

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN LA CONTRACTACIÓ DE LA CONCESSIÓ DE SERVEIS DE CAFETERIA, RESTAURANT I EXPLOTACIÓ DE MÀQUINES DE DISTRIBUCIÓ AUTOMÀTICA I EL SERVEI DE MENJAR PER ALS DETINGUTS PER A LA DIRECCIÓ GENERAL DE LA POLICIA, PER A L'ANY 2022. (DIVIDIT EN 4 LOTS)

1. Objecte del contracte

L'objecte d'aquest contracte és la concessió dels serveis de cafeteria, restaurant i instal·lació, l'explotació i el manteniment, de màquines de distribució automàtica així com el servei de menjar a detinguts i d'altres serveis puntuals que hi estan relacionats.

El contracte es duu a terme amb 4 lots amb subjecció al que estableixen el plec de clàusules administratives i aquest plec de prescripcions tècniques.

La distribució per lots és la següent:

Lot 1:

Servei de cafeteria menjador en règim d'autoservei i de càterring, així com la instal·lació, explotació i manteniment de màquines expenedores de productes d'alimentació i begudes al Complex Central de la Policia de la Generalitat-Mossos d'Esquadra a l'Avinguda de la Pau, núm. 120 de Sabadell.

L'explotació d'aquest servei comprèn les actuacions següents:

- A) servei de cafeteria menjador en règim d'autoservei i de càterring,
- B) la instal·lació, explotació i manteniment de màquines expenedores de productes d'alimentació i begudes al Complex Central de la PGME .

Lot 2:

Subministrament d'aliments i begudes per al proveïment d'àpats a persones detingudes així com la contractació de la instal·lació, explotació i manteniment de les màquines expenedores de productes d'alimentació i begudes a les dependències de la Direcció General de la Policia següents: Regió Policial de Girona, Regió Policial Central, Regió Policial de Pirineu Occidental i Regió Policial de Ponent.

Lot 3:

Subministrament d'aliments i begudes per al proveïment d'àpats a persones detingudes així com la contractació de la instal·lació, explotació i manteniment de les màquines expenedores de productes d'alimentació i begudes a les dependències de la Direcció General de la Policia següents: Regió Policial Metropolitana Sud i Regió Policial Terres de l'Ebre.

L'explotació d'aquest servei, per als lots 2 i 3, comprèn les actuacions següents:

- a) La instal·lació, explotació i manteniment de màquines expenedores de productes d'alimentació i begudes, per a ús general a les comissaries i altres dependències de la Direcció general de la Policia (en endavant DGP).
- b) El subministrament d'aliments i begudes per al proveïment d'àpats a persones detingudes mitjançant màquines expenedores.
- c) Subministrament de gots de cartró per a les persones detingudes.

Lot 4:

Subministrament d'aliments i begudes per al proveïment d'àpats a persones detingudes així com la contractació de la instal·lació, explotació i manteniment de les màquines expenedores de productes d'alimentació i begudes a les dependències de la Direcció General de la Policia següents: Regió Policial Metropolitana Barcelona, Regió Policial Camp de Tarragona i Regió Policial Metropolitana Nord.

L'explotació d'aquest servei inclou les actuacions següents:

- a) La instal·lació, explotació i manteniment de màquines expenedores de productes d'alimentació i begudes, per a ús general a les comissaries i altres dependències de la DGP.
- b) El subministrament d'aliments i begudes per al proveïment d'àpats a persones detingudes mitjançant màquines expenedores.
- c) Subministrament i repartiment de dinars i sopars a les persones detingudes a l'Àrea de Custòdia de Detinguts de la comissaria de les Corts. (Barcelona)
- d) Proveïment d'àpats a la Ciutat de la Justícia (Barcelona).
- e) Subministrament de gots de cartró per a les persones detingudes.

Aquesta licitació ha de tenir en compte no només l'evolució del servei i la necessitat de millorar-ne la qualitat, sinó també l'anàlisi de riscos i els resultats econòmics de les empreses proveïdores.



LOT: 1

Servei de cafeteria menjador en règim d'autoservei i de càtering, així com la instal·lació, explotació i manteniment de màquines expenedores de productes d'alimentació i begudes al Complex Central de la Policia de la Generalitat-Mossos d'Esquadra a l'Avinguda de la Pau, núm. 120 de Sabadell.

A) SERVEI DE CAFETERIA MENJADOR EN RÈGIM D'AUTOSERVEI I CÀTERING AL COMPLEX CENTRAL DE LA PGME

El servei es portarà a terme al Complex Central de la PGME situat a l'Avinguda de la Pau, núm. 120 de Sabadell i consistirà en oferir, en règim d'auto servei i de càtering el servei d'esmorzars, dinars i cafeteria i altres serveis de restauració, en les condicions i els horaris que estableix aquest plec.

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme totes les activitats corresponents, a l'efecte d'oferir el servei de restauració, des de la compra, l'aprovisionament, la recepció i l'emmagatzematge de les matèries primeres, la preparació i l'elaboració dels productes alimentaris fins a la prestació del servei final a l'usuari, a més de totes les operacions de neteja i manteniment que es considerin necessàries.

Per al desenvolupament de la concessió, la Direcció General de la Policia (DGP) , durant la vigència del contracte posarà a disposició de l'empresa adjudicatària les instal·lacions de la cafeteria i del menjador d'autoservei, totalment equipada amb taules i cadires, així com amb una dotació de cuina que permet l'elaboració d'àpats dins d'aquestes instal·lacions.

S'adjunten a aquest plec els annexos relatius a: ANNEX 1: plànol de distribució de les instal·lacions, ANNEX 2: inventari del mobiliari i parament i ANNEX 3 inventari del parament de cuina/menjador.

a.2. Destinataris del servei. Nombre estimat d'usuaris

A l'edifici del Complex hi treballen diàriament unes 2.300 persones aproximadament.

1.- Com a risc operacional i pel que fa referència a la variabilitat del nombre de comensals:

a) es pot determinar, de manera genèrica, l'existència de dies i períodes de menor o major afluència de públic, especialment en el servei del migdia:

- els períodes laborables, de dilluns a divendres són els dies amb major afluència de comensals. Aproximadament uns 400 usuaris setmanals.

- es pot produir una variabilitat de necessitat a l'alça de serveis, amb motiu d'activitats formatives, actes protocol·laris, etc.

- Durant la jornada continuada del personal funcionari (mes de gener, de l'1 de juny al 30 de setembre) i durant les vacances de Nadal i estiu, en general, hi ha un descens de l'activitat.

De les dades de què disposa la DGP durant l'any 2020, s'estima que la mitjana de menús servits cada dia és de 50 al restaurant d'autoservei, mentre que la resta de serveis es produeixen fora de l'espai restaurant ja que es tracta d'esmorzars o dinars de treball. El nombre i la tipologia de menús que s'han servit durant l'any 2020 es troba detallat en l'estudi de viabilitat econòmicofinancera que forma part de la documentació objecte d'aquest procediment.

Les instal·lacions que el Departament d'Interior posa a disposició del contracte a la seu del Complex Central de la PGME poden ser utilitzades tant per aquells usuaris que utilitzin el servei de cafeteria-menjador com per aquells que s'emportin el seu propi menjar amb carmanyoles o d'altres utensilis o mitjans. En aquest darrer cas, l'usuari no ha de retribuir econòmicament a l'empresa adjudicatària per l'ús de les instal·lacions.

a.3. Característiques del Servei de Cafeteria Menjador

a.3.1 Característiques dels locals

Les característiques dels locals estan reflectides en els plànols adjunts (*ANNEX NÚM.1*) La cuina, cafeteria i menjador es lliuren equipats amb les instal·lacions adequades per aquest servei, a excepció de l'equipament que es relaciona a continuació, que haurà de ser aportat i mantingut per l'empresa adjudicatària:

.- 1 màquina industrial de suc.

.- 1 cafetera de 3 braços sobretauler.

.- 2 molinets de cafè.

.- 6 màquines expenedores de begudes calentes.(Aquestes màquines hauran d'anar encastades al mobiliari del menjador).

.- 1 màquina expenedora d'aigua.

.- 1 màquina expenedora de refrescos.

.- 1 màquina expenedora de productes sòlids.

.- 1 talladora de carn freda.

Així mateix, l'empresa adjudicatària, haurà d'aportar els equipaments que consideri necessaris per a garantir el bon desenvolupament del servei. A títol d'exemple aquest

equipaments podrien ser del tipus: Safates Gastronor, congelador tipus bagul, safates de self, carro de cambrer/a, estris de cuina...

L'adjudicatari disposarà per prestar el servei, d'aigua potable, electricitat, gas, clavegueram, climatització i serveis d'emergència i megafonia. La repercussió del corresponent cost es considerarà inclosa dins l'import del cànon semestral a càrrec de la empresa adjudicatària.

L'adjudicatari haurà de mantenir les vies d'evacuació d'emergència lliures d'obstacles.

Aniran a càrrec de l'adjudicatari el parament de taula i cuina, així com la resta d'equipaments necessaris per a l'execució del servei que no aportï la DGP. L'empresa adjudicatària haurà d'aportar la vaixel·la, la coberteria i la cristalleria; també ha d'aportar les safates i la resta d'elements necessaris per a les diferents tipologies d'àpats.

L'empresa adjudicatària ha d'evitar la disposició en el servei d'elements plàstics d'un sol ús.

Local destinats a cafeteria – menjador

a) *Cafeteria – Menjador*: Disposa d'un total de 603 m2

- Menjador amb capacitat per a unes 280 persones.
- Àrea de cafeteria.
- Àrea d'autoservei.
- Àrea de neteja, cuina, cambres frigorífiques i magatzems.

a.3.2 Inventari

L'empresa adjudicatària dels serveis donarà conformitat d'aquest inventari d'acord amb l'establert en el plec de clàusules administratives d'aquest contracte.

a.3.2.1 *Inventari d'instal·lacions*: Es relaciona en l'**ANNEX NÚM. 2** l'inventari de mobiliari i parament (mobiliari, equips i aparells de cuina) que aporta el Departament d'Interior per a la prestació del servei i el quadre d'amortització de la maquinària.

a.3.2.2 *Inventari de parament de cuina/menjador*: Es relaciona en l'**ANNEX NÚM. 3** l'inventari de parament de cuina/menjador que aporta la Direcció General de la Policia per a la prestació del servei.

Durant la vigència del contracte, l'empresa adjudicatària es farà càrrec del servei de manteniment de les 3 màquines expenedores de tiquets que consten en l'inventari així com de la seva substitució per unes de noves en el cas que sigui necessari. En el cas que es produís una nova adquisició la màquina passarà a ser del Departament d'Interior. L'adquisició donarà lloc a una nova amortització de manera que l'empresa adjudicatària s'haurà de fer càrrec de les despeses del quadre d'amortització, amb el vist-i-plau de la persona titular del Servei d'Administració de les Unitats Centrals.

Per aquest contracte no queda cap equip pendent d'amortitzar.

Un cop finalitzat els termini de vigència del contracte l'adjudicatari podrà retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat a l'espai cedit des de l'inici de l'execució del contracte.

L'empresa deixarà el recinte, les instal·lacions i els mobles propietat del Departament tal i com els va trobar en iniciar l'execució del contracte.

a.3.3 Característiques de l'explotació

La gestió dels serveis es realitzarà amb el compliment de les més estrictes normes higiènico-sanitàries, i romandrà subjecte a les inspeccions sanitàries que corresponguin.

a.3.4 Règim d'autoservei.

Els serveis de cafeteria menjador, es posarà a disposició dels usuaris en les instal·lacions descrites a l'apartat anterior mitjançant el sistema d'autoservei.

Queden exclosos d'aquest règim els serveis de càtering que se serveixin a la resta d'edificis del Complex Central.

a.3.5 Sistema de producció

Totes les prestacions i els serveis objecte d'aquest contracte es duran a terme directament, a les instal·lacions del Complex Central. Tanmateix, es permetrà a l'empresa adjudicatària fer servir aliments de quarta gamma (elaborats a les instal·lacions centrals de l'adjudicatari, com ara aliments pelats, tallats, picats i similars) o, puntualment, o per casos de molta afluència, de cinquena gamma (elaborats, cuinats i envasats a la central), sempre justificant-ne la procedència i garantint-ne l'etiquetatge i l'alta qualitat gastronòmica.

a.3.6 Horaris

Els espais de cafeteria - menjador hauran de romandre oberts els dies feiners, de dilluns a divendres, de les 08.00 a les 16.00 hores.

El servei de cafeteria haurà de romandre obert els dies feiners, de dilluns a divendres, de les 08.00 a les 11:00 hores.

El servei de menjador haurà de romandre oberts els dies feiners, de dilluns a divendres, de les 13.00 a les 15:00 hores.

Aquest horaris restaran subjectes als horaris laborals del personal del Complex, així com a les activitats formatives que es desenvolupin en aquestes instal·lacions fins a les 19:00 hores.

a.3.7 Torns

El servei de menjador ha de garantir, al migdia, 2 torns d'una hora de durada com a màxim. El primer torn del migdia s'iniciarà a les 13 hores, el segon a les 14 hores.

El Servei d'Administració de les Unitats Centrals, en funció de l'alteració de les activitats professionals i/o formatives previstes durant el període de vigència del contracte, haurà de comunicar a l'empresa concessionària del servei la modificació dels torns i horaris previstos, amb una antelació mínima de 48 hores.

a.3.8 Calendari obligatori durant la totalitat dels dies laborables del calendari així com els dies festius

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la prestació dels serveis amb caràcter obligatori els dies laborables (de dilluns a divendres), així com en els dies festius en què en aquestes instal·lacions s'organitzin activitats extraordinàries. El Servei d'Administració de les Unitats Centrals haurà de comunicar a l'empresa adjudicatària del servei aquests esdeveniments amb una antelació mínima de 10 dies.

a.4. Recursos humans adscrits al servei

Els recursos humans mínims exigits per a la prestació del servei serà d'un mínim de 4 persones destinades a la cafeteria menjador.

L'empresa adjudicatària haurà de subrogar aquest personal i si s'escau haurà d'ampliar el nombre dels seus treballadors destinat a la cafeteria menjador del Complex Central per atendre adequadament el nombre d'usuaris d'aquests serveis.

L'empresa adjudicatària del servei donarà compliment al conveni aplicable en el sector en totes les seves disposicions, incloses les subrogacions que s'escaiguin. També acomplirà la legislació vigent en matèria d'igualtat entre els homes i dones treballadors, en quant a sou i altres drets reconeguts.

El personal dependrà directa, única i exclusivament de l'empresa que presta el servei, no tenint cap mena de vincle laboral amb el Departament d'Interior.

L'empresa adjudicatària del servei està obligada a cobrir les baixes per malaltia i les vacances de seu personal. En ambdós casos el personal s'haurà de cobrir amb immediatesa per garantir el nivell de prestació del servei.

Les modificacions que es produeixin en matèria de recursos humans adscrits al servei (canvis de centre, de categories, baixes o incorporacions de noves persones, etc..) seran comunicades amb una antelació mínima de 15 dies i, per escrit, al Servei d'Administració de les Unitats Centrals. També mantindrà permanentment informat a aquest servei sobre els proveïdors habituals o puntuals que hagin de tenir accés a l'edifici.

La Direcció General de la Policia podrà verificar la permanència del personal adscrit a través dels mitjans que consideri més adients i s'estableix l'obligatorietat d'ús de les

targetes d'identificació que el centre lliuri a les persones adscrites a la prestació del servei.

Els recursos humans seran degudament organitzats i especialitzats segons l'àrea funcional de restauració que es trobin assignats. El cuiner tindrà la titulació acreditativa corresponent.

El personal no ha de patir cap malaltia infecto contagiosa i el Departament pot exigir-ne prova mitjançant els documents referits als reconeixements mèdics corresponents als quals obligui la legislació vigent. En cas que algú pateixi una malaltia d'aquest tipus serà apartat immediatament fins que desaparegui el risc.

L'empresa adjudicatària és responsable directa del subministrament als treballadors, del vestuari adequat per la prestació dels serveis, i tindrà especial cura en el seu aspecte personal i en què desenvolupin la seva tasca uniformats.

S'inclouen també totes aquelles peces de vestuari (guants, barrets especials, davantals, etc..) necessàries per una prestació dels serveis en estàndards òptims d'higiene i qualitat.

a.5. Personal responsable de la supervisió de l'execució del servei

L'empresa adjudicatària actua sota el control de la persona de la DGP responsable del contracte, o la persona en qui delegui, les funcions de la qual són:

- a) Tenir en compte les necessitats reals i raonables del servei i establir, al principi de l'execució, un acord entre totes dues parts.
- b) Fer la supervisió general de l'execució del contracte, comprovar que s'ajusta a les seves clàusules i donar a l'empresa contractista les ordres i les instruccions pertinents per a la correcta prestació del servei.
- c) Exercir les funcions específiques que, segons les característiques concretes de l'objecte del contracte, se li atribueixin per valorar i per a minimitzar l'impacte administratiu i tècnic de les incidències d'execució i per a garantir la coordinació entre els agents implicats.

Una vegada adjudicat el contracte, la persona de la DGP responsable del contracte, participarà activament en el seguiment i el control de la qualitat del producte i dels serveis oferts en les diferents modalitats per mitjà de:

- 1. Reunions trimestrals o mensuals per a posar en comú el seguiment estricte de les propostes de l'oferta guanyadora, tant en la qualitat com en la quantitat, preus, servei, origen dels productes i altres condicions.

A aquest efecte l'empresa adjudicatària haurà d'instal·lar un sistema informàtic de gestió a través del qual el responsable del contracte pugui:

- Consultar en línia, a l'instant, les vendes en quantitats de productes i en preus.

- El compte de resultats mensuals , que haurà d'estar disponible com a màxim el 15 del mes següent tancat, i també informes de resultats trimestrals i anuals.

a.6. Responsables i responsabilitat de l'empresa adjudicatària

L'empresa adjudicatària ha de designar un coordinador del contracte i de l'execució diària del servei. Aquest coordinador ha d'estar a les dependències del Complex Central diàriament durant l'execució del servei i serà l'interlocutor directe amb la DGP.

- La freqüència de les reunions s'ha de fixar seguint els criteris de la responsable de la DGP i pot ser diària. En aquestes reunions s'ha d'informar de les incidències en el servei i en les instal·lacions.
- L'empresa adjudicatària ha de contrastar anualment l'estudi de viabilitat econòmicofinancera d'aquest expedient amb el seu pla de viabilitat, desglossant les diferents partides del compte de resultats, com a mínim, de la mateixa manera que es desglossen en l'estudi de la DGP. L'empresa haurà de lliurar els resultats a la responsable del contracte.

a.7. productes de cafeteria. Condicions generals.

- a) S'han de servir a demanda els tallats o els cafès amb llet de tipus diferents (sencera, desnatada, de civada, de soja, entre d'altres).
- b) Els gots i les culleres que es facin servir per al servei per emportar-se han d'ésser 100% compostables.
- c) L'empresa adjudicatària ha de posar a disposició dels usuaris la possibilitat d'escollir entre sucre blanc, sucre morè i edulcorants naturals, i ha d'evitar-ne la dispensació en sobres de plàstic.
- d) L'empresa adjudicatària està obligada a informar de la qualitat i de la quantitat, en pes, dels ingredients de l'entrepà, tant del pa com del contingut (aquesta informació ha d'estar detallada en la proposta dels licitadors).
- e) El pa ha d'ésser blanc, integral o de cereals, com a mínim, i de barra o de motlle.
- f) Cal garantir la disponibilitat de pa sense gluten.

a.7.1. Relació 1 (obligatòria)

La relació ha d'incloure els següents productes a servir amb caràcter obligatori, i de forma unitària.

