



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONCESSIÓ DE SERVEIS D'EXPLOTACIÓ DE MÀQUINES DE DISTRIBUCIÓ AUTOMÀTIQUES DE BEGUES CALENTES, FREDES I ALIMENTS A LA SEU CENTRAL DEL DEPARTAMENT D'INTERIOR (LOT 1) I A L'EDIFICI DEL CAT 112 A REUS (LOT 2).

1. Objecte

L'objecte del contracte és la concessió de serveis d'explotació de màquines de distribució automàtiques de begudes calentes, fredes i aliments a la seu central del Departament d'Interior (lot 1) i a l'edifici CAT112 de Reus (lot 2).

2. Nombre i distribució de les màquines expenedores

2.1 Lot 1. Seu central del Departament d'Interior (c/ de la Diputació, 353-355 de Barcelona)

L'adjudicatari haurà d'instal·lar i mantenir, com a mínim:

- 3 punts de subministrament de begudes calentes (cafè, té, etc.).
- 3 punts de begudes fredes.
- 2 punts d'aliments.
- 1 màquina de suc de taronja espremuda al moment.

2.1.1 Distribució lot 1

Edifici Annex (accés al palauet i a Passeig de Sant Joan)

- 1 màquina de cafè, té...
- 1 màquina de menjar (snacks)
- 1 màquina d'ampolles d'aigua de 1,5 l
- 1 màquina de sucs i begudes de llauna

Primera planta menjador:

- 1 màquina de cafè, té...
- 1 màquina de menjar (sòlids-pastes, petits entrepans, fruita, làctics, menjar saludable)
- 1 màquina de cafè qualitat superior.
- 1 màquina de suc de taronja espremuda al moment
- 1 màquina de sucs i begudes de llauna.

Si l'amplitud de l'espai on s'hagin d'ubicar els punts de subministrament és reduïda, s'instal·laran màquines mixtes (begudes fredes i aliments).



2.2 Lot 2. Edifici del CAT112 (c/ dels Pagesos, 2 de Reus)

Els espais posats a disposició de l'empresa adjudicatària són els següents:

Vènding Planta 0: Begudes calentes, refrescos, aigües i snacks

Vènding Planta 1: Aliments precuinats, begudes calentes, refrescos, snacks, i font d'aigua.

Vènding Planta 2: Begudes calentes i font d'aigua

Vènding Planta 3: Begudes calentes i font d'aigua.

Les superfícies dels espais assignats s'adjunten a l'annex 3 d'aquest plec.

2.2.1 Distribució lot 2

El nombre de màquines mínim haurà de ser:

Planta 0

1 Begudes calentes.

1 Begudes fredes.

1 Multiservei (entrepans , aperitius, etc.)

Planta 1

A part de totes les necessàries per la confecció dels menús de l'annex 1

1 Begudes fredes.

1 Font d'aigua freda osmotitzada.

1 Begudes calentes.

1 Multiservei.

Planta 2

1 Begudes calentes.

1 Font d'aigua freda osmotitzada.

Planta 3

1 Begudes calentes.

1 Font d'aigua freda osmotitzada.

3. Usuaris

Pel que fa al lot 1, el nombre de personal fix de la seu central del Departament d'Interior és d'aproximadament 600 en una ocupació sense mesures COVID-19 majoritàriament en horari laborable diürn, tot i que hi ha personal les 24 hores del dia, els 365 dies de l'any. Cal tenir present que el nombre de persones podrà ser inferior com a conseqüència de l'opció del teletreball

Quant al lot 2, el nombre de persones que treballen diàriament a l'edifici 112 és d'aproximadament 350, repartides en diferents torns que cobreixen les 24 hores del dia, de les quals, unes 170 ho fan en horari laborable diürn.



A més d'aquest personal, també té accés als espais on s'ubicaran les màquines la resta del personal de la Generalitat que no presta serveis de forma estable a l'edifici i els usuaris externs que assisteixin a reunions, entrevistes, cursos, seminaris i qualsevol altra gestió que els permeti l'accés a l'interior de l'edifici.

