



EXP. 2023/022

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER A L'ATORGAMENT DE LLICÈNCIA D'US PRIVATIU PER A L'Ocupació D'ESPai AMB MÀQUINES DE VENDA AUTOMÀTICA DE BEGUES FREDES, CALENTES I PRODUCTES SÒLIDS D'ALIMENTACIÓ TIPUS SNACKS, EN DIVERSES DEPENDÈNCIES MUNICIPALS, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT I TRAMITACIÓ ORDINÀRIA.

ÍNDEX

1. Objecte del contracte
2. Característiques generals
 - 2.1. Relació de màquines per tipus i ubicació
 - 2.2. Instal·lació de les màquines
 - 2.3. Requisits de les màquines expenedores
 - 2.4. Condicions ambientals
3. Característiques dels productes a subministrar i preus màxims
4. Garantia, assistència tècnica i reposició de productes
5. Manteniment de les màquines i periodicitat
6. Prevenció de Riscos laborals
7. Atenció d'incidències

Clàusula 1. Objecte

L'objecte del contracte és l'atorgament de llicència per a l'aprofitament privatiu del domini públic mitjançant l'ocupació d'espai amb màquines de venda automàtica de begudes fredes, calentes i productes sòlids d'alimentació (tipus snacks) en diverses dependències municipals.

Seguint la línia de les polítiques marcades pels organismes sanitaris internacionals (Organització Mundial de la Salut, Unió Europea...), es vol promoure i facilitar opcions a una alimentació variada, equilibrada, així com a la informació més adequada per ajudar el consumidor a prendre decisions i eleccions més saludables en entorns que els permetin l'adopció d'estils de vida més saludables i actius.

Així també es vol tenir especial cura amb els embolcalls utilitzats en els productes i per això es vol prioritzar els materials biodegradables ja que contribueixen a la reducció de la contaminació i millor conservació dels recursos naturals.

En consonància amb la recomanació del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya pel que fa a l'àmbit alimentari de les màquines expenedores en l'entorn laboral:

« Cal garantir que l'oferta disponible d'aliments i begudes d'aquestes màquines sigui adequada i contribueixi a una alimentació saludable.

Begudes, cal potenciar i prioritzar:

- Aigua (tot i que es recomana que sigui accessible a partir de fonts)
- Llet · Iogurts i iogurts líquids (sense sucres afegits)
- Sucs de tomàquet, de pastanaga i d'altres hortalisses
- Sucs de fruites 100% naturals sense sucres afegits
- Begudes de cola, taronja, llimonades, sense sucres afegits (0%, light, zero, etc.)
- Cafè
- Te



- *Infusions*

Les màquines expenedores NO HAURIEN de contenir:

- *Begudes ensucrades (de taronja, de cola, llimonades, etc.)*
- *Begudes isotòniques o per a esportistes*
- *Begudes energètiques*
- *Sucs de fruita amb sucres afegits (sacarosa, fructosa, concentrat de poma, concentrat de raïm, xarop d'agave, etc.)*
- *Batuts de llet i cacau (amb sucres afegits)*
- *Batuts de llet i fruites (amb sucres afegits)*
- *Llets aromatitzades, de gustos i ensucrades*
- *Preparats i batuts de cafè (amb sucres afegits)*
- *Begudes de te (amb sucres afegits)*
- *Begudes alcohòliques*

Aliments sòlids (snacks), cal potenciar i prioritzar:

- *Fruita fresca*
- *Fruita fresca envasada a trossos*
- *Fruita seca de totes les varietats (nous, ametlles, avellanes, cacauets, barreges, etc.) i prioritzar la que no està fregida ni salada*
- *Fruita dessecada (orellanes, panses, dàtils, prunes seques, barreges, etc.)*
- *Coquetes (tortitas) d'arròs o blat de moro*
- *Bastonets de pa integral, pa de cereals, etc.*
- *Entrepans (preferentment de pa integral)*
- *Amanides envasades*

Aquesta activitat, gestionada a risc i ventura del contractista, consistirà en:

- Dotació de màquines expenedores automàtiques de begudes calentes i begudes fredes no alcohòliques i productes sòlids d'alimentació tipus snacks. En cap cas les màquines podran oferir als usuaris begudes amb alcohol i/o energètiques.
- Ubicació de les màquines en els llocs que es defineixi d'acord amb l'adreça del centre salvaguardant l'estètica dels recintes on s'instal·lin mitjançant la seva col·locació en el plafons corresponents si cal. Cal tenir en compte que alguns espais són reduïts, i per tant, s'hauran d'instal·lar màquines de dimensions reduïdes. La instal·lació de màquines comprendrà almenys les de cafè i refrescs en les sales que s'indiquin en cada una de les plantes.
- Reposició òptima dels productes que s'expenguin.
- Obtenció de permisos i llicències necessaris per a la prestació objecte d'aquest servei i subjecció de l'activitat a la normativa reguladora vigent en cada moment.
- Manteniment, reparació i neteja de les màquines.
- Substitució de les màquines en cas necessari.
- Servei d'atenció als usuaris a través d'un telèfon que haurà de ser visible en la mateixa màquina

La determinació inicial i les variacions dels productes, així com el seu import, que s'incloguin en l'activitat requeriran en tot cas l'autorització prèvia de l'Ajuntament.

