



Código de verificación : 7249ba95f5a78896

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<http://verificacion.administracion.es?codigo/verificacion=7249ba95f5a78896>

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA INSTALACIÓN, EXPLOTACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL SERVICIO DE MÁQUINAS DE VENDING EN DEPENDENCIAS DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.**

1. OBJETO.
2. USUARIOS DEL SERVICIO DE MÁQUINAS DE VENDING.
3. TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS A INSTALAR.
4. INSTALACIÓN DE LAS MÁQUINAS.
5. GESTIÓN DEL SERVICIO.
6. CONSUMOS.
7. PERSONAL.
8. PRODUCTOS DISPENSADOS.
9. LEGISLACIÓN ESPECÍFICA APLICABLE.
10. TITULARIDAD DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL Y OBLIGACIONES.

ANEXO I: DISTRIBUCIÓN DE MÁQUINAS POR LOTES Y UBICACIONES.



## 1.- OBJETO.

1.1. El objeto del presente Pliego es el establecimiento de las condiciones de carácter técnico que deben regir en la contratación y ejecución del contrato administrativo especial para la prestación del servicio denominado “Instalación, explotación y mantenimiento del servicio de máquinas de vending en dependencias de la Universidad de Granada”, según los lotes que se establecen en el Anexo I.

1.2. Cada lote tiene por objeto la ocupación, mediante uso privativo, de dominio público, con las ubicaciones que se establecen en el Anexo I destinadas a la realización de dicha actividad en los Centros relacionados, si bien pueden experimentar alguna variación a juicio de la Universidad.

## 2.- USUARIOS DEL SERVICIO DE MÁQUINAS DE VENDING.

Podrán utilizar el servicio de MÁQUINAS DE VENDING, cualquier miembro de la Comunidad Universitaria, así como cualquier usuario de las sedes administrativas donde se instalen.

## 3.- TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS A INSTALAR.

### 3.1. Los tipos de máquinas a instalar se clasificarán en:

- Máquinas de bebidas frías.
- Máquinas de bebidas calientes.
- Máquinas de snacks.
- Máquinas multiproducto.
- Máquinas expendedoras de Candados
- Máquinas expendedoras de productos para natación (gorros de ducha, gafas de baño, tapones auditivos, pinzas nasales, pulseras portallaves, etc.)

Las máquinas a instalar, que deberán ser de propiedad del adjudicatario, serán nuevas o estarán en perfecto estado estético y funcional.

Las máquinas del adjudicatario deberán llevar su correspondiente referencia o número identificativo, figurando además claramente señalado el nombre de la empresa y su domicilio social. En la oferta se deberá detallar la marca y modelo de las máquinas con un informe de sus prestaciones (medidas, consumo eléctrico, capacidad, etc.).

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

Cada máquina llevará impreso un número de teléfono de llamada gratuita para atención directa al usuario, que funcione durante el horario de apertura del centro correspondiente, en caso de incidencias en el funcionamiento de los equipos.

Se admitirá pago del producto en dos modalidades: moneda y tarjeta para personal, que deberá proporcionar el adjudicatario de forma gratuita. Las máquinas instaladas deberán estar dotadas de un sistema de control automático de recarga.

Las máquinas estarán dotadas de un sistema electrónico de fácil manejo y que permita el doble precio para personal y público.



Código de verificación : 7249ba95f5a78896

Las máquinas deberán admitir toda clase de moneda o fracción de euros a partir de 5 céntimos. Asimismo dispondrán de dispositivos que permitan la recuperación de monedas y devolución de cambio, y cuando éste no sea posible, deberá emitir aviso para introducir el precio exacto.

Las máquinas deben cumplir con la normativa europea vigente. Se aportarán los respectivos certificados de homologación y conformidad CE.

El adjudicatario no podrá ampliar el número de máquinas expendedoras ni modificar la oferta de productos dispensados, sin el Vº Bº de la Universidad.

La Universidad no autorizará, en los edificios de cada uno de los lotes, la instalación de máquinas de esta naturaleza a empresas diferentes de la adjudicataria.

### **3.2. Bebidas frías.**

Las máquinas de bebidas frías estarán dotadas de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrán de al menos seis canales de distribución independientes entre sí, utilizables para botes de 33 cl. y botellas de 50 cl., y las columnas de distribución se graduarán para los distintos tipos de botes o botellas. Asimismo será preciso contar con alguna máquina que dispense botellas de agua de 1,5 litros. Queda expresamente prohibida la expedición de bebidas alcohólicas.

