus servicios en la citada explotación incluidas las cargas sociales, a cuyos efectos, estará obligado a facilitar cuanta información pueda exigirle la Consellería competente en materia de trabajo y seguridad social, a través de la Universitat Politècnica de València.

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.

El plazo máximo de instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas será como máximo de 2 semanas desde el inicio del contrato.

La UPV 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 (alargaderas eléctricas, programadores eléctricos o mangueras de agua) correrán a cargo de la empresa adjudicataria.

2.10.- 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 lugar de ubicación. Toda máquina deberá ser reparada en un plazo no superior a 24 horas desde la notificación de la avería a la



SECRETARIA GENERAL

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 3 días hábiles a contar desde la notificación de la avería.

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.

2.11.- En el interior del Campus existen o pueden existir otros servicios que entren en competencia con el servicio objeto de la presente licitación tales como los servicios de cafetería-autoservicio que se prestan en distintos edificios del Campus por empresas externas, las cuales pueden instalar en sus locales máquinas de venta automática.

3.- CONDICIONES GENERALES DE LA EXPLOTACIÓN

3.1.- El servicio de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas podrá ser utilizado por cualquier miembro de la comunidad universitaria, así como acompañantes, y por las personas que acuden a las actividades organizadas en los locales de la Universidad.

3.2.- Todas las máquinas deberán incluir el precio del producto de manera visible, debiendo coincidir con la lista presentada por la empresa adjudicataria en su oferta económica.

3.3.- La empresa adjudicataria se compromete a tener a disposición del público en general las correspondientes hojas de reclamaciones.

3.4.- Las máquinas funcionarán durante el horario de apertura de los distintos centros o servicios, de acuerdo al calendario anual que establece la UPV.

3.5.- La Universidad, a través de su personal, podrá inspeccionar la explotación, en cualquier momento, para comprobar el cumplimiento de las normas contenidas en este pliego y en el pliego de cláusulas administrativas particulares; y velará, con especial interés, por la correcta aplicación de los precios que figuran en la oferta económica, de la calidad de los productos y de la seguridad e higiene en los servicios prestados.

4.- CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LA EXPLOTACIÓN

4.1.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MÁQUINAS.



SECRETARIA GENERAL

4.1.1.- Todas las máquinas contarán, con las homologaciones, registros sanitarios y demás exigencias que legal o reglamentariamente estén establecidos o se establezcan en el futuro.

Las máquinas e instalaciones de las mismas, estarán dotadas de todas aquellas protecciones obligatorias legalmente necesarias que garanticen la seguridad de las personas y de las instalaciones internas de la UPV, debiendo incorporar protecciones magneto-térmicas y llaves de corte de agua.

Las máquinas de café, así como aquellas de productos sólidos y bebidas frías que lo permitan, deberán contar 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.

Las máquinas deberán incorporar algún sistema de devolución del dinero para los casos de mal funcionamiento o inexistencia de productos, disponiendo de los correspondientes monederos con capacidad para devolver cambio y aceptar monedas de 5 céntimos de euro como mínimo.

Las máquinas deberán de bajo consumo energético. Los gases refrigerantes de las máquinas instaladas no deben contener HCFCs o HFCs. Este extremo deberá quedar acreditado en la documentación técnica.

La iluminación de las máquinas se realizará mediante dispositivos LED.

Los envases para las bebidas calientes deberán ser 100% biodegradables.

Las máquinas de café y otras bebidas calientes deberán dar la opción "sin vaso" en función de la elección del consumidor. El precio de la opción "sin vaso" deberá ser 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.

4.2.- CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS.

4.2.1.- Todos los productos ofertados serán de calidad y contarán con las homologaciones, registros sanitarios y demás exigencias que legal o reglamentariamente se establezcan. La oferta de productos incluirá comida sana y equilibrada, como bocadillos tradicionales, frutas, yogures, ensaladas, chicles sin azúcar y otros alimentos.

4.2.2.- Las máquinas expendedoras incluirán un mínimo de un 60% de productos considerados saludables, como fruta pelada y cortada envasada de cuarta gama, frutos secos naturales y tostados bajos en sal, productos lácteos 0%, aperitivos dulces y salados bajos en grasas trans, azúcares añadidos y sal, a ser posible de harina integral.



SECRETARIA GENERAL

4.2.3.- En el caso de las máquinas expendedoras que contengan bebidas, al menos un 70% de estos productos deberán ser de entre los considerados saludables, incluyendo agua, zumos ecológicos refrigerados sin azúcar añadido, refrescos light y como máximo del 30% de bebidas azucaradas.

4.2.4.- Entre los productos sólidos ofertados, y siempre cumpliendo los requisitos anteriores, deberán figurar los que figuran en el anexo II y III.

4.2.5.- Las máquinas expendedoras deberán contener algún producto de comercio justo. Un mínimo del 30% de las máquinas expendedoras de café y similares deberán contener productos de comercio justo. En las máquinas expendedoras de café y otras bebidas calientes deberá ofrecerse la opción de leche semidesnatada y de origen vegetal (avena, soja, arroz, etc.), sin que ello pueda suponer una variación de su precio.

4.2.6.- La empresa adjudicataria se compromete a informar con carteles plastificados la valoración nutricional en grasas trans y azúcares, así como la información sobre la presencia de alérgenos de los productos contenidos en la máquina, indicando la equivalencia de la actividad física que se debería realizar para quemar dichas calorías.

4.2.7.- La empresa adjudicataria deberá facilitar a la Universidad la ficha técnica de los productos que se oferten en las mismas.