L'adjudicatari està obligat a fer servir les superfícies de les màquines expenedores amb l'únic propòsit especificat en aquesta clàusula i no vendrà, exhibirà o exposarà a la venda béns o articles, ni exercirà una altra classe d'activitat que no sigui la pròpia de l'objecte de l'explotació.

Els consums d'aigua i energia elèctrica necessaris pel funcionament de les màquines expenedores aniran a càrrec de l'Ajuntament de Granollers.



El servei objecte del contracte es desenvolupa respectant les normes vigents a Espanya i a la Unió Europea, i de l'Organització Internacional del Treball.

En la determinació del pressupost del contracte s'haurà de tenir en compte el salari base i totes aquelles retribucions establertes en el conveni, pactes o contractes laborals que resultin de l'aplicació del contracte.

En el desenvolupament dels servei objecte del contracte s'hauran d'adoptar, en tot cas, les mesures previstes en matèria de seguretat en el treball, i les mesures necessàries per evitar que de l'execució del contracte es puguin derivar danys al personal municipal o a la ciutadania en general.

L'empresa adjudicatària en el moment de formalitzar el contracte, acreditarà mitjançant declaració responsable l'afiliació i l'alta a la Seguretat Social de les persones treballadores destinades a l'execució del contracte.

Aquesta obligació s'estendrà a tot el personal subcontractat per l'empresa adjudicatària principal.

En tot cas s'haurà de respectar el principi de no discriminació per raó de gènere i s'haurà d'evitar l'ús del llenguatge i imatges sexistes, que es fa extensiu a la documentació que presenti el/s licitador/s.

A l'inici de l'execució del contracte l'empresa adjudicatària haurà de presentar un Pla d'igualtat entre homes i dones durant l'execució del contracte, en els termes que estableix la Llei orgànica 3/2017 sobre la igualtat efectiva entre homes i dones.

L'empresa adjudicatària haurà de complir en tot moment tots els requisits de gestió ambiental que disposa l'Ajuntament de Granollers, amb el propòsit d'utilitzar productes de baix consum de recursos i materials, reduir les emissions contaminants, i minimitzar la generació de residus i incentivar la seva valorització energètica, així com l'economia circular.

Finalment, el Plec de prescripcions tècniques particular s'ha confeccionat tenint en compte els criteris d'accessibilitat universal i de disseny universal o disseny per a totes les persones, tal com són definits en la legislació vigent.

Clàusula 2. Característiques de les màquines i els productes a subministrar

La fórmula per a l'explotació del servei serà la de la gestió directa de les màquines per part de l'adjudicatari.

L'adjudicatari està obligat a fer servir les superfícies de les màquines automàtiques amb l'únic propòsit especificat en aquests plec i no exercirà cap altra classe d'activitat que no sigui la pròpia de l'objecte del contracte.

Les màquines expenedores seran propietat de l'adjudicatari hauran de reunir la condició de bé moble no fix i sense cap tipus d'ancoratge o subjecció al domini públic on estigui autoritzada la seva col·locació.

A les màquines s'ha d'exposar de manera clara la informació següent:

- La identitat de l'oferent del bé o servei, l'adreça i un telèfon gratuït d'atenció a les persones consumidores on s'atendran llurs eventuals queixes i reclamacions.
- La identificació i les característiques essencials del bé o servei.
- Les instruccions per a obtenir el bé.
- Caldrà exposar visualment un llistat, annex a la màquina, dels productes ofertats pel licitador en el present concurs per a que puguin fer les sol·licituds més adients a les seves necessitats. Aquest



l·listat serà còpia exacte dels productes i preus oferts en el contracte, sense possibilitat de fer públics altres productes i preus que **no hagin estat prèviament autoritzats** per l'Ajuntament.

- El preu exacte del bé o servei, el tipus de targetes de pagament i de monedes o bitllets que admet i la indicació de si s'ha d'introduir l'import exacte o torna el canvi.
- El funcionament del sistema automàtic que permet recuperar monedes o bitllets en casos d'error, inexistència del bé o servei o mal funcionament de la màquina.
- L'empresa contractista s'encarregarà del subministrament i manteniment dels productes de les màquines totalment al seu càrrec.