### **3.3. Bebidas calientes.**

Las máquinas de bebidas calientes estarán provistas de un sistema de autonomía propio que permita su correcto funcionamiento en aquellos sitios donde no exista conexión a la red de agua.

Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de al menos doce selecciones (se incluye comercio justo):

- Cinco para café, con o sin azúcar, en todas sus variedades: corto, largo, cortado, con leche y descafeinado.
- Tres para las selecciones de té, leche y chocolate.
- Cuatro para café Comercio Justo. Respetando los precios de referencia para las bebidas de uno y otro tipo, y la distribución mínima de bebidas, se podrán instalar máquinas en las que todos los canales expidan productos de comercio justo.

## **4.- INSTALACIÓN DE LAS MÁQUINAS.**

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

La instalación de las máquinas se realizará en un plazo máximo de 15 días a partir de la entrada en vigor del contrato en cada edificio. Para ello se utilizará como referencia la fecha de entrada en vigor prevista en el apartado 7 del Cuadro Resumen de Características del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.



Durante la vigencia del contrato el adjudicatario será responsable del mantenimiento, reparación y, en su caso, sustitución de las máquinas cuando las mismas no puedan ser reparadas en su ubicación habitual. Toda máquina deberá ser reparada en el plazo máximo de 72 horas. Si no fuera posible su reparación en dicho plazo, el adjudicatario deberá sustituirla por otra de características similares en un plazo de tres días hábiles.

La empresa habilitará los espacios para la instalación de las máquinas. Las adaptaciones o adecuaciones que sea necesario realizar en cada caso, deberán contar con la conformidad de la dirección del Centro o edificio y el informe de la Unidad Técnica de Construcción.

El uso de cualquier espacio no adscrito inicialmente a la ejecución de este contrato, ya sea de forma ocasional o por cambio definitivo de ubicación de alguna de las máquinas, deberá contar con la autorización con los mismos requisitos establecidos en el párrafo anterior.

Si la instalación de las máquinas requiere cualquier tipo de obra, inversión o modificación de las instalaciones existentes, éstas serán por cuenta de la empresa adjudicataria, previa autorización por la Universidad. Una vez realizadas, estas instalaciones pasarán a ser propiedad de la Universidad de Granada.

Cualquier modificación de carácter técnico, especialmente la sustitución o ampliación de las máquinas instaladas, deberá tener previamente la autorización de la Universidad.

## **5.- GESTIÓN DEL SERVICIO.**

### **5.1. La gestión del servicio, una vez instaladas las máquinas, incluye:**

El control de los productos que se ponen a la venta en las máquinas, poniendo especial énfasis en el control del estado de calidad de los productos y en el control de las fechas de caducidad y/o consumo preferente. A estos efectos el adjudicatario será el único responsable de las responsabilidades en que se pueda incurrir por estos motivos.

La reposición diaria de los productos, y en todo caso, con la frecuencia necesaria evitando que las máquinas queden desabastecidas.

El mantenimiento tanto preventivo como correctivo con un tiempo de respuesta a incidencias máximo de 24 horas.

El transporte de los productos en vehículos refrigerados y con las condiciones que dicte la normativa vigente.

La limpieza diaria de las máquinas instaladas y del panelado de las mismas. Las máquinas deberán mantenerse en todo momento en perfecto estado de limpieza, conservación y funcionamiento.

Con independencia de la limpieza y conservación diaria, y de acuerdo con el Centro, la empresa estará obligada a realizar 3 veces en el año (una por cada cuatrimestre), una limpieza y desinfección general de las máquinas y, en su caso, espacio en el que están ubicadas.



Código de verificación : 7249ba95f5a78896

La empresa adjudicataria realizará la explotación de las máquinas a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo por su cuenta las operaciones de instalación, puesta en marcha, reparaciones, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir.

La explotación del servicio se realizará bajo la tutela de la Universidad, quien en cualquier momento podrá realizar la inspección de las instalaciones y supervisar el funcionamiento del servicio.

La reposición de los productos a expedir, en horario que no interrumpa la correcta funcionalidad del Centro.

La retirada de residuos generados en las operaciones de carga y descarga de las máquinas expendedoras.

La empresa adjudicataria señalará claramente en las máquinas los ingredientes de los productos a expedir.

Tener expuestos en cada máquina, los precios (IVA incluido) de los productos que se ofertan, de acuerdo con las tarifas incluidas en su oferta.

La instalación al lado de cada máquina de un recipiente de plástico con tapa y bolsa de basura, donde los usuarios podrán depositar los botes, vasos, cucharillas, etc. El modelo de recipiente deberá ser aprobado previamente por la Universidad.