L'empresa adjudicatària ha de tenir en compte, però, que no tots els dies hi haurà la mateixa demanda, que variarà en funció de factors com horaris del personal, períodes festius o de vacances, i formacions i actes diversos, en especial els derivats de l'activitat d'un edifici d'emergències en el cas del lot 2.

4. Condicions

4.1 Condicions generals

Per a la prestació d'aquest servei cal oferir una varietat de màquines adequades per tal de subministrar begudes calentes, begudes fredes, i aliments (aperitius, entrepans, etc).

El nombre i tipus de màquines hauran de ser suficients per garantir un servei adequat, d'acord amb el nombre de treballadors de l'edifici, i s'instal·laran, necessàriament, en funció dels punts de connexió de la xarxa elèctrica i de serveis previstos a l'edifici.

Les màquines de begudes calentes mostraran públicament, i en lloc visible sobre la màquina els productes i marques que ofereix, nom de l'empresa explotadora i adreça i telèfon de contacte. D'altra banda, l'empresa explotadora haurà d'informar al Departament/ CAT 112 sobre els proveïdors de productes de venda, la certificació de producció biològica, si s'escau, i la capacitat màxima de serveis de les màquines per a cada producte.

La retolació de les màquines serà almenys en català, d'acord amb allò que disposa l'article 31 de la Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística.

4.2 Característiques de les màquines expendedores

Les màquines expendedores estaran en funcionament les 24 h del dia i han de garantir un baix consum d'aigua i llum que l'empresa acreditarà presentant els corresponents certificats.

Les màquines expendedores han d'assegurar la bona conservació dels aliments i begudes, i el seu manteniment en fred o calent, quan s'escaigui. En el cas dels entrepans que s'han de consumir en calent, si la màquina els dispensa freds, cal que l'adjudicatari proporcioni al seu càrrec els mitjans necessaris per escalfar-los.



Els gots, les culleretes, la vaixel·la, els coberts i tovallons amb què se serveixin les begudes i els aliments han de ser de material reutilitzable o 100% compostable, i, en particular, les màquines de begudes calentes **no podran dispensar** gots i bastonets de plàstic. A més, hi ha d'haver l'opció d'obtenir la beguda sense got. Les màquines han de tenir un sistema de detecció de got dipositat en el punt de recepció de la beguda (kit sensor de tassa).

Pel que fa al sucre, el servei preprogramat com a primera opció serà "sense sucre". Les màquines hauran d'establir un sistema que permeti augmentar el nivell de sucre a petició de l'usuari.

En el lot 1, a més, les màquines de begudes calentes han de permetre optar entre un cafè de tipus bàsic, que serà de comerç just, i un de tipus "premium". Una de les màquines ubicada en el menjador també haurà de donar l'opció de cafè de qualitat superior.

Totes les màquines han de disposar d'un sistema de cobrament en metàl·lic adient i facilitar el retorn de canvi fraccionari en moneda. La moneda mínima és de 5 cèntims, i la màxima 2€.

En el lot 2 s'acceptarà el pagament amb targetes de crèdit a partir de 3€ o targetes moneder sense límit inferior de despesa, preferentment les targetes RFID que s'usen al centre per a control d'accés.

En el lot 1 les màquines hauran de disposar d'un dispositiu de tarja/clau electrònica recarregable (moneder electrònic) que els usuaris podran recarregar en les mateixes màquines. L'empresa facilitarà aquesta tarja/clau i ha de garantir, com a mínim, la reposició dels 150 clauers de què es disposa actualment, si no són compatibles amb el sistema que s'instal·li.

4.3 Condicions i característiques dels aliments i/o begudes

Els productes oferts han de ser de consum saludable i de qualitat.