Les màquines hauran de disposar d'un sistema comptador de consums i **trimestralment** es passarà una relació al servei de compres entre els que s'inclouran les següents dades:

- Consum de cada producte per instal·lació i recaptació.
- Quantitat de serveis de reposició i neteja per instal·lació.
- La data de canvis dels filtres d'aigua homologats i la seva periodicitat.

Per a la distribució d'entrepans, productes làctics i altres productes que necessitin una temperatura determinada per a la seva conservació el licitador haurà de disposar de càmeres frigorífiques i de vehicles especialment condicionats per a no trencar la cadena del fred.

Per la neteja de les màquines l'adjudicatari utilitzarà productes autoritzats per a espais propers als aliments segons s'estableix en la clàusula 5 del present plec.

L'empresa contractista percebrà íntegrament les quantitats obtingudes com a conseqüència de la utilització de les màquines per les persones usuàries.

Un cop finalitzada la vigència del contracte l'empresa adjudicatària retirarà les màquines en el termini que estableixi l'Ajuntament de Granollers. Les despeses que ocasioni la seva retirada així com el sanejament dels desperfectes que s'haguessin ocasionat, seran per compte i càrrec de l'empresa adjudicatària.

El concepte del qué cal entendre per menjar saludable, és aquell que reuneixi els següents requisits:

- a) Sense sucres afegits.
- b) Sense oli de palma/oli de coco.
- c) Per envàs, no superar les 200 calories.
- d) Per envàs, no superar els 0,5 grs. de sal

Els productes distribuïts han de complir tot el que especifica l'actual normativa legal d'aplicació i en particular el Codi alimentari Espanyol.

2.1. Relació de màquines per tipus i ubicació

L'Ajuntament garanteix la presa de corrent i d'aigua, en aquells casos en que sigui possible, i si s'escau, del desguàs corresponent. Això no obstant, l'empresa haurà d'instal·lar, al seu càrrec, les connexions a la xarxa. D'altra banda, en els llocs on no sigui possible la connexió d'una presa d'aigua, l'empresa haurà d'instal·lar màquines amb dipòsit d'aigua.

Les màquines que s'han d'instal·lar a les diferents dependències municipals, expressades per tipologies i emplaçament, són les que s'assenyalen en **l'annex I** del present plec.

2.2. Instal·lació de les màquines

Les màquines es podran instal·lar en dues zones diferents: a) zones de pas i b) espais expressament habilitats per a prendre consumicions.



a) En les zones de pas les màquines no podran obstaculitzar passadissos ni sortides. Aquestes zones, quan sigui possible, hauran de tenir prop bancs o seients pels usuaris.

b) Els espais expressament habilitats per a prendre consumicions es col·locaran en zones «ad hoc» i disposaran de taules, barres, cadires o tamborets. L'habilitació d'aquests espais es farà a càrrec de l'Ajuntament.

Les màquines es col·locaran en espais on estableixi l'Ajuntament i sempre en zones que siguin perfectament accessibles per a persones amb mobilitat reduïda. S'evitarà per tant ubicar-les en zones on s'hagi de salvar alguna barrera arquitectònica com escales o paviment en mal estat.

El termini per a la instal·lació de les màquines serà de **1 mes màxim** des de la formalització del contracte i l'empresa adjudicatària haurà de posar en total funcionament les màquines, coordinant amb l'empresa sortint, la retirada de les màquines anteriors per tal de poder instal·lar les actuals i no deixar sense servei als usuaris.

L'Ajuntament es reserva el dret a demanar el canvi d'ubicació de les màquines dins l'edifici.

Després de la instal·lació es formalitzarà acta de lliurament.

2.3. Requisits de les màquines expenedores

L'antiguitat màxima de les màquines no superarà els quatre anys i han d'estar en perfectes condicions d'ús i han de ser de fàcil utilització per part dels usuaris, adaptades amb el moneder i la recollida de productes.

En el cas que l'empresa adjudicatària sigui la mateixa que està donant el servei actualment es revisaran cada una de les màquines operatives ja instal·lades i es canviaran aquelles que no compleixin els requisits previs d'antiguitat i condicions d'ús descrits en aquest paràgraf.

Amb aquesta finalitat caldrà aportar en el moment de l'adjudicació, fitxa tècnica de cadascuna de les màquines a instal·lar.

Totes les màquines instal·lades per part de l'empresa contractista hauran de complir allò previst a les normes higiènic-sanitàries i resta de normativa que reguli la instal·lació de màquines expenedores.

Totes les màquines expenedores disposaran d'un sistema de cobrament mitjançant Contact-less tipus TPV (a través de VISA o mòbil), moneder electrònic amb canvi de monedes i canvi de bitllets.