Begudes calentes

- Cafè , infusió
- Cafè descafeïnat
- Tallat (descafeïnat o no)



- Cafè amb llet (descafeïnat o no)
- Batut de xocolata
- Got de llet amb cacau
- Got de llet

Begudes fredes

- Refrescos 330 ml (sabor cola i sabor taronja)
- Suc de taronja natural 330 ml
- Cervesa (1/3) llauna, sense alcohol
- Aigua sense gas 330 ml
- Aigua sense gas 500 ml
- Aigua sense gas de 1l. i mig
- Aigua amb gas de 250ml
- Suc de fruites

Pastes

- Croissant
- Ensaïmada
- Brioix
- Magdalena
- Donuts de sucre
- Donuts de xocolata
- Croissant farcit
- Xuxo de crema

Entreplans calents

- Bacon
- Truita francesa
- Truita patates
- Truita de formatge
- Llom

Entreplans freds

- Formatge
- Xoriço
- Llonganissa
- Pernil Dolç
- Tonyina
- Vegetal
- Pernil país



Entrepans freds i calents petits

- Pernil país
- Pernil dolç
- Formatge
- Llonganissa
- Xoriço
- Tonyina
- Truita francesa
- Truita patates

Aperitius

- Patates xips
- Ametlles
- Olives farcides
- Cacaüets
- Xocolatines
- Xiclets

Altres

- Peça de fruita
- Iogurts variats
- Panet petit
- Suplement de formatge

Combinats d'esmorzars:

Suc natural (mínim 200ml) + cafè/tallat o cafè amb llet + pasta del dia
Suc natural (mínim 200 ml) + cafè o cafè amb llet o infusió + entrepà fred
o calent petit del dia.
Cafè amb llet o infusió + entrepà petit del dia o pasta
Suc natural (mínim 200 ml)
+ cafè o cafè amb llet o infusió + entrepà fred
o calent gran del dia.

Els Menús

a.7.2 Menús obligatoris

Les empreses licitadores resten obligades a oferir menús i mitjos menús d'acord amb els apartats següents:

a.7.2.1 Menú complert, hipocalòric, celíac o vegetarià que inclou:

- Primer plat, a triar entre tres.
- Segon plat, a triar entre tres.

- Pa, integral o normal.
- Postres, a triar entre: fruita fresca, productes làctics, almívar, postres casolà, etc.
- Beguda, a triar entre: aigua, refresc i begudes sense alcohol.
- Cafè, tallat o infusions.

a.7.2.2 Mig menú que inclou:

- Primer o segon plat, a triar entre tres o bé el bufet d'amanides i/o pasta
- Pa, integral o normal.
- Postres, a triar entre: fruita fresca, productes làctics, almívar, postres casolà, etc.
- Beguda, a triar, entre: aigua, refresc i begudes sense alcohol.
- Cafè, tallat o infusions.

a.7.2.3 Plat combinat saludable que inclou:

- carn, peix, ous i aniran acompanyats de verdures, cereals, patates fregides, hortalisses i/o amanides.
- Postres, a triar entre: fruita fresca, productes làctics, almívar, postres casolà, etc.
- Beguda, a triar, entre: aigua, refresc i begudes sense alcohol.
- Cafè, tallat o infusions

a.7.3 Disposicions generals dels menús

L'empresa adjudicatària haurà de servir amb caràcter obligatori diversos menús, amb les condicions mínimes següents:

- Cada menú estarà compost d'un primer plat, un segon plat, unes postres, pa i beguda.
- Els plats que componen el menú han de poder ser escollits entre, almenys, tres primers i tres de segons, amb tres acompanyaments, a més de quatre postres, incloent fruita, làctics, flams i pastissos, tenint en compte que un dels menús ha de satisfer les necessitats d'una dieta restringida/hipocalòrica (control de colesterol, pobre en sal, etc.).
- Els primers plats hauran d'alternar productes bàsics: cereals (pasta, arròs...), verdures, llegums i patates.
- Els segons plats alternaran carn, peix, ous i aniran acompanyats de verdures, hortalisses, patates fregides o combinacions d'aquests aliments.
- Les postres hi haurà fruita del temps en dues presentacions: peça de fruita o elaborada (macedònia, almívar...), amb l'alternativa d'unes altres postres (productes làctics, pastissos, cremes, natilles...).
- El mig menú ofert com a bufet d'amanides i/o pasta ha d'incloure, a més del diferents productes vegetals i/o pasta cuïta, aliments proteics animals (ou dur, pernil, formatge, pollastre/gall dindi, tonyina, etc.).

- Els aliments preparats a la planxa s'elaboraran sempre al moment.
- Els menús seran confeccionats de manera que no es repeteixin, almenys durant una setmana.
- La presentació haurà de ser acurada per tal de satisfer les exigències estètiques i sensorials dels usuaris.
- Els menús seran equilibrats, amb productes propis de la dieta mediterrània, i compensats dietèticament. S'entén per dieta mediterrània, una dieta diversa i equilibrada i pel consum de cereals, en especial els rics en fibra, fruita fresca, verdures, llegums i oli d'oliva.
- L'oferta serà suficient i variada permetent també l'adaptació als costums gastronòmics i necessitats dels comensals.
- Com a mínim caldrà oferir productes frescos: Peix/verdures en un dels menús un dia a la setmana.
- La totalitat dels menús, llevat dels corresponents a la dieta restringida/hipocalòrica, contindran una aportació igual o superior a 2.000 Kcal.
- Davant el cas que s'esgotin els menús, l'empresa adjudicatària haurà de proporcionar consumició alternativa atenent a la varietat assenyalada dins d'aquest apartat.
- L'empresa adjudicatària haurà de garantir l'elaboració dels entrepans oferts també durant l'horari de funcionament del menjador.
- L'empresa adjudicatària no podrà fer els serveis emprant coberts, plats, gots ni bastonets per remenar les begudes de plàstic. Així mateix, tampoc podrà fer el servei amb ampolles de plàstic; a aquest efecte haurà d'emprar les gerres que la DGP posa a disposició del servei.
Com a alternativa s'utilitzaran productes de materials alternatius com ara vidre, metall, paper, fusta o plàstic compostable.

a.8. Serveis de càterin

a.8.1 Per tal d'atendre necessitats específiques del personal del Departament d'Interior, les empreses licitadores han de presentar també una relació de serveis, amb els preus corresponents, que ha d'incloure com a mínim l'oferta següent:

Coffee break:(cal presentar una oferta de cada)

- Coffee break 1 (exemple): només amb begudes tipus: cafè, llet, infusió, suc de fruites variats .
- Coffee break 2 (exemple): que inclogui begudes (cafè, llet, infusions, suc, aigües) i varies unitats de brioixeria variada.
- Coffee break 3 (exemple): que inclogui begudes (cafè, llet, infusions, suc, aigües) i varies unitats de brioixeria variada i d'entrepans salats.

Aperitiu: (cal presentar una oferta de cada)

S'hauran de presentar un mínim de dos ofertes d'aperitiu:

- Aperitiu 1: només amb producte fred.
- Aperitiu 2: amb productes freds i calents.

Menús: (cal presentar una oferta de cada)

- Menú del dia amb servei de taula .
- Menús de direcció: els licitadors hauran de presentar 3 ofertes de menús.
- Servei de cambrer. Aquest servei es realitzarà prèvia petició expressa del Servei d'Administració de les Unitats Centrals.

a.8.2. Serveis específics Fora de la cafeteria menjador:

L'empresa adjudicatària haurà d'atendre els encàrrecs del Servei d'Administració de les Unitats Centrals amb motiu de reunions i/o dinars de treball, sol·licitats per a ser servits fora de l'espai de cafeteria menjador, però dins dels edificis del Complex Central.

Aquest servei consistirà en:

- Portar fins al lloc de la reunió i/o acte el servei de restauració que s'hagi demanat.
- Col·locar el parament corresponent al lloc de la sala habilitada a l'efecte
- Retirar el parament utilitzat un cop acabada la reunió.
- L'adjudicatari haurà de tenir present que és freqüent que pugui coincidir més d'una reunió en una mateixa franja horària. A tal efecte s'establirà entre el responsable del contracte del Departament i l'empresa adjudicatària un protocol d'actuació on s'indicarà de quina forma i quines persones estan autoritzades a demanar el servei i amb quina antelació es demanarà.

a.8.3 Servei de menjar per emportar-se

- a) L'adjudicatari ha d'oferir l'opció de menú per d'emportar-se .
- b) El pes en grams dels plats servits en carmanyola han de ser equivalents als dels plats servits al restaurant.
- c) L'import del menú per a emportar-se, respecte del menú ordinari de l'autoservei ha d'ésser el mateix.
- d) Els licitadors han de proposar com es lliuraran i es gestionaran els plats del menú per a emportar-se, atès que s'han d'aplicar mesures per a minimitzar l'ús de recipients i parament plàstic d'un sol ús. La solució proposada ha de tenir en compte que, en cas que es triï un plat calent per a emportar-se, el recipient es pugui escalfar al microones, que sigui segur i eviti cremades. A aquest efecte cal presentar una solució específica a l'inici del contracte, que, si és acceptada per la DGP, serà de compliment obligat per a l'empresa adjudicatària.

- e) El preu del recipient i dels coberts, si calen, ha d'estar inclòs en el preu proposat i estipulat.

CONTRAPRESTACIÓ ECONÒMICA

La contraprestació econòmica que rep l'empresa adjudicatària pels serveis prestats es desglossa en els conceptes següents :

Import de les tarifes del bar restaurant

- a) L'adjudicatari percep directament l'import de les tarifes dels serveis de cafeteria i restauració que ofereixi als usuaris.

La llista de preus vigents s'ha de situar en un lloc visible.

Serveis específics fora de la cafeteria menjador

- a) L'adjudicatari percep l'import de la despesa dels serveis servits directament a les dependències del Complex, mitjançant la presentació de la factura mensual corresponent, aquests serveis hauran d'estar prèviament autoritzats per la responsable del contracte, servits directament a les dependències del Complex Central.

PRODUCTES DE PROXIMITAT I DE COMERÇ JUST I MESURES AMBIENTALS

- a) L'empresa adjudicatària ha de procurar que els productes que ofereix en el servei de cafeteria i restaurant siguin de proximitat, especialment la fruita, l'oli, d'acord amb la Resolució 739/X del Parlament de Catalunya, sobre el món agrari, a què fa referència la prescripció 2.2.d.
- b) L'empresa adjudicatària ha de vetllar per la inclusió de productes provinents del comerç just i pel compliment dels requisits establerts per l'Organització Internacional d'Etiquetatge de Comerç Just (FLO) o equivalent.
- c) L'empresa adjudicatària ha d'evitar fer servir càpsules no compostables, els plàstics d'un sol ús i, en la mesura que sigui possible, els embolcalls de plàstic.
- d) L'execució del servei de restauració ha de tenir en compte les directrius del programa de promoció d'estils de vida saludables en l'entorn de la restauració col·lectiva (programa AMED) integrat en el Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable (PAAS) liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

a.9. Manual d'higiene dels serveis

a.9.1 L'empresa adjudicatària, en el termini d'un mes des de l'inici de l'activitat, haurà de presentar el document anomenat Manual d'higiene, que inclourà la següent documentació:

- a). Pla de neteja i desinfecció.
- b). Pla de formació dels manipuladors d'aliments.
- c). Pla de control de proveïdors i rastrejabilitat.
- d). Pla de control dels paràmetres, processos i tractaments que incideixen en la seguretat alimentària, que recull un sistema d'autocontrol basat en els principis d'Anàlisi de Perills i Punts de control crític (APPCC).
- e). Pla de distribució de productes a menjadors auxiliars.
- f). Pla de manteniment d'equips, instal·lacions i estris.

El manual d'higiene ha de ser validat per la persona titular del Servei d'Administració de les Unitats Centrals. Aquest servei podrà fer els requeriments d'esmena oportuns a aquest manual, per tal que no es faci malbé la maquinària.

Per l'elaboració d'aquest Manual d'higiene s'ha de tenir present tota la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària i salut pública, especialment:

L'Acord de govern de 16 de juny de 2015 que aprova el pla de contractació pública alimentària de Catalunya.

Normativa comunitària:

-Directriu 93/43/CEE relativa a la higiene dels productes alimentaris. (DOCE núm. L175, de 19-7-93).

Normativa estatal:

-RD 640/2006 de 26 de maig, per el qual s'estableixen les normes d'higiene relatives als productes alimentaris. (BOE núm. 126).

-RD 3484/2000, de 29 de desembre, per qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm. 11, de 12-01-01).

(Entrada en vigor: 12-07-2001/ Deroga el RD 2817/1983, l'Ordre de 21 de febrer de 1977 i totes aquelles disposicions d'igual o inferior rang que s'hi oposin).

-RD 1254/1991, de 2 d'agost, per el qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els quals hi figuri l'ou com a ingredient. (BOE núm. 185, de 3-8-91).

Normativa autonòmica:

-Llei 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris. (DOGC núm. 347, de 22-7-83)

-Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes. (DOGC núm. 804, de 16-2-87).

-Acord de Govern d'11 de juny de 2019, de restricció de determinats productes de plàstic d'un sol ús a la Generalitat de Catalunya.

a.9.2 Pla de neteja i desinfecció

L'empresa adjudicatària haurà de:

Gestionar la prestació dels serveis d'acord amb el que disposa, o pugui disposar, el contracte, els plecs de clàusules, la legislació higiènica i sanitària, hotelera, laboral i d'altres aplicables.

Realitzar la neteja diària de les instal·lacions en funcionament (espais de cuina, magatzems, sanitaris, autoserveis, barra i equipament en servei, amb especial cura dels sistemes d'extracció de fums de la cuina: campana, filtres, sistemes de calefacció i ventilació mecànica.

Proporcionar contenidors per a la recollida selectiva al menjador per tal que els usuaris puguin depositar les deixalles. També ha de fer la recollida selectiva dels residus que generi aquest servei i dipositar-los en els diferents contenidors externs instal·lats per l'Ajuntament de Sabadell.

En el cas de situacions de pandèmies o d'excepcions mèdiques haurà de seguir en tot moment les recomanacions i obligacions que estableixi el govern en cada cas.

En el termini d'un mes des de l'inici de la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà de presentar un Pla de neteja i desinfecció.

L'objectiu d'aquest pla és mantenir els locals i les instal·lacions dels serveis objecte d'aquest Plec en correcte estat de neteja i desinfecció. La finalitat és la de reduir el nombre de microorganismes i evitar la contaminació dels aliments, assegurant que el procés d'elaboració dels productes i aliments es faci amb garanties sanitàries. Així mateix es persegueix que el personal manipulador disposi d'unes condicions adequades per a la manipulació dels aliments que es processen.

a.9.2.1 El Pla de neteja i desinfecció ha d'incloure com a mínim la següent documentació:

1.- Fitxa d'elaboració del pla de neteja i desinfecció. En aquesta fitxa es descriuran totes les zones, instal·lacions, maquinària, estris i utilitatge que s'han de netejar i desinfectar; els productes a utilitzar i els registres sanitaris del fabricant dels productes; la freqüència de la neteja i desinfecció, i el responsable d'elaborar, revisar o dur a terme aquesta tasca.

2.- Fitxa de registre de neteja. En aquesta fitxa s'ha d'anotar, per a cada tasca que s'ha d'efectuar en el pla de neteja i desinfecció, el dia i hora per a cada zona, equip o estri que s'hagi netejat i desinfectat. S'anotaran les incidències produïdes, la persona que ha dut a terme la tasca i la persona que revisa si la feina es fa d'acord amb el pla.

Mensualment l'empresa adjudicatària lliurarà al Servei d'Administració de les Unitats Centrals les fitxes corresponents del Pla de neteja i desinfecció. L'equip responsable d'aquest servei efectuarà les comprovacions i les inspeccions oportunes per tal de verificar i comprovar el grau de compliment del Pla.

Seràn a compte de l'adjudicatari els productes a utilitzar i els estris necessaris. Els detergents i desinfectants seran els adequats a les funcions a les que estan destinats i compliran els requisits legalment exigibles per la normativa vigent i els de l'apartat següent :

a.9.2.2 Criteris mediambientals en els productes de neteja utilitzats

a.9.2.2.1 Productes químics

En el termini d'un mes des de l'inici de la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà de presentar la documentació requerida a continuació:

a.9.2.2.1 L'empresa adjudicatària aportarà informació sobre les previsions de consums de productes químics expressada en mg de matèria activa/m². En el càlcul s'han d'incloure els productes químics utilitzats en la neteja de les eines i els instruments de neteja.

En cas de què el consum de productes químics sigui superior a 140 mg/m², caldrà aportar una justificació del mateix i un projecte per reduir-lo. S'entén com a matèria activa el pes sumatori de tots els components d'un producte químic a excepció de l'aigua.

a.9.2.2.2 L'empresa adjudicatària aportarà un llistat amb tots els productes químics a utilitzar. Caldrà aportar fulls de seguretat i instruccions concretes per a la seva manipulació i ús, amb una descripció sobre la funció del producte i la dosificació correcta, així com sobre altres aspectes ambientals que puguin ser d'interès. Qualsevol canvi en els productes utilitzats requerirà una comunicació prèvia. El compliment estricte de totes les prescripcions tècniques són aplicables per a les categories de productes següents:

- Netejadors d'ús general i de sanitaris
- Netejadors per al rentat manual de vaixella
- Netejadors per al rentat automàtic de vaixella

a.9.2.2.3 Els productes químics utilitzats en les neteges estàndard no contindran cap ingredient (substància o preparat) en proporció superior al 0,01% del producte final que estigui classificat com a R40, R45, R46, R49, R50/53, R51/53, R59 (excepte els netejadors per al rentat automàtic de la vaixella), R60, R61, R62, R63, R64 i R68.

a.9.2.2.4 Els següents ingredients no podran formar part dels productes químics de les neteges estàndard en cap quantitat: EDTA, NTA, nitroalmscs i almscs policíclics,



sals d'amoní quaternari que no siguin fàcilment biodegradables (excepte els netejadors per al rentat automàtic de la vaixel·la).

a.9.2.2.5 La quantitat total de fòsfor elemental en les neteges estàndard, tenint en compte tots els ingredients que contenen fòsfor (per exemple, fosfats o fosfonats), no podrà superar el 0,02% pels netejadors d'ús general i l'1% pels netejadors de sanitaris. Els productes emprats per la neteja de vidres no podran contenir cap quantitat de fòsfor.

a.9.2.2.6 La quantitat total de fosfats (solament per al rentat automàtic de vaixel·la) no excedirà els 10 g per rentat.

a.9.2.2.7 La verificació del compliment dels requisits anteriors es podrà fer mitjançant el certificat de l'etiqueta ecològica europea pels productes utilitzats excepte per la prescripció sobre consum de matèria activa, que s'haurà de justificar de forma específica, o mitjançant un dossier tècnic dels fabricants dels productes on es demostrï el compliment de cadascuna de les prescripcions anteriors.

a.9.2.2.8 Les empreses adjudicatàries presentaran trimestralment una relació dels consums reals dels productes químics utilitzats (mg. de matèria activa/m²) on s'ha d'observar una tendència a la seva reducció.

a.9.2.3 Embalatges

a.9.2.3.1 Els embalatges no podran contenir PVC ni altres plàstics clorats.

a.9.2.3.2 Els materials dels embalatges hauran de ser fàcilment separables en parts monomaterials per poder ser reciclats.

a.9.2.3.3 Si els materials dels embalatges són d'origen reciclat, s'aplicarà la norma 14.021 sobre autodeclaracions.

a.9.2.4 Bosses d'escombraries

a.9.2.4.1 La matèria primera emprada ha de ser plàstic reciclat de post consum en més d'un 95%.

a.9.2.4.2 La suma del contingut en plom, cadmi, crom hexavalent i mercuri no pot ser superior a 250 ppm.

a.9.2.4.3 El producte ha de complir els requeriments de la norma UNE 13592:2003.

a.9.2.4.4 La verificació del compliment dels requisits anteriors es podrà fer d'una de les següents formes: distintiu de garantia de qualitat ambiental, altra etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, altra evidència documental.

a.9.2.5 Paper i altres productes de cel·lulosa

a.9.2.5.1 La matèria primera ha de ser 100% de material reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible.

a.9.2.5.2 No es pot emprar cap mena d'agent blanquejant òptic.

a.9.2.5.3 No es pot utilitzar com a agent segrestant l'àcid etilendiaminotetracètic (EDTA).

a.9.2.5.4 No es poden emprar els alquilfenoletoxilats (APEOS) ni els seus derivats.

a.9.2.5.5 No es poden utilitzar en el procés de fabricació substàncies o preparats que continguin crom, cadmi, mercuri, plom, níquel, coure o zenc.

a.9.2.5.6 La verificació del compliment dels requisits anteriors es podrà fer d'una de les següents formes: distintiu de garantia de qualitat ambiental, altra etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, altra evidència documental.

a.9.3 RECICLATGE

L'empresa adjudicatària ha de:

- a) Reciclar de manera autònoma
- b) Presentar en el termini màxim de 30 dies des de l'inici de la prestació del contracte, un pla de reciclatge, especialment pel que fa al tractament de les escombraries que es generin amb motiu de la prestació del servei.
- c) Disposar d'una política de comunicació ambiental interna que permeti de planificar totes les tasques, designar responsables per a dur-les a terme i informar els treballadors de les mesures ambientals exigides i de la manera d'aplicar-les (informació i formació) . L'empresa ha de presentar la documentació sobre aquesta política de comunicació i l'ha d'incloure en la informació que ha de presentar a l'inici del contracte.
- d) Disposar les deixalles de manera selectiva en els contenidors interns instal·lats específicament per a l'empresa adjudicatària del servei de bar restaurant; mantenir sempre endreçada la cambra que es destina a la recollida d'escombraries. I dipositar-les en els contenidors externs instal·lats per l'Ajuntament de Sabadell.
- e) Servir els aliments i les begudes del servei de menjar per a emportar-se amb gots, vaixela, coberts i towallons de materials reutilitzables o de materials compostables, per a reduir al màxim els envasos i també la generació de residus. A aquest efecte el servei de menjar per emportar-ser ha de presentar una proposta de mesures per minimitzar l'ús de recipients i parament de plàstic d'un sol ús.

a.9.4 Pla de formació dels manipuladors d'aliments

En el termini d'un mes des de l'inici de la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà d'aportar el pla de formació de manipuladors d'aliments.