Les empreses licitadores han d'aportar una relació detallada dels productes que s'oferiran en les màquines expenedores, que hauran de ser de primeres marques, i que comprendrà, necessàriament, els productes d'oferta mínima que es relacionen en els annexos 1 (lot 1) i 2 (lot 2) d'aquests plecs, amb els preus màxims de referència que s'hi indiquen i que podran ser millorats a la baixa en l'oferta.

L'oferta d'aliments i begudes obligatòria es pot complementar amb altres productes que les empreses licitadores presentaran amb les dades referents al tipus de producte, la marca i el preu. No es podran subministrar begudes alcohòliques.

Tampoc es podran subministrar ampolles d'aigua de capacitat inferior a 1,5 l (Acord de Govern de 11 de juny de 2019, pel qual el Govern aprova reduir la utilització d'envasos i productes de plàstic d'un sol ús)

Com a mínim, el 65 % dels productes de les màquines d'aliments han de ser productes que contribueixin a una alimentació saludable, com, per exemple, galetes elaborades sense greixos saturats, amb fibra, bastonets de pa, fruits secs crus o torrats i sense sal afegida, barretes de xocolata i cereals, xiclets sense sucre, aigua, suc de fruita sense sucres afegits, batuts, fruita fresca, iogurts, entrepans vegetals, productes sense gluten, cereals integrals, etc. En aquest sentit, es consideraran saludables, d'acord amb l'Estratègia NAOS (Nutrició, Activitat Física i Prevenció de l'Obesitat), els que compleixin els criteris per porció envasada següents que es detallen en el "Document de consens sobre l'alimentació als centres educatius" aprovat el 21 de juliol de 2010 pel Consell Interterritorial del Sistema Nacional de Salut:

Energia o nutrient	Contingut per porció*	Contingut per 100g	Contingut per 100ml
Energia	≤ 200 kilocalories	≤ 400 kilocalories	≤ 100 kilocalories
Greixos **	≤ 7,8 g	≤ 15,6 g	≤ 3,9 g
Greixos saturats **	≤ 2,2 g	≤ 4,4 g	≤ 1,1 g
AG Trans	≤ 0,5 g	≤ 1 g	≤ 0,25 g
Sucres ***	≤ 15 g	≤ 30 g	≤ 7,5 g
Sal/Sodi	≤ 0,5 g sal/200 mg sodi	≤ 1 g sal/400 mg sodi	≤ 0,25 g/100 mg sodi

* Assumint envasos o porcions de 50 g pels aliments sòlids i de 200 ml per a les begudes, els més comuns al mercat.

** No s'aplicarà als iogurts y fruits secs sense greixos afegits, ja que és greix present de manera natural en aquests aliments.

*** No s'aplicarà en fruites i hortalisses sense sucres afegits, ja que es tracta de sucres presents naturalment en aquests aliments.

Ahora, un mínim del 10% dels productes alimentaris subministrats han de ser aptes per a intolerants a la lactosa i un altre 10% per intolerants al gluten.

Així mateix, en la ponderació de les ofertes es comptabilitzarà com a millora el subministrament d'un percentatge superior d'aquests tipus de productes. Amb aquesta



finalitat, les empreses presentaran una relació detallada de la seva oferta de productes, amb indicació dels que reuneixin una o més de les característiques indicades.

El Departament/CAT112 decidirà la carta final de productes a incloure en les màquines i aquesta oferta no podrà ser modificada sense la seva autorització prèvia. En el cas que un producte no es consideri adient, haurà de ser retirat de forma immediata.

En tot cas, l'adjudicatari garantirà que el producte subministrat compleix totes les garanties sanitàries exigides per la legislació.

Els envasos no presentaran cap tipus de desperfecte ni estaran trencats. En cas contrari, seran reposats immediatament per l'empresa, que serà responsable de la qualitat i bon estat de conservació del productes subministrats, mantenint especial cura de les dates de caducitat.

Els preus dels productes a subministrar seran els que ofereixi l'empresa sense que puguin superar els preus màxims que s'indiquen aquest plec, llevat del cas de productes no inclosos en la relació inicial o que se n'hagin modificat les característiques inicials (composició, ingredients, format, pes, volum, etc.) de manera que faci necessari establir un preu superior al de l'oferta econòmica presentada en la licitació, amb l'autorització prèvia del Departament.