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

Es prioritzaran en les línies més visuals de la màquina els productes que contribueixen a una alimentació saludable, així com els productes de cultiu ecològic, enlloc dels que tinguin un contingut elevat de sal, sucres i/o greixos, que es distribuïran en les línies inferiors de la màquina.

Tots els productes hauran d'indicar els ingredients, la seva composició nutritiva així com el seu possible afectació a persones al·lèrgiques o que produeixen rebuig.

Caldrà disposar de productes aptes per al consum de persones amb intoleràncies alimentàries (diabètics, celíacs, al·lèrgics, etc.), és a dir: sense gluten, sense lactosa, baixos en greixos, sense sucre...

2.3.1 Màquines de begudes calentes

Els productes mínims que se subministraran en relació a les begudes calentes seran de primeres marques i comprendran els citats a la llista de l'annex I del present plec amb el



preus màxims (IVA exclòs) de referència que s'hi relacionen i que podran ser millorats a la baixa (IVA exclòs).

Les màquines expenedores de begudes calentes hauran d'incorporar l'opció "sense got". En aquest cas el preu de licitador haurà de ser inferior a l'ofertat amb got.

Les màquines expenedores de begudes calentes, hauran de disposar de filtres d'aigua homologats i els hauran de canviar amb una periodicitat no superior a 2 mesos, o inferior si així ho estableix la reglamentació vigent. Aquest canvi de filtres quedarà reflectit a l'informe trimestral que presentarà l'empresa adjudicatària.

L'explotació de les màquines amb contingut de cafè haurà de realitzar-se obligatòriament amb cafè de comerç just.

Els licitadors hauran de justificar documentalment que el cafè que es posi a la venda hagi estat importat i distribuït per una organització de Comerç just acreditada per IFAT (International Fairtrade Association) o per l'Organització mundial de comerç just (WFTO, en les seves sigles en anglès) i que el producte tingui el segell de Comerç just FLO (Fairtrade Labelling Organizations) que estableix els estàndards del comerç just o equivalents. Altres operadors econòmics (subministradors) hauran de demostrar l'equivalència amb els estàndards senyalats per a qualsevol mitjà de prova adequat.

L'empresa contractista haurà de publicitar visiblement sobre la màquina la procedència del cafè, fent constar l'etiqueta de "comerç just".

Totes les màquines expenedores de begudes calentes hauran d'utilitzar obligatòriament gots i culleretes de material compostable i, en cap cas, s'admetrà material de plàstic d'un sol ús.

2.3.2 Màquines de begudes fredes i productes sòlids

Els productes que se subministraran en relació a les begudes fredes i productes sòlids seran de primeres marques i comprendran els citats a la llista de l'annex I del present plec amb el preu màxim (IVA exclòs) de referència que s'hi relacionen i que podran ser millorats a la baixa (IVA exclòs).

Amb aquesta finalitat les empreses presentaran una relació detallada de la seva proposta de productes, amb la indicació dels que reuneixin aquestes característiques amb la indicació dels preus de cada producte amb l'IVA inclòs

Resta expressament prohibida expendre begudes alcohòliques i begudes energitzats segons recomanacions del Departament de Salut municipal.

Les empreses podran incorporar, prèvia conformitat amb el Responsable del contracte del servei de compres, pel que fa a les begudes fredes, el subministrament d'aquelles que prioritzin un consum saludable com, per exemple, suc de tomàquet, de pastanaga i altres hortalisses (és a dir, suc preparats) els preus dels quals seran els equivalents al grup de productes ofertats.

Pel que fa als productes sòlids es prioritzaran prèvia conformitat amb el Responsable del contracte que prioritzin un consum saludable com, per exemple, bastonets de pa (amb o sense llavors), fruits secs crus, fruita dessecada, entrepans integrals, cereals integrals,, coquetes blat de moro, coquetes d'arròs, fruita tallada (pinya, raïm,...), poma sencera,



amanides etc. Així es contribuirà a una alimentació saludable en llocs dels que tinguin un contingut elevat de sal, sucres i/o greixos.

Els productes d'alimentació seran manipulats, exclusivament, per personal en possessió del Carnet de Manipulador d'Aliments.

La renovació dels productes alimentaris sòlids es farà amb la freqüència necessària considerant la data de caducitat o de consum preferent.

2.4. Condicions ambientals

D'altra banda, l'empresa explotadora haurà d'informar a l'Ajuntament de Granollers sobre els proveïdors de productes a la venda, la certificació de producció biològica, si s'escau, i la capacitat màxima de serveis de les màquines per a cada producte.