El abono a los usuarios, en el plazo máximo de 48 horas hábiles, de las cuantías económicas correspondientes, en caso de problemas para conseguir la retirada de productos o la devolución de cambio.

Cualesquiera otras funciones inherentes a la prestación del servicio objeto de este procedimiento.

## **5.2. Períodos de cierre.**

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

## **6.- CONSUMOS.**

Se facilitará a la empresa adjudicataria el agua de red y la electricidad en la medida precisa para el correcto funcionamiento de las máquinas, cuyo gasto derivado asumirá la Universidad, pero no el de las instalaciones que pudieran resultar necesarias para la prestación del servicio.

## **7.- PERSONAL.**

El personal necesario para la prestación normal del Servicio, así como aquel otro que pueda contratar temporalmente para determinados casos, será contratado por el adjudicatario, siendo de su cuenta el cumplimiento de todas las obligaciones derivadas de estos contratos, no



Código de verificación : 7249ba95f5a78896

teniendo la administración ninguna obligación de tipo laboral, civil o administrativa frente a los mismos.

La empresa adjudicataria deberá notificar a los responsables de los centros y edificios, los datos de los trabajadores encargados de realizar las labores de reposición y mantenimiento de las máquinas. Las personas que realicen estas tareas deberán ir convenientemente acreditadas e identificadas.

El personal que desempeñe sus funciones para el desarrollo del servicio objeto de estos pliegos presentará certificado acreditativo de la formación en manipulación de alimentos, de conformidad con lo establecido en las disposiciones legales vigentes.

Los licitadores deberán establecer en sus ofertas la designación de la persona que habrá de asumir la coordinación de la gestión del servicio, de modo que la Universidad pueda determinar en todo momento con claridad quien asume la responsabilidad de la representación de la empresa adjudicataria a efectos de garantizar una interlocución fluida y permanente. A estos efectos, se proporcionará a la Universidad un número de teléfono móvil y correo electrónico de esta persona para su localización inmediata.

El contratista se responsabilizará del correcto comportamiento de su personal, en cuanto a atención al usuario, evitando discusiones, intemperancias, faltas o demoras del servicio, etc.

Los daños que este personal pueda ocasionar en la Universidad, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el contratista, siempre a juicio de la Universidad.

El adjudicatario está obligado a presentar a la Universidad la evaluación de riesgos laborales de sus trabajadores, y a cumplir todos los requisitos exigidos en la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 39/1997 por el que se aprueba el reglamento de los Servicios de Prevención.

## **8.- PRODUCTOS DISPENSADOS.**

Los productos a expedir serán de primera calidad, debiendo especificarse en la oferta las marcas y contenido de los mismos.

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que cumplir con la normativa legal vigente y en particular con el Código Alimentario Español.

Para garantizar un estricto control de calidad en la manipulación alimentaria, la empresa adjudicataria deberá atenerse a lo dispuesto en el APPCC en todas las operaciones de recepción, elaboración, almacenamiento y traslado de materia prima para reposición de las máquinas expendedoras de productos objeto de este contrato.

En caso de ofertar marcas, el adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato, salvo que junto a la marca, se indique la expresión o “similar”, en cuyo caso se obliga a servir la marca ofertada o una marca del mismo nivel de calidad que deberá contar con el V<sup>o</sup> B<sup>o</sup> de la Universidad.



El adjudicatario se responsabilizará de que los alimentos lleguen al usuario en perfectas condiciones para el consumo, revisando especialmente la fecha de caducidad.

El café será columbia 100% arábigo puro o calidad equivalente

En todo momento, los servicios competentes de la Universidad, podrán intervenir para comprobar si la cantidad y calidad de los alimentos servidos es la adecuada reservándose el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones. Así mismo, podrán efectuarse las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que se consideren convenientes para detectar cualquier tipo de alteración.

Los artículos que han de expendirse responderán a los usuales para un servicio de vending, no pudiendo dispensarse ningún tipo de bebidas alcohólicas. Queda igualmente prohibida la venta de tabaco.

La propuesta de incorporación o modificación de nuevos productos deberán recibir el visto bueno de la Universidad.