L'objectiu d'aquest Pla és aconseguir que els manipuladors rebin la formació continuada necessària per garantir la seguretat dels aliments i que siguin capaços d'aplicar aquests coneixements en el seu lloc de treball. Les finalitats són dotar als treballadors de:

- coneixements generals en matèria d'higiene alimentària i coneixements més específics necessaris per al lloc de treball.
- coneixements sobre els sistemes d'autocontrol.
- capacitació necessària perquè posin en pràctica els coneixements adquirits i puguin responsabilitzar-se de les operacions que fan.

El Pla de formació dels manipuladors d'aliments ha d'incloure com a mínim la següent documentació:

- 1.- Programa de formació. Consisteix en una descripció detallada de totes les accions que s'han de portar a terme per tal de donar resposta a les necessitats formatives dels treballadors. S'han d'incloure els mecanismes de comprovació adequats de la formació rebuda.
- 2.- Procediments d'eficàcia. Consisteix en comprovar l'eficàcia de la formació rebuda, mitjançant l'avaluació de:

- la higiene personal
- els hàbits higiènics en el treball
- el compliment de les instruccions de treball donades.

Cada trimestre l'empresa adjudicatària lliurarà al Servei d'Administració de les Unitats Centrals un document compendi del grau de compliment i execució del Programa de formació presentat i de l'avaluació de l'eficàcia.

a.9.5 Pla de control de proveïdors i rastrejabilitat:

L'objectiu d'aquest Pla és evitar que les primeres matèries alimentàries i els productes siguin un perill per a la seguretat alimentària. La finalitat és aconseguir un registre actualitzat de proveïdors i de matèries primeres.

El Pla de control de proveïdors, s'haurà de lliurar en el termini d'un mes des de l'inici del contracte i ha d'incloure com a mínim la documentació següent :

- 1.- Fitxa de control de proveïdors. En aquesta fitxa s'inclouen les dades dels proveïdors dels serveis.

2.- Fitxa de control de matèria primera. En aquesta fitxa s'inclouen les dades necessàries per identificar en quines condicions s'ha transportat i com ha estat el condicionament posterior. No es pot acceptar cap matèria primera que no compleixi amb els requisits del Pla.

Mensualment, l'empresa adjudicatària lliurarà al Servei d'Administració de les Unitats Centrals les fitxes corresponents.

L'equip responsable de la DGP efectuarà les comprovacions i inspeccions oportunes per tal de verificar i comprovar el grau de compliment del Pla.

Així mateix es reflectirà a la fitxa, la rastrejabilitat del producte. S'inclouen la rastrejabilitat, els processos d'emmagatzematge i conservació de les matèries primeres fins a l'arribada al consumidor final, que són els clients dels serveis licitats.

La rastrejabilitat haurà de tenir constància documental mitjançant l'adequat empaquetat i etiquetatge de les matèries primeres en el moment de la conservació d'aquestes. L'etiquetatge haurà de recollir les dades següents: producte, lot de procedència, data de consum, condicions de conservació i envasat en data.

a.9.6 Pla de control dels paràmetres, processos i tractaments que incideixen en la seguretat alimentària, que recull un sistema d'autocontrol basat en els principis d'Anàlisi de Perills i Punts de control crític (APPCC)

L'objectiu del Pla de Control dels paràmetres, processos i tractaments que incideixin en la seguretat alimentària (en endavant, APPCC) és controlar tots aquells tractaments i paràmetres que eliminen o redueixen a un nivell acceptable els perills biològics, físics i químics del producte i assegurar la immunitat de tots els productes. La finalitat és la de garantir que els serveis produeixen productes segurs per als consumidors. El concepte producció abasta la fabricació, elaboració, emmagatzematge i transport.

L'empresa adjudicatària disposarà d'un termini efectiu d'un mes, comptador des de la data d'inici del servei per presentar davant del Servei d'Administració de les Unitats Centrals el document de l'APPCC. La finalitat és que es pugui concretar molt millor tots els procediments i processos, després d'una comprovació real i in situ durant el primer mes de vigència del contracte.

La memòria explicativa de (El Pla) l'APPCC haurà de contenir necessàriament la següent informació:

1.- Definició i descripció dels processos d'elaboració dels productes. Consisteix en la descripció del flux de les matèries primeres des del moment de l'entrada fins a l'arribada al consumidor final.

2.- Identificació dels perills. Consisteix en identificar els perills que es puguin presentar durant el procés d'elaboració dels productes des del moment de l'entrada fins a l'arribada al consumidor final, disposat d'una mesura preventiva per a cada perill. A títol orientatiu i informatiu a les empreses licitadores, es poden identificar com a processos en què caldrà assenyalar perills, els següents:

- Procés de manipulació. Riscos microbiològics, físics i químics.
- Procés d'emmagatzematge. Riscos biològics i químics
- Procés de neteja i desinfecció: riscos químics, microbiològics i físics.
- Procés d'esterilització i cocció: riscos microbiològics i químics.
- Procés de refrigeració i congelació: riscos microbiològics i químics.
- Procés d'envasat: riscos biològics, químics i físics.

3.- Identificació de mecanismes de control i fulls de registre. Consisteix en identificar quins són els paràmetres que cal controlar per garantir la seguretat del producte, com ara:

- temperatura de cambres i locals
- temps de durada del tractament tèrmic
- temperatura assolida durant la cocció
- temperatura de refrigeració/congelació
- característiques organolèptiques (olor, color, textura)
- el PH
- humitat ambiental del magatzem
- altres

Per cadascun d'aquests paràmetres, les empreses licitadores han de dissenyar i adjuntar unes fitxes de registre.

Mensualment l'empresa adjudicatària, i un cop presentada la versió definitiva de l'APPCC, lliurarà al Servei d'Administració de les Unitats Centrals les corresponents fitxes de registre dels paràmetres fixats. L'equip responsable de la DGP efectuarà les comprovacions i inspeccions oportunes per tal de verificar i comprovar el grau de compliment de l'APPCC.

4.- Definició dels criteris i barems de la normalitat. Consisteix en identificar quins són els criteris que assenyalen la diferència entre el que és acceptable i el que no ho és (límits crítics).

5.- Definició de les mesures correctores. Consisteix en presentar un Pla d'Accions Correctores compresiu d'aquelles mesures correctores que s'aplicaran quan se superin els límits crítics. S'ha de preveure què cal fer amb el producte afectat i què cal fer perquè no es torni a repetir.

6.- Identificació dels responsables. L'APPCC ha d'indicar la/les persona/es que són responsables de l'execució de l'autocontrol i les corresponents instruccions escrites per dur a terme les activitats descrites a l'APPCC.

a.10.GESTIÓ DE COMPRES I PAGAMENTS

És obligació de l'empresa adjudicatària:

Assumir la gestió de les compres i la provisió de tots els aliments que siguin necessaris per a poder dur a terme el servei tenint en compte en la freqüència de compra els espais per a emmagatzemar existents.

Fer el pagament a proveïdors, que és a càrrec seu i l'ha de fer directament.

Pagar els impostos, els arbitris i els gravàmens que afecten l'activitat objecte de la contractació. A aquest efecte, ha d'exhibir, a petició de la DGP, el document acreditatiu d'haver-los pagat.

Pel que fa a les condicions en que s'han de preparar, transportar i servir els productes, s'hauran de complir les disposicions aplicables del Real Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

S'ha de destacar la importància que ha de tenir en aquest Pla un adequat etiquetatge, envasat i transport dels productes.

a.11. PLA DE MANTENIMENT D'EQUIPS, INSTAL·LACIONS I ESTRIS

En el termini d'un mes des de l'inici de la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà de presentar la documentació requerida a continuació:

a.11.1 Pla de manteniment preventiu: L'objectiu és evitar o prevenir que les instal·lacions, equipaments i estris afavoreixin l'aparició de perills que comportin que els aliments i/o productes deixin de ser innocus, i assegurar-se que la maquinària en general, els equips de mesura i el mobiliari i altres elements afectes al servei, treballin i estiguin dins dels paràmetres considerats òptims per a cada procés.

Tanmateix assegurar que aquests funcionen correctament i prevenir els deterioraments, les avaries i les mesures errònies abans que es produeixin.

El Pla de manteniment d'equips, instal·lacions i estris ha d'incloure com a mínim la següent documentació:

1.- Relació d'instal·lacions, equipaments, mobiliari, estris i equips de mesura i d'altres utensilis, que estiguin afectes al servei i que participin del procés o bé siguin importants per a la seguretat alimentària i qualitat dels serveis.

En aquesta relació s'inclouran tant els elements i instal·lacions recollits a l'Annex 2 i 3 d'aquest Plec, descrivint el seu estat de conservació, com tots aquells altres aportats per l'empresa adjudicatària i que estan afectats a la prestació dels serveis.

2.- Fitxa d'elaboració del pla de manteniment d'instal·lacions, equipaments i estris. En aquesta fitxa es descriu, per a cada instal·lació, equipament, mobiliari i estris el tipus de manteniment que s'ha de fer, la freqüència amb què s'ha de dur a terme, les mesures a prendre per evitar que pugui significar una contaminació dels aliments i la persona responsable en cada cas.

Amb una periodicitat bimestral, o bé sempre que es produeixi alguna alta o baixa en la fitxa, l'empresa adjudicatària lliurarà al Servei d'Administració de les Unitats Centrals les fitxes corresponents del Pla de manteniment.

3.- Fitxa de registre del Pla de manteniment. En aquesta fitxa s'enregistraran les dades d'execució del Pla de manteniment.

Mensualment l'empresa adjudicatària lliurarà al Servei d'Administració de les Unitats Centrals les fitxes corresponents al registre del Pla de manteniment. L'equip responsable del Servei efectuarà les comprovacions i inspeccions oportunes per tal de verificar i comprovar el grau de compliment del Pla.

a.11.2 Manteniment correctiu

L'empresa adjudicatària tindrà cura d'aquest manteniment en els termes següents:

Efectuarà, al seu càrrec, i amb l'eficàcia i l'eficiència deguda, les reparacions o reposicions del material que hagi aportat que es produeixin o es puguin produir durant la prestació del servei. En el cas de petites avaries, la reparació de les mateixes no excediran del termini de 48 hores des de la seva detecció. En els casos en què per a la seva reparació s'hagi de traslladar l'aparell o l'equip a un servei tècnic, l'adjudicatària haurà de substituir-lo per un equip d'anàlogues característiques.

L'empresa adjudicatària comunicarà al Servei d'Administració de les Unitats Centrals les avaries en les instal·lacions generals que es produeixin durant la prestació del servei per tal que es comuniqui a la empresa encarregada del manteniment integral del Complex Central.

Així doncs, la resolució de les avaries i reparacions de qualsevol peça, aparell o component d'instal·lació de l'equipament inclòs en els inventaris de l'annex 2 afectats al servei de cafeteria menjador, així com la gestió de les garanties correspon a la empresa de manteniment que presti els seus serveis al Complex Central per compte de l'empresa superficiària.

a.12. Controls de qualitat complementaris en la prestació del servei

L'empresa adjudicatària a banda de les mesures compreses en el Manual d'Higiene, aportat, als efectes de la millora permanent en la prestació dels serveis, s'obliga a:

a.12.1 *Llibre de reclamacions i suggeriments*: Posar a disposició de la totalitat dels usuaris, i en un lloc visible de fàcil accés, d'un llibre de reclamacions i suggeriments, obligant-se a lliurar còpia al Servei d'Administració de les Unitats Centrals de les peticions, reclamacions o suggeriments rebuts, així com de les mesures emprades en el seu cas.

a.12.2 *Enquesta sobre la qualitat del servei*: Un mes abans de la finalització de la vigència del contracte inicial i de les seves possibles pròrroques, l'empresa adjudicatària lliurarà al Servei d'Administració de les Unitats Centrals una proposta d'àmplia enquesta relativa a la qualitat de la prestació del servei, la qual podrà ser modificada, ampliada o adequada, i serà passada als diferents col·lectius d'usuaris permanents. Les seves conclusions seran comunicades a l'empresa adjudicatària, i podran tenir en compte alhora de valorar la conveniència de les successives pròrroques en la prestació del servei.

Els elements a tenir en compte per mesurar la qualitat del servei són, entre d'altres: professionalitat, aspecte cuidat dels empleats, tracte als clients, pulcritud del menjar i instal·lacions, rapidesa en el servei, qualitat del menjar i matèries primeres.

a.13. Revisions i reformes de les instal·lacions

a.13.1. L'empresa adjudicatària haurà de vetllar pel manteniment en perfecte estat d'ús, fins al finiment del contracte, del mobiliari, de l'equipament i de les instal·lacions que són propietat del Departament d'Interior i que es detallen en l'inventari annex. En aquest sentit ha de presentar, en un termini màxim de 15 dies des de l'inici del contracte, el pla de manteniment del mobiliari, instal·lacions i equipaments de la zona de restaurant i de la cuina.

a.13.2 A l'inici del contracte, l'adjudicatari ha de realitzar a càrrec seu les revisions de les instal·lacions, necessàries per al bon funcionament del servei.

a.13.3 L'empresa adjudicatària podrà fer millores en les instal·lacions, els equipaments i les infraestructures, amb l'objectiu d'optimitzar i millorar el servei. En aquest sentit, haurà de presentar una proposta de millores desglossada i detallada en partides, que tinguin en compte que tot allò que aportin i instal·lin com adjudicatari passarà a ser propietat del Departament d'Interior i s'inclourà en el seu inventari.

a.13.4 L'adjudicatari haurà d'assumir totes les despeses de conservació i les reparacions, llevat que es tracti d'obres de substitució de mobiliari que anirà a càrrec del Departament d'Interior. En aquest sentit haurà d'assumir les despeses produïdes com a conseqüència del manteniment regular dels equips i les instal·lacions i de les possibles avaries, fer el manteniment conductiu de l'equipament, i comprometre's a executar les actuacions de manteniment, tant preventives com correctives. L'empresa adjudicatària haurà de responsabilitzar-se del mal ús del mobiliari i de les instal·lacions, i en cas de fer-se malbé, pagar-ne la indemnització que calgui, llevat

dels supòsits d'incendis, inundacions o catàstrofes no imputables a negligència o intencionalitat.

a.13.5 L'adjudicatari no podrà destinar els locals a cap altra finalitat que no sigui el servei de bar restaurant instal·lar-hi cap mena de màquina de joc, escurabutxaques o similar.

a.13.6 Qualsevol revisió general de les instal·lacions i possibles reformes de les mateixes, hauran de ser programades per tal que no alterin el servei, i per tant hauran de ser previstes i realitzades en les franges horàries compreses entre les 17 hores del divendres i les 8 hores del dilluns, garantint en tot cas el restabliment del servei de cafeteria – menjador a aquesta hora i dia.

A aquest efecte, prèviament hauran de ser comunicades formalment al Servei d'Administració de les Unitats Centrals, tot indicant l'objecte i motiu, i el calendari complet de la seva realització, i aquest ho haurà de comunicar a l'empresa superficiària per a la seva autorització.

a.13.7 Les reformes seran supervisades per la persona que designi la Direcció General de la Policia.

a.13.8 Les reformes efectuades per l'adjudicatari passen a ser propietat del Departament d'Interior sense que un cop finalitzat el període d'aquest contracte, aquest pugui reclamar per aquest concepte cap quantitat.

L'empresa, haurà d'emetre al final del contracte, un informe que certifiqui el bon ús i el correcte estat de tot l'equipament de servei de bar restaurant.

a.14. Obligacions de l'empresa adjudicatària per a tots els serveis compresos en el lot 1

- A) Obtenir i actualitzar els permisos i les autoritzacions necessàries per la prestació dels serveis d'acord amb les prescripcions legals i reglamentàries aplicables.
- a) Explotar el servei de bar restaurant al local assignat tenint sempre els elements industrials i les matèries primeres per a gestionar-lo i explotar-lo de manera adequada.
- b) Fer servir preferentment productes que incloguin el català en l'etiquetatge, d'acord amb la Moció 80/IX del Parlament de Catalunya, sobre el garantiment dels drets lingüístics dels consumidors.
- c) Fer servir preferentment productes de qualitat, indicació geogràfica protegida, denominació d'origen protegida i agricultura ecològica, i fomentar el valor cultural de la dieta mediterrània i els productes locals i de proximitat, de conformitat amb la Resolució 739/X del Parlament de Catalunya, sobre el món agrari, aprovada en data del 14 de juliol de 2014.

- d) Col·laborar en la implantació dels plans d'evacuació i emergència, i mantenir lliures d'obstacles i objectes les vies d'evacuació i les boques d'incendis equipades existents en les instal·lacions.
- e) Presentar mensualment una proposta de menús, que serà exposada als usuaris en els taulers d'anuncis dels espais destinats a cafeteria – menjador. Aquesta llista haurà d'estar validada per un/a tècnic/a competent en matèria sanitària, especialment pel que fa a l'adequació dels menús al tipus de dieta demanat al Plec.
- f) L'adjudicatari haurà de proporcionar contenidors per a la recollida selectiva al menjador per tal que els usuaris puguin depositar les deixalles. També ha de fer la recollida selectiva dels residus que generi aquest servei i depositar-los en els diferents contenidors instal·lats en el punt verd del Complex Central.
- g) Exposar i respectar les llistes de preus autoritzats pel Departament d'Interior.
- h) Respectar i fer respectar la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries davant el tabaquisme i reguladora de la venda, subministrament, consum i la publicitat dels productes del tabac.
- i) No vendre begudes alcohòliques a la cafeteria –menjador ni amb els menús obligatoris.
- j) L'empresa adjudicatària ha de posar a disposició del seu encarregat/da al Complex Central, un PC o similar i una impressora amb els aplicatius informàtics adients, especialment eines de correu electrònic per fer molt més àgil les relacions entre l'equip directiu i tècnic de la Direcció general de la Policia i l'encarregat/da dels serveis.
- k) Sol·licitar l'alta de la línia telefònica pròpia per la gestió del servei, o posar a disposició del personal encarregat un telèfon mòbil i fer-se càrrec del cost del corresponent consum.

