

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIU A LA CONCESSIÓ DEL SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE LES MÀQUINES EXPENEDORES D'ALIMENTS I BEGUES VÈNDING A DUES DEPENDÈNCIES DE BARCELONA DEL DEPARTAMENT DE SALUT

Índex:

1. Tipus del contracte
2. Ubicació de les màquines expenedores
3. Durada del contracte
4. Usuaris
5. Característiques del servei a prestar
 - 5.1 Condicions generals
 - 5.2 Característiques de les màquines de subministrament
 - 5.3 Criteris ambientals
 - 5.4 Productes
 - 5.5 Recomanacions MEAB (Màquines Expenedores d'Aliments i Begudes)
6. Reposició de Productes
7. Obligacions de l'adjudicatari
 - 7.1 Seguiment del servei
 - 7.2 Personal
8. Obligacions de l'adjudicatari de caràcter administratiu
9. Instal·lació i manteniment de les màquines
 - 9.1 Instal·lació
 - 9.2 Elements embellidors
 - 9.3 Manteniment
 - 9.4 Resolució d'incidències
10. Llengua de treball en l'execució del contracte
11. Higiene, neteja i control de qualitat
12. Coordinació d'activitats empresarials
13. Penalitats
14. Visita a les instal·lacions

Annex - Productes mínims que s'han d'oferir per als dos lots

1. TIPUS DE CONTRACTE

L'objecte d'aquest contracte és la concessió del servei d'explotació de les màquines expenedores (distribució automàtica) de diferents tipus de begudes fredes i calentes i diversos productes d'alimentació en règim d'autoservei, la instal·lació de les màquines, manteniment i reposició de productes de venda al públic, i desinstal·lació de les màquines al finalitzar el període contractual a dues seus del Departament de Salut:

- Lot 1: servei d'explotació de les màquines situades a les dependències situades a la Travessera de les Corts, 131-159 (pavelló Ave Maria) 08028 Barcelona.
- Lot 2: servei d'explotació de les màquines situades a les dependències situades al carrer Roc Boronat, 81-95 (edifici Josep Salvany) 08005 Barcelona.

El servei inclou:

- a) Trasllat, instal·lació, muntatge i desmuntatge i posada a punt de les màquines.
- b) Manteniment preventiu i correctiu de les màquines i els sistemes de pagament.
- c) Substitució de les màquines en cas necessari.
- d) Neteja.
- e) Reparació d'avaries.
- f) Inspeccions i revisions de caducitat dels productes.
- g) Obtenció de permisos i llicències necessàries per a la prestació del servei i subjecció de l'activitat a la normativa reguladora vigent.