## 9.- LEGISLACIÓN ESPECÍFICA APLICABLE.

Será de obligado cumplimiento para el adjudicatario, en lo que le sea aplicable:

- Real Decreto 2506/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados,
- Real Decreto 168/1985, de 6 de febrero, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios.
- Ley 11/1997, de 24 de abril, de envases y residuos de envases.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de noviembre, por el que se establece las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero. Lista positiva de aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios así como condiciones de utilización.
- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de productos alimenticios, y cuantas otras le sean de aplicación o pudieran serlo en lo sucesivo.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Real Decreto 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999.
- Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del

Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión.

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- REGLAMENTO (UE) No 10/2011 DE LA COMISIÓN de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

#### **10.- TITULARIDAD DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL Y OBLIGACIONES.**

El adjudicatario se compromete a no utilizar en ningún caso el nombre de la Universidad de Granada, en sus relaciones con terceras personas, a efectos de facturación de proveedores, o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga.

En caso de resolución o no renovación del contrato, habrá de continuar, salvo decisión en contra de la Universidad, prestando sus servicios hasta que la tramitación del oportuno expediente de contratación, permita disponer del nuevo adjudicatario y este inicie la prestación de los servicios.

Serán por cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos, arbitrios y tasas, de cualquier clase que sean, del Estado, Comunidad Autónoma o Municipio, a que dé lugar la explotación del Servicio.

El adjudicatario deberá contar con las autorizaciones administrativas y documentación que, de conformidad con la legislación vigente, sean preceptivas para la prestación del servicio objeto del presente contrato, así como los Registros Sanitarios expedidos por la Autoridad administrativa competente. Asimismo, el adjudicatario deberá realizar los trámites necesarios para la obtención y abono de la licencia municipal que sea precisa para el desarrollo de la actividad.



Código de verificación : 7249ba95f5a78896



Código de verificación : 7249ba95f5a78896

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<http://verificacion.administracion.es?codigoVerificacion=7249ba95f5a78896>

## ANEXO I: DISTRIBUCION DE MÁQUINAS POR LOTES Y UBICACIONES:

CENTRO	UBICACIÓN	DESCRIPCION UBICACIÓN	Agua y Bebidas Frias	Café y Bebidas Calientes	Mixta: Bebidas Frias y Solidos	Otras
<b>LOTE 1: CAMPUS DE CARTUJA</b>						
Facultad de Ciencias de la Educación	Pasillo	Planta baja. Pasillo a continuación de conserjería	1	1	1	0
	Pasillo	Planta sótano	1	1	1	0
	Exterior	Planta baja. Junto a la entrada de la fotocopiadora	1	1	1	0
	Hall	Planta baja.	1	1	1	0
Facultad de Ciencias de la Actividad Física	Pasillo	Planta cero. Junto a entrada de la piscina cubierta.	0	0	0	1**
	Exterior	Planta cero. Junto a cafetería.	1	1	1	0
	Exterior	Planta cero. Junto a las taquillas	0	0	0	1*
	Pasillo	Planta cero. Junto a entrada interior de la biblioteca.	0	0	0	1***
Facultad de Filosofía y Letras	Pasillo	Fuera de cafetería	1	1	1	0
	Hall	Planta baja. Junto a conserjería	1	1	1	0
	Pasillo	Frente a Biblioteca y Decanato	1	2	1	0
	Pasillo	Al lado de las escaleras. Musicología	0	1	1	0
Facultad de Comunicación y Documentación	Pasillo	Planta baja. Junto a copistería	1	1	1	0
Centro de Actividades Deportivas	Exterior	Planta baja. Junto a entrada, a mano derecha.	2	0	0	0
Comedores Carlos V	Interior Sala	Planta baja. Junto puerta entrada.	2	0	0	0
Facultad de Farmacia	Pasillo	Planta 0. Junto a cafetería	1	1	1	0
	Pasillo	Planta primera. "M30"	1	1	1	0
	Hall	Planta baja. Junto a conserjería	1	1	0	0
Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales	Hall	Planta baja. Frente a conserjería.	1	1	1	0
	Pasillo	Planta primera. ALA D.	0	2	2	0
	Pasillo	Planta segunda. ALA E.	1	1	1	0
Centro de Investigación Mente y Cerebro	Sala	Sala específica.	1	1	1	0
			<b>19</b>	<b>19</b>	<b>17</b>	<b>3</b>



Código de verificación : 7249ba95f5a78896

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección <http://verificacion.administracion.es?codigo=7249ba95f5a78896>