L'empresa adjudicatària comptarà amb el personal adequat per a la correcta execució del contracte. Si fos necessari, l'empresa adjudicatària procedirà d'immediat a la substitució del personal, de manera que l'execució del contracte quedi sempre garantida.



b) INSTAL·LACIÓ, EXPLOTACIÓ I MANTENIMENT DE MÀQUINES DE DISTRIBUCIÓ AUTOMÀTICA DE PRODUCTES D'ALIMENTACIÓ I BEGUDES AL COMPLEX CENTRAL DE LA PG-ME

Per a la prestació del servei l'empresa adjudicatària ha d'instal·lar les màquines següents:

- a) Màquines de distribució automàtica de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars.
- b) Màquines de distribució automàtica d'aigua i llaunes o ampolles de refrescos.
- c) Màquines de distribució automàtica de menjar sòlid tipus: pasta dolça o aperitiu salat. Làctics, entrepans freds o calents, fruita i amanides.
- d) Màquines de distribució automàtica d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- e) Fonts d'aigua amb connexió a xarxa. (Excepcionalment, i per períodes determinats, la DGP podrà sol·licitar la instal·lació de fonts mitjançant garrafes).

b. 1. Nombre i ubicació de les màquines de distribució automàtica d'aliments i begudes al Complex Central de Sabadell.

Edifici A

5 Màquines de distribució automàtica de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars

2 Màquines de distribució automàtica d'aigua i llaunes o ampolles de refrescos

3 Màquines de distribució automàtica de menjar sòlid tipus: pasta dolça o aperitiu salat. Làctics, entrepans freds o calents, fruita i amanides.

4 Màquines de distribució automàtica d'ampolles d'aigua d'1,5 litres

1 Font d'aigua amb connexió a la xarxa

Edifici C

1-Màquina de distribució automàtica de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars

1- Màquina de distribució automàtica d'aigua i llaunes o ampolles de refrescos

1-Màquina de distribució automàtica d'ampolles d'aigua d'1,5 litres

1-Font d'aigua amb connexió a la xarxa

Caneres

1-Màquina de distribució automàtica de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars

1-Màquina de distribució automàtica d'ampolles d'aigua d'1,5 litres

Edifici D

2 - Màquines de distribució automàtica de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars

1 - Màquines de distribució automàtica d'aigua i llaunes o ampolles de refrescos

1 - Màquina de distribució automàtica d'ampolles d'aigua d'1,5 litres

1 - Font d'aigua amb connexió a la xarxa.

De manera excepcional i per raons justificades, prèvia acceptació per part de la DGP, es podrà augmentar o reduir el nombre de màquines, consistent en Substitució de dues màquines individuals per una màquina mixta de productes sòlids i begudes fredes en edificis amb un baix volum de consum.

L'empresa adjudicatària no podrà ampliar ni modificar l'oferta de productes sense comptar amb el vist i plau de la DGP.

No és permès explícitament cap tipus de beguda alcohòlica.

Les màquines de distribució automàtica han de garantir la bona conservació de les begudes i el manteniment d'aquestes en fred o calent, han de complir les normes que regulen tant les característiques tècniques com les sanitàries i de seguretat, i estar homologades en l'àmbit de la Unió Europea.

Les màquines de distribució automàtica han de mostrar, en un lloc visible, els productes que ofereixen, i també les dades d'identificació de l'empresa que en fa l'exploació.

A l'inici de l'execució del contracte, l'empresa adjudicatària ha de certificar la seguretat física, elèctrica i electrònica de les màquines de distribució automàtica amb el lliurament dels documents corresponents, i també ha d'informar a la DGP sobre les dades de consum energètic que ha de ser, el mínim.

Les màquines de distribució automàtica de begudes calentes:

- 1.- Hauran de tenir un sistema d'autonomia propi que permeti el seu funcionament en aquells llocs on no hi hagi connexió a la xarxa d'aigua.
- 2.- Hauran de disposar, com a mínim, de possibilitats d'elecció dels productes de comerç just següents:
 - Per a cafè en totes les seves varietats: curt, llarg, tallat, amb llet i descafeïnat .
- 3.- Les màquines de begudes calentes han de tenir l'opció de servei amb got i sense got, i els gots i les culleres que facin servir han de ser 100% compostables .

Les màquines de distribució automàtica d'aliments sòlids:

- 1.- Amb caràcter general, els productes a subministrar seran de marques acreditades, presentats en envasos unitaris amb precintes originals del fabricant, amb totes les seves especificacions pel que fa a la quantitat, composició i data de caducitat del producte. A aquest efecte, l'empresa adjudicatària portarà a terme un control exhaustiu de les dates de caducitat dels productes, garantint que tots ells es troben en condicions de seguretat, salubritat i higiene.

Les màquines de distribució automàtica hauran d'estar degudament identificades, indicant de manera clarament llegible i fàcilment visible, en la part exterior de la màquina, el model i codi de la màquina.

Les màquines no podran portar publicitat, excepte la pròpia dels productes que dispensi.

En totes les màquines hi haurà de figurar amb claredat:

- 1.- El tipus de producte que es dispensi i el seu preu.
- 2.- El tipus de moneda que admet, que haurà de ser com a mínim de 5 cèntims.

b.2 Instal·lació i desinstal·lació de les màquines de distribució automàtica.

La instal·lació de les màquines s'haurà de portar a terme, d'acord amb les directrius de la DGP, en un termini màxim de 10 dies naturals a partir de la formalització del contracte.

Així mateix, un cop finalitzat el contracte, l'empresa adjudicatària haurà de retirar les màquines en un termini no superior als 10 dies naturals, essent responsabilitat seva, les despeses eventuais que se'n puguin derivar, així com la reparació de possibles desperfectes imputables a la instal·lació, ús i retirada de les màquines.

Durant el període en què l'empresa adjudicatària estigui instal·lant les màquines (màxim 10 dies), la DGP garantirà el servei amb l'empresa sortint.

b.3 Reposició de productes.

L'empresa adjudicatària ha de garantir que la qualitat i les característiques del producte siguin les mateixes en totes les dependències del lot/lots adjudicats. L'estoc dels productes i la periodicitat de la reposició dels productes de consum general han d'estar garantides en un termini màxim de 24 hores.

En el cas de trencament d'estoc, la DGP s'ha de posar en contacte amb l'empresa adjudicatària perquè garanteixi la reposició dels productes oferts en un màxim de 24 hores en el cas dels productes de consum general.

La DGP pot sol·licitar a l'empresa adjudicatària tant l'ampliació de la gamma de productes com la substitució dels productes dispensats per les màquines segons les necessitats de les diferents dependències.

En el cas que, per part de l'empresa adjudicatària, no sigui possible la reposició del producte esgotat, l'ha de substituir en el mateix termini per un altre de les mateixes característiques. Quan l'empresa substitueixi qualsevol producte ho haurà de comunicar a la DGP.

b.4 Manteniment de les màquines de distribució automàtica.

L'empresa adjudicatària haurà de portar a terme el manteniment, tant preventiu com correctiu de les màquines per a garantir el seu correcte funcionament d'acord amb la legislació vigent aplicable en cada moment. Així mateix, haurà de disposar d'un servei d'avaries pels dies festius.

L'empresa adjudicatària garantirà el correcte funcionament de les màquines instal·lades, portant a terme les oportunes reparacions o el canvi d'una màquina quan no pugui ser reparada al lloc de la seva ubicació.

En el cas de reparacions en el mateix lloc d'ubicació, les màquines avariades no podran estar fora de servei més d'un dia des de la notificació de l'avaria per part de la DGP. Si no és possible la reparació dins d'aquest termini, l'adjudicatari ha de substituir la màquina avariada per una altra de les mateixes característiques en un termini màxim de 5 dies laborables des de la notificació.

En el cas que una màquina expendedora pateixi avaries reiterades, la DGP podrà exigir la seva substitució. L'empresa adjudicatària disposarà d'un màxim de 5 dies laborables per portar-la a terme.

b.5 Modificació, substitució i canvis d'ubicació de les màquines de distribució automàtica.

L'empresa adjudicatària pot proposar el canvi d'una o varies màquines per una/es altra/es que prestin un millor servei, sempre que es puguin instal·lar als llocs condicionats. La DGP té la facultat d'acceptar o denegar la modificació proposada. En tots els casos, la instal·lació de noves màquines no pot suposar l'increment dels preus. En cap cas, es poden instal·lar màquines noves sense l'autorització de la DGP.

La DGP no admetrà la instal·lació d'una màquina si aquesta no compleix els requisits i les característiques de l'oferta presentada per l'empresa adjudicatària del contracte.

b.6. Retolació de les màquines de distribució automàtica.

D'acord amb l'article 31 de la Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística, les empreses que ofereixen serveis de subministrament han d'emprar, almenys, el català en la retolació. Per tant, l'oferta dels productes de les màquines expendedores així com les instruccions d'ús han d'estar en català.

b.7. Garanties tècniques i sanitàries.

Les màquines han de disposar de la tecnologia suficient per a mantenir en fred o calent els productes.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la neteja de les màquines i del seu entorn, i ho farà preferentment en els dies i les hores que generin menys molèsties als usuaris.

En el cas de les fonts d'aigua, la neteja mínima serà un cop al mes i els sistemes de depuració s'hauran de revisar i substituir d'acord amb els criteris tècnics establerts pel fabricant.

L'empresa adjudicatària haurà de portar un registre individual de cada font, que estarà penjat al costat de cada font d'aigua, i on haurà d'indicar la data en què fa el manteniment tècnic i la substitució del filtre.

L'empresa adjudicatària ha de garantir en tot moment que el producte subministrat compleix totes les garanties sanitàries exigides per la legislació vigent.

Les màquines s'hauran de mantenir, en tot moment, en perfecte estat de neteja i conservació.

Amb independència de la neteja i conservació diària, i d'acord amb la DGP es portarà a terme un mínim d'una neteja trimestral de l'exterior de les màquines. En el cas de les fonts d'aigua, aquestes es mantindran en bon estat de neteja i com a mínim amb una periodicitat anual s'efectuarà el canvi dels filtres. Aquest manteniment i canvi de filtres haurà de constar en una etiqueta que s'ubicarà a la mateixa font, i on s'haurà d'anotar la data de l'operació de manteniment.

b.8. Per al Consum General.

- Pagament mitjançant monedes o qualsevol altre mitjà alternatiu que l'empresa ofereixi, sempre i quan no tingui cap cost addicional per als usuaris.

b.9. Personal.

L'empresa adjudicatària ha de proporcionar a la DGP amb antelació a l'execució del contracte la relació del personal correctament identificat (noms i cognoms i DNI o document identificatiu) del personal encarregat de la reposició de productes i de manteniment de les màquines. El personal de l'empresa adjudicatària s'ha d'identificar degudament per a accedir a les dependències de la DGP, on cal fer la reposició de productes i el manteniment de les màquines. La DGP podrà determinar la idoneïtat del personal que reposa els articles de les màquines. L'empresa adjudicatària serà responsable del personal que porti a terme les tasques d'instal·lació, manteniment i reposició.

b.10. Obligacions de la DGP en relació a l'explotació de màquines de distribució automàtica.

La DGP s'obliga a facilitar a l'empresa adjudicatària:

- a) El subministrament elèctric i l'aigua necessària per al funcionament de les màquines instal·lades a les seves dependències.
- b) L'espai físic dins de les seves dependències per ubicar tota la maquinària.

La DGP no serà responsable de les pèrdues, robatoris o deterioraments que es puguin produir en els equipaments propietat de l'empresa adjudicatària, ni en els articles existents a les màquines, sigui quina sigui la seva causa (incendis, inundacions, etc.).

b.11 Responsabilitats i obligacions de l'empresa adjudicatària en relació a l'explotació de màquines de distribució automàtica.

1.- Serà obligació de l'empresa adjudicatària procedir a la devolució dels diners a l'usuari en el cas de fallada de les màquines; a aquest efecte, l'empresa adjudicatària haurà de subministrar sobres de paper al Complex Central de Sabadell on l'usuari pugui indicar el motiu i import de la devolució.

2.- Com a mínim, 5% dels productes de les seves màquines han de ser productes de comerç just.

3.- S'incorporaran a les màquines productes amb característiques específiques per a usuaris amb intoleràncies a: gluten i lactosa (com a mínim).

- 5 productes aptes per a celíacs (com a mínim 1 varietat dolça, 1 varietat salada, 1 varietat fruits secs)



- 1 producte làctic (iogurt, begudes amb làctics...)
- Com a mínim 1 producte de fruita fresca.

*Un mateix producte es pot computar a diferents categories.

4.- S'incorporaran productes amb característiques específiques per a usuaris amb alguna al·lèrgia o intolerància (com a mínim al gluten, lactosa i sucre d'acord amb les quantitats indicades al punt 3).

Tots els productes per al consum de persones amb alguna intolerància estaran senyalitzats a través de pictogrames o cartells informatius perquè qualsevol usuari amb alguna intolerància pugui trobar els seus productes.

5.- La retirada de residus generats durant les operacions de càrrega i descàrrega de les màquines expendedores.

6.- L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un llistat de totes les màquines adscrites a l'objecte d'aquest contracte. Aquest llistat haurà de contenir, com a mínim, els camps següents:

- a) Model, marca, fabricant i any de fabricació.
- a) Número d'identificació.
- b) Ubicació
- c) Classificació energètica
- d) Consum elèctric.
- e) Any del canvi de compressor i del silent block o equivalent en el cas d'haver-se realitzat.

Aquest llistat haurà d'estar a disposició de la DGP, que el podrà requerir, quan ho consideri necessari, durant el període d'execució del contracte.

Seguretat i responsabilitat civil per a tot el lot 1

L'empresa adjudicatària haurà d'adequar el servei a les normes de seguretat internes de la DGP i també al compliment dels diferents protocols d'actuació existents, i actual sempre amb discreció i confidencialitat.

L'empresa adjudicatària està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials i/o conseqüencials per acció o omissió a tercers en l'exercici de la seva activitat. Aquesta pòlissa haurà d'incloure especialment dins l'apartat activitat assegurada "l'activitat de subministrament de menjar i begudes per sistema de vending". En qualsevol cas, la cobertura del contracte haurà d'emparar, com a mínim, el risc de l'explotació de l'empresa i el risc del producte.

La pòlissa ha de cobrir específicament els riscos per intoxicació alimentària i per danys i perjudicis derivats de l'incompliment de la normativa higienicosanitària davant el Departament d'Interior o tercers

- El capital assegurat ha de ser com a mínim de 300.000 euros per sinistre i any. La Generalitat de Catalunya no admetrà pòlisses que contemplin cap tipus de franquícia.
- En la pòlissa d'assegurances sol·licitada es preveurà la renúncia a possibles reclamacions contra la Generalitat de Catalunya, i contra d'altres empreses de serveis contractades per la Generalitat.
- .- En la pòlissa d'assegurances sol·licitada es preveurà la renúncia a possibles reclamacions contra la Generalitat de Catalunya, i contra d'altres empreses de serveis contractades per la Generalitat.

Pagament de despeses tributàries per a tot el lot 1

L'empresa adjudicatària abonarà al Departament un cànon anual de 3.000,00€ en 2 pagaments semestral, que seran ingressats en el primer semestre i en el segon semestre. Aquest pagament compensarà el dret d'explotació de la cafeteria menjador, l'ús de les instal·lacions, aparell i mobiliari propietat del Departament i el subministrament de gas, aigua, energia elèctrica i clavegueram. A tal efecte, el Departament comunicarà a l'empresa adjudicatària les dades del compte corrent on s'haurà de fer efectiu el pagament.

Si el contracte no té una durada d'un any es farà una reducció del preu del cànon en proporció als mesos d'execució i el pagament es farà en finalitzar el contracte.

En el cas que el contracte es prorrogui el cànon seguirà essent de 3.000,00€.

L'empresa adjudicatària ha de disposar des del primer moment dels permisos i autoritzacions necessaris per a exercir l'activitat de cafeteria menjador i 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.

Visita a les instal·lacions

Les empreses licitadores hauran de realitzar una visita de les instal·lacions de la cafeteria menjador objecte del contracte, que tindrà lloc dins del termini màxim de presentació d'ofertes indicat en l'anunci de licitació.

Per tal de fixar la data de la visita a les instal·lacions objecte d'aquest contracte, les empreses hauran de contactar amb el responsable del contracte mitjançant correu electrònic a l'adreça: srplanet@gencat.cat

Clàusula ambiental per a tot el lot 1

En l'aplicació de l'Acord de Govern d'11 de juny de 2019, de restricció de determinats productes de plàstic d'un sol ús a la Generalitat de Catalunya, les màquines de venda automàtica no podran dispensar gots ni bastonets de plàstic d'un sol ús.

En el cas de l'aigua, els envasos de plàstic d'un sol ús hauran de ser, prioritàriament, de gran capacitat, en un format superior o igual a un litre.



LOTS: 2,3 i 4 INSTAL·LACIÓ EXPLOTACIÓ I MANTENIMENT DE MÀQUINES DE DISTRIBUCIÓ AUTOMÀTICA AIXÍ COM EL SERVEI DE MENJAR PER ALS DETINGUTS I ALTRES SERVEIS ASSOCIATS

Lot 2: Dependències de la Direcció General de la Policia següents: Regió Policial de Girona, Regió Policial Central, Regió Policial de Pirineu Occidental i Regió Policial de Ponent.

Lot 3: Dependències de la Direcció General de la Policia següents: Regió Policial Metropolitana Sud i Regió Policial Terres de l'Ebre.

Lot 4: Dependències de la Direcció General de la Policia següents: Regió Policial Metropolitana Barcelona, Regió Policial Camp de Tarragona i Regió Policial Metropolitana Nord.

1. Comprèn les actuacions següents:

- a) La instal·lació, explotació i manteniment de màquines de distribució automàtica de productes d'alimentació i begudes, per a ús general a les comissaries i altres dependències de la Direcció general de la Policia, (en endavant DGP).
- b) El subministrament d'aliments i begudes per al proveïment d'àpats a persones detingudes mitjançant màquines de distribució automàtica.
- c) Subministrament i repartiment de dinars i sopars a les persones detingudes a l'Àrea de Custòdia de Detinguts de la comissaria de les Corts. (Barcelona) **(NOMÉS AL PER AL LOT 4 RPMB)**
- d) Proveïment d'àpats a la Ciutat de la Justícia (Barcelona). **(NOMÉS PER AL LOT 4 RPMB)**
- e) Subministrament de gots de cartró per a les persones detingudes.

2. Serveis a realitzar.

El servei a realitzar comprèn dues modalitats:

2.1- El proveïment dels àpats següents a les persones detingudes :

- Esmorzar: 1 pasta (magdalena o similar de gramatge mínim 50 grams) i cafè o beguda calenta.
- Dinar/ sopar: 1 entrepà o similar (de les varietats següents: de truita, tonyina, pollastre o embotits, d'un gramatge mínim de 180 grams) amb els complementos que es vulguin tipus pastes dolces (magdalena o similar), cafè o beguda calenta. D'aquests productes es garantirà que com a mínim un estoc del 80% dels entrepans no contenen derivats del porc

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar les peticions de gots de cartró de la DGP per cobrir les necessitats de les persones detingudes.

- El proveïment d'àpats per a les persones detingudes de la Ciutat de la Justícia (Barcelona) **(NOMÉS PER AL LOT 4)**:

a) En el cas dels menors es subministraran els productes següents:

- Esmorzar/Berenar: 1 Suc de com a mínim 200ml (diferents varietats: taronja, préssec, pinya, etc.) + magdalena/pasta dolça o similar amb un gramatge mínim de 50gr.
- Dinar/Sopar: Entrepà calent (gramatge mínim 170gr, d'entre les varietats següents: truita, tonyina, pollastre o embotits) + suc de fruita de com a mínim 200ml + peça fruita. D'aquests productes es garantirà que com a mínim un estoc del 80% dels entrepans no contenen derivats del porc.

b) En els cas dels àpats (dinar/sopar) per a la resta de persones detingudes:

- Dinar/sopar: Entrepans freds tipus sandvitx (amb un gramatge mínim de 130gr i de les varietats següents: truita, tonyina, pollastre, cranc, embotits). D'aquests productes es garantirà que com a mínim un estoc del 80% dels entrepans no contenen derivats del porc.

