

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DE LA CONCESSIÓ DE SERVEIS DE LES MÀQUINES DE VENDING DEL PARC SANITARI PERE VIRGILI

17 febrer

Àrea de Serveis Generals

Contractació



**Parc Sanitari
Pere Virgili**

1 ÍNDEX

1	INTRODUCCIÓ	4
1.1	Parc Sanitari Pere Virgili	4
1.2	Dades generals d'interès	5
1.2.1	Pla especial – Recinte i edificabilitat	5
1.2.2	Activitats i horaris.....	5
1.2.3	Professionals	6
2	OBJECTE.....	7
3	DESCRIPCIÓ DEL SERVEI	8
3.1	Condicions generals.....	8
3.2	Destinatari del servei	8
3.3	Prestació del servei.....	8
3.3.1	Begudes calentes.....	9
3.3.2	Begudes fredes.....	9
3.3.3	Brioxeria	9
3.3.4	Productes saludables.....	9
3.3.5	Snacks	10
3.3.6	Sandvitxos i entrepans	10
3.3.7	Aliments de 5ª gamma	10
3.4	Requisits de les màquines	10
3.5	Qualitat dels productes de les màquines	11
3.6	Preus productes de les màquines.....	12
3.7	Reposició de les màquines	12
3.8	Sistema de pagament	13
3.9	Compliment de la normativa	13
3.10	Cànon per concessió i explotació.....	14
4	GESTIÓ MEDIAMBIENTAL.....	15
5	LOGÍSTICA, MANTENIMENT I NETEJA	16
5.1	Logística	16
5.2	Manteniment.....	16

5.3	Neteja	16
5.4	Servei assistència tècnica (SAT)	17
5.5	Sistema de gestió i seguiment (SGS)	17
6	QUALITAT	19
6.1	Control de qualitat i comissió de seguiment	19
6.1.1	Valoració global de la qualitat del servei.	20
6.1.2	Anàlisi de resultats	20
7	RÈGIM SANCIONADOR	22
7.1	Infraccions	22
7.2	Comunicació de faltes	23
8	PENALITZACIONS	24
8.1	Penalitzacions econòmiques	24
9	CAUSES DE RESOLUCIÓ DEL CONTRACTE	25
10	VISITES I CONSULTES	26
10.1	Visita als espais i infraestructures objecte de les obres.	26
10.2	Consultes	26
10.3	Visites a les seus i/o tallers-magatzems de les empreses licitadores	26
11	LOCALITZACIÓ DE LES MÀQUINES	27
12	ANNEXOS	28
12.1	Annex A Activitat vending del PSPV per anys	28
12.2	Annex B Volum activitat per productes	28

1 INTRODUCCIÓ

El Parc Sanitari Pere Virgili, en endavant PSPV, està projectant la realització de la concessió de serveis de les màquines de vending del PSPV.

El present plec de prescripcions tècniques té per objecte fixar les condicions generals i especificacions particulars a les que s'haurà d'ajustar la presentació d'ofertes, contractació i execució de la concessió del servei definides en el plec.

1.1 PARC SANITARI PERE VIRGILI

PSPV és una empresa pública creada per la Generalitat de Catalunya i adscrita al CatSalut, amb personalitat jurídica pròpia i amb gestió ajustada a dret privat.

La seva principal funció es la gestió de serveis d'Atenció Intermèdia i d'Atenció Primària a la ciutat de Barcelona.

L'Atenció Intermèdia la realitza mitjançant l'Hospital Pere Virgili d'Atenció Intermèdia, ubicat al recinte del PSPV que està situat entre els barris de Sant Gervasi i Vallcarca. Es tracta del complex sociosanitari més gran i amb més activitat de Catalunya, amb una superfície activa de 40.000 m², 18.000 m² d'espais verds, i un potencial de creixement d'aproximadament 50.000 m².



Per la gestió de serveis d'Atenció Primària compta amb quatre centres: CAP Barceloneta (968,50 m²), CAP Vila Olímpica (3.791,52 m²), CAP Larrard (2.117,51 m²) i CUAP Gràcia (459,25 m²).

A més de ser un dels principals proveïdors sanitaris públics de la ciutat, el PSPV és una entitat de referència per que fa a la docència i la recerca, la qual està fortament vinculada a l'activitat assistencial, tant d'atenció intermèdia com de primària, i té un enfocament multidisciplinar.

Complementàriament a la prestació directa de serveis assistencials, dintre de les seves responsabilitats, funcions, i obligacions es troba la gestió immobiliària dels edificis i infraestructures que formen el conjunt d'immobles del PSPV.

En el conjunt d'aquest immobles hi ha edificis/espais que son d'ús directe del PSPV i altres que es cedeixen en ús a Entitats del Sector Sanitari.

1.2 DADES GENERALS D'INTERÈS

1.2.1 Pla especial – Recinte i edificabilitat

Concepte	Superfície (m ²)	Observacions
Recinte	52.013,00	
Espais verds	19.080,00	
Sostre	86.811,00	Edificabilitat del recinte
Sostre edificat	40.072,65	Superfície construïda
Sostre disponible	46.738,35	Superfície pendent de construcció

1.2.2 Activitats i horaris

PSPV - Atenció Intermèdia						
Edifici	m ²	Activitat	Horari	Jornada	Nº Llits	Nº Habitacions
Gregal	3.757,55	Hospitalització	24 hrs	365	67	34
Llevant	6.211,58	Hospitalització	24 hrs	365	152	81
Xaloc	6.005,17	Hospitalització	24 hrs	365	147	76
Garbí	4.066,65	Hospitalització	24 hrs	365	88	18
Tramuntana	4.876,63	Sanitaria	8:00 a 20:00	Laborals		
Montseny	3.662,90	Administrativa	8:00 a 20:00	Laborals		
Pedraforca	3.040,49	Sanitaria	8:00 a 20:00	Laborals		
Puigmal	3.040,49	Sanitaria	8:00 a 20:00	Laborals		
Mestral	4.164,11	Administrativa	8:00 a 20:00	Laborals		
Suport	1.247,02	Serveis tècnics	24 hrs	365		
Suma	40.072,59					