Valencia, a fecha de la firma

El Secretario General
Josep Antoni Claver Campillo

Anexo 1 Máquinas Campus Vera

1	Edificio	Denominación	Ubicación máquina	Tipo máquina
2	3H	ETSI AGRONÓMICA Y MEDIO NATURAL	Ir piso - conserjería	Bebidas calientes
2	3H	ETSI AGRONÓMICA Y MEDIO NATURAL	Bajo junto escaleras	Bebidas calientes
4	3H	ETSI AGRONÓMICA Y MEDIO NATURAL	Bajo junto escaleras	Bebidas frías (botes)
5	3H	ETSI AGRONÓMICA Y MEDIO NATURAL	Bajo junto escaleras	AGUA
6	3H	ETSI AGRONÓMICA Y MEDIO NATURAL	Ir piso - conserjería	Bebidas frías (Pet 500)
7	3H	ETSI AGRONÓMICA Y MEDIO NATURAL	Ir piso - conserjería	Alimentos sólidos
8	3P	ETSI AGRONÓMICA Y MEDIO NATURAL	Ir piso - pasillo	Bebidas calientes
9	3P	ETSI AGRONÓMICA Y MEDIO NATURAL	Ir piso	Bebidas frías (botes)
10	3P	ETSI AGRONÓMICA Y MEDIO NATURAL	Ir piso - pasillo	AGUA
11	4P	ETSI TELECOMUNICACIONES	PASILLO	Bebidas calientes
12	4D	ETSI TELECOMUNICACIONES	2º piso	Bebidas calientes
13	4D	ETSI TELECOMUNICACIONES	Ir piso	AGUA
14	4D 4D	ETSI TELECOMUNICACIONES ETSI TELECOMUNICACIONES	Ir piso Ir piso	Bebidas frías (botes) Alimentos sólidos
15	SF	ETSI INDUSTRIALES		Bebidas calientes
16	SF	ETSI INDUSTRIALES	Entrada locomotora bajo	Bebidas frías (botes)
17	SF	ETSI INDUSTRIALES	Entrada locomotora bajo	AGUA
18	SF	ETSI INDUSTRIALES	Entrada locomotora bajo	Alimentos sólidos
19	SN	ETSI INDUSTRIALES	Hall	Bebidas calientes
20	SN	ETSI INDUSTRIALES	Hall	Agua/Bebidas frías (botes)
21	SN	ETSI INDUSTRIALES	Hall	Alimentos sólidos
22	se	DI SISTEMAS Y AUTOMÁTICA	Ir piso	Bebidas calientes
23	se	DI SISTEMAS Y AUTOMÁTICA	Ir piso	Bebidas frías (botes)
24	se	DI SISTEMAS Y AUTOMÁTICA	Ir piso	Alimentos sólidos
25	8F	IU NANOFOTONICA	2º piso	Bebidas calientes
26	IG	ETSI INFORMÁTICA	Hall bajo	Bebidas calientes
27	IG	ETSI INFORMÁTICA	Hall bajo	Bebidas frías (botes)
28	IG	ETSI INFORMÁTICA	Hall bajo	AGUA
29	IG	ETSI INFORMÁTICA	Ir piso	Bebidas frías (botes)
30	IG	ETSI INFORMÁTICA	Hall bajo	Bebidas frías (Pet 500)
31	IG	ETSI INFORMÁTICA	Hall bajo	Alimentos sólidos
32	IG	ETSI INFORMÁTICA	Hall derecha	Bebidas calientes
33	IG	ETSI INFORMÁTICA	Bajo	Bebidas frías (botes)
34	IG	ETSI INFORMÁTICA	Bajo	Alimentos sólidos
35	4H	ETSI CAMINOS, CANALES Y PUERTOS	2Q piso - pasillo	Bebidas calientes
36	4H	ETSI CAMINOS, CANALES Y PUERTOS	Ir piso - pasillo	Bebidas frías (botes)

37	5M	DEPARTAMENTO QUÍMICA	3r piso	Bebidas calientes
38	IF	D SISTEMAS INFORMÁTICOS Y COMPUTACIÓN	Hall - bajo escalera	Bebidas calientes
39	IF	D SISTEMAS INFORMÁTICOS Y COMPUTACIÓN	Hall - bajo escalera	Bebidas frías (botes)
40	IF	D SISTEMAS INFORMÁTICOS Y COMPUTACIÓN	Hall - bajo escalera	Alimentos sólidos
41	4G	ETS\ CAMINOS, CANALES Y PUERTOS	Hall - derecha	Bebidas calientes
42	4G	ETS\ CAMINOS, CANALES Y PUERTOS	Hall	Bebidas frías (botes)
43	4G	ETSI CAMINOS, CANALES Y PUERTOS	Hall	AGUA
44	4 G	ETSI CAMINOS, CANALES Y PUERTOS	Hall	Alimentos sólidos
45	3M	FACULTAD BELLAS ARTES	Entrada	Bebidas calientes
46	3M	FACULTAD BELLAS ARTES	Entrada	AGUA
47	3M	FACULTAD BELLAS ARTES	Entrada	Bebidas frías (botes)
48	3N	FACULTAD BELLAS ARTES	Pasillo - fondo	Bebidas calientes
49	3N	FACULTAD BELLAS ARTES	Pasillo - fondo	Bebidas frías (botes)
50	3N	FACULTAD BELLAS ARTES	Pasillo - fondo	AGUA
51	3N	FACULTAD BELLAS ARTES	Pasillo - fondo	Alimentos sólidos
52	2E	RECTORADO	1r piso conserjería	Bebidas calientes
53	2E	RECTORADO	Planta baja pasillo	Bebidas calientes
54	50	SEGURIDAD POLITÉCNICO	Comedor	Bebidas calientes
55	4P	CENTRO DE LENGUAS	pasillo	Bebidas calientes
56	4P	CENTRO DE LENGUAS	pasillo	Bebidas frías (botes)
57	4P	CENTRO DE LENGUAS	pasillo	Alimentos sólidos
58	3M	FACULTAD BELLAS ARTES	Pasillo	Bebidas calientes
59	3M	FACULTAD BELLAS ARTES	Pasillo	Bebidas frías (botes)
60	3M	FACULTAD BELLAS ARTES	Pasillo	AGUA
61	3M	FACULTAD BELLAS ARTES	Pasillo	Alimentos sólidos
62	7B	ETSI DISEÑO	Planta baja - norte	Bebidas calientes
63	7B	ETS\ DISEÑO	Planta baja - escaleras sur	Bebidas calientes
64	78	ETSI DISEÑO	Planta baja - norte	Bebidas frías (Pet 500}
65	7B	ETSI DISEÑO	Planta baja-escalera sur	Bebidas frías (Pet 500}
66	7B	ETSI DISEÑO	Planta baja-escalera sur	Agua
67	7B	ETSI DISEÑO	Planta baja - norte	Agua
68	7B	ETSI DISEÑO	Planta baja - norte	Alimentos sólidos