La fruita dolça (fruita de llavor i pinyol) que s'ofereixi ha d'haver estat cultivada seguint els criteris de producció integrada (producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reial decret 1201/2002, de 20 de novembre, pel qual es regula la producció integrada de productes agrícoles (BOE núm. 287, de 30 de novembre de 2002), la qual cosa es pot acreditar mitjançant certificat del Consell Català de Producció Integrada o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions) i ser de temporada (fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu i recol·lecció específics i que té un període de producció òptim).

El cafè, llevat dels "premium" i qualitat superior, haurà de procedir del comerç just i, per tant, haurà de complir amb els estàndards establerts per la FLO (Organització Internacional d'Etiquetat Just) o equivalents. Per tal de garantir-ho, s'haurà de justificar documentalment la seva procedència mitjançant la presentació d'una certificació expedida per una ONG o empresa importadora d'aquest tipus de cafè. Serà obligatori publicitar a la màquina la procedència del cafè amb la llegenda "**comerç just**" o distintiu equivalent.

Les empreses podran presentar com a millora l'oferta d'ús d'altres productes de comerç just addicionals, tot aportant la justificació documental corresponent.



Pel que fa als plats precuinats, l'oferta serà el suficientment variada i equilibrada, i saludable, d'acord amb l'anomenada "dieta mediterrània" (patró alimentari basat en una combinació de productes agroalimentaris de gran varietat i de proximitat, amb una destacada presència dels d'origen vegetal, i rica en fibra, vitamines i hidrats de carboni complexos, aquets darrers en forma de cereals, preferiblement integrals i llegums. Els greixos que principalment s'utilitzen són els d'origen vegetal on el rei per excel·lència és l'oli d'oliva. Les cocccions són lleugeres utilitzant preferiblement planxes, papillotes, forns i saltejats, i disminuint la utilització de greixos d'origen animal, com el llard de porc. L'aportació d'aliments d'origen animal cobreix les necessitats bàsiques amb carns blanques/magres, ous i peix blanc/blau, disminuint el consum de carns vermelles i greixoses. Per les seves característiques, és considerada una de les més saludables del món segons els científics), i conforme amb a les recomanacions dels organismes responsables de la salut pública, i es permet l'adaptació als costums gastronòmics i necessitats del personal.

S'estableixen les especificacions següents per al lot 2:

- L'empresa adjudicatària oferirà menús. Els preus dels menús envasats serà com a màxim de 6 €. La composició del menú serà: un primer plat, un segon plat, postres, pa i beguda. Les begudes seran aigua (amb gas i sense), i refrescos amb subjecció a les condicions d'aquest plec.
- La varietat de plats precuinats serà suficient per permetre que l'usuari pugui no repetir un menú durant almenys dues setmanes.
- Els usuaris gaudiran de l'opció només d'un plat (primer o segon) del menú, amb postres, pa i beguda, amb una reducció proporcional del preu. També podran tenir l'opció de poder escollir qualsevol plat del menú de forma independent, amb la reducció proporcional del preu.
- Per als esmorzars, l'empresa adjudicatària podrà prestar el servei addicional d'entrepans i cafès preparats al moment en l'espai habilitat amb aquesta finalitat. L'horari d'aquest servei es concretarà amb el responsable del CAT112, entre la franja de 9 a 12 hores.

4.4 Reposició de productes.

L'estoc de productes i la periodicitat de la reposició han d'estar garantides en un termini màxim de 12 hores.

En el cas de trencament de l'estoc, el Departament/CAT112 avisarà l'adjudicatari per tal que es reposin els productes exhaurits. Si algun producte no es pogués reposar, l'adjudicatari l'haurà de substituir en el mateix termini, per un altre de les mateixes característiques, i ho comunicarà al Departament/CAT112.