Activitat	m ²	Llits	Hab.
Hospitalització	20.040,95	454	209
Sanitaria	10.957,61		
Administrativa i serveis tècnics	9.074,03		
Suma	40.072,59		

PSPV - Atenció Primària				
Centre	m ²	Activitat	Horari	Jornada
CAP Barceloneta	968,50	Sanitaria	8:00 a 20:00	Laborals
CAP Vila Olímpica	3.791,52	Sanitaria	8:00 a 20:00	Laborals
CAP Larrard	2.117,51	Sanitaria	8:00 a 20:00	Laborals
CUAP Gràcia	459,25	Sanitaria - urgències	24 hrs	365
Suma	7.336,78			

1.2.3 Professionals

ENTITAT	PLANTILLA
Parc Sanitari Pere Virgili	461
CAP Barceloneta	39
CAP Vila Olímpica	63
CAP Larrard + CUAP Gràcia	102
Regió Sanitaria de Barcelona	160
CAP Vallcarca – Sant Gervasi	80
Institut de Diagnòstic per la imatge	20
Institut Català d'Avaluacions Mediques	150
Unitat de cirurgia sense ingrés	90
Rehabilitació Ambulatoria HUVH	55
Unitat de cuidats intensiu	280
Empreses externes de serveis de suport	130
	1.630

2 OBJECTE

L'objecte del present plec de condicions tècniques és la definició de les prestacions, abast, condicions, metodologia i recursos que hauran de regir el contracte **de l'exploració de les màquines de vending del Parc Sanitari Pere Virgili**.

És objecte del contracte el servei de distribució i venda, mitjançant les màquines de dispensació automàtica (vending), de begudes calentes, begudes fredes i de productes sòlids en règim d'exploració, al Parc Sanitari Pere Virgili i els seus centres: CAP Larrard, CAP Vila Olímpica, CAP Barceloneta i CUAP Gràcia.

La prestació del servei es realitzarà d'acord amb els requeriments establerts en tota la documentació que estructura i conforma el present expedient de contractació, de la que es derivaran els drets i obligacions de les parts contractants, tenint tots els documents caràcter contractual.

3 DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

3.1 CONDICIONS GENERALS

El present plec de prescripcions tècniques té per objecte definir l'abast, condicions de servei, metodologia i recursos que hauran de regir l'explotació relativa al servei de vending: màquines expenedores de menjar i begudes instal·lades en les dependències del PSPV.

L'empresa adjudicatària serà responsable davant dels Tribunals de Justícia dels accidents que puguin sobrevenir als seus treballadors en el compliment de les seves responsabilitat assumides en virtut d'aquest servei.

El servei s'ha de prestar amb el màxim nivell de qualitat, garantint totes les mesures de salubritat, higiene i salut pública exigibles a un servei d'aquestes característiques.

L'empresa adjudicatària realitzarà la gestió integral del servei objecte del contracte, que inclou:

- Subministrament, instal·lació, explotació, reposició i manteniment de les màquines expenedores.
- Reaprovisionament de productes de les màquines expenedores.
- Gestió de la qualitat del servei, de manera que els productes arribin en òptimes condicions organolèptiques i de temperatura.
- Manteniment preventiu, correctiu i normatiu de les màquines expenedores i elements auxiliars.
- Substitució dels elements deteriorats o extraviats per nous d'igual o millor qualitat que els substituïts.
- Gestió dels residus generats a la zona de Vending, inclou dispositius i contenidors de recollida selectiva.

3.2 DESTINATARIS DEL SERVEI

Els destinataris son els usuaris i els treballadors del Parc Sanitari Pere Virgili.

3.3 PRESTACIÓ DEL SERVEI

Les màquines de vending del Parc Sanitari Pere Virgili hauran de subministrar com a mínim:

3.3.1 Begudes calentes

- Cafè amb o sense cafeïna, xocolata, llet, infusions, aigua calenta i totes les combinacions de les begudes enunciades. Cafè 100%, llet, xocolata-cacau, infusions i tes.

Els gots utilitzats hauran de ser 100% compostable i paletina de fusta.

Totes les màquines de begudes calentes seran de cafè en gra o de càpsules.

Oferiran almenys un tipus de cafè, cacau i llet, i les seves combinacions, així com almenys una opció de té i de capuccino.

3.3.2 Begudes fredes

- Aigua embotellada (1,5 litres i 0,5 litres), en envàs preferentment 100% reciclable i reciclat.
- Refrescs de cola, llimona, taronja, beguda isotònica i d'altres de gran acceptació. Obligatòriament alguna de les begudes haurà de ser sense sucre (tipus zero o similar).
- Suc de fruites: préssec, pinya, taronja...
- Batuts de cacau, de fruites, etc...
- Fruita+llet

3.3.3 Brioxeria

- Triangle de pasta de full
- Quadrats trufa
- Magdalenes
- Palmeres
- Etc...

3.3.4 Productes saludables

- Barretes cereals
- Galetes fibra, avena...
- Torradetes d'arròs
- Fruits secs crus
- Amanides preparades

- logurt amb probiòtics
- Etc.

3.3.5 Snacks

- Fruits secs al forn
- Patates fregides
- Bastonets integrals o pa normal, amb fruits secs..
- Xiclets
- Caramels
- Barretes de xocolata

3.3.6 Sandvitxos i entrepans

- Sandvitxos (pernil i formatge, tonyina amb tomàquet, cranc, bacon, ...)
- Entrepans

3.3.7 Aliments de 5^a gamma

- Amanides i plats freds
- Empanada
- Plats precuinats envasats per microones amb set de coberts biodegradables.
- Productes que respectin intoleràncies alimentàries (p.e. gluten) o diferents tipus d'al·lèrgens.
- Productes ecològics, km 0 i de comerç just.

Els productes saludables han d'estar a totes les màquines expenedores de snacks, a un lloc visible per fomentar l'alimentació saludable.