69	7J	FACULTAD ADE	Planta baja-pasillo	Bebidas calientes
70	7J	FACULTAD ADE	Sala Social	Bebidas calientes
71	7J	FACULTAD ADE	Planta baja-final pasillo	Bebidas frías (botes)
72	7J	FACULTAD ADE	Planta baja-final pasillo	Agua
73	7J	FACULTAD ADE	Planta baja-final pasillo	Bebidas frías (Pet500)
74	7J	FACULTAD ADE	Planta baja pasillo	Alimentos sólidos
75	7J	FACULTAD ADE	Planta baja pasillo	Alimentos sólidos
76	71	ETSI GEODÉSICA, CARTOGRAF. Y TOPOGRÁFICA	Planta baja	Bebidas calientes
77	71	ETSI GEODÉSICA, CARTOGRAF. Y TOPOGRÁFICA	Planta baja	Bebidas frías (botes)
78	71	ETSI GEODÉSICA, CARTOGRAF. Y TOPOGRÁFICA	Planta baja	Alimentos sólidos
79	71	ETSI GEODÉSICA, CARTOGRAF. Y TOPOGRÁFICA	Planta baja	Alimentos sólidos
80	7C	SERVICIO DE DEPORTES	Bajo escalera	Bebidas frías (botes)
81	7C	SERVICIO DE DEPORTES	Bajo escalera	Bebidas frías (botes)
82	7G	INSTITUTO DE CIENCIA ANIMAL	Escaleras	Bebidas calientes
83	7G	INSTITUTO DE CIENCIA ANIMAL	Escaleras	Alimentos sólidos
84	6A	PABELLÓN DEPORTIVO	Pasillo	Bebidas frías (botes)
85	8H	ÁREA SISTEMAS INFORMACIÓN Y COMUNICACIONES	Entrada	Bebidas calientes
86	6G	EDIFICIO NEXUS	2º planta baños	Bebidas calientes
87	6G	EDIFICIO NEXUS	2º planta baños	Bebidas frías (botes)
88	6G	EDIFICIO NEXUS	2º planta baños	Alimentos sólidos
89	4K	CASA DEL ALUMNO	Comedor	Bebidas calientes
90	4K	CASA DEL ALUMNO	Comedor	Bebidas calientes
91	4K	CASA DEL ALUMNO	Comedor	Bebidas frías (botes)
92	4K	CASA DEL ALUMNO	Comedor	Bebidas frías (botes)
93	4K	CASA DEL ALUMNO	Comedor	Bebidas frías (Pet 500)
94	4K	CASA DEL ALUMNO	Comedor	Alimentos sólidos
95	4K	CASA DEL ALUMNO	Comedor	Alimentos sólidos
96	4K	CASA DEL ALUMNO	Comedor	Alimentos sólidos
97	4L	BIBLIOTECA	Fuera	Bebidas calientes
98	4L	BIBLIOTECA	Fuera	Bebidas calientes
99	4L	BIBLIOTECA	Fuera	Bebidas frías (Pet 500)
100	4L	BIBLIOTECA	Fuera	Agua
101	4L	BIBLIOTECA	Fuera	Agua
102	4L	BIBLIOTECA	Fuera	Bebidas frías (botes)
103	4L	BIBLIOTECA	Fuera	Alimentos sólidos
104	4L	BIBLIOTECA	Fuera	Alimentos sólidos
105	2D	ETS ARQUITECTURA	Planta baja-escaleras	Bebidas frías (botes)
106	2D	ETS ARQUITECTURA	Planta baja-escaleras	Agua

107	SS	COMEDOR POLITÉCNICO	Menjador	Agua
108	SS	COMEDOR POLITÉCNICO	Menjador	Bebidas calientes
109	SS	COMEDOR POLITÉCNICO	Menjador	Bebidas calientes
110	SS	COMEDOR POLITÉCNICO	Menjador	Alimentos sólidos
111	SS	COMEDOR POLITÉCNICO	Menjador	Alimentos sólidos
112	SS	COMEDOR POLITÉCNICO	Menjador	Bebidas frías (botes)
113	6C	ITQ	Planta baja	Bebidas calientes
114	6C	ITQ	Planta baja	Bebidas frías (botes)
115	6C	ITQ	Planta baja	Alimentos sólidos
116	6C	ITQ	2Q Piso-Comedor	Bebidas calientes
117	6C	ITQ	3Q Piso-comedor	Bebidas frías (botes)