<b>LOTE 2: CAMPUS CENTRO</b>						
Complejo Triunfo	Exterior	Frente a Servicio Conductores.	1	1	1	0
Facultad de Derecho	Pasillo	Planta baja. Frente a Aula 5. Salida al Botánico.	0	1	1	0
	Exterior	Planta baja. Patio Duquesa. Junto a escaleras.	1	1	1	0
	Pasillo	Planta primera. Junto a antigua biblioteca.	0	1	0	0
	Aulario	Planta segunda. Sala de Profesores. Dentro Sala	0	1	0	0
	Aulario	Pasillo. Planta baja. Junto a Aula-7.	1	2	1	0
Facultad de Traducción e Interpretación	Pasillo	Planta baja. Junto a antigua cafetería.	1	1	1	0
Facultad de Traducción e Interpretación-Buensuceso	Pasillo	Planta segunda. Junto a fotocopiadora.	0	1	0	0
Aulario Escuela Internacional de Posgrado	Hall	Planta baja. Junto a conserjería	1	1	1	0
Instituto Confucio	Pasillo	Planta baja. Junto a Aula-3.	0	0	1	0
Casa Porras	Pasillo	Planta baja. Junto al patio.	0	1	1	0
La Corrala de Santiago	Pasillo	Planta primera. Corredores.	0	1	1	0
Carmen de la Victoria	Cafeteria		0	1	1	0
Vicerrectorado de Estudiantes (Real de Cartuja)	Hall	Planta baja. Entre conserjería y Oficina de Prácticas.	0	1	0	0
E.T.S. de Arquitectura	Pasillo	Planta primera. Junto a Relaciones Internacionales.	1	1	2	0
Edificio Santa Lucía	Hall	Planta baja	0	1	0	0
			<b>6</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>0</b>
<b>Lote 3: Campus Fuentenueva</b>						
E.T.S. de Ingeniería de Edificación	Pasillo	Planta baja. A la derecha e izquierda de la entrada.	1	1	1	0
Edificio San Jerónimo (Fac. CC. Trabajo)	Pasillo	Planta baja. Entrada secundaria. Pasillo secretaría.	1	1	1	0
Facultad de Ciencias Políticas y Sociología	Pasillo	Planta baja. Junto a fotocopiadora.	1	1	1	0
	Pasillo	Planta primera. Junto a Aula 11.	1	1	1	0
Centro de Documentación Científica	Pasillo	Planta baja. Junto a entrada.	1	1	0	0
C.M. Isabel la Católica	Pasillo	Planta baja. Junto a los servicios. Galería.	0	1	1	0
Comedor Fuentenueva	Pasillo	Justo en la entrada.	2	0	0	0
E.T.S. de Ingeniería de Caminos, Canales y Puertos	Hall	Planta baja. Por la entrada del metro.	1	2	1	0
	Pasillo	Planta cuarta.	1	1	1	0



Código de verificación : 7249ba95f5a78896

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<http://verificacion.administracion.es?codigoVerificacion=7249ba95f5a78896>

Pabellon Deportivo (FUENTENUEVA)	Interior Sala	Junto a salida de emergencias	2	0	0	0
Centro de Instrumentación Científica	Hall	Planta baja. Junto a conserjería	0	1	1	0
Edificio Mecenas	Hall	Planta baja. Junto a conserjería	0	1	1	0
Facultad de Ciencias	Hall	Planta baja. Junto a cafetería.	0	0	1	0
			<b>11</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>0</b>
<b>Lote 4: Campus Aynadamar y Capus de la Salud</b>						
PTS CIBM	Pasillo	Planta primera.	1	0	1	0
PTS Servicios Centrales	Pasillo	Biblioteca. Junto puerta entrada.	0	0	0	1*
	Comedores	Dentro del Comedor, Junto a las escaleras.	2	0	0	0
PTS IMUDS	Hall	Junto a conserjería-recepción.	1	1	0	0
Facultad de Ciencias de la Salud	Pasillo	Planta segunda. Junto a reprografía.	2	1	1	0
CEAMA	Pasillo	Planta primera.	0	1	1	0
CITIC	Pasillo	Planta primera. Junto a sala de Conferencias.	0	0	1	0
E.T.S. de Ingenierías Informáticas y de Telecomunicaciones	Pasillo	Planta cero. Aulario.	1	2	1	0
Facultad de Bellas Artes (Edificio Principal)	Pasillo	Junto a Biblioteca.	1	1	1	0
Facultad de Bellas Artes (Edificio Virgen Nieves)	Pasillo		1	1	1	0
			<b>9</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>1</b>

\* Candados.

\*\* Productos de baño y candados.

\*\*\* Tapones para Oidos

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<http://verificacion.administracion.es?codigo/verificacion=7249ba95f5a78896>



Código de verificación : 7249ba95f5a78896