3.4 REQUISITS DE LES MÀQUINES

Les màquines que l'empresa adjudicatària instal·li al PSPV hauran de tenir les següents característiques:

- Informació del servei/màquines:
 - Informació en un lloc visible.
 - Homologació administrativa de les màquines.
 - Descripció de les condicions de funcionament i dels productes o serveis inclosos en el preu.

- Identificació del responsable i el seu telèfon per avaries i reclamacions.
 - No s'admetran que siguin números de tarifa addicional (902, etc..) que suposin un cost afegit per la persona usuària.
 - Indicació dels productes que son ambiental i/o socialment responsables (sostenibles, de Comerç Just, d'agricultura ecològica, de producció integrada, etc..).
 - Identificar la classificació energètica de la màquina.
 - Ubicació de les altres màquines on s'ofereixen productes alternatius i / o productes no disponibles en aquell moment.
- Les màquines estaran dotades d'un sistema electrònic que faciliti el seu correcte funcionament i qualitat del servei.
 - Les màquines hauran d'incorporar un sistema de devolució dels diners pels supòsits de no producte o funcionament deficient.
 - Les màquines hauran de garantir un baix consum energètic, amb la classificació energètica màxima possible pel tipus de màquina.
 - Les màquines hauran d'utilitzar gasos refrigerants que compleixin amb la normativa vigent i caldrà adaptar-les i/o substituir-les en cas que la legislació canviï.
 - Les màquines hauran de garantir els sistemes de pagament detallats en l'apartat 3.8.
 - Les màquines de begudes calentes hauran de disposar d'un sensor per identificar si l'usuari utilitza un got propi, en aquest cas la màquina no dispensarà el got però si la paletina.
 - Les màquines de begudes calentes dispensaran, per defecte, begudes sense sucre. No obstant, l'usuari podrà augmentar el nivell de sucre.
 - Les màquines hauran d'estar panelades. El panelat haurà de tenir un disseny validat per la Direcció de Serveis Generals, el logo corporatiu i haurà d'incorporar en el panelat els dispositius de recollida selectiva integrats.

3.5 QUALITAT DELS PRODUCTES DE LES MÀQUINES

- ✓ L'empresa adjudicatària haurà d'informar al PSPV de les marques i la composició alimentària de cadascun dels aliments i begudes de les màquines de distribució automàtica, els proveïdors que els comercialitzen, la certificació de producció biològica o ecològica, en

el seu cas, i la capacitat màxima dels serveis de les màquines per cada producte. Els productes oferts hauran de ser de qualitat.

- ✓ Els licitadors hauran d'especificar en les seves ofertes la qualitat del cafè de les màquines. Cafè 100% i la seva procedència, que haurà de ser de comerç just, i el compromís de mantenir la qualitat dels productes durant la seva vigència del contracte, en cas de resultar adjudicatari del contracte.

3.6 PREUS PRODUCTES DE LES MÀQUINES

Han de poder programar-se amb doble sistema de preus (públic i treballador) i en el cas de les màquines de begudes calentes també el doble sistema de preus (sense got/ amb got).

S'ha d'informar al públic/treballador que té l'opció sense got i que aquest té un estalvi de 5 cèntims d'euro.

A continuació detallem la tarifa de preus màxims dels 10 productes més venuts el 2019 al PSPV.

Posició	Productes TOP 10	Preu treballadors PSPV	Preu venda públic
1	Tallat	0,55	0,80
2	Cafè sol	0,55	0,80
3	Cafè amb llet	0,55	0,80
4	Resfresc cola	1,10	1,20
5	Aigua 0,5L	0,55	0,80
6	Aigua 1,5L	1,00	1,15
7	Bastonets de pa amb pipa	1,00	1,15
8	Patates xips	1,00	1,15
9	Ametlles torrades	1,00	1,15
10	Palmera cacao	1,20	1,40

3.7 REPOSICIÓ DE LES MÀQUINES

La reposició de les màquines serà diària, els 365 dies de l'any i durant les primeres hores del matí (07:00 a 10:00). L'empresa adjudicatària haurà de garantir un sistema d'informació i

consulta per tal que el PSPV pugui veure, entre d'altres, la reposició de cadascun dels productes i màquines, tal i com es detalla en l'apartat 5.5.

La reposició de les màquines s'iniciarà cada dia a les 7 am i seguirà el següent ordre de prioritats:

- Dies laborals: Pedraforca, Puigmal, Gregal, Montseny, Exteriors, Llevant-Xaloc, Mestral, finalitzant la reposició en hora límit a les 10:00 am.
- Dies festius: Exteriors, Gregal i Llevant – Xaloc, finalitzant la reposició en hora límit a les 10:00 am.

3.8 SISTEMA DE PAGAMENT

Totes les màquines hauran d'incorporar un sistema de pagament únic i integrat en un únic dispositiu electrònic (Nayax o similar) que permeti els següents mitjans de pagament:

- Targeta del sistema de vending
- Targeta identificació del PSPV
- Targeta de dèbit/crèdit (tipus VISA, Mastercard)
- Pagament per mòbil (App)
- Efectiu (monedes i bitllets)

3.9 COMPLIMENT DE LA NORMATIVA

- ✓ Les màquines de distribució automàtica hauran de garantir la bona conservació de les begudes/aliments sòlids i el seu manteniment en fred o calent, hauran de complir les normes que regulen tant les característiques tècniques com les sanitàries i de seguretat, i hauran d'estar homologades en l'àmbit de la Unió Europea.
- ✓ Al inici de l'execució de contracte, l'empresa adjudicatària haurà de certificar la seguretat física, elèctrica i electrònica de les màquines amb el lliurament dels documents corresponents, així com la certificació energètica de cada màquina.