En el lot 2, pel que fa als plats precuinats, entrepans i pastisseria, l'elaboració dels aliments i la reposició es farà diàriament, amb la menor antelació possible al moment del consum.

4.5 Canvis i substitucions.

L'adjudicatari podrà proposar el canvi de les màquines per unes altres que prestin un millor servei, sempre i quan es puguin instal·lar en el mateix lloc, que aquesta instal·lació no comporti un augment dels preus i que les noves màquines tinguin la mateixa o superior eficiència energètica que la màquina substituïda. Caldrà comptar amb l'acceptació expressa del Departament/CAT112 per fer-ho.

El Departament/CAT112 es reserva el dret de demanar el canvi d'ubicació d'una o més màquines a altres dependències dins dels edificis que conformen la seu central del Departament.

La gamma de productes a dispensar serà susceptible d'ampliació, reducció o canvi, segons la demanda. Caldrà l'autorització prèvia expressa del Departament/CAT112.

4.6 Manteniment de les màquines.

L'adjudicatari garantirà el bon funcionament de les màquines, reparant-les in situ o canviar-les per d'altres si s'escau.

Les màquines no podran estar fora de servei més de 24 hores a comptar des de l'avís de l'avaria per part del Departament/CAT112. Si no fos possible la reparació en aquest termini, l'empresa substituirà la màquina per una d'iguals característiques en un termini de 3 dies.

L'empresa adjudicatària ha d'estar localitzable mitjançant un telèfon d'atenció les 24 h al dia i els 365 dies de l'any per resoldre incidències i avaries.

L'empresa adjudicatària confirmarà al Departament/CAT112 que han estat resoltes les avaries o incidències que els han notificat en el termini màxim de dues hores des de la seva resolució.

5. Altres obligacions de l'adjudicatari.

Abans de l'execució del contracte, l'adjudicatari proporcionarà al Departament/CAT112 la relació dels noms i DNI de les persones encarregades de la reposició de productes i manteniment de les màquines i altre personal adscrit al servei, que hauran d'identificar-se



per accedir a les dependències de l'edifici, amb el compromís d'actualitzar aquesta relació cas que hi hagi cap canvi.

També mantindrà informat permanentment al Departament/CAT112 dels proveïdors habituals o puntuals que hagin de tenir accés a l'edifici.

El Departament/CAT112 es reserva el dret de rebutjar, en qualsevol moment, al personal adscrit a aquesta contractació per a la reposició dels productes en cas que no reuneixi les degudes condicions sanitàries, higiene i correcció exigibles, prèvia comprovació dels fets i amb intervenció de l'adjudicatari.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar al Servei de Règim Interior i Documentació del Departament/Servei d'Administració de l'edifici CAT112 informes mensuals detallats sobre consums de productes, incloses les begudes calentes i fredes, i l'import resultat de la venda.

L'adjudicatari i el Servei de Règim Interior i Documentació del Departament/l'Administrador de l'edifici CAT112 establiran el sistema més adient per tal de garantir el retorn als usuaris de l'import corresponent a aquells articles de què no s'ha pogut disposar per un funcionament defectuós de la màquina expenedora o que no s'hagin subministrat en les condicions adequades.

Per al lot 1, aniran a càrrec de l'adjudicatari el subministrament i/o reposició dels microones i torradors instal·lats en el menjador habilitat als treballadors, en un nombre no inferior a 5 microones i 2 torradors.

Quant al lot 2:

- L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la instal·lació i manteniment de tres fonts d'aigua freda osmotitzada amb capacitat de producció no inferior a 25 litres/hora cadascuna.
- També anirà al seu càrrec tots els estris necessaris per al funcionament de les zones habilitades i el subministrament o substitució del microones, torradors i altres màquines que complementin les màquines expenedores, amb un màxim de 10 aparells entre microones i torradors.
- Així mateix, haurà de proporcionar màquines dispensadores de bescanvi de bitllets de manera que permeti garantir l'ús per part del client a qualsevol hora, com a mínim a vending planta 0 i vending planta 1.
- Finalment, l'adjudicatari efectuarà al seu càrrec la reposició, quan sigui necessària, de tots aquests aparells, béns mobles i estris que siguin de la seva propietat i que, segons aquest Plec o l'oferta presentada a la licitació, estigui obligada a aportar per al funcionament de la zona.