RELACIÓN DE MÁQUINAS UBICADAS EN LA UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALENCIA

CAMPUS DE GANDÍA

TIPO DE MÁQUINA	UBICACIÓN
Bebidas calientes	Biblioteca. Piso 12, Comedor
Mixta (Productos sólidos y bebidas frías)	Biblioteca. Piso 12, Comedor
Bebidas calientes	Edif. A 1ª Planta
Mixta (Productos sólidos y bebidas frías)	Edif. A 1ª Planta
Bebidas calientes	Edif. A. Aulario-Planta Baja
Mixta (Productos sólidos y bebidas frías)	Edif. A. Aulario-Planta Baja-Centro
Mixta (Productos sólidos y bebidas frías)	Edif. A. Aulario-Planta Baja-Derecha
Mixta (Productos sólidos y bebidas frías)	Edif. A. Aulario-Planta Baja-Izquierda
Bebidas calientes	Laboratoris. Pasillo Planta Baja Edificio B
Mixta (Productos sólidos y bebidas frías)	Laboratoris. Pasillo Planta Baja Edificio B

Total máquinas: 10

4 máquinas bebidas calientes

6 máquinas mixtas de productos sólidos de bebidas frías

Anexo 3

**RELACIÓN DE MÁQUINAS UBICADAS EN LA UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA
CAMPUS DE ALCOY**

TIPO DE MÁQUINA	UBICACIÓN
Bebidas calientes	EDIF CARBONELL. 3ª PLANTA BIBLIOTECA
Bebidas calientes	EDIF CARBONELL. 4ª PLANTA ALA B ADMINISTRACIÓN
Bebidas calientes.	EDIF CARBONELL. PLANTA BAJA
Mixta (productos sólidos y bebidas frías)	EDIF CARBONELL. PLANTA BAJA
Bebidas calientes	EDIF DEPORTIVO. PLANTA BAJA HALL
Mixta (productos sólidos y bebidas frías)	EDIF DEPORTIVO. PLANTA BAJA HALL
Bebidas calientes	EDIF FERRANDIZ. 3ª PLANTA/PASILLO
Bebidas calientes	EDIF FERRANDIZ. PLANTA BAJA
Bebidas frías (Botellero bebidas frías)	EDIF FERRANDIZ. PLANTA BAJA
Mixta (productos sólidos y bebidas frías)	EDIF FERRANDIZ. PLANTA BAJA
Mixta (productos sólidos y bebidas frías)	EDIF FERRANDIZ. PLANTA BAJA
Mixta (productos sólidos y bebidas frías)	EDIF VIADUCTE. 1ª PLANTA
Bebidas calientes	EDIF VIADUCTE. 1ª PLANTA PASILLO, ESCUELA ADULTOS
Bebidas calientes	EDIF VIADUCTE. HALL ENTRADA

Total máquinas: 14

8 máquinas de bebidas calientes

5 máquinas mixtas de sproductos sólidos y bebidas frías

1 máquina de bebidas frías/botellero

LISTA DE PRODUCTOS	Precio máximo ofertado (IVA incluido)
Bebidas calientes	
Café solo o largo	
Descafeinados: solo o largo	
Café cortado, con leche, capuchino	
Descafeinado: cortado, con leche, capuchino	
Té	
Bebidas calientes (opción sin vaso)	
Café solo o largo	
Descafeinados: solo o largo	
Café cortado, con leche, capuchino	
Descafeinado: cortado, con leche, capuchino	
Té	
Bebidas frías	
Zumos	
Refrescos: Cola, Cola light, limón, naranja, con o sin gas	
Batido chocolate	
Bio frutas	
Bebidas isotónicas	
Bebida refrescante de té	
Horchata	
Alimentos sólidos	
Bolsa de patatas fritas	
Bolsa de frutos secos	
Chicles	
Gominolas/caramelos	
Bollería pequeña sin relleno	
Bollería pequeña con relleno	
Bollería grande sin relleno	
Bollería grande con relleno	
Chocolatinas	
Rosquilletas	
Galletas	
Yogures	
Flan /natillas	
Sandwich básico	
Sandwich combinado	
Bocadillo básico	
Bocadillo combinado	
Platos preparados	
Ensalada pasta con atún	
Ensalada de arroz con palitos de mar	
Ensalada de cangrejo y piña	
Ensaladilla	
Paella marinera	
Arroz a banda	
Fideuá	
Spaguetis carbonara	
Macarrones Bolognesa	
Lomo en salsa	
Lasaña Boloñesa	
Lasaña vegetal	
Tortellini	
Canelones carne	
Tallarines con pollo	
Pollo al ajillo	
Fabada	