3.10 CÀNON PER CONCESSIÓ I EXPLOTACIÓ

- **Cànon fix de 7.679,35 euros sense IVA anuals** corresponent als 35 m² del total de les màquines expenedores. Aquest cànon esta vinculat amb els espais ocupats pel servei de vending i podrà ser objecte de revisió en funció de l'ocupació resultant de la implantació.
- Cànon variable

Tram vendes anuals	% cànon variable licitació
Fins a 119.999€	10%
≥ 120.000 €	15%

Si per motius de força major el PSPV ha d'aturar el servei d'algun espai o d'alguna de les màquines, es deduirà l'import del cànon fixe de la part corresponent de la cessió d'ús.

Periòdicament s'analitzaran les vendes de les màquines per poder comprovar la rendibilitat esperada. En cas que aquesta no sigui suficient es podria acordar amb la Direcció de Serveis Generals del PSPV, reubicar-la o treure-la.

4 GESTIÓ MEDIAMBIENTAL

Serà requisit indispensable que l'empresa adjudicatària estigui en possessió del Certificat del Sistema de Gestió Ambiental (ISO 14001). L'empresa que no acrediti quedarà exclosa del procediment.

L'empresa adjudicatària adoptarà les mesures oportunes per a l'estricta compliment de la legislació ambiental comunitària, estatal, autonòmica i local vigent que sigui d'aplicació al servei contractat.

Correspondrà a l'empresa adjudicatària la gestió dels residus del Servei de Vending que consistirà en:

- Incorporar mòduls de recollida selectiva en els panelats de les màquines. S'instal·larà contenidors de recollida selectiva (El tipus de contenidor/paperera/dispositiu del panelat s'haurà de validar i aprovar per la Direcció de Serveis Generals del PSPV).
- Retirada diària dels residus als contenidors habilitats al recinte del PSPV, seguint la legislació vigent i les normatives, que en aquesta matèria, té establertes el PSPV.

L'empresa adjudicatària realitzarà les gestions de reciclatge i gestió de residus pertinents i haurà de:

- Evitar consums irracionals.
- Reduir l'ús de productes que van directament a les escombraries sense que els utilitzem, com per exemple molts dels embalatges dels productes.
- Reutilitzar els productes i donar la màxima utilitat als objectes sense la necessitat de destruir-los.
- Reciclar, és a dir, utilitzar un recurs ja utilitzat per generar un nou producte o el mateix, de manera que es redueixi el consum de recursos naturals.

Les empreses licitadores hauran de vetllar per minimitzar el consum de recursos energètics i les emissions contaminants dels vehicles emprats al PSPV en pro de promoure una mobilitat sostenible.

5 LOGÍSTICA, MANTENIMENT I NETEJA

5.1 LOGÍSTICA

L'empresa adjudicatària haurà de garantir i realitzar:

- Recull d'informació diària per ajustar les opcions i quantitats als gustos del client final.
- Sistema de control de la cadena de fred, sense possibilitat de trencament de la mateixa, dels productes a subministrar que així ho requereixin.
- Plans de neteja, manteniment d'equipament i control de plagues.
- Correcta manipulació dels aliments segons legislació vigent.
- Sistema de control de caducitats.

5.2 MANTENIMENT

Serà a compte de l'adjudicatari el manteniment preventiu, normatiu i correctiu de les màquines de distribució automàtica i les instal·lacions inherents al servei.

L'empresa adjudicatària informará a la unitat de manteniment del PSPV de les avaries importants produïdes als equips o instal·lacions del centre.

La unitat de manteniment del PSPV revisarà el pla de manteniment de l'empresa adjudicatària per comprovar els manteniments realitzats. Si en aquesta revisió es detecten avaries o deteriorament de les instal·lacions, màquines o elements auxiliars es comunicarà a l'adjudicatari donant un temps prudencial per la seva reparació.

En les avaries importants d'un equipament que pugui anul·lar un servei més de 24 hores, l'adjudicatari haurà de posar mitjans alternatius per garantir el servei fins la reparació definitiva.

En el cas d'avaries d'interval·ls superiors a 72 hores, l'adjudicatari tindrà l'obligació d'oferir una màquina de substitució durant el temps que duri aquesta.

5.3 NETEJA

L'empresa adjudicatària s'encarregarà de la neteja de les màquines de distribució automàtica, així com l'espai que envolta les mateixes (per exemple: vessament de líquids, etc...) per tal que es mantinguin, en tot moment, en perfecte estat de neteja i conservació, imputant-se als adjudicataris dels danys ocasionats si n'hi ha.

L'empresa adjudicatària ha de mantenir el nivell de neteja i d'higiene que és exigible a un centre sanitari, ajustant-se en tot moment a la normativa legal i a les indicacions que efectui la Direcció de Serveis Generals del PSPV.

5.4 SERVEI ASSISTÈNCIA TÈCNICA (SAT)

L'empresa adjudicatària ha de disposar d'un servei d'assistència tècnica amb els següents requeriments:

- Call center o telèfon de contacte 24hrs/365 dies. Aquest telèfon estarà visible a totes les màquines de distribució automàtica ubicades al Parc Sanitari Pere Virgili. (número gratuït i Whatsapp)
- Registre de trucades.
- Les incidències tècniques urgents, els 365 dies de l'any, s'atendran en un termini no superior a 2 hores i les reparacions en un termini inferior a 12 hores des de l'hora d'avis
- Sistema de devolució de diners a públic i treballadors del PSPV.