2. UBICACIÓ DE LES MÀQUINES EXPENEDORES

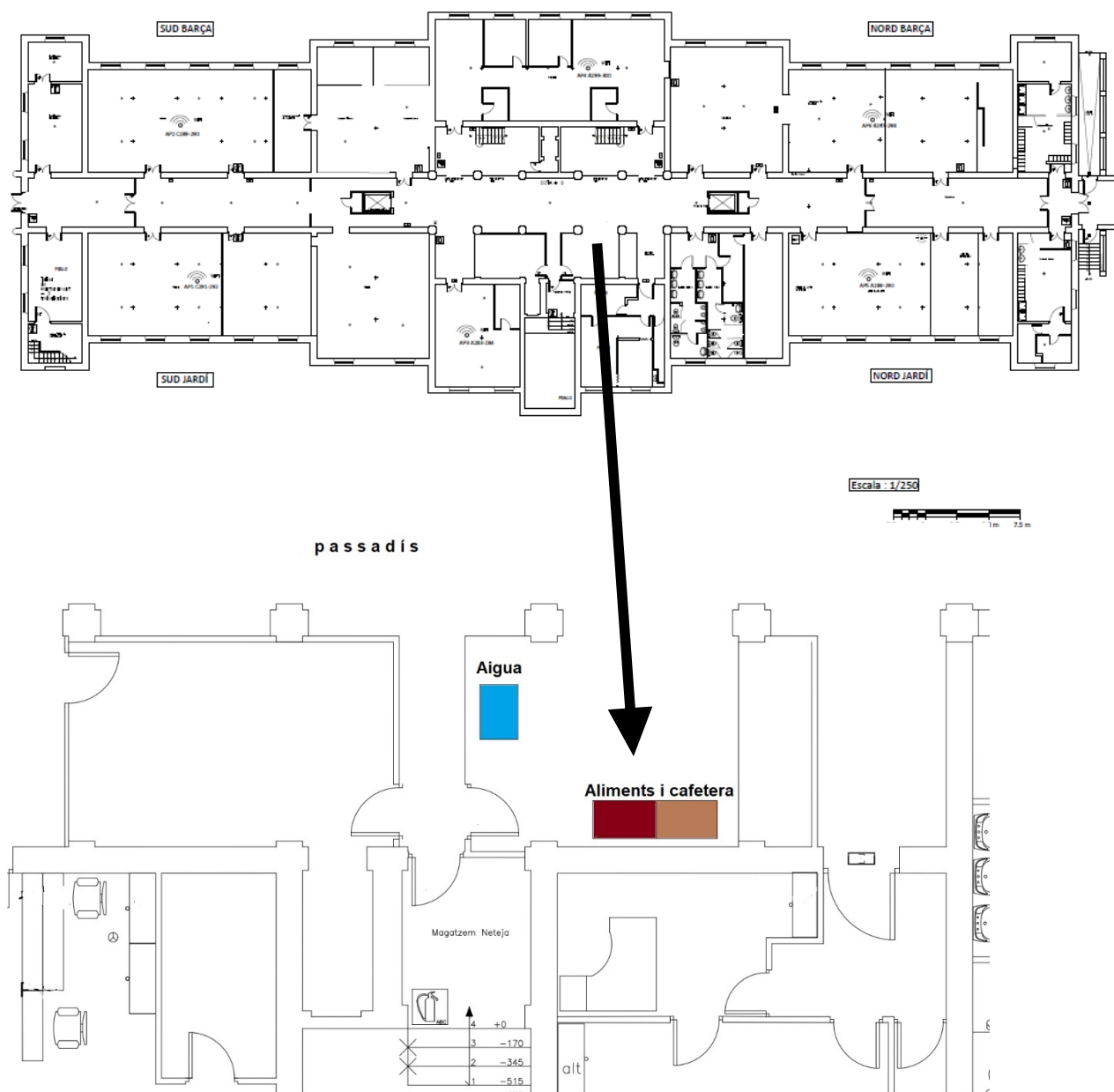
Les màquines es col·locaran exclusivament en els espais reservats que el Departament de Salut determini per a cadascun dels lots.

Els espais posats a disposició de l'empresa adjudicatària es distribueixen en els 2 lots següents:

Lot 1. Pavelló Ave Maria

S'hauran d'instal·lar i mantenir les màquines següents:

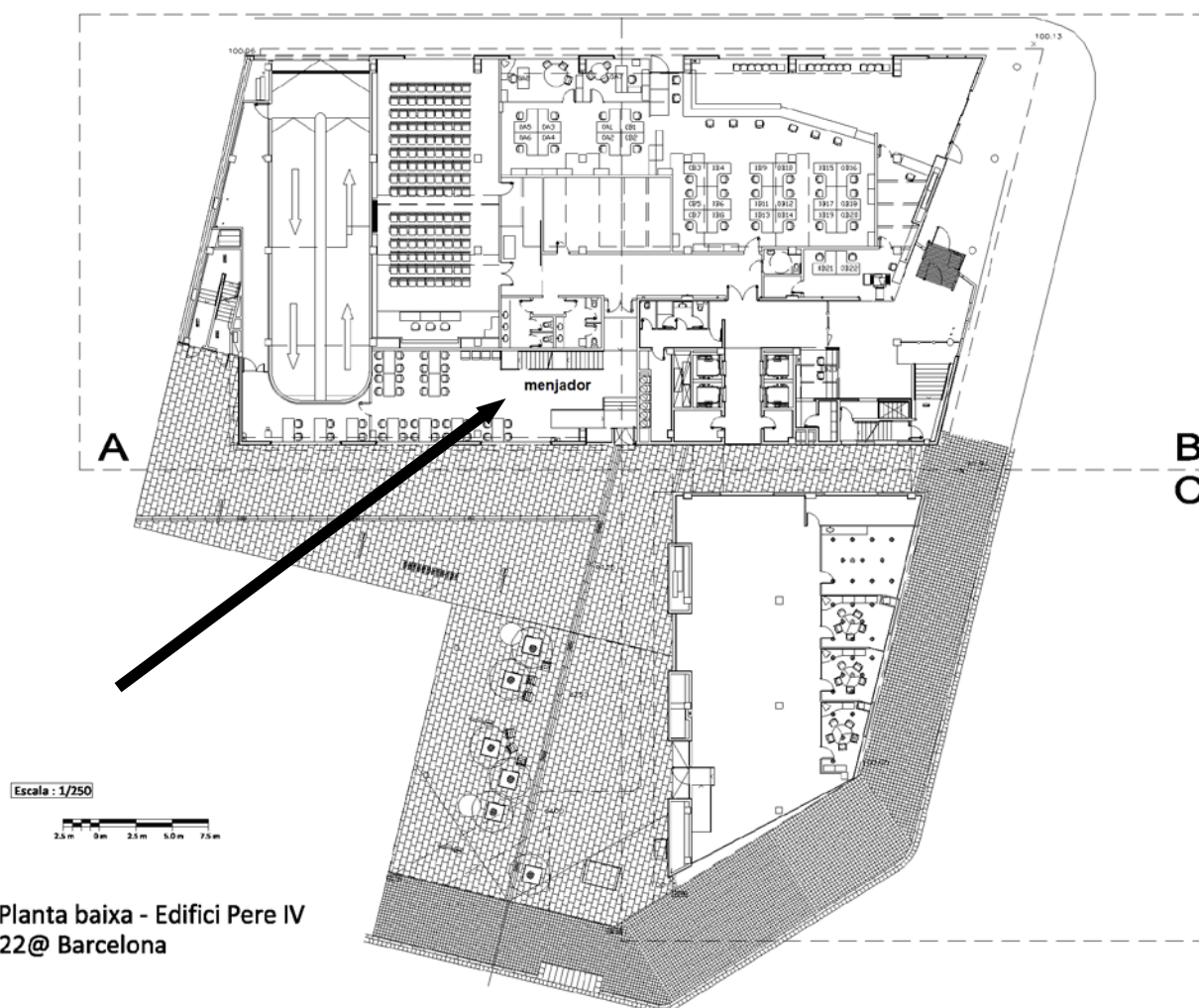
PUNTS DE SUBMINISTRAMENT.				
Planta	màquina d'aliments sòlids i begudes fredes	màquina d'aigües	màquina de begudes calentes (cafè, te, etc.)	TOTAL
Passadís del semisoterrani	1	1	1	3