Les màquines s'han d'adequar a l'espai de cada ubicació, juntament amb mesures de minimització de residus, de consum energètic baix i el mínim soroll en funcionament. Obligatòriament han de garantir una eficiència energètica mínima de la classe B, segons la classificació EVA-EMP o equivalent. Per tant el licitador haurà d'especificar en la seva oferta tècnica els consums de cada màquina a instal·lar, tant el consum en repòs (idle) com amb recàrrega (re-load), segons el test de l'Associació Europea de Vending (EVA-EMP) o altre equivalent.

L'enllumenat de les màquines serà amb sistemes de baix consum tipus LED.

L'adjudicatari estarà obligat en tot moment a adaptar-se al sistema de control de qualitat i medi ambient basat en les normes ISO 9001 i ISO 14001.

El servei es prestarà tenint en compte la minimització de l'impacte ambiental derivat dels embolcalls, envasos i residus d'envasos.

D'acord amb l'establert a la Llei 11/1997, de 24 d'abril, d'envasos i residus d'envasos, caldrà establir un sistema de dipòsit i retorn, o, en el cas que s'hagi optat per un sistema integrat de gestió (SIG) d'envasos i residus d'envasos en els productes distribuïts, haurà de constar el símbol acreditatiu del SIG.

D'acord amb l'establert en el Decret 1/2009, de 21 de juliol, de la Generalitat de Catalunya, els residus de les operacions de transport, càrrega i descàrrega, i que, per tant, són generats pel distribuïdor, hauran de ésser recollits per aquest i tractats segons el que està establert la vigent normativa de residus.

Les màquines de venda automàtica no podran dispensar gots ni bastonets de plàstic d'un sol ús.

Pel que fa a les begudes en envasos de plàstic d'un sol ús es sol·licita que se'n restringeixi la venda i es substitueixin, per envasos 100% reciclables, o en tot cas per plàstic compostable en compliment de la norma UNE- EN 13432.

Clàusula 3. Característiques dels productes a subministrar i preus màxims.

Per tal de poder prioritzar la tria dels productes esmentats enfront d'altres, és convenient que els preus siguin raonables, per tal que la tria més saludable no sigui la més cara.

Els productes mínims que subministraran en referència a les begudes fredes seran de primeres marques i consistiran en aquells indicats en l'annex I del present plec.



Tots els aliments han de procedir d'establiments autoritzats inscrits en el Registre General Sanitari d'Aliments que, en funció de la naturalesa i manipulació dels aliments, disposaran de sistemes que garanteixin el seu manteniment a temperatura regulada.

Al llarg del contracte, la introducció de productes diferents o nous productes no inclosos en l'annex I exigirà la comunicació prèvia al responsable del contracte indicant: el nom del nou producte, els preus de venda, la seva composició, registre sanitari, etc. Aquests productes hauran de mantenir les exigències establertes en aquest plec tant a nivell de comerç just, com en relació al concepte saludable definit al llarg del present document.

Els productes a subministrar hauran d'estar correctament envasats i protegits. En els embolcalls del producte haurà de figurar com a mínim les dades següents: ingredients, informació nutricional per unitat, fabricant, registre sanitari i data de caducitat. Els productes expedits hauran d'acomplir la normativa tècnica sanitària aplicable.

En aquells casos en els quals en la descripció dels articles es faci referència a determinades marques comercials, aquestes s'indiquen únicament amb caràcter de referència comparativa en el compliment del/dels estàndard/és de qualitat requerit/s. Sempre serà admissible un producte d'una marca i models equivalents a les citades com a exemple, en termes de qualitat, de rendiment i exigències funcionals.

L'adjudicatari estarà també obligat, d'acord amb el responsable del contracte a oferir a les màquines expenedores de begudes i aliments sòlids, durant tota la durada del contracte i possibles pròrrogues, un mínim de 2 tipus diferents de fruites. El preus unitaris d'aquests productes se'ls aplicarà en tot cas la baixa ofertada per als productes estàndards de l'annex I.

L'Ajuntament decidirà la carta de productes a oferir.

Clàusula 4. Garantia, assistència tècnica i reposició de productes

L'estoc de productes i la periodicitat de la reposició han d'estar garantides per tal de proporcionar un servei de 24 hores. Per tant, s'obliga a la reposició d'un producte en un termini màxim de 12 hores, en jornada laboral a la franja horària de 8 a 15 hores.

La reposició dels productes s'ha de fer diàriament a primera hora de la jornada laboral, no més tard de les 10 h del matí. Tots els productes tindran la data de caducitat molt visible i els productes caducats seran retirats obligatòriament, com a molt tard, el dia anterior al de la seva data de caducitat.

L'adjudicatari podrà proposar el canvi de les màquines per unes altres que prestin un millor servei, sempre que es puguin instal·lar al mateix lloc i que aquesta instal·lació no comporti un augment dels preus. Caldrà l'acceptació expressa de l'Ajuntament per poder-ho fer.