2.2.- El proveïment de menjar i begudes per a consum dels treballadors i usuaris en general a les comissaries i dependències de la DGP.

Per a la prestació del servei l'empresa adjudicatària ha d'instal·lar les següents màquines necessàries per a conservar i preparar els productes:

- f) Màquines de distribució automàtica de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars.
- g) Màquines de distribució automàtica d'aigua i llaunes o ampolles de refrescos.
- h) Màquines de distribució automàtica de menjar sòlid tipus: pasta dolça o aperitiu salat. Làctics, entrepans freds o calents, fruita i amanides
- i) Fonts d'aigua amb connexió a xarxa. (Excepcionalment, i per períodes determinats, la DGP podrà sol·licitar la instal·lació de fonts mitjançant garrafes).

S'indiquen en l'annex 4 d'aquest plec el nombre i tipus de màquines a instal·lar, així com la ubicació de les mateixes en cadascuna de les dependències. De manera excepcional, per raons justificades, i prèvia acceptació per part de la DGP es podrà augmentar o reduir* el nombre de màquines.

*Substitució de dues màquines individuals per una màquina mixta de productes sòlids i begudes fredes en edificis amb un baix volum de consum.

Pel que fa a les màquines de distribució automàtica de begudes calentes, i de manera excepcional, en aquelles ubicacions on el volum des subministraments no sigui molt elevat, la DGP podrà sol·licitar que la dispensació del producte es faci mitjançant un sistema de càpsules.

L'empresa adjudicatària no podrà ampliar ni modificar l'oferta de productes sense comptar amb el vist i plau de la DGP.

Les màquines de distribució automàtica de begudes calentes:

- 1.- Hauran de tenir un sistema d'autonomia propi que permeti el seu funcionament en aquells llocs on no hi hagi connexió a la xarxa d'aigua.
- 2.-Hauran de disposar, com a mínim, de possibilitats d'elecció de productes de comerç just següents:
 - Per a cafè en totes les seves varietats: curt, llarg, tallat, amb llet i descafeïnat .
- 3.- A totes les màquines les begudes s'hauran de dispensar amb vasos de cartró biodegradable.

Les màquines de distribució automàtica d'aliments sòlids:

- 1.- Amb caràcter general, els productes a subministrar seran de marques acreditades, presentats en envasos unitaris amb precintes originals del fabricant, amb totes les seves especificacions pel que fa a la quantitat, composició i data de caducitat del producte. A aquest efecte, l'empresa adjudicatària portarà a terme un control exhaustiu de les dates de caducitat dels productes, garantint que tots ells es troben en condicions de seguretat, salubritat i higiene.

Les màquines de distribució automàtica hauran d'estar degudament identificades, indicant de manera clarament llegible i fàcilment visible, en la part exterior de la màquina, el model i codi de la màquina.

Les màquines no podran portar publicitat, excepte la pròpia dels productes que dispensi.

En totes les màquines hi haurà de figurar amb claredat:

- 1.- El tipus de producte que es dispensi i el seu preu.
- 2.- El tipus de moneda que admet, que haurà de ser com a mínim de 5 cèntims.

No és permès explícitament cap tipus de beguda alcohòlica.

3. Instal·lació i desinstal·lació de les màquines de distribució automàtica d'aliments i begudes.

Les màquines de distribució automàtica han de garantir la bona conservació de les begudes i el manteniment d'aquestes en fred o calent, han de complir les normes que regulen tant les característiques tècniques com les sanitàries i de seguretat i, estar homologades en l'àmbit de la Unió Europea.

Les màquines de distribució automàtica han de mostrar, en un lloc visible, els productes que ofereixen, així com, les dades d'identificació de l'empresa que en fa l'explotació.

A l'inici de l'execució del contracte, l'empresa adjudicatària ha de certificar la seguretat física, elèctrica i electrònica de les màquines de distribució automàtica amb el lliurament dels documents corresponents i també ha d'informar a la DGP sobre les dades de consum energètic, que ha de ser el mínim.

La instal·lació de les màquines s'haurà de portar a terme, d'acord amb les directrius de la DGP, en un termini màxim de 20 dies naturals a partir de la formalització del contracte.

Així mateix, un cop finalitzat el contracte, l'empresa adjudicatària haurà de retirar les màquines en un termini no superior als 20 dies naturals, essent responsabilitat seva, les despeses eventuais que se'n puguin derivar, així com la reparació de possibles desperfectes imputables a la instal·lació, ús i retirada de les màquines.

Durant el període en què l'empresa adjudicatària estigui instal·lant les màquines (màxim 20 dies), la DGP garanteix el servei amb l'empresa sortint.

4. Reposició de productes.

L'empresa adjudicatària ha de garantir que la qualitat i les característiques del producte siguin les mateixes en totes les dependències del lot/lots adjudicats. L'estoc dels productes i la periodicitat de la reposició dels productes de consum general han d'estar garantides en un termini màxim de 24 hores.

- En el cas de trencament d'estoc, la DGP s'ha de posar en contacte amb l'empresa adjudicatària perquè garanteixi la reposició dels productes oferts en un màxim de 24 hores en el cas dels productes de consum general i de 12 hores en el cas dels productes corresponents als àpats de les persones detingudes.
- La DGP pot sol·licitar a l'empresa adjudicatària tant l'ampliació de la gamma de productes com la substitució dels productes dispensats per les màquines segons les necessitats de les diferents dependències.
- En el cas que, per part de l'empresa adjudicatària, no sigui possible la reposició del producte esgotat, l'ha de substituir en el mateix termini per un altre de les mateixes característiques. Quan l'empresa substitueixi qualsevol producte ho haurà de comunicar a la DGP.

5. Manteniment de les màquines de distribució automàtica d'aliments i begudes.

L'empresa adjudicatària haurà de portar a terme el manteniment, tant preventiu com correctiu de les màquines per a garantir el seu correcte funcionament d'acord amb la legislació vigent aplicable en cada moment. Així mateix, haurà de disposar d'un servei d'avaries pels dies festius.

L'empresa adjudicatària garantirà el correcte funcionament de les màquines instal·lades, portant a terme les oportunes reparacions o el canvi d'una màquina quan no pugui ser reparada al lloc de la seva ubicació.

En el cas de reparacions en el mateix lloc d'ubicació, les màquines avariades no podran estar fora de servei més d'un dia des de la notificació de l'avaria per part de la DGP. Si no és possible la reparació dins d'aquest termini, l'adjudicatari ha de substituir la màquina avariada per una altra de les mateixes característiques en un termini màxim de 5 dies laborables des de la notificació.

En el cas que una màquina expenedora pateixi avaries reiterades, la DGP podrà exigir la seva substitució. L'empresa adjudicatària disposarà d'un màxim de 5 dies laborables per portar-la a terme.

6. Modificació, substitució i canvis d'ubicació de les màquines de distribució automàtica d'aliments i begudes.

L'empresa adjudicatària pot proposar el canvi d'una o varies màquines per una/es altra/es que prestin un millor servei, sempre que es puguin instal·lar als llocs condicionats. La DGP té la facultat d'acceptar o denegar la modificació proposada. En tots els casos, la instal·lació de noves màquines no pot suposar l'increment dels preus. En cap cas, es poden instal·lar màquines noves sense l'autorització de la DGP.

La DGP no admetrà la instal·lació d'una màquina si aquesta no compleix els requisits i les característiques de l'oferta presentada per l'empresa adjudicatària del contracte.

La DGP es reserva el dret a demanar el canvi d'ubicació d'una o diverses màquines a altres dependències. El termini màxim per a la instal·lació d'una nova màquina serà de màxim 20 dies naturals a comptar des de la data en què s'efectua la petició.

7. Retolació de les màquines de distribució automàtica.

D'acord amb l'article 31 de la Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística, les empreses que ofereixen serveis de subministrament han d'emprar, almenys, el català en la retolació. Per tant, l'oferta dels productes de les màquines expenedores així com les instruccions d'ús han d'estar en català.

8. Garanties tècniques i sanitàries.

Les màquines han de disposar de la tecnologia suficient per a mantenir en fred o calent els productes. En cas dels entrepans que s'han de consumir calents, si la màquina els dispensa freds, l'empresa adjudicatària proporcionarà, sense cap cost per a l'Administració, forns o altres mitjans per escalfar-los. Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la substitució dels forns en aquells casos en que es produeixi una avaria o un trencament causat per l'ús.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la neteja de les màquines i del seu entorn, i ho farà preferentment en els dies i les hores que generin menys molèsties als usuaris.

En el cas de les fonts d'aigua, la neteja mínima serà un cop al mes i els sistemes de depuració s'hauran de revisar i substituir d'acord amb els criteris tècnics establerts pel fabricant.

L'empresa adjudicatària haurà de portar un registre individual de cada font, que estarà penjat al costat de cada font d'aigua, i on haurà d'indicar la data en què fa el manteniment tècnic i la substitució del filtre.

L'empresa adjudicatària ha de garantir en tot moment que el producte subministrat compleix totes les garanties sanitàries exigides per la legislació vigent.

Les màquines s'hauran de mantenir, en tot moment, en perfecte estat de neteja i conservació .

Amb independència de la neteja i conservació diària, i d'acord amb la DGP es portarà a terme un mínim d'una neteja trimestral de l'exterior de les màquines. En el cas de les fonts d'aigua, aquestes es mantindran en bon estat de neteja i com a mínim amb una periodicitat anual s'efectuarà el canvi dels filtres. Aquest manteniment i canvi de filtres haurà de constar en una etiqueta que s'ubicarà a la mateixa font, i on s'haurà d'anotar la data de l'operació de manteniment.

9. Servei de repartiment d'àpats a les persones detingudes (NOMÉS PER AL LOT 4 RPMB).

Servei de repartiment dels dinars i sopars de les persones detingudes de l'Àrea de Custòdia del Detinguts de les Corts (Barcelona).

A l'Àrea de Custòdia de Detinguts (ACD) de la comissaria de les Corts (lot 4) el subministrament dels àpats no es farà a través de màquines expenedores d'aliments.

L'empresa adjudicatària del lot 4 haurà de portar a terme el servei de repartiment de dinars i sopars a les persones detingudes a l'Àrea de Custòdia de Detinguts (ACD) de les Corts de la Regió Policial Metropolitana de Barcelona.

Aquest servei es realitzarà durant 2 hores al migdia (entre les 12:45 i les 14:45 aproximadament) i 2 hores a la nit (entre les 19:45 i les 21:45h) de dilluns a diumenge,

els 365 dies de l'any. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà de disposar de personal suficient per tal de realitzar aquest servei.

Les tasques a realitzar són:

1.-Escalfament dels entrepans mitjançant un forn. (L'empresa adjudicatària haurà de subministrar 1 forn industrial per garantir el servei) .

L'empresa adjudicatària haurà de garantir un estoc d'entrepans que hauran d'estar disponibles en una nevera destinada a l'emmagatzematge del menjar dels detinguts. L'empresa adjudicatària haurà de posar una nevera que garanteixi l'estoc a disposició d'aquest servei.

2.-Preparació i subministrament de la beguda calenta que s'oferirà a les persones detingudes.

Les begudes es prepararan mitjançant una màquina de cafè automàtica que haurà de subministrar l'empresa adjudicatària. Les begudes es serviran amb gots de cartró biodegradable.

3.-Subministrament de la pasta dolça. L'empresa adjudicatària haurà de garantir-ne l'estoc.

4.- La persona encarregada del servei farà el repartiment amb l'ajuda d'un carret de servei o de cuina, (que haurà de subministrar l'empresa adjudicatària i es trobarà disponible a l'ACD de les Corts). El servei l'efectuarà acompanyat, com a mínim, per una persona de la DGP i caldrà que segueixi en tot moment les directrius i indicacions que el personal de la DGP li indiqui.

5.- Un cop finalitzat el servei recollirà, netejarà i endreçarà tots els equips i estris utilitzats.

10. Servei de subministrament d'àpats per a l'àrea de custòdia de detinguts de la Ciutat de la Justícia (Barcelona). (NOMÉS PER AL LOT 4 RPMB)

A l'Àrea de Custòdia de Detinguts de la Ciutat de la Justícia (lot 4) el subministrament dels àpats no es farà a través de màquines expenedores d'aliments, i serà el propi personal de la DGP qui s'encarregarà del repartiment dels productes a les persones detingudes.

Pel que fa a l'empresa adjudicatària, aquesta haurà de garantir un estoc suficient de productes. La reposició dels productes es farà amb una freqüència mínima de 3 cops/setmana en la franja horària compresa entre les 9h i les 11h del matí. Es podrà modificar l'horari i la freqüència indicada anteriorment a petició de la persona responsable del contracte de la DGP. Aquests productes es guardaran per part de l'empresa adjudicatària en neveres, en el cas dels productes refrigerats, i en altres sistemes d'emmagatzematge i conservació per a la resta de productes. L'empresa adjudicatària serà la responsable de subministrar la nevera i els sistemes d'emmagatzematge necessaris per a la correcta conservació dels productes.

L'empresa adjudicatària proporcionarà, sense cap cost per a l'Administració, 1 forn professional i un de mida més petita de contingència per a escalfar els entrepans subministrats.

El productes que hauran d'estar disponibles per al subministrament d'àpats a les persones detingudes són els establerts a l'apartat 2.1 d'aquest plec.

L'empresa adjudicatària del lot 4 haurà de subministrar els productes que determini la DGP, d'entre els inclosos a l'oferta de productes del plec, que hauran d'estar disponibles en una nevera, en el cas dels productes refrigerats.

Pagament.

Atès que el subministrament dels àpats a les persones detingudes de l'ACD de les Corts o de la Ciutat de la Justícia no es fa a través de màquines expenedores, la DGP informará a l'empresa adjudicatària del nombre de persones detingudes i dels àpats subministrats.

11. Servei de repartiment dels àpats de les persones detingudes (PER ALS LOTS 2,3 i 4).

En aquests lots el subministrament d'àpats a detinguts es farà mitjançant les màquines expenedores que dispensen el menjar sòlid, en el cas del subministrament dels entrepans dels detinguts i les màquines expenedores de begudes calentes per subministrar el cafè o la beguda calenta, i que consten a l'annex 4 d'aquest plec.

Sistemes d'obtenció del menjar de detinguts.

Llevat que l'empresa adjudicatària proposi un altre tipus de pagament que pugui tenir-se en consideració per part de la DGP, haurà d'establir com a mínim el sistema següent:

- Sistema de fitxes, targes o similar que permeti l'obtenció automàtica del producte així com el registre de les operacions realitzades i productes seleccionats. Aquest sistema ha d'estar disponible en les màquines que subministren els àpats a les persones detingudes descrites en l'annex 1.1.
- *Amb independència que els requisits fixats en el paràgraf anterior s'han de complir obligatòriament en el moment de la licitació, en el cas que les empreses licitadores vulguin proposar un altre sistema d'obtenció de menjar de detinguts, ho hauran de plasmar en una memòria que hauran de presentar un cop adjudicat el contracte*

12. Per al Consum General (LOTS 2,3,4).

- Pagament mitjançant monedes o qualsevol altre mitjà alternatiu que l'empresa ofereixi, sempre i quan no tingui cap cost addicional per als usuaris.

13. Personal.

L'empresa adjudicatària ha de proporcionar a la DGP amb antelació a l'execució del contracte la relació del personal correctament identificat (noms i cognoms i DNI o document identificatiu) del personal encarregat de la reposició de productes i de manteniment de les màquines de les diferents dependències. El personal de l'empresa adjudicatària s'ha d'identificar degudament per accedir a totes les dependències de la DGP, on cal fer la reposició de productes i el manteniment de les màquines. La DGP podrà determinar la idoneïtat tant del personal que reposa els articles de les màquines com del personal que fa el repartiment d'àpats de l'ACD de les Corts.

L'empresa adjudicatària serà responsable del personal que porti a terme les tasques d'instal·lació, manteniment i reposició.

14. Obligacions de la DGP.

La DGP s'obliga a facilitar a l'empresa adjudicatària:

- c) El subministrament elèctric i l'aigua necessària per al funcionament de les màquines instal·lades a les seves dependències.
- d) L'espai físic dins de les seves dependències per ubicar tota la maquinària.

La DGP no serà responsable de les pèrdues, robatoris o deterioraments que es puguin produir en els equipaments propietat de l'empresa adjudicatària, ni en els articles existents a les màquines, sigui quina sigui la seva causa (incendis, inundacions, etc.).

15. Responsabilitats i obligacions de l'empresa adjudicatària

1.- L'empresa adjudicatària està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials i/o conseqüencials per acció o omissió a tercers en l'exercici de la seva activitat. Aquesta pòlissa haurà d'incloure especialment dins l'apartat activitat assegurada "l'activitat de subministrament de menjar i begudes per sistema de vending". En qualsevol cas, la cobertura del contracte haurà d'emparar, com a mínim, el risc de l'explotació de l'empresa i el risc del producte.

- El capital assegurat ha de ser com a mínim de 300.000 euros per sinistre i any. La Generalitat de Catalunya no admetrà pòlisses que contemplin cap tipus de franquícia.

- En la pòlissa d'assegurances sol·licitada es preveurà la renúncia a possibles reclamacions contra la Generalitat de Catalunya, i contra d'altres empreses de serveis contractades per la Generalitat.

2.- L'empresa adjudicatària serà responsable de la qualitat dels serveis prestats així com de les conseqüències que se'n desprenguin per a l'Administració o per a tercers.

3.- Serà obligació de l'empresa adjudicatària indemnitzar tots els danys i perjudicis que es puguin causar a tercers com a conseqüència de les operacions que es desprenguin d'aquest contracte.

4.- Serà obligació de l'empresa adjudicatària procedir a la devolució dels diners a l'usuari en el cas de fallada de les màquines; a aquest efecte, l'empresa adjudicatària haurà de subministrar sobres de paper a tots els centres de treball on l'usuari pugui indicar el motiu i import de la devolució.

5.- Com a mínim, 5% dels productes de les seves màquines han de ser productes de comerç just.

6.- S'incorporaran a les màquines productes amb característiques específiques per a usuaris amb intoleràncies a: gluten i lactosa (com a mínim).

- 5 productes aptes per a celíacs (com a mínim 1 varietat dolça, 1 varietat salada, 1 varietat fruits secs)
- 1 producte làctic (iogurt, begudes amb làctics...)
- Com a mínim 1 producte de fruita fresca.

*Un mateix producte es pot computar a diferents categories.

7.- S'incorporaran productes amb característiques específiques per a usuaris amb alguna al·lèrgia o intolerància (com a mínim al gluten, lactosa i sucre).

Tots els productes per al consum de persones amb alguna intolerància estaran senyalitzats a través de pictogrames o cartells informatius perquè qualsevol usuari amb alguna intolerància pugui trobar els seus productes.

11.- La retirada de residus generats durant les operacions de càrrega i descàrrega de les màquines expendedores.

12.- L'empresa adjudicatària comptarà amb el personal adequat per a la correcta execució del contracte. Si fos necessari, l'empresa adjudicatària procedirà d'immediat a la substitució del personal, de manera que l'execució del contracte quedi sempre garantida.

13- L'empresa adjudicatària facilitarà un número de telèfon gratuït amb disponibilitat de 24 hores per tractar les incidències que es puguin generar a les màquines que subministren els àpats de les persones detingudes (trencament d'estoc, avaries...).

14.- L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un llistat de totes les màquines adscrites a l'objecte d'aquest contracte. Aquest llistat haurà de contenir, com a mínim, els camps següents:

a) Model, marca , fabricant i any de fabricació.

- a) Número d'identificació.
- b) Ubicació.
- c) Classificació energètica.
- d) Consum elèctric.
- e) Any del canvi de compressor i del silent block o equivalent en el cas d'haver-se realitzat.

Aquest llistat haurà d'estar a disposició de la DGP, que el podrà requerir, quan ho consideri necessari, durant el període d'execució del contracte.