NOTA: Los importes deberan redondearse a 2 decimales



ANEXO 3

PRECIOS PRODUCTOS SALUDABLES Lote: _____

PRODUCTOS Saludables	Precios máximos ofertados (IVA incluido)
Fruta envasada	
Ensalada envasada (sin mayonesa):	
Ensaladas verdes	
Ensalada valenciana	
Ensalada de pasta	
Taboulé	
Chocolatina (preferiblemente de comercio justo y edulcoradas con azúcar moreno de caña)	
Aperitivos: (preferiblemente elaborados con aceite de oliva)	
Frutos secos no fritos	
Tortitas de cereales	
Mini Tortitas	
Palitos integrales con pipas	
Aperitivos de fruta crujiente	
Rosquilletas	
Empanadillas	
Patatas fritas	
Dulces (sin grasas trans ni aceite de palma):	
Magdalena	
Galletas	
Otros	
Batidos y purés de frutas sin azúcares añadidos	
Gazpacho	
Zumos 100% naturales sin azúcares añadidos	
Bebidas vegetales 200 ml. Sin endulzar o con azúcares no refinados, ágave...	
Bebidas lácteas:	
Batidos	
Yogures bebibles, preferentemente naturales	
Otros:	
Agua mineral 0,50 L	
Agua mineral 1,50 L	

NOTA:

1.- Los importes deberán redondearse a 2 decimales





RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN

Unidad proponente	ÁREA DE TRANSPARENCIA Y SERVICIOS GENERALES	Codigo expediente	MY25/ATGC/CSE/13
Objeto	Servicio de explotación del servicio de máquinas expendedoras de productos de alimentación y bebidas de la Universitat Politècnica de València en el campus de Vera, de Gandía y Alcoi por precios unitarios		
Localidad	Valencia	Centro	
Tipo expediente	Servicios	Presupuesto base de licitación	0,00 €
Procedimiento	Abierto, Varios criterios	Tramitación	Ordinaria

LOTE 1	CANON MÍNIMO (IVA EXCLUIDO*)	3.000,00 €
LOTE 2	CANON MÍNIMO (IVA EXCLUIDO*)	1.300,00 €
LOTE 3	CANON MÍNIMO (IVA EXCLUIDO*)	1.300,00€

*El que proceda de acuerdo a la normativa vigente.

Vista la ponderación realizada por la Mesa de Contratación, en reunión celebrada el 19 de noviembre de 2025 y tras la apertura de las ofertas admitidas y el estudio y valoración de las mismas, siguiendo los criterios de valoración establecidos en el pliego de cláusulas administrativas particulares que rige esta contratación, se ha procedido a la clasificación en orden decreciente de las ofertas valoradas, obteniéndose el resultado que se detalla a continuación:

LOTE	EMPRESA	PUNTUACIÓN
1	Teika Vending Valencia S.L.	100,00
1	Tareca Vending S.L.	83,05
2	Teika Vending Valencia S.L.	97,67
2	Distribuciones automáticos Vending S.L.	76,73
2	Tareca Vending S.L.	72,81
2	Serunion S.A.U.	EXCLUIDO (1)
3	Teika Vending Valencia S.L.	97,47
3	Distribuciones automáticos Vending S.L.	76,73
3	Tareca Vending S.L.	72,81
3	Serunion S.A.U.	EXCLUIDO (1)

(1) El canon ofertado está por debajo del indicado en el PCAP.

En virtud de dicha clasificación, la mesa acuerda elevar al Órgano de Contratación propuesta de adjudicación a favor del licitador que ha obtenido la mayor puntuación.

Como requisito previo para la adjudicación, la empresa propuesta ha presentado en tiempo y forma la documentación requerida y depositado la garantía definitiva correspondiente.

Teniendo en cuenta, que en el expediente se han cumplido los preceptivos trámites relativos a la aprobación del expediente de contratación, al gasto que comporta y a la convocatoria para la presentación de ofertas, que establece la vigente Ley de Contratos del Sector Público.

De acuerdo con lo establecido en los artículos 131, 150, 157, 158 y 165 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, en cuanto a la adjudicación de los contratos, así como en los artículos 108.2 y 109 del mismo texto legal, referente a la constitución de la garantía definitiva.



RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN

Unidad proponente	ÁREA DE TRANSPARENCIA Y SERVICIOS GENERALES	Código expediente	MY25/ATGC/CSE/13
-------------------	---	-------------------	------------------

En virtud de las competencias que tengo atribuidas como órgano de contratación de la Universitat Politècnica de València.

RESUELVO

Primero: Adjudicar el contrato MY24/01001/CSE/65 a la empresa Teika Vending Valencia S.L. de acuerdo con las condiciones recogidas en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas que regulan dicha contratación y la propuesta económica y técnica presentada al procedimiento por la empresa adjudicataria por los precios productos saludables, los precios otros productos y canon que abajo se relaciona,

LOTE	EMPRESA	CANON MÍNIMO ANUAL (IVA excluido*)	PRECIO PRODUCTOS SALUDABLES	PRECIOS OTROS PRODUCTOS	MEJORAS
1	Teika Vending Valencia S.L.	3.001,00 €	Ver Anexo 3 adjunto	Ver Anexo 2 adjunto	(1)
2	Teika Vending Valencia S.L.	1.301,00 €	Ver Anexo 3 adjunto	Ver Anexo 2 adjunto	(1)
3	Teika Vending Valencia S.L.	1.301,00 €	Ver Anexo 3 adjunto	Ver Anexo 2 adjunto	(1)

* El que proceda de acuerdo a la normativa vigente.

(1) - *Métodos de reciclaje que impliquen retorno de dinero a los usuarios* (presenta el programa "tú reciclas, tú ganas" con una bonificación monetaria o descuento mediante compactadoras Trittech y estación Wuot).

- *Pertenece a 2 entidades dedicadas a la minimización de residuos.*

- *Ofrece productos de proximidad Km0.*

- *APP propia para la fácil gestión de las compras* (aporta una App que permite pagar, emisión de tickets, promociones y abrir incidencias/contacto desde la propia App).