5.5 SISTEMA DE GESTIÓ I SEGUIMENT (SGS)

Per la confirmació i control diari del servei contractat, l'empresa adjudicatària restarà obligada a implementar i utilitzar un sistema de gestió i supervisió (SGS), tipus Nayax BI o similar, informatitzat **a temps real i "online"**, de forma que el PSPV **pugui accedir al sistema de gestió de les màquines de distribució automàtica** i comprovar en qualsevol moment:

- Data i hora de les reposicions de producte
- Ventes diàries per màquines
- "Top ten" de productes
- Canal buit i hores que està buit
- Nombre de productes retirats caducats
- Registre de totes les actuacions efectuades
- Registre de trucades al SAT
- Resultats i anàlisis de les enquestes de satisfacció
- Nombre de reclamacions, incidències i no conformitats
- Respostes i accions realitzades
- Compte d'explotació mensual

- Pla de manteniment i neteja
- Resultats controls higiènic – sanitaris
- Propostes de millores

Serà a càrrec de l'empresa adjudicatària:

- Llicències per l'empresa adjudicatària
- Llicències per al PSPV, mínim:
 - 1 d'administrador
 - 2 de supervisió
- Cost de formació (personal empresa adjudicatària i personal Parc Sanitari Pere Virgili).
- Cost de manteniment durant tots els anys de contracte

6 QUALITAT

6.1 CONTROL DE QUALITAT I COMISSIÓ DE SEGUIMENT

El servei contarà amb una Comissió de Seguiment (empresa adjudicatària / Parc Sanitari Pere Virgili), amb la següent composició mínima:

Comissió de seguiment i control	
Adjudicatari	PSPV
Cap del servei	Director de SSGG
Tècnic del servei	Tècnic de SSGG
	Responsable de contracte

Objectius i obligacions de la Comissió de Seguiment:

- Vetllar per la qualitat del servei i el correcte compliment del contracte.
- Establir programa anual de reunions i d'inspeccions mensuals.
- Aprovar i validar la proposta de productes de les màquines expenedores.
- Analitzar:
 - L'oferta de productes vs. demanda i adaptar-la als gustos dels usuaris
 - Les incidències i establir mesures correctores
 - Possibilitats de millores i planificar la seva implementació
 - Les enquestes de satisfacció i establir un pla d'accions
- Controlar el compliment de la normativa higiènic-sanitària de manipulació d'aliments: higiene de les màquines i entorn, instal·lacions, mobiliari, equipament, estris, etc. del personal i dels productes.
- Elaboració de la memòria anual del servei.
 - L'empresa adjudicatària haurà d'informar puntualment als representants de la Comissió de Seguiment qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat.
 - L'empresa adjudicatària estarà obligada, en tot moment, a permetre l'accés als sistemes de gestió del servei vending.

- PSPV podrà encarregar externament la realització de controls de qualitat i auditories del servei de vending, l'adjudicatari /a estarà obligat a facilitar la realització d'aquesta tasca.

6.1.1 Valoració global de la qualitat del servei.

- Pel que fa a la valoració global de la qualitat del servei es tindran en compte dos ítems:
 1. Nombre de productes no reposats
 2. Nombre de productes caducats
 3. El número d'incidències i reclamacions

Cada un dels 3 ítems es valorarà per separat, del 0 al 3, entenent:

IQN	Valor qualificació
3	Inacceptable
2	Deficient
1	Acceptable
0	Òptim

La puntuació mensual serà la mitjana ponderada de totes les puntuacions individuals. La ponderació es consensuarà a l'inici del contracte. Aquesta puntuació ponderada incidirà en la retribució econòmica i en la relació contractual amb l'empresa adjudicatària.

6.1.2 Anàlisi de resultats

De cara a l'avaluació i valoració global de la qualitat de la prestació del servei, cada un dels apartats susceptibles de control serà valorat per separat mitjançant una escala de 0 al 3 (d'òptim a inacceptable). La periodicitat d'aquesta avaluació/valoració serà trimestral realitzada per membres de la comissió de seguiment i control.

Els criteris d'avaluació i valoració seran els següents:

1. Nombre de productes no reposats

Punts	Valor	Definició
3	Inacceptable	El nº de productes no reposats és de més de 12 en un dia
2	Deficient	El nº de productes no reposats és de 6 a 11 en un dia
1	Acceptable	El nº de productes no reposats és de 1 a 5 en un dia
0	Òptima	El nº de productes no reposats és de 0 en un dia
*Es revisarà una vegada s'hagi finalitzat la reposició diària a partir de les 10am.		

2. Nombre de productes caducats.

Punts	Valor	Definició
3	Inacceptable	El nº de productes caducats és de 5 en un dia
2	Deficient	El nº de productes caducats és de 2 en un dia
1	Acceptable	El nº de productes caducats és de 1 en un dia
0	Òptima	El nº de productes no caducats és de 0 en un dia

3. El número d'incidències i reclamacions

Punts	Valor	Definició
3	Inacceptable	Hi ha més de 12 incidències en un mes
2	Deficient	Hi ha 8 a 11 incidències en un mes
1	Acceptable	Hi ha 4 a 7 incidències en un mes
0	Òptima	Hi ha 0 a 5 incidències en un mes

La puntuació mensual serà la mitjana ponderada de totes les puntuacions individuals. La ponderació es consensuarà a l'inici del contracte. Aquesta puntuació ponderada incidirà en la retribució econòmica i en la relació contractual amb l'empresa adjudicatària (veure apartat 8).

7 RÈGIM SANCIONADOR

La concessió de serveis de màquines de vending del Parc Sanitari Pere Virgili es regirà pel següent règim sancionador, i sense perjudici de les penalitats que regulen el Plec de Clàusules Administratives Particulars de l'expedient de contractació 21/220 del Parc Sanitari Pere Virgili.

7.1 INFRACCIONS

Serán considerades infraccions:

- La manipulació inadequada de productes, maquinària, fonts d'energia, etc.,.
- Les infraccions que puguin ocasionar lesions en els usuaris i/o problemes en l'ús de la instal·lació.
- El retràs, negligència i descuit en el compliment de les actuacions i obligacions marcades pel servei.
- La falta de puntualitat en el lliurament dels documents requerits en el present plec, així com de tants altres sol·licitats pel personal tècnic del PSPV durant la vigència del contracte.
- Ús negligent dels recursos materials.
- El tracte incorrecte dels empleats de l'empresa amb el personal de PSPV o usuaris del recinte del PSPV.
- Realització dels treballs fora dels inclosos en els programes i/o manipulació d'elements i màquines sense l'autorització del tècnic de PSPV.
- Simulació o engany en l'incompliment del servei.
- La no substitució o compra dels mitjans i consumibles segons el que especifica el present plec de prescripcions tècniques.
- Proporcionar informació confidencial a terceres persones sense autorització de PSPV.
- El tracte ofensiu verbal o agressions físiques a companys, usuaris o personal de PSPV.
- La negativa a realitzar serveis ordenats verbalment i ratificats per escrit pel tècnic competent PSPV.
- Qualsevol conducta constitutiva de delictes.