L'empresa adjudicatària és responsable de controlar els estocs, i reposar els productes exhaurits, si no es poguessin reposar, l'adjudicatari haurà de substituir, en el mateix termini, per un altre de les mateixes característiques, i ho comunicarà a l'Ajuntament de Granollers.

Clàusula 5. Manteniment de les màquines i periodicitat.

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

Les màquines no podran estar fora de servei més d'un dia a comptar des de l'avís de l'avaria per part de l'Ajuntament. Si no fos possible la reparació en aquest termini, l'empresa substituirà per una d'iguals característiques, i ho comunicarà al responsable del contracte.



L'empresa adjudicatària estarà localitzable mitjançant un telèfon d'atenció les 24 h al dia i 365 dies a l'any, i disposarà d'un correu electrònic, per resoldre incidències i avaries.

Seran a compte de l'adjudicatari totes les despeses de manteniment i reparació de les màquines de la seva propietat (incloent-hi el supòsit de catàstrofes, vandalisme o danys intencionats), així com les monedes falses que apareguin, i qualsevol deficiència en el subministrament del producte a l'usuari per part de la màquina. Quedant així exempt l'Ajuntament de Granollers de qualsevol responsabilitat per aquests fets.

El manteniment preventiu de les màquines recau sobre l'empresa adjudicatària, que haurà d'acreditar quan sigui necessari les feines de manteniment realitzades, d'acord amb les normatives vigents (Reial Decret 2060/2008, de 12 de desembre, pel que s'aprova el Reglament d'equips a pressió i les seves instruccions tècniques complementàries i d'altres normes sobre contaminació atmosfèrica que siguin aplicables).

En la proposta tècnica (sobre 2), el licitador **haurà de presentar un programa de neteja i desinfecció**, de cadascuna de les màquines instal·lades, en funció del consum previst i els productes de neteja i desinfecció a utilitzar, que hauran de ser aptes per a ús alimentari. L'empresa adjudicatària estarà obligada a informar al Servei de Contractació i Compres de l'Ajuntament de Granollers, a requeriment d'aquest, sobre aquesta periodicitat i les possibles incidències. En tot cas tindrà com a mínim la següent periodicitat:

Dos cops per setmana:

- Neteja d'interiors
- Neteja de moneders
- Càrrega de matèries primeres i reposició de productes.
- Dotació de canvi dels moneders
- Correcció d'anomalies
- Retirada d'embalatges

Mensual

- Substitució dels conductes dels productes
- Substitució dels batedors dels productes

L'empresa adjudicatària serà sempre la responsable dels productes que dispensa: alteracions, temperatura de conservació, reposicions, etc. Tots els productes hauran de complir tot el que especifiquen les normes sectorials d'aplicació que en cada moment siguin vigents.

Haurà d'instaurar les mesures higièniques oportunes per a un correcte manteniment de les màquines, una higiènica manipulació i conservació de les begudes, i una estricta higiene del personal manipulador. Les màquines a instal·lar hauran de tenir un disseny que impedeixi el risc de contaminació i que faciliti la seva neteja i manteniment.

Haurà de disposar d'un pla de neteja, control de plagues i desinfecció dels seus magatzems, vehicles, càmeres frigorífiques i màquines expenedores, establint un programa de control de temperatures per evitar trencades de cadena de fred en els productes refrigerats. Han de disposar de la corresponent certificació de companyes especialitzades del seguiment en els magatzems.

Es valorarà la provisió de contenidors de recollida selectiva dels residus que es generin per l'ús de les màquines, seguint les normes establertes pel Servei de Contractació i Compres i el Servei de Medi Ambient de l'Ajuntament de Granollers.

L'adjudicatari està obligat a mantenir totes les màquines i el seu entorn immediat en perfecte estat d'ordre i de neteja i a complir la normativa vigent sobre aquesta qüestió.



Està absolutament **prohibit que l'empresa adjudicatària utilitzi cap producte insecticida o biocida** en el manteniment de les màquines expenedores, ni a l'interior ni al seu exterior, qualsevol que sigui la seva catalogació. Únicament l'empresa adjudicatària pot plantejar l'ús d'un producte biocida si està inscrita en el Registre d'Indústries i serveis plaguicides, el responsable de l'empresa acredita estar en possessió del carnet d'aplicador de nivell qualificat i el personal auxiliar té el carnet d'aplicador bàsic. En el cas que així sigui, qualsevol intervenció d'aquest tipus ha de ser autoritzada prèviament i cada vegada que es plantegi pel departament de l'Ajuntament de Granollers. A banda d'això, i en cas que dugui a terme, l'empresa haurà de lliurar la documentació preceptiva que estableix la normativa de referència.