- *Sistema de QR personalizado* (dispone de un QR con catálogo de productos, tarjetas de contacto y promociones/cupones que además permite el pago sin App).

- *Resolución de problemas vía telemetría* (monitoriza y resuelve remotamente).

- *Tenencia de la ISO 14001.*

- *Tenencia de la ISO 9001.*

- *Tenencia de la ISO 22000.*

Segundo: Según dispone el artículo 153 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, la formalización del contrato deberá efectuarse no más tarde de los quince días hábiles siguientes a aquel en que el licitador y los candidatos reciban la notificación de la presente Resolución, en la forma prevista en el artículo 151 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público. No obstante, si el contrato es susceptible de recurso especial en materia de contratación (art. 153.3 de la Ley 9/2017), la formalización no podrá efectuarse antes de que transcurran quince días hábiles desde que se remita la notificación de la adjudicación a los licitadores y candidatos. En el caso de que el expediente sea de tramitación urgente (art. 119 de la Ley 9/2017), el plazo se reducirá a la mitad, excepto en los contratos susceptibles de recurso especial en materia de contratación, recogidos en el artículo 153.3 de Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público.

Tercero: Ordenar la publicación de la presente Resolución en el perfil del contratante de la Universitat Politècnica de València, para que tenga los efectos legales que correspondan.

Cuarto: Advertir a los interesados que el presente acto pone fin a la vía administrativa. Contra el mismo se podrá interponer recurso Contencioso-Administrativo ante el órgano jurisdiccional competente de lo Contencioso-Administrativo de la Comunidad Valenciana, dentro del plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de la recepción de la notificación de la presente Resolución. No obstante, los interesados podrán optar por interponer contra esta resolución un recurso de reposición, en el plazo de un mes, ante el mismo órgano que la dictó, en cuyo caso no cabrá interponer el recurso Contencioso-Administrativo anteriormente citado en tanto recaiga resolución expresa o presunta de recurso de reposición, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 123 y sig. de la ley 39/2015, de 1 de octubre del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas (BOE 2 de octubre de 2015).



RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN

Unidad proponente: ÁREA DE TRANSPARENCIA Y SERVICIOS GENERALES

Código expediente: MY25/ATGC/CSE/13

En los casos previstos en el artículo 44 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, advertir a los interesados que esta resolución es definitiva en vía administrativa y contra la misma podrá interponerse potestativamente recurso especial en materia de contratación regulado en dicho artículo, ante el órgano de contratación de la Universitat Politècnica de València. El plazo de interposición será de 15 días hábiles, contados a partir del siguiente a aquel en que se remita la notificación del acto impugnado.

Valencia, a la fecha de la firma

Rector

José Esteban Capilla Romá

Lote 1 (Anexo 3).

ANEXO 3	
PRECIOS PRODUCTOS SALUDABLES	
PRODUCTOS Saludables	Precio máximo ofertado (Iva incluido)
Fruta envasada	0,50 €
Ensalada envasada (sin mayonesa):	
Ensaladas verdes	1,00 €
Ensalada valenciana	1,00 €
Ensalada de pasta	1,00 €
Taboulé	1,10 €
Chocolatina (preferiblemente de comercio justo y edulcoradas con azúcar moreno de caña).	0,65 €
Aperitivos: (preferiblemente elaborados con aceite de oliva)	
Frutos secos no fritos	0,50 €
Tortitas de cereales	0,60 €
Mini Tortitas	0,60 €
Palitos integrales con pipas	0,60 €
Aperitivos de fruta crujiente	0,60 €
Rosquilletas	0,50 €
Empanadillas	0,60 €
Patatas fritas	0,60 €
Dulces (sin grasas trans ni aceite de palma):	

Magdalena	0,40 €
Galletas	0,40 €
Otros	0,40 €
Batidos y purés de frutas sin azúcares añadidos	0,50 €
Gazpacho	0,70 €
Zumos 100% naturales sin azúcares añadidos	0,50 €
Bebidas vegetales 200 ml. Sin endulzar o con azúcares no refinados, ágave...	0,70 €
Bebidas lácteas:	
Batidos	0,50 €
Yogures bebibles, preferentemente naturales	0,50 €
Otros:	
Agua mineral 0,50 L.	0,50 €
Agua mineral 1,50 L.	0,40 €

Lote 1 (Anexo 2).

ANEXO 2	
LISTA DE PRODUCTOS	Precio máximo ofertado (Iva incluido)
Bebidas Calientes	
Café solo o largo	0,50 €
Descafeinados: solo o largo	0,30 €
Café cortado, con leche, capuchino	0,70 €
Descafeinado: cortado, con leche, capuchino	0,30 €
Té	0,10 €
Bebidas Calientes (opción sin vaso)	
Café solo o largo	0,30 €
Descafeinados: solo o largo	0,20 €
Café cortado, con leche, capuchino	0,50 €
Descafeinado: cortado, con leche, capuchino	0,20 €
Té	0,05 €
Bebidas frías	
Zumos	0,45 €
Refrescos: Cola, Cola light, limón, naranja, con o sin gas	0,60 €
Batido chocolate	0,50 €
Bio Frutas	0,60 €
Bebidas Isotónicas	0,60 €
Bebida refrescante de té	0,60 €
Horchata	0,50 €
Alimentos sólidos	
Bolsa de patatas fritas	0,50 €

Lote 2 (Anexo 3).