16 . Clàusula ambiental

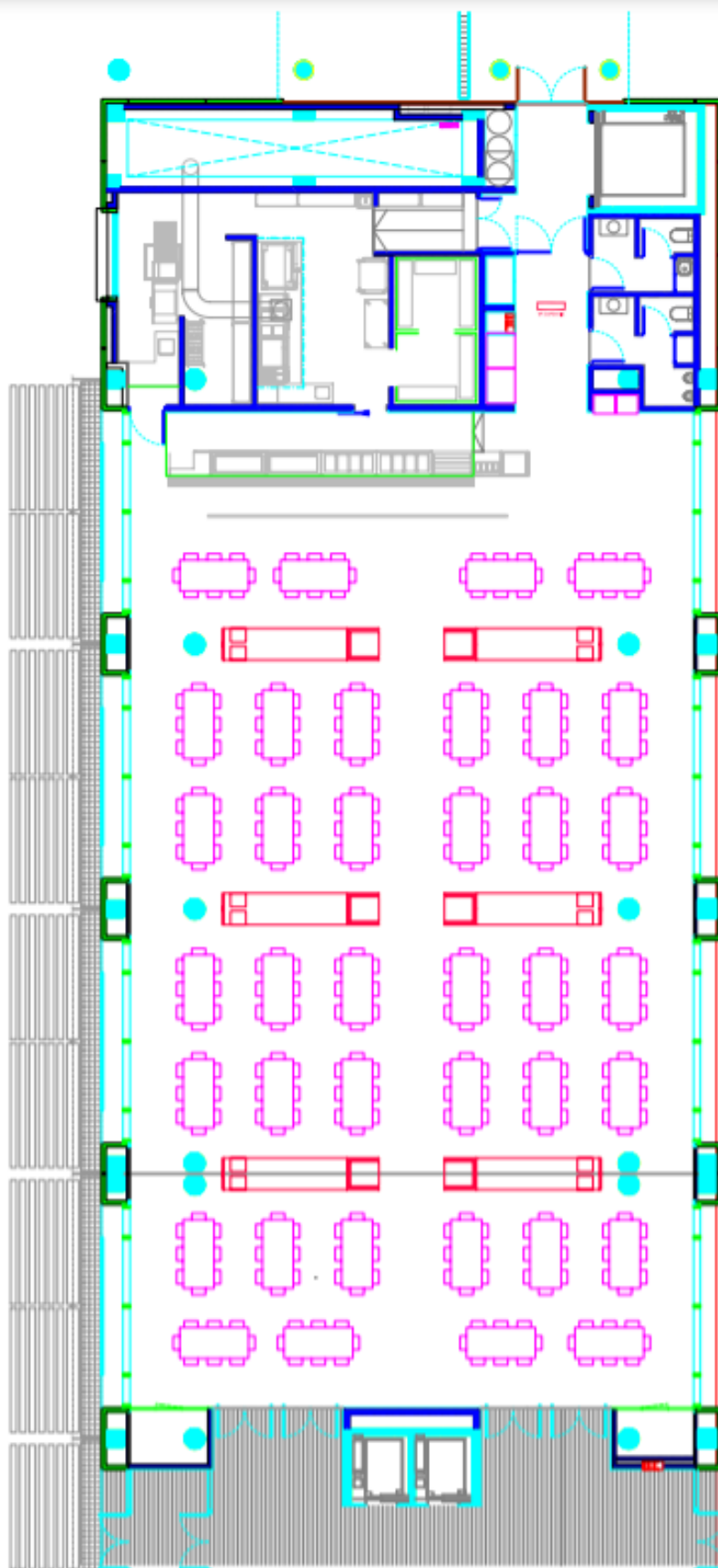
En l'aplicació de l'Acord de Govern d'11 de juny de 2019, de restricció de determinats productes de plàstic d'un sol ús a la Generalitat de Catalunya, les màquines de venda automàtica no podran dispensar gots ni bastonets de plàstic d'un sol ús.

En el cas de l'aigua, els envasos de plàstic d'un sol ús hauran de ser, prioritàriament, de gran capacitat, en un format superior o igual a un litre.

Eusebi del Olmo Ferrús
Sub-director general d'Administració i Serveis

ANNEX NÚM. 1 del Plec de Prescripcions tècniques (LOT 1)

PLÀNOL DEL LOCAL DESTINAT A CAFETERIA MENJADOR



ANNEX NÚM.2 del Plec de Prescripcions tècniques (LOT 1)

INVENTARI DE LES INSTAL·LACIONS (MOBILIARI, EQUIPS I APARELLS DE CUINA) QUE APORTA EL DEPARTAMENT D'INTERIOR PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI I AMORTITZACIÓ DE LA MAQUINÀRIA

MEMÒRIA TÈCNICA

Ítem	Article i imatge	Referència, Quantitat i Descripció
Cambres		
001	PRESTATGE D'ALUMINI I POLIETILÈ Nº 101	
	Codi: 2110000101	PRESTATGE D'ALUMINI I POLIETILÈ Nº 101
	Quantitat: 1,00	Prestatge inoxidable amb estructura d'alumini anoditzat i prestatges de polietilè alimentari. Els suports estan units mitjançant 4 travessers, el que els dona una òptima robustesa. Peus d'alçada regulable que permeten salvar possibles desnivells dels terres. Els prestatges de polietilè es recolzen en el suport d'alumini per dues arestes, el que els dona una perfecta col·locació i major solidesa. Format pels següents elements: 3 P-44 4 S-104 4 S-74 Dimensions: 1826x400x1750 mm
001a	SUPORT,P-44	
	Codi: 2112253142	SUPORT PER PRESTATGE, P-44
	Quantitat: 3,00	Fabricat en alumini Nº de nivells:4 Dimensions: 400 x 1.750 mm
001b	PRESTATGE MODULAR DE POLIETILÈ, S-104	
	Codi: 2112253105	PRESTATGE MODULAR DE POLIETILÈ, S-104
	Quantitat: 4,00	Prestatge desmuntable en polietilè alimentari. Superfície ranurada. Color blau. Dimensions: 1.000 x 400 mm
001c	PRESTATGE MODULR DE POLIETILÈ, S-74	
	Codi: 2112253102	PRESTATGE MODULR DE POLIETILÈ, S-74
	Quantitat: 4,00	Prestatge desmuntable en polietilè alimentari. Superfície ranurada. Color blau. Dimensions: 700 x 400 mm



Ítem	Article i imatge	Referència, Quantitat i Descripció
Cambres		
002	CONJUNT DE CAMBRES FRIGORÍFIQUES Codi: GC Quantitat: 1,00	CONJUNT DE CAMBRES FRIGORÍFIQUES Compost per: CAMBRA DE REFRIGERACIÓ CAMBRA DE CONGELATS Panells modulars tipus "Sandwich". Compost per dues cares d'acer galvanitzat lacat polièster, qualitat alimentària, lleugerament nervat. Lacat blanc de 25 micres amb film de protecció pelable. Les cares de poliuretà són encadellades per un millor acoblament i estanquitat. Xapa prelacada. Normes UNE 36-150-90, EN-10-16 Qualitat alimentària, colo blanc pirineus 1006. Perfil sanitari en el perímetre intern de les cambres. Panell de poliuretà M-2: compost d'espuma rígida de poliuretà sense CFC. Densitat 40 Kg/m3, amb baixa conductivitat tèrmica. Aïllant de cèl·lules tancades. Conductivitat tèrmica que correspon al grup A. Tant l'espuma com el panell poden ser classificats per la seva resistència al foc segons la norma UNE 23. Sistema de subjecció mitjançant ganxos metàl·lics. Gruix panells cambres: 100 mm. Cara interior del panell de terra en contraxapat de fusta bedoll, de 9mm, més cobertura de resina fenòlica. Porta pivotant de 800x1900mm, en ambdues cares. Incorporen pany més clau en porta exterior. Dim. Ext. Recinte cambres: 2480x4360x2460mm
002a	INSTAL·LACIÓ FRIGORÍFICA FSL020Z012 Codi: IFSRA Quantitat: 1,00	INSTAL·LACIÓ FRIGORÍFICA SPLIT R NOTA: LA ZONA D'UBICACIÓ DELS COMPRESORS DE FRED HA D'ESTAR SUFICIENTMENT VENTILADA PEL SEU BON FUNCIONAMENT.
002b	INTAL·LACIÓ FRIGORÍFICA FSM012Z001 Codi: IFSCA Quantitat: 1,00	INSTAL·LACIÓ FRIGORÍFICA SPLIT C NOTA: LA ZONA D'UBICACIÓ DELS COMPRESORS DE FRED HA D'ESTAR SUFICIENTMENT VENTILADA PEL SEU BON FUNCIONAMENT.

002m MUNTATGE D'INSTAL·LACIONS FRIGORÍFIQUES

Codi: MIF

Quantitat: 1,00

MUNTATGE D'INSTAL·LACIONS FRIGORÍFIQUES

Interconnexió de màquines, instal·lació mitjançant
canonada de coure.

Càrrega de gas, posada en marxa d'instal·lació frigorífica oferta.

NOTA: no incloem la legalització de la instal·lació.

Valoració sota comanda.

Ítem	Article i imatge	Referència, Quantitat i Descripció
Emmagatzematge		
003	ESTANTERIA D'ALUMINI I POLIETILÈ N°99 Codi: 2110000099 Quantitat: 1,00	ESTANTERIA D'ALUMINI I POLIETILÈ N°99 Estanteria inoxidable amb estructura d'Alumini anoditzat i prestatges de polietilè alimentari. Els suports estan units mitjançant 4 travessers el que els dóna una òptima robustesa. Peus d'alçada regulable que permeten salvar possibles desnivells dels terres. Els prestatges de polietilè es recolzen en el suport d'alumini per dues arestes, el que els dóna una perfecta col·locació i major solidesa. Format pels següents elements: 2 P-44 4 S-164 Dimensions: 1690x400x1750mm
003a	SUPORT, P-44 Codi: 2112253142 Quantitat: 2,00	SUPORT PER ESTANTERIA, P-44 Fabricació en alumini Nº de nivells: 4 Dimensions: 400x1.750mm
003b	PRESTATGE MODULAR POLIETILÈ, S-164 Codi: 2112253111 Quantitat: 4,00	PRESTATGE MODULAR DE POLIETILÈ, S-164 Prestatge desmuntable en polietilè alimentari, Superfície ranurada. Color blau. Dimensions: 1.600x400 mm
003c	ESTANTERIA D'ALUMINI I POLIETILÈ N° 102 Codi: 2110000102 Quantitat: 2,00	PRESTATGE D'ALUMINI I POLIETILÈ N° 102 Estanteria inoxidable amb estructura d'Alumini Anoditzat i prestatges de Polietilè Alimentari. Els suports estan units mitjançant 4 travessers, el que els dóna una òptima robustesa. Peus d'altura regulable que permeten salvar possibles desnivells dels terres. Els prestatges de polietilè els recolzen en el suport d'alumini per Dues arestes, el que es dona una perfecta col·locació i major solidesa. Format pels següents elements: 3 P-44 4 S-104 4 S-84 Dimensions: 1926x400x1750 mm
003d	SUPORT, P-44 Codi: 2112253142 Quantitat: 6,00	SUPORT PER ESTANTERIA, P-44 Fabricació en alumini Nº de nivells: 4 Dimensions: 400x1.750mm



Ítem	Article i imatge	Referència, Quantitat i Descripció
Emmagatzematge		
003e	PRESTATGE MODULAR DE POLIETILÈ, S-104 Codi: 2112253105 Quantitat: 8,00	PRESTATGE MODULAR DE POLIETILÈ, S-104 Prestatge desmuntable en polietilè alimentari. Superfície ranurada. Color blau Dimensions: 1.000x400mm
003f	PRESTATGE MODULAR DE POLIETILÈ, S-84 Codi: 2112253103 Quantitat: 8,00	ESTANTERIA D'ALUMINI I PPOLIETILÈ Nº 94 Prestatge inoxidable amb estructura d'Alumini Anoditzat i Prestatges de polietilè alimentari. Els suports estan units mitjançant 4 travessers, el que els dona una òptima robustesa. Peus d'alçada regulable que permeten salvar possibles desnivells dels terres. Els prestatges de polietilè es recolzen en el suport d'alumini per dues arestes, el que els dona una perfecta col·locació i major solidesa. Format pels següents elements: 2 P-44 4 S-114 Dimensions: 1190x400x1750mm
003g	ESTANTERIA D'ALUMINI I POLIETILÈ Nº 94 Codi: 2110000094 Quantitat: 1,00	ESTANTERIA D'ALUMINI I POLIETILÈ Nº 94 Estanteria inoxidable amb estructura d'Alumini Anoditzat i prestatges de Polietilè Alimentari. Els suports estan units mitjançant 4 travessers, el que els dona una òptima robustesa.. Peus d'alçada regulable que permeten salvar possibles desnivells del terra. Els prestatges de polietilè es recolzen en el suport d'alumini per dues arestes, el que els dona una perfecta col·locació i major solidesa. Format pels següents elements: 2 P-44 4 S-114 Dimensions: 1190x400x1750 mm.

003h SUPORT P-44

Codi: 2112253142

Quantitat: 2,00

SUPORT PER ESTANTERIA, P-44

Fabricació en alumini.

Nº de nivells: 4

Dimensions: 400 1.750mm

003i PRESTATGE MODULAR DE POLIETILÈ, S-114

Codi: 2112253106

Quantitat: 4,00

PRESTATGE MODULAR DE POLIETILÈ S-114

Prestatge desmuntable en polietilè alimentari,

Superfície ranurada.

Color blau.

Dimensions: 1.100 x 400 mm

004 RENTAMANS DE PEU. LP-54

Codi: 2111413101

Quantitat: 1,00

RENTAMANS DE PEU, LP-54

Construcció en acer inoxidable AISI 304 (18/10)

Polsador temporitzat d'accionament mitjançant peu.

Mesclador i claus per la regulació de l'aigua freda i calenta.

Vàlvula de desguàs.

Dimensions: 500 x 450 x 1.100 mm (alçada amb aixeta).

005 TAULA EN ANGLE, MMA-66

Codi: 2111832115

Quantitat: 1,00

TAULA MURAL EN ANGLE, MMA-66

Construcció en acer inoxidable.

Per acoblar en les cantonades unint dues taules murals de 600 mm de fons,

Taulell de 60mm. Amb reforç antisonor higiènic i cantells arrodonits.

Peto posterior de 100mm.

Potes regulables

Prestatge inferior.

Dimensions: 600 x 600 x 850 mm.

Ítem Article i imatge		Referència, Quantitat i Descripció
Cocció		
005a	TAULA MURAL AMB CUBETA, MCU-166-GM Codi: 2111882106 Quantitat: 1,00	TAULA MURAL AMB CUBETA, MCU-166-GM Construcció en acer inoxidable Taulell de 60mm. Amb reforç antisonor higiènic i cantells arrodonits. Peto posterior de 100mm. Incorpora cubeta d'acer inoxidable de mida 400x340x200 mm i aixeta monocomandament. Potes regulables. Dimensions: 1.600 x 600 x 850 mm.
005b	PRESTATGE INFERIOR, EB-166 Codi: 2111242107 Quantitat: 1,00	PRESTATGE INFERIOR, EB-166 Construcció en acer inoxidable. Dimensions: 1.600 x 600 x 40 mm
006	FORN COMBIGEN EVOLUTION, HEM-10/21 Codi: 1121324800 Quantitat: 1,00	FORN COMBIGEN EVOLUTION, HEM-10/21 Construcció en acer inoxidable. Capacitat: 10 plates GN-2/1 o 20 GN-1/1. Distància entre guies: 68 mm. Generador de vapor incorporat amb control de nivell d'aigua. Termòstat de seguretat i resistències blindades. Sistema de descalcificació semi-automàtic. Buidat automàtic del generador cada 24 hores de funcionament. Resistències blindades d'acer inoxidable en la cambra. Commutador electrònic amb cinc posicions de treball. Termòstat electrònic amb visor de temperatura. Selectores electrònics de temperatura i temps de cocció. Sonda d'aliments incorporada, accionada mitjançant termòstat digital, pel control de la cocció. Selector de cocció sonda-delta. Selector de potència d'escalfament i velocitat de la turbina. Inversió del sentit de gir de la turbina. Polsador per humidificació. Polsador de refredament de la cambra per aire. Sistema electrònic d'auto diagnòstic, amb indicador digital d'averies. Xemeneia amb dispositiu d'obertura i tancament automàtic. Porta amb tancament hermètic i doble vidre. Proveït d'aixeta dutxa flexible. Potència: 31,2 KW. Dimensions: 1.260 x 995 x 1.175 mm

006a SUPORT DE FORN, SH-21 Codi: 2151502216 Quantitat: 1,00	SUPORT DE FORN, SH-21 Construcció en tub d'acer inoxidable. Possibilitat d'acoblar guies per allotjament de safates Gastronorm GN-1/1 i 2/1 Adaptable als models 10/21 Dimensions: 1.330 x 890 x 650 mm.
006b GUIES PER SUPORT, GS-21 Codi: 2151502218 Quantitat: 1,00	GUIES PER SUPORT, GS-21 Construcció en tub d'acer inoxidable. Joc de 5 parells de guies per suport SH-21
007 ELEMENT NEUTRE, EN9-05 Codi: 1110120000 Quantitat: 1,00	ELEMENT NEUTRE EN9-05 Construït en acer inoxidable. Taulell desmuntable. Dimensions: 425 x 900 x 290mm.
007a MOBLE BAIX MB9-05 Codi: 1121720000 Quantitat: 1,00	MOBLE BAIX, MB9-05 Construcció en acer inoxidable. Element a afegir als aparells multifunció de la gama 900 per aconseguir un aparell compacte de ½ mòdul *Portes com opció
008 CUINA ELÈCTRICA, CE9-41 Codi: 1120327600 Quantitat: 1,00	CUINA ELÈCTRICA, CE9-41 Construcció en acer inoxidable Plaques de fundació amb resistències blindades incorporades, amb commutadors de 7 posicions. Plaques: 1 x 4.000 + 3 x 3.000 W. Dimensions de la placa 300x300mm Forn GN-2/1 en acer inoxidable amb resistències en solera i part superior. Vàlvula termostàtica (130°C – 360 °C) Potència de forn: 6.000 W Potència total: 19 kW Dimensions: 850 x 900 x 850mm



Ítem	Article i imatge	Referència, Quantitat i Descripció
Cocció		
009	FRY-TOP ELÈCTRIC, FTES-10 L Codi: 1120222200 Quantitat: 1,00	FRY-TOP ELÈCTRIC, FTES 10 L Construcció en acer inoxidable Superfície: 50 dm2. Placa de rostid llisa. Resistències blindades, amb pilots indicadors de màquina Connectada i màquina escalfant. Regulació termostàtica de la temperatura de la placa 120°C – 310°C. Safates recollidores de greixos extraïbles. Potència: 12 kW Dimensions: 850 x 900 x 290 mm.
009a	MOBLE BAIX, MB9-10 Codi: 1121720010 Quantitat: 1,00	MOBLE BAIX, MB9-10 Construcció en acer inoxidable. Element a afegir als aparells multi funció de la gama 900 per aconseguir un aparell compacte d'1 mòdul, Dimensions: 850 x 900 x 560 mm *Portes com opció
010	FREGIDORA ELÈCTRICA FE9-05 Codi: 1120822500 Quantitat: 1,00	FREGIDORA ELÈCTRICA FE9-05 Construcció en acer inoxidable. Capacitat: 1 cubell de 20 litres d'oli Dotació: 1 cistell de 315x330mm o 2 cistells de 315x160 mm. Regulació termostàtica de la temperatura de 60°C a 195°C Termòstat de seguretat. Aixeta de buidat. Potència: 18 kW Dimensions: 425 x 900 x 850 mm.
010a	ANTERIOR DE TAULA 3 M. G-900 Codi: 1100003205 Quantitat: 1,00	ANTERIOR DE TAULA 3 M. Construcció en acer inoxidable.
010b	UNIÓ DE MÒDULS G-900 Codi: 1100002696 Quantitat: 3,00	UNIÓ DE MÒDULS Construcció en acer inoxidable.