6. Higiene i neteja.

L'empresa explotadora ha de portar a terme el servei de manteniment i neteja de les màquines instal·lades, i proveir els contenidors de recollida selectiva dels residus que es generin per l'ús de les màquines. Es garantirà la neteja de les màquines i del seu entorn, preferentment en els dies i hores que generin menys molèsties als usuaris.

La neteja de la màquina de suc de taronja natural, haurà de ser diària (lot 1).

Així mateix, l'adjudicatària ha de mantenir una especial vigilància quant a les dates de caducitat i l'estat de conservació idoni del productes que es subministren, que han de complir amb els requisits que disposi la legislació vigent quant a envasat, etiquetatge i registres sanitaris.

A més a més, per al lot 2, s'estableixen les especificitats següents:

- L'adjudicatari ha de fer-se càrrec de la recollida selectiva i del dipòsit dels residus i escombraries que generi el funcionament del servei.(capsules de cafè, embolcalls, residus orgànics).
- Seran a compte de l'adjudicatari els productes a utilitzar i els estris necessaris. Tots els productes de neteja emprats han de ser biodegradables, procurant que siguin el màxim de respectuosos amb el medi ambient i els productes químics hauran de ser acreditats amb l'etiqueta ecològica europea.
- Els embalatges, bosses d'escombraries, (bosses d'escombraries de plàstic reciclat post consum en més d'un 95%. Han de complir el requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003 de sacs de plàstic per a recollida de la brossa domèstica o equivalent). paper i altres productes de cel·lulosa hauran de portar el distintiu de garantia de qualitat ambiental o altra etiqueta ecològica oficial.
- El personal de l'empresa que faci les reposicions garantirà la retirada dels embolcalls i cartonatge que generi el subministraments dels productes i mantenir la zona de màquines en un bon estat de neteja.

7. Control de qualitat.

El Departament/CAT112 es reserva el dret de realitzar, si ho creu convenient, revisions de qualitat i enquestes als empleats del contractista i usuaris, sobre els productes o serveis que podran servir com a indicadors del compliment del servei.



El Departament/CAT112 té drets al control, supervisió i inspecció del servei i podrà donar instruccions a l'adjudicatari d'acord amb la llei. En cas de deficiències en la prestació podrà donar-li avis a l'adjudicatari per tal que les esmeni. Fer cas omís de les indicacions rebudes és causa de resolució del contracte.

L'adjudicatari es relacionarà amb el Departament d'Interior a través del Servei de Règim Interior i Documentació i amb el CAT112 amb el Servei d'Administració del CAT112, als efectes que estableix l'article 62 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

8. Règim econòmic.

L'adjudicatari del servei ha d'abonar al Departament d'Interior un cànon per un import de:

- Lot 1: 0,00 euros anuals;
- Lot 2: 1.500 euros anuals;

que s'abonarà en dos pagaments semestral, que seran ingressats el primer quan s'iniciï el contracte i el segon sis mesos després. Aquest pagament compensarà el subministrament d'energia elèctrica i aigua potable. A tal efecte, el Departament/CAT112 comunicarà a l'empresa adjudicatària les dades del compte corrent on s'haurà de fer efectiu el pagament.

L'empresa adjudicatària abonarà al seu càrrec tots els impostos, arbitris i gravàmens que afectin l'activitat a desenvolupar. El Departament podrà requerir en qualsevol moment l'exhibició dels documents acreditatius corresponents.

9. Durada del contracte.

L'execució del servei serà des de l'1 de gener de 2022 o la data que consti expressament en el document contractual, fins el 31 de desembre de 2022. Aquest contracte és podrà un màxim de 2 anys.