ANEXO 3	
PRECIOS PRODUCTOS SALUDABLES	
PRODUCTOS Saludables	Precio máximo ofertado (Iva incluido)
Fruta envasada	0,50 €
Ensalada envasada (sin mayonesa):	
Ensaladas verdes	1,00 €
Ensalada valenciana	1,00 €
Ensalada de pasta	1,10 €
Taboulé	1,20 €
Chocolatina (preferiblemente de comercio justo y edulcoradas con azúcar moreno de caña).	0,75 €
Aperitivos: (preferiblemente elaborados con aceite de oliva)	
Frutos secos no fritos	0,50 €
Tortitas de cereales	0,60 €
Mini Tortitas	0,60 €
Palitos integrales con pipas	0,60 €
Aperitivos de fruta crujiente	0,60 €
Rosquilletas	0,50 €
Empanadillas	0,60 €
Patatas fritas	0,60 €
Dulces (sin grasas trans ni aceite de palma):	
Magdalena	0,40 €
Galletas	0,40 €
Otros	0,40 €
Batidos y purés de frutas sin azúcares añadidos	0,50 €
Gazpacho	0,70 €
Zumos 100% naturales sin azúcares añadidos	0,50 €
Bebidas vegetales 200 ml. Sin endulzar o con azúcares no refinados, ágave...	0,70 €
Bebidas lácteas:	
Batidos	0,50 €
Yogures bebibles, preferentemente naturales	0,50 €
Otros:	

Agua mineral 0,50 L.	0,60 €
Agua mineral 1,50 L.	0,40 €
Bolsa de frutos secos	0,50 €
Chicles	0,60 €
Gominolas/caramelos	0,70 €
Bollería pequeña sin relleno	0,40 €
Bollería pequeña con relleno	0,50 €
Bollería grande sin relleno	0,80 €
Bollería grande con relleno	0,80 €
Chocolatinas	0,50 €
Rosquilletas	0,50 €
Galletas	0,60 €
Yogures	0,30 €
Flan/natillas	0,40 €
Snadwich básico	1,00 €
Snadwich combinado	1,40 €
Bocadillo básico	1,00 €
Bocadillo combinado	1,00 €
Platos preparados	
Ensalada pasta con atún	1,10 €
Ensalada de arroz con palitos de mar	1,10 €
Ensalada de cangrejo y piña	1,10 €
Ensaladilla	1,40 €
Paella marinera	1,70 €
Arroz a banda	1,70 €
Fideuá	1,70 €
Spaguetis carbonada	1,60 €
Macarrones Bolognesa	1,60 €
Lomo en salsa	1,70 €
Lasaña Bolognesa	1,70 €
Lasaña vegetal	1,70 €
Tortellini	1,70 €
Canelones carne	1,70 €
Tallarines con pollo	1,70 €
Pollo al ajillo	1,70 €
Fabada	1,60 €

Lote 2 (Anexo 2).

ANEXO 2	
LISTA DE PRODUCTOS	Precio máximo ofertado (Iva incluido)
Bebidas Calientes	
Café solo o largo	0,60 €
Descafeinados: solo o largo	0,30 €
Café cortado, con leche, capuchino	0,80 €
Descafeinado: cortado, con leche, capuchino	0,40 €
Té	0,10 €
Bebidas Calientes (opción sin vaso)	
Café solo o largo	0,40 €
Descafeinados: solo o largo	0,20 €
Café cortado, con leche, capuchino	0,60 €
Descafeinado: cortado, con leche, capuchino	0,30 €
Té	0,05 €
Bebidas frías	
Zumos	0,45 €
Refrescos: Cola, Cola light, limón, naranja, con o sin gas	0,60 €
Batido chocolate	0,50 €
Bio Frutas	0,60 €
Bebidas Isotónicas	0,80 €
Bebida refrescante de té	0,60 €
Horchata	0,50 €
Alimentos sólidos	
Bolsa de patatas fritas	0,60 €

Bolsa de frutos secos	0,50 €
Chicles	0,60 €
Gominolas/caramelos	0,70 €
Bollería pequeña sin relleno	0,40 €
Bollería pequeña con relleno	0,50 €
Bollería grande sin relleno	0,80 €
Bollería grande con relleno	0,80 €
Chocolatinas	0,50 €
Rosquilletas	0,50 €
Galletas	0,60 €
Yogures	0,30 €
Flan/natillas	0,40 €
Snadwich básico	1,00 €
Snadwich combinado	1,40 €
Bocadillo básico	1,00 €
Bocadillo combinado	1,00 €
Platos preparados	
Ensalada pasta con atún	1,10 €
Ensalada de arroz con palitos de mar	1,10 €
Ensalada de cangrejo y piña	1,10 €
Ensaladilla	1,40 €
Paella marinera	1,70 €
Arroz a banda	1,70 €
Fideuá	1,70 €
Spaguetis carbonada	1,60 €
Macarrones Bolognesa	1,60 €
Lomo en salsa	1,70 €
Lasaña Bolognesa	1,70 €
Lasaña vegetal	1,70 €
Tortellini	1,70 €
Canelones carne	1,70 €
Tallarines con pollo	1,70 €
Pollo al ajillo	1,70 €
Fabada	1,60 €

Lote 3 (Anexo 3).