Ítem	Article i imatge	Referència, Quantitat i Descripció
Cocció		
011	CAMPANA D'EXTRACCIÓ MURAL Codi: CEM Quantitat: 1,00	CAMPANA MURAL D'EXTRACCIÓ Campana mural construïda en acer inoxidable 18/10 amb acabat poliment fi. Incorpora col·lector de 8 litres de lames d'acer inoxidable. Plènum interior d'extracció amb regulació de caudal filtre a filtre. Vora perimetral de recollida de greixos. Sistema de drenatge de greixos amb sortida mitjançant tap metàl·lic roscat. Tub recomanat: 500 mm. *NOTA: Zona de forns a gas amb filtres invertits. Dimensions: 4000x1350x650mm IMPORTANT: NO ES CONTEMPLA NI OBRA CIVIL NI LES INSTAL·LACIONS ELÈCTRIQUES, QUE HAURIEN DE SER APORTADES PER LA PROPIETAT O EN EL SEU CAS VALORAR-SE QUAN ES CONEGUIN ELS REORREGUTS I TREBALLS A REALITZAR.
011a	MOTOR EXTRACCIÓ CAMPANA 400°C Codi: MEC400 Quantitat: 1,00	MOTOR EXTRACCIÓ CAMPANA 400°C Caixa d'extracció. Aquest equip es subministra en caixa hermètica completament insonoritzada mitjançant forro intern de cèl·lula auto extingible, Igualment aïllada de vibracions gràcies a la seva bancada flotant i junta elàstica en impulsió. El ventilador és del tipus especial 400°C/2h, segons normativa CPI-96. Realitza la transmissió de potència directa a l'eix o mitjançant corretges del tipus SPZX, segons la mida i potència de la caixa. El motor és del tipus IP.55, amb aïllament tèrmic "classe F". Model: BJTX 15/15 Potència: 3 CV. Ventilador tipus: Sortida Vertical. REALITZA EXTRACCIÓ DE LA CAMPANA ITEM. 011

Ítem	Article i imatge	Referència, Quantitat i Descripció
Cocció		
011b	CONDUCTES EXTRACCIÓ CUINA Codi: COND Quantitat: 1,00	CONDUCTES EXTRACCIÓ CUINA 6 mts de conducte de 500 mm. de diam. 1 manigueta d'unió diam. 500mm 2 maniguets corona 500 mm. 2 abraçadores de tacos 500mm. de diam. 3 colzes de 90° 500mm. de diam. 1 tremuja recta 420x485mm 1 barret Jet de 500 mm. de diam. NOTA: ELS CONDUCTES OFERTS SÓN D'UNIÓ DE CAMPANA I MOTOR AMB LA VERTICAL EXISTENT EN OBRA.
012	PLAFON INOX Codi: PINOX Quantitat: 1,00	PLAFON INOX Construir en acer inoxidable Dimensions: 3000 x 900 mm.
013	CARRO CALENT, CCB-10 Codi: 2112622101 Quantitat: 1,00	CARRO CALENT, CCB-10 Construït en acer Inox. AISI-304 (18/10) Proveït de tancament amb clau. Calefacció mitjançant resistències i aire forçat. Incorpora cubeta, on es deposita aigua per la creació d'humitat. Termòstat de control de 0°C a 30°C i termòmetre exterior. Dotat de 4 rodes giratòries de diàmetre 125mm, 2 d'elles amb fre. A cada una de les rodes se'ls incorpora un para-xocs de goma especial no marcant, Frontisses dotades amb mecanisme de tancament automàtic, que quan la porta està en una posició menor a un angle de 90° es tanca totalment, evitant pèrdua de temperatura i aconseguint un estalvi d'energia. Armari de doble paret amb aïllament de poliuretà injectat ecològic, lliure de CFS's amb una densitat de 40 kg. Nº de portes: 1 Nº de guies GN-2/1: 10 (Separació 60 mm.) Potència elèctrica: 1.500 W. Dimensions: 850 x 765 x 1.160 mm.



Ítem Article i imatge		Referència, Quantitat i Descripció
Cocció		
014	TAULA MC-147	
	Codi: 2111812110	TAULA, MC-147
	Quantitat: 1,00	Construcció en acer inoxidable
		Taulell de 60 mm, amb reforç antisonor higiènic i cantells arrodonits.
		Potes regulables.
		Prestatge inferior.
		Dimensions: 1.400 x 700 x 850 mm.
014a	KIT RODES (CANVI 4 POTES X 4 RODES MCENT)	
	Codi: 2119000015	KIT RODES (CANVI 4 POTES X 4 RODES MCENT)
	Quantitat: 1,00	

Ítem	Article i imatge	Referència, Quantitat i Descripció
Rentat de vaixella		
015	TAULA ENTRADA RENTAPLATS EN "L" Codi: MEL-B Quantitat: 1,00	TAULA ENTRADA RENTAPLATS EN "L" Construïda en acer inoxidable de 1,5 m de gruix. Estructura tubular d'acer inoxidable. Sobre reforçat mitjançant omegues d'acer inoxidable. Potes construïdes d'acer inoxidable de 40x40 mm, amb virolles regulables en alçada per una correcta anivellament. Peto en zones a paret de 150 mm. d'alçada, amb cantell sanitari a mitja canya en la zona d'unió amb el sobre de la taula. Sobre treball amb frontal acabat en corba. Acabat poliment. Prestatge inferior en zones neutres, amb unió a les potes quadrades Potes reculades 100 mm. en zones de paret pel pas de les instal·lacions. Faldons frontals quan la taula tingui pits incorporats. Perfil aboca aigües en zona dels pits i escorredors amb acabat en acabat perpendicular. Perfil aboca aigües en el perímetre de les taules de rentat. El sobre de les taules formaran un monobloc, per tenir una taula de treball única sense unions ni soldadures, amb 1 cercol des braçat. Amb faldó frontal en zona de pits. Sense prestatge baix per col·locació de cubell d'escombraries. Amb 1 pit de 700x500x400 mm Inclosa aixeta dutxa 2 aigües Dimensions: 1780/1590x700x850 mm.
015a	AIXETA DUTXA, GDM2 Codi: 2111316120 Quantitat: 1,00	AIXETA DUTXA, GDM2 Aixeta de dutxa monocomandament 2 aigües. Proveït de molls d'acer inoxidable i equipat amb flexible especial per Resistir l'alta temperatura i pressió de l'aigua. Incorpora dispositiu de regulació del caudal, sistema de sortida continua de l'aigua i vàlvula de retenció. Aixeta en acabat cromat d'alta duresa, amb maneta de plàstic anti-calòric. Dimensions: 400 x 50 x 1.190 mm

016 RENTAPLATS D'ARROSSEGAMENT, FI-160 DRET

Codi: 1210309101

Quantitat: 1,00

RENTAPLATS D'ARROSSEGAMENT, FI-160 DRET

Construcció en acer inoxidable

Capacitat de rentat: 90 cistells/h.

Mòdul anti-esquitxades en l'entrada. Cortines dobles en l'entrada i la sortida, i separadores de les diferents zones interiors.

Cubell de rentat de 50 litres. Safates filtre incorporades.

2 motobombes de 600 W per braços de rentat superior i inferior.

Resistència d'escalfament del cubell de 9 kW

Calderí per l'escalfament de l'aigua de l'esbandit.

Potència d'escalfament: 27 kW. Consum d'aigua: 450 litres/h.

Control termostàtica de les temperatures (rentat, 60°C, i esbandit, 90° C).

Termòmetres per la temperatura de l'aigua de rentat i esbandit.

Termòstat de seguretat.

Micros magnètics per rentat, esbandit i obertura de la porta.

Sistema economitador d'energia

Moto reductor de 120 W.

Dotació: 2Xct-10, 2Xcp-16/18, 1xCV-16/105 i 10 gobelets.

Potència total instal·lada: 37,32 kW.

Dimensions: 1.430 x 780 x 1.580mm.

016 a TÚNEL D'ASSECAT, TS

Codi: 1210309500

Quantitat: 1,00

TÚNEL D'ASSECAT, TS

Construcció en acer inoxidable

Caixa amb resistències i ventilador per l'assecat dels plats.

Potència: 9 kW.

Dimensions: 600 x 700 x 2.000 mm

017 TAULA A CORRONS, MR2C

Codi: 2151585120

Quantitat: 1,00

TAULA A CORRONS, MR2C

Construcció en acer inoxidable

Orifici pel desguàs amb tap incorporat.

Corrons d'ABS de 40 mm de diàmetre desmuntables per netejar.

Potes de tub quadrat d'acer inoxidable.

Capacitat per 2 cistells de 500 x 500 mm.

Dimensions: 1.150 x 630 x 870mm



Ítem Article i imatge		Referència, Quantitat i Descripció
Rentat de vaixella		
018	CAMPANA D'EXTRACCIÓ BAF Codi: CEMV Quantitat: 1,00	CAMPANA MURAL D'EXTRACCIÓ Campana mural construïda en acer inoxidable 18/10 amb acabament poliment fi. Tub recomanat: 250 mm. Dimensions: 1000x1000x500mm. IMPORTANT: NO ES CONTEMPLA EN AQUEST ÍTEM ELS CONDUCTES D'EXTRACCIÓ, NI OBRA CIVIL NI LES INSTAL·LACIONS ELÈCTRIQUES, NI ELS MOTORS, D'EXTRACCIÓ QUE HAURAN DE SER APORTATS PER LA PROPIETAT O EN EL SEU CAS VALORAR-SE QUAN ES CONEGUI ELS RECORREGUTS I TREBALLS A REALITZAR.
018a	MOTOR EXTRACCIÓ CAMPANA BAFS Codi: MECV Quantitat: 1,00	MOTOR EXTRACCIÓ CAMPANA BAFS Caixa d'extracció Aquest equipament es subministra en caixa hermètica completament insonoritzada mitjançant bancada flotant i junta elàstica en impulsió. Realitza la transmissió de potència directa a l'eix o mitjançant Corretges dobles del tipus SPZX, segons la mida i potència de la caixa. El ventilador és de classe CMT i aguanta 200º de temperatura. Model: AMI 9/9 Potència: ½ CV. REALITZA EXTRACCIÓ DE LA CAMPANA ÍTEM. 017

Ítem	Article i imatge	Referència, Quantitat i Descripció
Rentat de vaixella		
018b	CONDUCTES EXTRACCIÓ BAFS Codi: COND Quantitat: 1,00	CONDUCTES EXTRACCIÓ DE BAFS 2 maniguets corona INOX de diam. 250 mm. 3 mts. De conducte INOX de 250 mm de diam. 3 mts. De conducte INOX de 200 mm. de diam. 1 maniguet corona INOX de diam.. 200 mm. Reducció de 300>200 mm. de diam. INOX 1 CORRÓ DE 90º de diam. 200 mm. INOX NOTA: AQUESTS CONDUCTES ESTAN PREVISTOS PER COL·LOCACIÓ D'EXTRACCIÓ JUNT A LA MÀQUINA DE RENTAT.
019	PRESTATGE D'ALUMINI I POLIETILÈ N° 343 Codi: 211000043 Quantitat: 1,00	PRESTATGE D'ALUMINI I POLIETILÈ N° 343 Prestatge inoxidable amb estructura d'alumini anoditzat i prestatge de polietilè alimentari. Els suports estan units mitjançant 4 travessers, el que els dona una òptima robustesa. Peus d'alçada regulable que permeten salvar possibles desnivells dels terres. Els prestatges de polietilè es recolzen en el suport d'alumini per dues arestes, que els dona una perfecta col·locació i major solidesa. Format pels següents elements: 3 P-54 8 S-115 Dimensions: 2326x500x1750mm
019a	SUPORT, P-54 Codi: 2112253145 Quantitat: 3,00	SUPORT PER PRESTATGE, P-54 Fabricació en alumini Nº de nivells: 4 Dimensions: 500 x 1.750 mm
019b	PRESTATGE MODULAR DE POLIETILÈ, S-115 Codi: 2112253126 Quantitat: 8,00	PRESTATGE MODULAR DE POLIETILÈ, S-115 Prestatge desmuntable en polietilè alimentari. Superfície ranurada. Color blau Dimensions: 1.100 x 500 mm

Ítem Article i imatge	Referència, Quantitat i Descripció
Rentat de vaixella	
019c PRESTATGE D'ALUMINI I POLIETILÈ N°336 Codi: 2110000336 Quantitat: 1,00	PRESTATGE D'ALUMINI I POLIETILÈ N° 336 Prestatge inoxidable amb estructura d'Alumini Anoditzat i prestatges de polietilè alimentari. Els suports estan units mitjançant 4 travessers, els que els dona una òptima robustesa. Peus d'alçada regulable que permeten salvar possibles desnivells dels terres. Els prestatges de polietilè es recolzen en el suport d'alumini per dues arestes, el que els dona una perfecta col·locació i major solidesa. Format pels següents elements: 2-P-54 4 S-165 Dimensions: 1690x500x1750mm
019d SUPORT, P-54 Codi: 2112253145 Quantitat: 2,00	SUPORT PER PRESTATGE, P-54 Fabricació en alumini Nº de nivells: 4 Dimensions: 500 x 1.750mm
019e PRESTATGE MODULAR DE POLIETILÈ, S -165 Codi: 2112253131 Quantitat: 4,00	PRESTATGE MODULAR DE POLIETILÈ, S -165 Prestatge desmuntable en polietilè alimentari. Superfície ranurada. Color blau Dimensions: 1.600 x 500 mm
020 CARRO PRESTATGE, KCM-55 Codi: 2112253260 Quantitat: 1,00	CARRO PRESTATGE, KCM-55 Estructura d'alumini anoditzat amb prestatges de polietilè alimentari. Els prestatges poden muntar-se a l'alçada desitjada (cada 150mm). Fàcil muntatge, Va proveït de 4 rodes giratòries de 125mm de diàmetre, 2 d'elles amb fre. Composta per 5 prestatges de 1200x500mm Part posterior i laterals del carro amb travessers. Els prestatges de polietilè es retiren amb facilitat i es poden rentar en Un rentaplats convencional. Dimensions: 1.285 x 500 x 1750mm

Ítem	Article i imatge	Referència, Quantitat i Descripció
Rentat de vaixella		
021	PRESTATGE D'ACER INOXIDABLE Codi: 211000001 Quantitat: 1,00	PRESTATGE D'ACER INOXDIABLE Realitzada totalment en acer inoxidable 18/10, acabat setinat. Conjunt compost per muntants i prestatges, L'alçada dels prestatges pot regular-se cada 150mm. Els muntants es subministren amb peus de plàstic. Cargols en acer inoxidable. El cantell dels prestatges està doblegat cap a l'interior en forma, corba, el que li dona una excel·lent rigidesa i facilitat de neteja. Dotada de 4 baldes Dimensions: 3.400 x 400 x 1.700mm
021a	PRESTATGE D'ACER INOXIDABLE, EP-1040 Codi: 2112232101 Quantitat: 12,00	PRESTATGE D'ACER INOXIDABLE, EP-1040 Construcció en acer inoxidable AISI- 304 (18/10) Proveït de cargols per fixació als muntants. Cantells amb doble aixafat per major rigidesa i facilitat de neteja. Dimensions: 1.000 x 400 mm
021b	PRESTATGE D'ACER INOXIDABLE, EP-1440 Codi: 2112232103 Quantitat: 4,00	PRESTATGE D'ACER INOXIDABLE EP-1440 Construcció en acer inoxidable AISI- 304 (18/10) Proveït de cargols per fixació als muntants. Cantells amb doble aixafat per major rigidesa i facilitat de neteja. Dimensions: 1.400 x 400 mm
021C	MUNTANT PER PRESTATGE EN INOX SE-1700 Codi: 2112232107 Quantitat: 16,00	MUNTANT PER PRESTATGE EN ACER INOXIDABLE, SE-1700 Fabricació en acer inoxidable AISI-304 (18/10) Dimensions: 40x40x1.700mm (Fotografia de prestatge complet)

Ítem	Article i imatge	Referència	Quantitat i Descripció
Autoservei			
022	DISPENSADOR DE VASOS, SDV-80 Codi: 2113512109 Quantitat: 1,00	DISPENSADOR DE VASOS, SDV-80 Construcció en acer Inox. AISI-304 (18/10) Equipat amb sis prestatges inclinats per la col·locació de vasos i copes, amb vareta davantera de protecció. Dimensions: 800 x 700 x 1.700mm	
023	TREMUJA PER PA I PLATERA, STPB-80 Codi: 2113512108 Quantitat: 1,00	TREMUJA PER PA I PLATERA, STPB-80 Construcció en acer Inox. AISI-304 (18/10) Organitzador coberts superior amb cubells en plàstic higiènic sanitari. Prestatge intermedi per estovalles i tovallons, Prestatge inferior per safates. Dimensions: 800x700x1.600 mm	
024	Moble fred amb placa refrigerada superior, SPFR-16 Codi: 2113552104 Quantitat: 2,00	ELEMENT FRED AMB PLACA REFRIGERADA SUPERIOR, SPFR-16 Construcció en acer Inox. AISI-304 (18/10). Aïllament de poliuretà injectat ecològic. Part inferior amb armari de reserva refrigerat. Placa freda en el fogons amb la temperatura regulable entre -4°C i 0°C Control independent de les temperatures de l'armari i placa superior, Mitjançant termòstats electrònics. Potència: 700 W Dimensions: 1.600 x 700 x 850 mm	
024a	GUIA CORRE-SAFATES, SCB-16 Codi: 2113592103 Quantitat: 2,00	GUIA CORRE-SAFATES, SCB-16 Construcció en tub d'acer inoxidable. Longitud: 1.600mm Amplada: 300 mm	
025	VITRINA REFRIGERADA PER AUTOSERVEI Codi: 2113552107 Quantitat: 2,00	VITRINA REFRIGERADA PER AUTOSERVEI, SVF-16 Construcció en acer Inox. AISI-304 (18/10) Moble per col·locar-se sobre un element amb cubell refrigerat o amb placa freda. Sistema de ventilació intern per uniformitzar la temperatura. Portes corredisses de vidre en el costat dels treballadors i abatibles pel costat del servei públic. Control de la temperatura per termòstat electrònic. Potència: 700 W Dimensions: 1.600 x 700 x 850mm	

Ítem	Article i imatge	Referència, Quantitat i Descripció
Autoservei		
026	Element bany maria amb reserva inferior SBMR-411 Codi: 2113532102 Quantitat: 2,00	ELEMENT BANY MARIA AMB RESERVA INFERIOR, SBMR-411 Construcció en acer Inox. AISI-304 (18/10) Sistema de bany maria amb aigua incorpora aixetes per entrada d'aigua i desguàs. Cubell embotit d'una sola peça amb cantonades arrodonides, per facilitar la neteja. Capacitat per 4 cubells GN-1/1 de 200 mm de profunditat. Potència: 5.000 WC Dimensions: 1.600 x 700 x 850mm
026a	GUIA CORRE-SAFATES, SCB-16 Codi: 2113592103 Quantitat: 2,00	GUIA CORRE-SAFATES, SCB-16 Construcció en tub d'acer inoxidable. Longitud: 1.600 mm Amplada: 300 mm
026b	SUPORT TUBULAR PER UN PRESTATGE, SS1E Codi: 2113592106 Quantitat: 2,00	SUPORT TUBULAR PER UN PRESTATGE, SS1E Joc de dos peces per un prestatge. Dimensions: 360 x 360 mm
026c	VIDRE CORB SCRE-16 Codi: 2113592110 Quantitat: 2,00	VIDRE CORB SCRE-16 Vidre corb per prestatge de 1.600 mm (necessita 2 suports per instal·lació)
027	RECIPIENT GATRONORM, GN-1/1 – 150 Codi: 2112016112 Quantitat: 8,00	RECIPIENT GASTRONORM, GN-1/1 - 150 Construcció en acer inoxidable Capacitat: 21 litres. Profunditat: 150 mm Dimensions: 530 x 325 mm
027a	TAPA GNT-1/1 Codi: 2112016400 Quantitat: 8,00	TAPA, GNT-1/1 Construcció en acer inoxidable
028	Moble fred amb cubell refrigerat superior, SCRR-12 Codi: 2113552101 Quantitat: 1,00	ELEMENT FRED AMB CUBELL REFRIGERAT SUPERIOR, SCRR-12 Construcció en acer inoxidable Aïllament de poliuretà injectat ecològic Part inferior amb armari de reserva refrigerat Cubell superior de profunditat 150 mm Control independent de les temperatures de l'armari i cubell superior, mitjançant termòstats electrònics. Potència: 500 W Dimensions: 1.200 x 700 x 850 mm



Ítem	Article i imatge	Referència, Quantitat i Descripció
Autoservei		
028a	GUIA CORRE-SAFATES, SCB-12 Codi: 2113592102 Quantitat: 1,00	GUIA CPRRE-SAFATES,SCB-12 Construcció en acer inoxidable Longitud: 1.200 mm Amplada: 300 mm
028b	SUPORT AMB IL·LUMINACIÓ, SEL-12 Codi: 2113592126 Quantitat: 1,00	SUPORT AMB IL·LUMINACIÓ, SEL-12 Per col·locar sobre mobles de 1.200 mm de longitud El conjunt se compon d'un joc de suports en acer inoxidable i un element de llum amb làmpada fluorescent El vidre es demana a part. Potència: 18 W. Dimensions: 1.200 x 360 mm
029	BARRA DE CANALITZACIÓ Codi: BSEP Quantitat: 1,00	BARRA DE CANALITZACIÓ Dimensions: 8700 mm
035	ELEMENT CAIXA ESQUERRA, SC-I Codi: 2113512105 Quantitat: 1,00	ELEMENT CAIXA ESQUERRA, SC-I Construcció en acer inoxidable Equipat amb una caixa amb clau. Preparar pel recolzament de la caixa registradora i amb aïllament per una cadira. Dimensions: 1.200 x 700 x 850 mm
035a	GUIA CORRE-SAFATES, SCB-12 Codi: 2113592102 Quantitat: 1,00	GUIA CORRE-SAFATES, SCB-12 Construcció en tub d'acer inoxidable Longitud: 1.200 mm Amplada: 300 mm.