10. Visita de les instal·lacions.

L'Administració podrà facilitar als licitadors la possibilitat de visitar les instal·lacions per al lot 1. Aquesta visita serà obligatòria per al lot 2. En cas de no realitzar-se suposarà l'exclusió de la licitació. En ambdós casos, cal la sol·licitud prèvia per correu electrònic a l'adreça teresa.sola@gencat.cat (lot 1) o administracioreus.cat112@gencat.cat (lot 2), indicant el nom, cognoms i NIF de les persones que hi assistiran (màxim dues persones per empresa). Una vegada rebudes les sol·licituds de visita, el Departament/CAT112 concertarà visites conjuntes, el dia i hora de les quals serà comunicat als licitadors mitjançant correu



electrònic. El punt de trobada serà, bé al Departament d'Interior, carrer de la Diputació, 355 de Barcelona per al lot 1, o bé a l'edifici del CAT 112 al carrer dels Pagesos, 2 de Reus, quant al lot 2. Qualsevol canvi introduït en la data de la visita serà informat oportunament en el perfil del contractant.

Per als dos lots es lliurarà als assistents un certificat de visita que s'haurà d'aportar amb la documentació de la licitació.

La cap del Servei de Règim Interior
i Documentació

Per als dos lots:

Només es podria admetre baixes per múltiples de 5 cèntims.

Els preus unitaris màxims de cada article tenen caràcter de màxim i no es poden superar, sent clàusula d'exclusió la superació d'aquest preu unitari màxim.

ANNEX 1

Productes d'oferta mínima del lot 1 (seu central del Departament d'Interior)

1-. Begudes calentes

Producte	Preu unitari màxim (IVA inclòs)
Cafè i similars (bàsic): cafè expresso, cafè americà, tallat, cafè amb llet, capuccino (normal i descafeïnat)	0,50 €
Cafè i similars (premium): cafè expresso, cafè americà, tallat, cafè amb llet, capuccino (normal i descafeïnat)	0,60 €
Cafè i similars qualitat superior tipus Illy, lavazza o similar	0,70 €
Xocolata	0,50 €
Te amb i sense llimona i infusions	0,50 €
Sumatori parcial	2,80 €

2. Snaks dolços i salats

Producte	Preu unitari màxim (IVA inclòs)
Patates fregides naturals, amb sabors	0,90 €
Bastonets de pa integrals	0,90 €
Bastonets d'olives, de pipes, formatge, cereals....	0,90 €
Galetes integrals, digestives, sense gluten, amb fibra, sense sucre	0,90 €
Pastes variades.....	0,90 €
Fruits secs	0,95 €



Xocolatines	0,90 €
Xicles/caramels sense sucre	1,05 €
Sumatori parcial	7,40 €

3.- Altres productes de menjar (sandvitxos, lactis, fruita, plats preparats)

Producte	Preu unitari màxim (IVA inclòs)
Sandvitxos especials (vegetarià, cranc)	2,15 €
Sandvitxos (truita, gall dindi, tonyina....)	1,95 €
Fruita tallada en bol pelada (mínim 120 g)	1,05 €
Amanida fresca vegetal	2,55 €
Plats precuinats	3,55 €
Làctics	0,65 €
Làctics sense lactosa	0,70 €
Sumatori parcial	12,60 €

4.- Begudes fredes

Producte	Preu unitari màxim (IVA inclòs)
Refresc de llauna (mínim cola, llimona i taronja)	0,75 €
Refresc de llauna sense sucre (zero/light)	0,70 €
Batut de cacao	0,80 €
Refresc de Te (llauna)	0,95 €
Sucs	0,95 €
Beguda isotònica (llauna)	0,95 €
Aigua 1,5 l	0,65 €

Suc de taronja espremut al moment mínim 150 cl	1,55 €
Sumatori parcial	7,30 €

ANNEX 2

Productes d'oferta mínima del lot 2 (edifici del CAT112 a Reus)