Clàusula 6. Personal

L'empresa adjudicatària ha de comunicar, al responsable de cada edifici, el nom i cognoms de les persones o empresa que destinarà al manteniment o reposició periòdica de les màquines, així com del manteniment dels contenidors de recollida selectiva, per tal que puguin ser identificats pel personal de seguretat o pels conserges de cada instal·lació.

L'empresa designarà un responsable com a persona de contacte per a qualsevol eventualitat que es presenti i tant les màquines com els contenidors de recollida selectiva, mostraran públicament i en un lloc visible sobre les màquines o contenidors, el nom de l'empresa encarregada o persona encarrega de la seva gestió, l'adreça i el telèfon de contacte.

En relació a la formació del personal, l'empresa adjudicatària haurà de realitzar sessions de formació a tots els seus treballadors. La formació donarà cobertura als aspectes de seguretat laboral, ergonomia, manipulació d'aliments i altres aspectes ambientals del contracte:

- Informació sobre els objectius del servei amb criteris ambientals
- Les característiques ambientals dels productes utilitzats
- Els mètodes i procediments de treball per estalviar aigua i energia
- La maquinària i equips de treball i les seves característiques ambientals
- La gestió de residus

Clàusula 7. Control de qualitat.

La qualitat és un aspecte fonamental en aquest tipus d'explotacions, per la qual cosa cal realitzar un seguiment i control periòdic de l'estat de les màquines i dels productes.

L'adjudicatari posarà a disposició dels usuaris fulls per recollir els suggeriments i les queixes que aquests vulguin fer constar en quant a la qualitat de les begudes (calentes o fredes) i snacks oferts, les quals només tindran validesa si aquests s'identifiquen completament, indicant el seu nom complet i signant, i s'examinaran setmanalment. Si un suggeriment o queixa té l'adhesió de 25 usuaris o més, l'adjudicatari està obligat a realitzar les modificacions oportunes per esmenar el dèficit o incorporar-ne el suggeriment el més aviat possible. Es farà arribar una còpia d'aquestes incidències i la seva resolució al Responsable del contracte.

L'Ajuntament de Granollers té dret al control, supervisió i inspecció del servei.

Seràn per compte de l'adjudicatari aconseguir totes les llicències d'obertura, d'instal·lació, d'activitat i qualsevol altre que sigui necessària així com el pagament dels impostos, arbitris i taxes de qualsevol tipus, ja siguin de l'Estat, Comunitat autònoma o municipi derivada de l'explotació del servei.

L'adjudicatari del servei ha d'abonar a l'Ajuntament de Granollers un cànon mínim de 1.600,00 euros anuals (IVA exempt) el qual podrà ser millorat en l'oferta presentada en el concurs.



El pagament del canon serà per anualitats anticipades dins dels dos primers mesos de cada anualitat prèvia liquidació del rebut per part de l'Ajuntament de Granollers.

Clàusula 8. Durada del contracte

El termini de durada del contracte és de 2 anys a partir de la formalització del contracte i serà prorrogable fins a 2 anys més.

Clàusula 9. Prevenció de riscos laborals

La Llei 31/1995, de prevenció de riscos laborals té com a objectiu promoure la seguretat i salut dels treballadors mitjançant l'aplicació de les mesures i activitats necessàries per a la prevenció dels riscos derivats del treball, per tant, cal desenvolupar aquesta activitat preventiva d'acord amb els següents principis generals:

- Evitar els riscos i avaluar-ne els que no es puguin evitar, combatent-los en el seu origen.
- Substituir el que sigui perillós per allò que comporti poc o gens perill.
- Establir mesures i mitjans de protecció col·lectiva i dotar de mitjans de protecció individual quan siguin necessaris.
- Formar i informar als treballadors

En aquest sentit, les empreses licitadores hauran de tenir realitzada la corresponent avaluació de riscos, així com la planificació de l'activitat preventiva.

Quant a la integració de la prevenció en l'activitat de l'empresa, les empreses licitadores tindran establerta la formació en prevenció de riscos laborals dels seus treballadors, incloent-hi l'ensinistament en els aparells i eines que s'hagin d'emprar en la seva activitat laboral, així com dotaran el personal dels mitjans de protecció col·lectiva i individual (EPI) que siguin necessaris en el desenvolupament de la seva tasca.

Del compliment dels requisits relacionats en aquest apartat hauran de lliurar la corresponent documentació acreditativa.

Clàusula 10 Estadístiques de consum i recaudació

Serà obligació de l'adjudicatari efectuar estadístiques de consum i recaudació de cada màquina instal·lada. Aquests consums i recaudació per màquina es facilitaran al responsable del contracte de l'Ajuntament de Granollers trimestralment o bé en qualsevol altre moment a petició de l'Ajuntament de Granollers.

Clàusula 11 Disposició dels residus generats del servei de màquines expenedores.