Les sancions corresponents a aquestes infraccions s'aplicaran de conformitat amb allò establert en el plec de clàusules administratives.

7.2 COMUNICACIÓ DE FALTES

El Parc Sanitari Pere Virgili comunicarà les infraccions pel mitjà següent:

- Correu electrònic (email). Es donarà per vàlida la comunicació amb justificant de lliurament en bústia” del sistema de correu electrònic.

Totes les comunicacions seran dirigides al responsable del contracte designat per l'empresa adjudicatària i amb còpia al Gerent – administrador de l'empresa o persona que es determini al inici del servei : Director d'operacions, Director de Qualitat....

Un cop donada per vàlida la comunicació l'empresa adjudicatària disposarà d'un termini de 10 dies hàbils per presentar al·legacions, transcorregut aquest termini si no s'hagués presentat al·legacions es donarà per confirmada la falta i s'haurà d'emetre la resolució imposant la penalització corresponent.

Si l'empresa adjudicatària presentés al·legacions la comissió de seguiment i control del servei disposarà d'un termini de 7 dies hàbils per validar o retirar la falta.

8 PENALITZACIONS

8.1 PENALITZACIONS ECONÒMIQUES

La concessió de serveis de les màquines de vending es regirà pel següent règim sancionador, amb la corresponent incoació de l'expedient:

- Les puntuacions > 1 en els indicadors de qualitat especificats a l'apartat 6 seran objecte de penalització.
- I_a = Nombre de productes no reposats
- I_b = Nombre de productes caducats
- I_c = El número d'incidències i reclamacions

La penalització per indicadors de qualitat serà proporcional a la puntuació obtinguda, seguint la fórmula següent:

$$I_f = (I_a + I_b + I_c) / 3$$

Si algun indicador dels tres és inacceptable s'aplicarà la següent fórmula de penalització:

$$\text{Penalització} = [(I_f / 100)] * 5 * \text{facturació mensual}$$

D'aplicació mensual.

- Les infraccions es penalitzaran amb un 5% de la facturació mensual per cada infracció fins a un acumulat del 10% (4 infraccions)

L'import o els imports resultants es regularitzaran anualment.

9 CAUSES DE RESOLUCIÓ DEL CONTRACTE

Independentment d'allò previst al Plec de Condicions Particulars Administratives de l'expedient 21/220 del Parc Sanitari Pere Virgili, es consideren possibles causes de resolució del Contracte les situacions i fets següents:

1. La interrupció de la prestació del servei durant quatre dies consecutius, excepte en cas de força major.
2. La subcontractació a tercers de part o la totalitat del servei sense autorització acreditada del Parc Sanitari Pere Virgili.
3. L'acumulació de 5 faltes documentades i provades en un trimestre.
4. Tres resultats "inacceptable " del control de qualitat en un semestre.

10 VISITES I CONSULTES

10.1 VISITA ALS ESPAIS I INFRAESTRUCTURES OBJECTE DE LES OBRES.

Parc Sanitari Pere Virgili determina **requeriment imprescindible per poder licitar** la visita als edificis, espais i infraestructures objecte de les obres a realitzar, segons les prescripcions i requeriments contemplats en el conjunt de la documentació del present expedient de contractació.

A tal fi publicarà en el seu Perfil del Contractant data i hora per la visita, essent obligació dels licitadors realitzar-la per a poder licitar.

http://perevirgili.gencat.cat/ca/parc_sanitari_pere_virgili/perfil_del_contractant

Les empreses licitadores hauran de sol·licitar “Cita prèvia” via e-mail a les adreces següents:

- contractacio@perevirgili.cat

Tots els licitadors que hagin realitzar la visita obligatòria podran sol·licitar visites complementàries.

10.2 CONSULTES

Totes les consultes, dubtes i/o aclariments que les empreses licitadores vulguin realitzar es faran sempre per escrit a les següent adreces de e-mail:

- Consultes administratives i tècniques:
- contractació@perevirgili.cat

PSPV publicarà les respostes a les consultes al seu perfil del contractant. Per rebre avís automàtic de les notificacions els licitadors hauran d'estar registrats al perfil del contractant a l'expedient objecte de la licitació.

10.3 VISITES A LES SEUS I/O TALLERS-MAGATZEMS DE LES EMPRESES LICITADORES

PSPV es reserva el dret de sol·licitar visites a les seus, tallers, magatzems i/o infraestructures auxiliars de les empreses licitadores amb la finalitat de poder contrastar el que aquestes expliciten a les seves propostes de licitació.

11 LOCALITZACIÓ DE LES MÀQUINES

En el recinte del Parc Sanitari Pere Virgili hi ha un total de 28 màquines actualment i es vol augmentar en 1 màquina. Paral·lelament, s'incrementa en 6 màquines als centres d'atenció primària i CUAP ubicats fora del recinte.

Amb tot, es vol dotar al PSPV amb un total de 35 màquines.