ANEXO 3	
PRECIOS PRODUCTOS SALUDABLES	
PRODUCTOS Saludables	Precio máximo ofertado (Iva incluido)
Fruta envasada	0,50 €
Ensalada envasada (sin mayonesa):	
Ensaladas verdes	1,00 €
Ensalada valenciana	1,00 €
Ensalada de pasta	1,10 €
Taboulé	1,20 €
Chocolatina (preferiblemente de comercio justo y edulcoradas con azúcar moreno de caña).	0,75 €
Aperitivos: (preferiblemente elaborados con aceite de oliva)	
Frutos secos no fritos	0,50 €
Tortitas de cereales	0,60 €
Mini Tortitas	0,60 €
Palitos integrales con pipas	0,60 €
Aperitivos de fruta crujiente	0,60 €
Rosquilletas	0,50 €
Empanadillas	0,60 €
Patatas fritas	0,60 €
Dulces (sin grasas trans ni aceite de palma):	

Magdalena	0,40 €
Galletas	0,40 €
Otros	0,40 €
Batidos y purés de frutas sin azúcares añadidos	0,50 €
Gazpacho	0,70 €
Zumos 100% naturales sin azúcares añadidos	0,50 €
Bebidas vegetales 200 ml. Sin endulzar o con azúcares no refinados, ágave...	0,70 €
Bebidas lácteas:	
Batidos	0,50 €
Yogures bebibles, preferentemente naturales	0,50 €
Otros:	
Agua mineral 0,50 L.	0,60 €
Agua mineral 1,50 L.	0,50 €

Lote 3 (Anexo 2).

ANEXO 2	
LISTA DE PRODUCTOS	Precio máximo ofertado (Iva incluido)
Bebidas Calientes	
Café solo o largo	0,60 €
Descafeinados: solo o largo	0,30 €
Café cortado, con leche, capuchino	0,80 €
Descafeinado: cortado, con leche, capuchino	0,40 €
Té	0,10 €
Bebidas Calientes (opción sin vaso)	
Café solo o largo	0,40 €
Descafeinados: solo o largo	0,20 €
Café cortado, con leche, capuchino	0,60 €
Descafeinado: cortado, con leche, capuchino	0,30 €
Té	0,05 €
Bebidas frías	
Zumos	0,45 €
Refrescos: Cola, Cola light, limón, naranja, con o sin gas	0,60 €
Batido chocolate	0,50 €
Bio Frutas	0,60 €
Bebidas Isotónicas	0,80 €
Bebida refrescante de té	0,60 €
Horchata	0,50 €
Alimentos sólidos	
Bolsa de patatas fritas	0,60 €

Bolsa de frutos secos	0,50 €
Chicles	0,60 €
Gominolas/caramelos	0,70 €
Bollería pequeña sin relleno	0,40 €
Bollería pequeña con relleno	0,50 €
Bollería grande sin relleno	0,80 €
Bollería grande con relleno	0,80 €
Chocolatinas	0,50 €
Rosquilletas	0,50 €
Galletas	0,60 €
Yogures	0,30 €
Flan/natillas	0,40 €
Snadwich básico	1,00 €
Snadwich combinado	1,40 €
Bocadillo básico	1,00 €
Bocadillo combinado	1,00 €
Platos preparados	
Ensalada pasta con atún	1,10 €
Ensalada de arroz con palitos de mar	1,10 €
Ensalada de cangrejo y piña	1,10 €
Ensaladilla	1,40 €
Paella marinera	1,70 €
Arroz a banda	1,70 €
Fideuá	1,70 €
Spaguetis carbonada	1,60 €
Macarrones Bolognesa	1,60 €
Lomo en salsa	1,70 €
Lasaña Bolognesa	1,70 €
Lasaña vegetal	1,70 €
Tortellini	1,70 €
Canelones carne	1,70 €
Tallarines con pollo	1,70 €
Pollo al ajillo	1,70 €
Fabada	1,60 €

Firmado por JACOBO FELIX NAVARRO DE PERALTA GARCIA -
NIF:***6724** - Cargo: Jefe de Servicio de Contratación
- 01/12/2025 10:52:39

Precios de Productos normales

Producto	Precio por CONTRATO	NOS ESTÁN COBRANDO	INCREMENTO
Café solo o largo	0,50	0,60	20%
Descafeinado: cortado, con leche, capuchino	0,30	0,60	100%
Té	0,10	NO HAY	
Café solo o largo (opción sin vaso)	0,30	0,45	50%
Descafeinado: cortado, con leche, capuchino	0,20	0,45	125%
Té	0,05	NO HAY	
Refrescos: Cola, Cola light, limón, naranja...	0,60	0,90	50%
Batido chocolate	0,50	0,90 / 1,00	100%
Bio Frutas	0,60	0,90	50%
Bebida isotónica	0,60	0,9 / 1,35	100%
Horchata	0,50	NO HAY	
Yogures	0,30	NO HAY	

Precios Productos Saludables

Producto	Precio por CONTRATO	NOS ESTÁN COBRANDO	INCREMENTO
Fruta envasada cortada y pelada	0,50	1,70 / 1,20	140%
Ensaladas verdes	1,00	2,20 / 1,70	70%
Ensalada valenciana	1,00	1,70	70%
Ensalada de pasta	1,10	2,20	100%
Frutos secos no fritos	0,50	0,75	50%
Tortitas de cereales / Mini Tortitas	0,60	0,75 - 0,80	33%
Palitos integrales con pipas	0,60	0,75	25%
Aperitivos de fruta crujiente	0,60		
Rosquilletas	0,50	0,75	50%
Empanadillas	0,60	NO HAY	
Galletas	0,40	1,10	175%
Gazpacho	0,70	NO HAY	
Yogures bebibles, preferentemente naturales	0,50	NO HAY	
Agua mineral 0,50 L.	0,50	0,65	30%