L'explotador haurà de demostrar la seva capacitat tècnica i professional per assumir els criteris ambientals d'aquest plec i disposar adequadament els residus generats en la prestació del servei de màquines expenedores, aportant el seu manual de gestió ambiental o SGA.

En el servei de vènding, els residus generats en l'acte de consum són d'envasos de productes i, en inferior quantitat, restes dels aliments subministrats, gots i culleres per a les begudes calentes. Per aquest motiu es valorarà positivament que l'empresa adjudicatària ubiqüi en l'entorn immediat de les màquines expenedores, un contenidor per a la recollida selectiva d'envasos i gots, en el cas que no n'hagin d'instal·lar.



En relació als residus generats pels embalatges dels productes que l'explotador del servei utilitza, com ara caixes de cartró i embalatges de plàstic entre d'altres, l'empresa adjudicatària aplicarà el procediment de gestió de residus dels sistema de gestió ambiental implantat a l'Ajuntament de Granollers (PRO-SGA08).

Clàusula 12 Assegurances

L'adjudicatari haurà de subscriure una pòlissa d'assegurances que eximeix a l'Ajuntament de Granollers de tota responsabilitat per qualsevol tipus de reclamació derivada del servei de les màquines i restarà obligat a no cancel·lar durant la vigència del contracte.

ANNEX I

Edifici o Centre	Adreça	Persona responsable de les instal·lacions	Màquines begudes calentes	Màquines begudes fredes/snacks
Edifici Policia Local	C/Princesa, 55	Lluís Colomer	1	1
Unitat Operativa de Serveis	C/Camí de Can Many, 8	Roger Torrent	1	1
Edifici C/ Sant Josep	C/Sant Josep, 7 baixos	Esperanza Bermúdez	1	1
Roca Umbert Fabrica Arts (Centre Audiovisual)	C/Prat de la Riba, 77	Dani Guixé	1	1
Biblioteca Can Pedrals	C/Espí i Grau, 2	Juanma Moreno	1	1
Masia Tres Torres	C/Tres Torres, 18-20	Elisabeth Martin Saura	1	1
Edifici C/Portalet	C/Portalet, 4	Anna Bonany	1	NO
Centre Normalització Lingüística	C/Enric Prat de la Riba, 84 1a	Margarida Juanola	1	1
Centre Gent Gran/ Espai Actiu	Av. Prat de la Riba s/n	Jordi Ponce	1	NO
EMT	C/Roger de Flor, 66	Jordi Hernández	1	1
Can Muntanyola	C/Del Mig, 22	Lourdes Godoy	1	1
CEE MONTSERRAT MONTERO	Camí de Sta Quiteria, s/n	Carme Gràcia	1	1
TOTAL			12	10



I els preus unitaris màxims de licitació (IVA inclòs) son:

PRODUCTES A INCLOURE EN TOTES LES MÀQUINES		Cafè PREMIUM estil Lavazza o similar	Cafè normal
		Preu /unitari màxim de sortida (IVA inclòs)	Preu/unitari màxim de sortida (IVA inclòs)
BEGUDES CALENTES amb got		0,70 €	0,60€
Café i similar (normal i descafeïnat)			
Café expresso			
Café americà			
Café sol			
Tallat			
Café amb llet			
Café amb xocolata			
Capuccino			
Beguda de xocolata amb i sense llet			
Té			
Llet			
BEGUDES CALENTES sense got		0,55 €	
Café i similar (normal i descafeïnat)			
Café expresso			
Café americà			
Café sol			
Tallat			
Café amb llet			
Café amb xocolata			
Capuccino			
Beguda de xocolata amb i sense llet			
Té			
Llet			
BEGUDES FREDES			
Aigua 500cl		0,60€	
Aigua 1500cl		0,80€	



Begudes refrescants 33 cl	1,55€
Sucs preparats	1,40€
logurts Líquids	0,80€
Aigua amb gas	1,25€
ALIMENTS SÒLIDS	
Bastonets de pa amb pipes	0,90
Patates xips	0,70
Fruits secs crus o torrats	1,00
Xips vegetals	2,00
Barretes de cereals	1,40
Poma i/o Raïm en envàs	1,50
Entrepans integrals i vegetals	1,80
Fruita tallada	1,50
Coquetes de blat de moro o arròs	0,90
Productes de Brioxeria (tipus filipinos, Martínez o equivalents)	1,50
Galetes tipus «cookies»	1
PRODUCTES ALTERNATIUS AMB ELS LLISTATS ANTERIORS DE MENJARS SÒLIDS	
Kombutxa	2
Altres entrepans no vegetals, tipus formatge i pernil, xoriço, etc....	1,80
Fruits secs salats	1
Fruita dessecada	1
Barreta de pa integral	0,90
Xocolatines (tipus kit kat o equivalent)	1,20