Màquines instal·lades al PSPV

Edifici	Situació	Begudes Calentes	Begudes fredes	Aigües 1,5L	Aliments sòlids-Mixta	Número total per zones
Xaloc	P1 sala muntanya	x		x	x	3
Xaloc	P3 menjador	x		x	x	3
Llevant	P2 menjador	x		x	x	3
Montseny	P-3	x			x	2
Pedrafora	PB	x			x	2
Gregal	PB	x	x	x	x	4
Zona fumadors	Aire lliure	x	x			2
Mestral	PB	x			x	2
Puigmal	PB	x			x	2
	P4 -Office	càpsules			x	2
Total màquines existents						25

Noves màquines al PSPV i CAP'S

Edifici	Situació	Begudes Calentes	Begudes fredes	Aigües 1,5L	Aliments sòlids - Mixta	Número total per zones
CAP LARRARD	P5 office	càpsules			x	2
CAP VILA OLIMPICA	PB office	càpsules			x	2
CAP BARCELONETA	PB office	càpsules				1
CUAP GRÀCIA	PB sala espera	x				1
Montseny	P-1	x			x	2
Màquines noves						8

Reubicació màquines del PSPV

Edifici	Situació	Begudes Calentes	Begudes fredes	Aigües 1,5L	Aliments sòlids - Mixta	Número total per zones
Llevant	P4	x		x	x	2
Màquines noves						-1

12 ANNEXOS

12.1 ANNEX A ACTIVITAT VENDING DEL PSPV PER ANYS

12.2 ANNEX B VOLUM ACTIVITAT PER PRODUCTES

EXPEDIENT 21/220 SERVEI DE VENDING
ANNEX A.-ACTIVITAT 2012-2021

ACTIVITAT SERVEI DE VENDING				
Mes	2012	2013	2014	2015
Gener	10.807,10	10.312,30	9.266,56	9.852,82
Febrer	11.059,77	10.816,42	9.651,02	9.848,85
Març	11.124,66	11.551,42	9.129,62	10.356,71
Abril	11.342,73	10.480,59	10.300,91	9.940,53
Maig	12.502,92	11.145,79	9.432,95	9.659,87
Juny	11.570,96	10.555,19	9.837,83	9.914,43
Juliol	11.234,53	12.606,61	9.643,68	12.270,92
Agost	8.250,66	8.469,10	6.774,14	8.600,12
Setembre	7.857,88	8.346,75	9.673,06	9.128,71
Octubre	11.324,75	9.813,57	9.930,91	9.800,00
Novembre	10.031,58	9.305,22	8.853,04	10.968,29
Desembre	9.841,87	9.875,17	9.002,63	9.634,90
Total	126.949,41	113.402,96	102.493,72	119.976,15

ACTIVITAT SERVEI DE VENDING					
Mes	2017	2018	2019	2020	2021
Gener	11.756,85	10.686,68	11.703,15	11.837,19	3.517,33
Febrer	10.161,54	10.180,31	11.338,58	10.733,43	4.296,77
Març	12.625,72	12.215,40	10.543,44	7.083,66	4.970,60
Abril	10.161,66	10.890,41	12.440,64	2.410,00	4.264,53
Maig	10.956,29	11.342,58	12.758,21	2.930,33	5.005,25
Juny	10.160,72	9.840,77	11.372,98	3.180,77	4.721,34
Juliol	9.825,44	10.429,38	13.469,37	5.456,35	4.972,66
Agost	9.517,88	9.695,65	10.472,65	2.643,68	3.548,19
Setembre	9.523,43	9.655,32	10.527,45	3.697,57	4.274,54
Octubre	9.741,78	10.853,14	11.640,06	3.871,96	3.962,29
Novembre	9.840,65	11.654,48	10.791,11	3.553,23	3.872,09
Desembre	9.499,42	11.354,96	9.921,83	3.706,32	3.235,26
Total	123.771,38	128.799,08	136.979,47	61.104,49	50.640,85

Tipus Producte	Descripció	Volum
Calenta	CAFE GRANO ESPRESSO BAR 1KG	34.200
Calenta	CACAO SOLUBLE UD KG	9.700
Calenta	CAFE PREPARADO CAPUCCINO VAINILLA 1KG	6.700
Calenta	INFUSION TE LIMON HOJA 1KG	5.160
Calenta	CAFE SOLUBLE LIOFILIZADO DESCA	4.440
Calenta	CAFE INTENSO CAPSULA 8G	1.200
Calenta	CAFE SOLUBLE DESCAFEINADO 250G	270

Tipus Producte	Descripció	Volum
Sòlid	SNACK PAN PIPA ARTESANA 50G	1.931
Sòlid	CHOCOLATINA KINDER BUENO 43G	1.191
Sòlid	CHOCOLATINA KIT KAT 45G	830
Sòlid	PATATAS CHIPS LAY'S 44G	761
Sòlid	GALLETA CHOCO BOM BLANCO 100G	698
Sòlid	SNACK ALMENDRA TOSTADA S/SAL 3	674
Sòlid	PATATAS CHIPS RUFFLES JAMON 45G	640
Sòlid	PALMERA CACAO 85G	619
Sòlid	CHOCOLATINA MIKADO CHOCOLATE 39G*	535
Sòlid	PAN PALITOS INTEGRALES 60G	496
Sòlid	SNACK PAN AOVE PALITOS 50	495
Sòlid	CUADRADO TRUFA 90G	474
Sòlid	DONETTE CLASICO C4	428
Sòlid	TRIANGULO CREMA UN 98G	427
Sòlid	DORITOS TEX-MEX BOL 44G	388
Sòlid	CHOCOLATINA PRINCIPE 80G	374
Sòlid	GALLETA OREO C20 X 66G	368
Sòlid	CHOCOLATINA TWIX 50G	333
Sòlid	CHOCOLATINA M&M CACAHUETE 70G	313
Sòlid	GALLETA DIGESTIVA MANZANA 43G	308
Sòlid	BUGLES 3D'S 36G	293
Sòlid	HARIBO FAVORITOS AZUCARADOS 90	289
Sòlid	SNACK COCKTAIL S/SAL 35GRS	283
Sòlid	GALLETA CHOCOLATE LECHE 100G	263
Sòlid	SANDWICH CANGREJO C/MAYONESA 130G	262
Sòlid	CHOCOLATINA KINDER BUENO WHITE	240
Sòlid	SANDWICH ATUN 130G	233
Sòlid	SANDWICH MIXTO CREMOSO 140G	233
Sòlid	PHOSKITOS MILANO 44G	209
Sòlid	MAIZ FRITO BLANDO (KIKOS) 45G	205