1.- Begudes calentes

Producte	PREU UNITARI MÀXIM (IVA inclòs)
Cafè i similars (bàsic): cafès expresso, cafè americà, tallat, cafè amb llet, capuccino (normal i descafeïnat)	0,45 €
Xocolata	0,45 €
Te amb i sense llimona i infusions	0,45 €
Llet	0,35 €
Sumatori parcial	1,70 €

2.-Snaks dolços i salats

Producte	PREU UNITARI MÀXIM (IVA inclòs)
Patates fregides naturals, amb sabors	0,85 €
Bastonets de pa integrals	0,85 €
Bastonets d'olives, de pipes, formatge, cereals.....	0,85 €
Galetes integrals, digestives, sense gluten, amb fibra, sense sucre	0,85 €
Pastes variades.....	0,85 €
Fruits secs	0,90 €
Xocolatines	0,85 €

Xiclets/caramels sense sucre	1,00 €
Sumatori parcial	7,00 €

3.- Entrepans

Producte	PREU UNITARI MÀXIM (IVA inclòs)
Entrepans (truita de patata, sobressada amb formatge, ...)	1,80 €
Sandwich (vegetal, tonyina, pernil dolç, gall d'indi, ...)	1,40 €
Sumatori parcial	3,20 €

4.- Begudes fredes

Producte	PREU UNITARI MÀXIM (IVA inclòs)
Refresc de llauna (mínim cola, llimona i taronja)	0,70 €
Refrescos de llauna sense sucre (zero/light)	0,65 €
Batut de cacao	0,75 €
Begudes isotòniques (llauna)	0,90 €
Sucs	0,90 €
Aigua amb gas 33 cl (llauna)	0,70 €
Aigua 1,5 l	0,60 €
Cervesa sense alcohol 33 cl (llauna)	0,80 €
Sucs amb llet	0,90 €
Sumatori parcial	6,90 €



5.- Plats cuinats

Producte	PREU UNITARI MÀXIM (IVA inclòs)
5.1. Primers plats	
Amanides verda, mixta, llegums, ...	1,00 €/100g
Amanides de pasta, tonyina, russa, de cranc ...	1,00 €/100g
Cremes (carbassa, verdures, gaspatxo, salmorejo, vichyssoise,...)	0,50 €/100g
Llegums: lleties estofades, cigrons amb espinacs, pèsols amb pernil,...	1,00 €/100g
Verdures: patata i mongeta, espinacs, minestra	1,00 €/100g
Pasta: macarrons, espaguetis, raviolis, tortel·linis, fideus,... amb diferents salses	1,00 €/100g
Lasanya de verdures, carn,...	1,00 €/100g
Canelons de carn, espinacs, ...	0,90 €/100g
Arròs a la marinera, risotto, ...	1,10 €/100g
Sumatori parcial	8,50 €/100 g.

5.2. Segons plats	
Mandonguilles	1,20 €/100g
Pollastre al forn, amb prunes, a l'ast, a la planxa	1,50 €/100g
Llom rostit, amb salsa, a la planxa	1,50 €/100g
Vedella tipus fricandó, rodó, ...	2,10 €/100g
Peixos: bacallà, lluç, salmó	2,20 €/100g
Sumatori parcial	8,50 €/100g

6.- Postres i làctics

Producte	PREU UNITARI MÀXIM (IVA inclòs)
-----------------	--

Peça de fruita del temps	0,75 €
Bol de fruita pelada	1,50 €/100g
logurt natural o sabors, normal o desnatat	0,50 €/100g
Flam, crema	1,00 €/100g
Pastissos	2,00 €/100g
Sumatori parcial	5,00 €/100g

7.- Menús

Producte	PREU UNITARI MÀXIM (IVA inclòs)
Menú complert (1er plat, 2n plat, postres, pa i beguda)	6,00 €
½ menú de primer (1r plat, postres, pa i beguda)	4,00 €
½ menú de segon (2n plat, postres, pa i beguda)	4,50 €
Sumatori parcial	14,50 €