Ítem Article i imatge		Referència, Quantitat i Descripció
Varis		
030	FORN AMB MICROONES, HM-902 Codi: S5120024 Quantitat: 12,00	FORN AMB MICROONES, HM-902 Monofàsica, 230 V Fabricat en acer inoxidable Temporitzador de 30 min Plat giratori de 315 de diàmetre Volum interior 24 litres Potència de sortida microones: 900 W Consum d'energia microones: 1400 W Dimensions interiors: 350x330x215mm Pes net: 8 Kg. Dimensions exteriors: 508x420x305 mm
031	FRIGORIFIC 1FSC-10 LA Codi: F8413880147987 Quantitat: 12,00	FRIGORÍFIC 1FSC-10 LA Termòstat regulable Safates de vidre irrompible Porta reversible 3 graelles Llum interior Capacitat: 140 l. Potència nominal: 68 W Dimensions: 595x545x820 mm



Ítem	Article i imatge	Referència, Quantitat i Descripció
Muntatge		
032	MUNTATGE I POSADA EN MARXA DELS APARAELLS OFERTS	
	Codi: MONT	MUNTATGE I POSADA EN MARXA DELS APARAELLS OFERTS
	Quantitat: 1,00	

ANNEX NÚM. 3 del Plec de Prescripcions Tècniques (LOT 1)

***INVENTARI DEL PARAMENT DE CUINA I MENJADOR QUE APORTA EL
DEPARTAMENT D'INTERIOR PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI.***

ANNEX NÚM. 3 del Plec de Prescripcions tècniques (LOT 1)

INVENTARI DE MOBILIARI, EQUIPS I APARELLS DE CUINA QUE APORTA EL DEPARTAMENT D'INTERIOR PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE CAFETERIA-MENJADOR PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE CAFETERIA-MENJADOR

ÀREA CUINA

CPB-12	2 Carros Safata self CPB-12
MAL-75	1 Taula Auxiliar rentador Mal-75
GD2AM	1 Aixeta dutxa 2 aigües gd2am
S45X45	1 Sina de 45x45x25 cm. Aisi-304
ALA-60	1 Taula auxiliar rentat
	1 Taula pre-rentat, realitzada en acer inoxidable AISI 304 18/10
	Dimensions totals: 600x700x50 mm.
EAA-40	1 Prestatge alta d'alumini de 4 nivells
LP-21 1	Rentamans de peu
	Construït en acer inoxidable AISI-304
	Dimensions:36x34x19 cm
MM-70 2	Taula mural
	Construïda en acer inox. AISI-304
	Dimensions: 150x70x87 cm
GE 1	Aixeta monocomandament
S50x450	1 Sina de 50x50
	Dimensions:50x50x30
EP-40 2	Prestatge paret
FT9-8EL 1	Fry-Top Elèctric placa llisa Hoonved
	Superfície de cocció: 75x64 cm
	Dimensions: 80x90x23 cm.
BV9-12	1 Base neutre
	Base realitzada en acer inoxidable AISI 304. Amb peus regulables en alçada, en acer inoxidable.
	Dimensions: 80x90x67 cm.
EN-90 1	Taulell de recolzament
	Construït en acer inox. AISI-304.
	Dimensions: 40x90x23 cm.
BC9-4	1 Base neutre
	Base realitzada en acer inox. AISI 304. Amb peus regulables amb altura, en acer inox.
	Dimensions: 40x90x67 cm.

RB101 M	1 Forn regenerador. Fagor Forn elèctric amb control electromecànic Capacitat de la càmera de cocció: 10Xgn 1/1 (323x530) o 10x600x400.
BA	1 Suport forn
UNIC 700-C	1 Armari frigorífic gastronorm conservació de congelats

Fred/preparacions

CM-110	1 Campana mural Construït amb acer inox. AISI-304 Dimensions: 300x110x65 cm
MMSD-207	2 Taula mural Construïda amb acer inox. AISI-304 Estructura tubular de 40x40 mm extrems regulables Dimensions: 200x70x87 cm.
LP-21	1 Rentamans de peu Construït en acer inox. AISI-304 Dimensions: 36x34x19 cm.
MM-70	1 Taula mural Construïda en acer inox. AISI-304. Estructura tubular de 40x40 mm. Amb extrems regulables Dimensions: 200x70x87 cm
S55x50	1 Sina de 55x50 Construïda en acer inox. AISI-304. Totalment soldada al taulell. Dimensions: 55x50x30 cm
GE	2 Aixeta monocomandament de taulell
UNIC 1400-3	1 Armari frigorífic Gastronorm 2/1



CF-VAR	1 Càmera frigorífica varis Construïda en panell de 6 cm. de grossor Format per sandwich. Porta isotèrmica de 190x80 cm, amb tancament amb clau de les mateixes característiques que el panell. Sense clau. Armari elèctric de control. Termòstat electrònic situat a l'exterior. Marge de temperatures: 0°/+6 C. Dimensions totals: 3800x2200x2500 mm
EAA-40	4 Prestatge alts d'alumini de 4 nivells Estructura construïda en alumini i els prestatges amb balda de polipropilè per permetre una fàcil i ràpida neteja. Dimensions: 10x40x180 cm.

Magatzem

EAG-40	4 Prestatges alts de galvanitzada de 4 nivells Dimensions:100x40x180 cm
AA-104	1 Armari alt per productes de neteja i manteniment De neteja i manteniment Dimensions: 1000x450x1900mm
UNIC 1400-3	1 Armari frigorífic gastronorm 2/1
EAA-40	4 Prestatges alts d'alumini a 4 nivells

Self service

SDVPPT	1 Distribuïdor de safates -pa- tovallons.
SMN-12	1 Element self neutre
SCB-12	1 Guia de safates 120 Dimensions: 1200x297 cm
SCRR-16	1 Element fred/ armari refrigerador
SCB-16	1 Guia safates 160 Dimensions: 1600x297 mm
SBM-411	1 Element Self Dimensions: 1600x700x870mm

SCB-16	2 Guia safates 160 Dimensions: 1600x297 mm
ES-40	2 Prestatges superior en inox. Dimensions: 1307x460mm
MC-207	2 Taules centrals Acer inox. AISI-304 Dimensions: 100x70x87
MAC-1560	2 Moble cafeter Acer inox. AISI-304 Dimensions: 1500x600x1050mm
MA-1060	1 Moble sota-banc
LP-21	1 Rentamans de peu Acer inox. AISI-304 Dimensions: 36x34x19 cm.

Menjador i parament

MC-207	2 Taules centrals Dimensions: 100x70x87 cm
Mod. 320	32 Taula Dimensions: 120x80x74 cm
Mod.105	128 Cadires individuals Dimensions: 36x40x45/85 cm
PAYTICA	3 Màquines expenedores de tiquets Acceptació de bitllets de 5 a 500€ Acceptació de monedes de 0,05€ a 2€ Canvi de moneda reciclable de 0,05€ a 2€

ANNEX NÚM. 4 del Plec de Prescripcions tècniques (Lots 2, 3 i 4)

***NOMBRE I UBICACIÓ DE LES MÀQUINES AUTOMÀTIQUES
DISPENSADORES D'ALIMENTS I BEGUDES A LES DIFERENTS
DEPENDÈNCIES DE LA DIRECCIÓ GENERAL DE LA POLICIA***



ANNEX 4

NOMBRE I UBICACIÓ DE LES MÀQUINES AUTOMÀTIQUES DISPENSADORES D'ALIMENTS I BEGUDES A LES DIFERENTS DEPENDÈNCIES DE LA DIRECCIÓ GENERAL DE LA POLICIA (Lots 2, 3 i 4)

La relació següent de les màquines a ubicar en cada dependència de la DGP s'ha definit en funció dels tipus de productes i pot variar en funció de la capacitat de les màquines.

Les adreces de les dependències de la DGP es poden consultar a la web següent:

<http://sac.gencat.cat/sacgencat/AppJava/organigrama.jsp?codi=13760&jq=200047>

Lot 2

Regió Policial Girona

Àrea Regional de Trànsit (en endavant ART) de Girona

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

Girona (Serveis regionals i ÀREA BÀSICA POLICIAL (En endavant ABP)

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP Figueres

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP Blanes

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua



ABP Roses

1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
1-Font d'aigua

ABP Sant Feliu de Guíxols

1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
1-Font d'aigua

ABP Olot

1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
1-Font d'aigua

ABP La Bisbal de l'Empordà

1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
1-Font d'aigua

ABP Ripoll

1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
1-Font d'aigua

ABP Santa Coloma de Farners

1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
1-Font d'aigua

Comissaria de Districte (En endavant CD) Banyoles

1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
1-Font d'aigua



Comissaria de Lloret de Mar

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat
- 1-Font d'aigua

ART Figueres

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

Àrea Regional de Recursos Operatius (ARRO)

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

Comissaria de l'Escala

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Font d'aigua

Comissaria de Palafrugell

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Font d'aigua

Comissaria de La Jonquera

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Font d'aigua

Lot 2

Regió Policial Central

Manresa (Serveis regionals i ABP)

- 2-Màquines dispensadores de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 2-Màquines dispensadores de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 2-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 2-Màquines dispensadores d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua



ABP Solsonès

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquines dispensadores d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP Berguedà

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquines dispensadores d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP Osona

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP Anoia

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 2-Font d'aigua

Lot 2

Regió Policial Pirineu Occidental

La Seu d'Urgell (Serveis regionals, ABP i ART)

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Font d'aigua
- 1 Màquina dispensadora d'aigües d'1,5 l.

CD Sort

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Font d'aigua



ABP i Sector de Trànsit (En endacant ST) Tremp

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP i ST Vielha

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Font d'aigua

CD El Pont de Suert

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Font d'aigua

ABP Puigcerdà

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua.

Lot 2 Regió Policial Ponent

Lleida (Serveis regionals, ABP i ART)

- 3-Màquines dispensadores de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 2-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 3-Màquines dispensadores d'ampolles d'aigua d'1,5 litres.
- 1-Font d'aigua.

CD Borges Blanques

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

CD Mollerussa

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Font d'aigua



ABP Balaguer

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

CD Ponts

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP Cervera

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

CD Tàrraga

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

Lot 3

Regió Policial Metropolitana Sud

Sant Feliu de Llobregat (Serveis Regionals, ABP i ART)

- 2-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 2-Màquines dispensadores d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

CD Sant Vicenç dels Horts

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua



ABP Hospitalet de Llobregat

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 2-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP Cornellà de Llobregat

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP El Prat de Llobregat

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

Aeroport (Terminal 1)

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

Aeroport (Terminal 2)

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Dispensador d'aigua mitjançant garrafes

ABP Esplugues de Llobregat

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 2-Màquines dispensadores d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP Gavà

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua



CD Castelldefels

1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
1-Font d'aigua

CD Viladecans

1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
1-Font d'aigua

ABP Martorell

1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
1-Màquines dispensadores de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
1-Font d'aigua

ABP Sant Boi de Llobregat

1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua

ABP Alt Penedès

1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
1-Font d'aigua

CD Sant Sadurní

1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
1-Font d'aigua

ABP Garraf

1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
1-Font d'aigua



CD Sitges

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

Lot 3

Regió Policial Terres de l'Ebre

Tortosa (Serveis Regionals i ABP)

- 2-Màquines dispensadores de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 2-Màquines dispensadores de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 2-Màquines dispensadores de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 2-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 2-Fonts d'aigua

ABP Montsià

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

CD Móra d'Ebre

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP Gadesa

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

CD Ametlla de Mar

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua



Lot 4

Regió Policial Metropolitana Barcelona

DGP Les Corts

- 5-Màquines dispensadores de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 3-Màquines dispensadores de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 5-Màquines dispensadores de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc., etc.
- 2-Màquines dispensadores d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Màquina dispensadora mixta (cafè en càpsules, begudes fredes i snacks)
- 2-Fonts d'aigua

ABP Sant Martí

- 2-Màquines dispensadores de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 2-Màquines dispensadores de llaunes, ampolles de refrescos i aigua.
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc..
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres.
- 4-Fonts d'aigua.

ABP Nou Barris

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP Sarrià – Sant Gervasi

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua`

Edifici Carrer Iradier 9-11

- 1-Màquina dispensadora mixta (cafè en càpsules, begudes fredes i snacks)

ABP Sants – Montjuïc

- 1-Màquines dispensadores de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquines dispensadores de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua



ABP Sant Andreu

- 2-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc..
- 2-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Font d'aigua

ABP Gràcia

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP Ciutat Vella

- 2-Màquines dispensadores de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 2-Màquines dispensadores de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 2-Màquines dispensadores de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 2-Font d'aigua

Eixample (Serveis regionals, ABP i SCT)

- 3-Màquines dispensadores de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 2-Màquines dispensadores de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 2-Màquines dispensadores de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

Transports públics Plaça Catalunya

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 2-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP Horta – Guinardó

- 2-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 2-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 2-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua



Lot 4

Regió Policial Camp de Tarragona

Tarragona (Serveis regionals i ABP Tarragonès)

- 3-Màquines dispensadores de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 2-Màquines dispensadores de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 3-Màquines dispensadores de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 3-Màquines dispensadores d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 2-Fonts d'aigua

ABP Tarragonès (OAC Doctor Mallafré)

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

CD Salou - Vilaseca

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 2-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP Alt Camp – Conca de Barberà (Valls)

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

CD Montblanc

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP Baix Camp (Reus)

- 2-Màquines dispensadores de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 2-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua



CD Cambrils

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

CD Falset

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP Baix Penedès (El Vendrell)

- 3-Màquines dispensadores de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 2-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

Lot 4

Regió Policial Metropolitana Nord

Granollers (Serveis regionals)

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1- màquines de aigua de 1,5l
- 1-Font d'aigua

ABP Granollers

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1- màquines de aigua de 1,5l
- 1-Font d'aigua

CD Sant Celoni

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Font d'aigua



CD Caldes de Montbui

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Font d'aigua

ABP Mollet

- 2-Màquines dispensadores de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP Badalona

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 2-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 2-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

CD Sant Adrià del Besòs

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Font d'aigua

ABP Santa Coloma de Gramenet

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP Mataró

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquines dispensadores de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP Arenys de Mar

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua



CD Pineda de Mar

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP Premià de Mar

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP Sabadell

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

CD Santa Perpetua de la Mogoda

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Font d'aigua

ABP Terrassa

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

ABP Cerdanyola del Vallès

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Màquina dispensadora d'ampolles d'aigua d'1,5 litres
- 1-Font d'aigua

CD Barberà del Vallès

- 1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
- 1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
- 1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
- 1-Font d'aigua

CD Montcada i Reixac

1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
1-Font d'aigua

CD Ripollet

1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
1-Font d'aigua

ABP Rubí

1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
1-Font d'aigua

CD Sant Cugat del Vallès

1-Màquina dispensadora de líquids en calent: cafè, té, xocolata i altres similars
1-Màquina dispensadora de llaunes, ampolles de refrescos i aigua
1-Màquina dispensadora de menjar sòlid tipus pasta dolça o aperitiu salat, etc.
1-Font d'aigua

ANNEX 4.1

LISTAT D'UBICACIONS ON S'HA DE DISPOSAR DE MENJAR DE DETINGUTS A LES MÀQUINES DE VENDING

Les adreces de les dependències de la DGP es poden consultar a la web següent:

<http://sac.gencat.cat/sacgencat/AppJava/organigrama.jsp?codi=13760&jq=200047>

LOT 2: Regió Policial Girona

RIPOLL
OLOT
ROSES
FIGUERES (ABP)
LA BISBAL
SAN FELIU GUIXOLS
SANTA COLOMA DE FARNERS
BLANES
BANYOLES
GIRONA (ABP)

LOT 2: Regió Policial Central

SOLSONA
BERGA
VIC
IGUALADA
MANRESA

LOT 2: Regió Policial Pirineu Occidental

SORT
TREMP
VIELHA
PONT DE SUERT
PUIGERDÀ
LA SEU



Lot 2

Regió Policial Ponent

BALAGUER
CERVERA
MOLLERUSA
BORGES BLANQUES
TARREGA
PONTS
LLEIDA

LOT 3: Regió Policial Metropolitana Sud

HOSPITALET DE LLOBREGAT
ESPLUGUES
CORNELLA
PRAT DEL LLOBREGAT
SANT VICENÇ
CASTELLDEFELS
SANT FELIU
VILAFRANCA
VILADECANS
MARTORELL
VILANOVA
GAVA
SITGES
SANT BOI

LOT 3: Regió Policial Terres de l'Ebre

TORTOSA
AMPOSTA
GANDESA
MORA EBRE
AMETLLA

LOT4: Regió Policial Metropolitana de Barcelona

ABP CIUTAT VELLA
ABP HORTA GUINARDÓ
ABP LES CORTS

LOT 4: Regió Policial Metropolitana Nord

ARENYS DE MAR
BADALONA
BARBERA VALLES
CALDES DE MONTBUI
CERDANYOLA
MATARO
MOLLET
MONTCADA I REIXAC
PINEDA DE MAR
PREMIA DE MAR
RIPOLLET
RUBI
SABADELL
SANT ADRIA DEL BESOS
SANT CELONI
SANT CUGAT
SANTA COLOMA DE GRAMANET
ABP GRANOLLERS
TERRASSA
USC SANTA PERPETUA

**LOT 4:
Regió Policial Camp de Tarragona**

EL VENDRELL
TARRAGONA
REUS
MONTBLANC
VALLS
CAMBRILS
FALSET
SALOU

ANNEX NÚM. 5 del Plec de Prescripcions tècniques

FRUITES DE TEMPORADA



ANNEX 5 FRUITES DE TEMPORADA												
	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE
POMA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PLÀTAN	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PERA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
TARONJA	X	X	X	X							X	X
MANDARINA	X	X	X								X	X
KIWI	X	X	X							X	X	X
PINYA	X	X										X
MADUIXA		X	X	X	X							
CIRERA				X	X	X	X					
PRÉSSEC					X	X	X	X	X			
MAGRANA				X	X				X	X	X	X
ALBERCOC					X	X	X	X				
PRUNA						X	X	X				
MÓRA						X	X	X				
MELÓ						X	X	X	X			
SÍNDRIA						X	X	X				
FIGA							X	X	X			
RAÏM									X	X	X	X
CAQUI										X	X	X