Tipus Producte	Descripció	Volum
Sòlid	CHOCOLATINA M&M CACAHUETE 45G	195
Sòlid	SANDWICH VEGETAL Y POLLO 140G	186
Sòlid	CHICLE ORBIT MENTA FUERTE 10UN	186
Sòlid	GALLETA CHOCO BOM LECHE 100G (Nueva 95390)	185
Sòlid	CHICLE FIVE SANDIA S/AZUCAR E	184
Sòlid	CHOCOLATINA CRUNCH 37G	175
Sòlid	SANDWICH POLLO Y QUESO 150G	172
Sòlid	BARQUILLO WAFER SIN AZUCAR 70G	171
Sòlid	SANDWICH POLLO Y ENSALADA 130G	159
Sòlid	SUNBITES SAL MARINA 28G	159
Sòlid	CAFE PREPARADO CAPUCCINO BEBIDA	156
Sòlid	NACKIS MINI 35G	149
Sòlid	DONETTE RAYADO C5 X 20G	140
Sòlid	DONUT CHOCOLATE 55G	127
Sòlid	CHOCOLATINA TWIX 57,5G	123
Sòlid	SACIALIS CHOCOLATE NEGRO SIN GLUTEN	97
Sòlid	SANDWICH TORTILLA Y YORK 140G	89
Sòlid	SNACK COCKTAIL MEGA MIX 45G	86
Sòlid	SANDWICH PAVO & CHEDDAR 140G	76
Sòlid	SANDWICH DE EMPANADA DE ATUN 200G	75
Sòlid	BRIOCHE JAMON SERRANO Y QUESO	71
Sòlid	BIZCOCHO FRUTA Y FIBRA 32,5G	50
Sòlid	DONUT GLACE C8 X 55G	49
Sòlid	BARRITA MUESLY LINEA PRALINE 20G	42
Sòlid	DISFRUTA PIÑA P3 X 200CC	42
Sòlid	YOGUR LIQUIDO FRESA PLATANO 28	42
Sòlid	GALLETA SIN AZUCAR FIBRA MUESLI 75G	40
Sòlid	DISFRUTA MELOCOTON P3 X 200CC	39
Sòlid	TORTITA MAIZ CHOCOLATE SIN AZUCAR 26G	37
Sòlid	BOCADILLO ARTESANO JAMON Y QUE	25
Sòlid	LASAÑA BOLOÑESA UD 375G	22
Sòlid	BRIOCHE MIXTO 2UND	21
Sòlid	SNACK PAN PIPAS 35G	21
Sòlid	TORTITA AVENA QUINOA Y LINO 11	20
Sòlid	YOGUR C/FRAMBUESA GRANOLA 120G	20
Sòlid	SANDWICH JAMON Y QUESO 130G	19
Sòlid	BOCADILLO ARTESANO JAMON SERRANO 150 G	19
Sòlid	ENSALADA ARROZ Y PALITOS MAR UD 240G	18
Sòlid	LADRILLO HARIBO PICA 100G	18
Sòlid	DISFRUTA NARANJA P3 X 200CC	18
Sòlid	GALLETA CHIP AHOY MINI 40G	16

Tipus Producte	Descripció	Volum
Sòlid	MACARRONES BOLOÑESA 325G	14
Sòlid	RISOTTO DE SETAS UD 250G	14
Sòlid	SANDWICH SALAMI 140G	12
Sòlid	HARIBO Funky Mix 100G	12
Sòlid	ENSALADA PASTA CON ATUN UD 240G	11
Sòlid	SANDWICH QUESO, TOMATE C/SALSA PESTO 130G	10
Sòlid	CAFE PREPARADO MACCHIATO BEBIDA 190ML*	10
Sòlid	CHOCOLATINA SACIALIS 20G	8
Sòlid	DONETTE NEVADO C5 X 20G	8
Sòlid	PANTERA ROSA PCK2 X 55G	8
Sòlid	BARRITA 6 CEREAL/SEMILLA CHOCO	5
Sòlid	DONUT BOMBON C2 X 55G	5
Sòlid	SNACK CACAHUETE TOSTADO S/SAL	5
Sòlid	SANDWICH PAVO, HUEVO Y SALSA R	4
Sòlid	ZUMO NARANJA BRICK 20CL	3
Sòlid	BOCADILLO ARTESANO SALCHICHON	2

Tipus Producte	Descripció	Volum
Freda	AGUA FONTVELLA PET 500CC	7.769
Freda	AGUA FONTVELLA PET 1,5L	6.685
Freda	COCA COLA LAT 330CC	5.369
Freda	COCA COLA ZERO LAT 330CC	4.392
Freda	COCA COLA ZERO PET 500CC	650
Freda	AQUARIUS LIMON LAT 330CC	536
Freda	COCA COLA PET 500CC	535
Freda	BIFRUTAS TROPICAL 330CC	347
Freda	NESTEA LIMON S/AZUCAR LATA C330CC	280
Freda	BIFRUTAS MEDITERRANEO ZERO BRIK 330CC	260
Freda	FANTA NARANJA LAT 330CC	199
Freda	BIFRUTAS PACIFICO 330CC	191
Freda	BATIDO COLACAO SHAKE 0% VASO 200ML	187
Freda	CAFE PREPARADO ESPRESSO BEBIDA 190ML	144
Freda	FANTA LIMON LAT 330CC	128
Freda	AQUARIUS LIMON PET 500CC	120
Freda	NESTEA LIMON LAT 330CC	72
Freda	SMOOTHIE NARANJA MANGO 250ML	60
Freda	COCA COLA LIGHT LAT 330CC	49
Freda	AGUA FONT VELLA LIMON 500CC	36
Freda	ZUMO PIÑA-UVA-MANZANA PCK3 200CC	33
Freda	ZUMO MELOCOTON-UVA-MANZANA 200CC	27
Freda	RED BULL SUGAR FREE LAT 250CC	24
Freda	SPRITE LAT 330CC	24
Freda	ZUMO NARANJA 200CC	24

Any	Total	Begudes Calentes	Snacks / refrescos
2018	5.392,00	3.421,00	1.971,00
2019	5.540,00	3.509,00	2.031,00
2020	3.193,00	2.406,00	787,00