Lot 2: Edifici Josep Salvany

S'hauran d'instal·lar i mantenir les màquines següents:

PUNTS DE SUBMINISTRAMENT.				
Planta	màquina d'aliments sòlids i begudes fredes	màquina d'aigües	màquina de begudes calentes (cafè, te, etc.)	TOTAL
Planta baixa (menjador)	1	1	1	3



El Departament de Salut té previst per al 2024 el trasllat dels serveis i el personal de les dependències del carrer de Roc Boronat 81-95 (edifici Salvany) de Barcelona a una nova seu ubicada també a la localitat de Barcelona (carrer Aragó, número 332). Quan es produeixi, les màquines de vènding també s'hi hauran de traslladar a càrrec de l'empresa adjudicatària.

En cas que durant la vigència del contracte o eventual pròrroga el Departament de Salut traslladi les seves dependències, el servei es prestarà al nou edifici i el trasllat i la instal·lació no tindrà cap cost per al Departament de Salut.

3. DURADA DEL CONTRACTE

El termini de durada del contracte serà de 48 mesos a comptar des de la data de signatura, i es podrà prorrogar per 12 mesos com a màxim.

D'acord amb la clàusula 9.1 s'estableix un termini màxim per al subministrament i instal·lació de les màquines expenedores objecte del contracte de 30 dies naturals des de la formalització del contracte.

4. USUARIS

Les persones que treballen diàriament al pavelló Ave Maria i a l'edifici Salvany en horari laborable, així com personal extern; també, les que assisteixen a reunions, entrevistes, conferències, formacions, seminaris, visites mèdiques, etc.

Lot 1:

El pavelló Ave Maria té una superfície total de 7.742 m² i un nombre de treballadors de 426:

Característiques de superfície i distribució de les plantes:

Planta soterrani	1.142 m ²	Magatzem, tallers, reprografia, sales de treball, medicina preventiva, arxiu, vestidors i serveis, zona de vènding i menjador
Planta baixa	1.500 m ²	Zona de recepció, correus, sala d'actes i sales de reunions, despatxos, zones de pas i serveis
Planta 1	1.000 m ²	Sales de reunions, despatxos, zones de pas i serveis
Planta 2	1.400 m ²	zona diàfana, sales de reunions, despatxos, zones de pas i serveis
Planta 3	1.000 m ²	Sales de reunions, despatxos, zones de pas i serveis
Planta 4	1.400 m ²	Sales i magatzem
Planta 5	300 m ²	Sales i magatzem
Total	7.742 m ²	5.381 m són de linòleum i 144 m de parquet

Lot 2:

L'edifici Salvany té una superfície total de 11.662 m² i un nombre de treballadors de 488:

Característiques de superfície i distribució de les plantes:

Planta 5	145 m ²	Sala multi-funció compartimentable, office amb pica, coberta
Planta 4	1400 m ²	Despatxos perimetrals , ,sales de reunions, nucli de serveis, sala d'arxiu, office
Planta 3	1450 m ²	
Planta 2	1450 m ²	
Planta 1	1450 m ²	Despatxos perimetrals, aules i sales reunions, nucli de serveis, sala d'arxiu, office
Planta baixa	1350 m ²	Vestíbul principal, taulell de recepció, zona control d'accessos, sala de reprografia, registre, serveis, sala d'actes compartimentable, sala office –menjador
Soterrani-1	2227 m ²	Pàrquing, Magatzems, vestidors, equipaments
Soterrani-2	2197 m ²	Pàrquing, ,Magatzems, equipaments
Total	11.669 m ²	La superfície rasant de zona d'oficines i zones comuns és de 7.245 m ² .

L'edifici del carrer Aragó té una superfície de 9.122,44 m² i ha de traslladar-se el personal que actualment treballa a l'edifici Salvany un cop finalitzi el projecte d'obra.

Planta Baixa a planta 10	6.721,64 m ²	Superfície útil sobre rasant
	2.400,80 m ²	Superfície útil sota rasant
Total	9.122,44 m ²	
TOTAL ÚTIL	5.837,66 m ²	Total útil d'oficines

USUARIS: A més d'aquest personal, també té accés als diferents espais la resta de personal de la Generalitat que no presta el seu servei de forma estable al centre, també, les empreses externes, així com els usuaris externs assisteixen a reunions, sessions formatives, actes o jornades.

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

5. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI A PRESTAR

L'empresa adjudicatària ha de garantir el subministrament de determinats productes de vènding per abastir les necessitats del personal que treballa a les dependències, i realitzar el servei de reposició i reparació de les màquines amb el mínim de temps imprescindible.

5.1 Condicions generals

L'empresa adjudicatària ha de disposar dels permisos i autoritzacions necessaris per a exercir l'activitat.

Per a la prestació d'aquest servei cal oferir una varietat de màquines adequades per tal de subministrar begudes calentes, begudes fredes i aliments sòlids. En cap cas es podran oferir begudes alcohòliques.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la recepció de mercaderies i de la reposició dels productes de les màquines.

5.2 Característiques de les màquines de subministrament

- Totes les màquines hauran d'estar homologades i disposar de les autoritzacions que disposi la legislació vigent durant el període de temps que duri el contracte i les seves eventuais pròrrogues.
- Les màquines s'instal·laran en els punts indicats en la clàusula 2 d'aquests plecs i, qualsevol modificació, haurà de ser aprovada pel Servei de Serveis Generals.
- Les màquines que s'instal·lin han de **ser noves** a estrenar amb tecnologia actual. En el cas que l'empresa adjudicatària sigui la mateixa que dona actualment el servei, hauran de subministrar màquines noves.

- d) Les màquines i instal·lacions de les mateixes estaran dotades de totes les proteccions necessàries que garanteixin la seguretat de les persones i de les instal·lacions de les dependències del Departament de Salut.
- e) Totes les màquines hauran de ser d'última generació amb consums energètics baixos, amb **eficiència energètica amb qualificació A**.
- f) La il·luminació de les màquines serà mitjançant tecnologia LED.
- g) Els gasos refrigerants presents a les màquines no han de contenir gas HCFC o gas HFC (hidra fluorocarburs d'efecte hivernacle)

Totes les màquines instal·lades per part de l'empresa adjudicatària hauran de complir els següents requisits:

- Identificar els preus autoritzats a la present adjudicació.
- Distintiu de l'empresa amb el nom, l'adreça i telèfon.
- No portar cap tipus de publicitat, excepcionalment, si es preveu un espai, serà per difondre missatges que promoguin de manera atractiva una alimentació saludable.
- Disposar d'un display de selecció de productes tàctil, àgil i interactiu.
- Assegurar la bona conservació dels aliments i begudes i el seu manteniment en fred o calent, quan s'escaigui.
- Mostrar públicament i, en lloc visible, els productes i marques que ofereix.
- Disposar d'un moneder amb capacitat per tornar canvi, que accepti tot tipus de monedes de curs legal i facilitin devolucions de canvi fins a 2,00 €.
- Disposar d'un dispositiu de targeta i/o clau electrònica recarregable (moneder electrònic) que els usuaris podran recarregar a les mateixes màquines. O bé amb altres sistemes de **pagament amb el mòbil**, sense contacte (contactless) recarregable, que les empreses licitadores podran oferir com a millora.

Com a mínim una de les màquines ha de disposar d'un sistema d'admissió de bitllets de 5-10-20 €.

L'empresa adjudicatària podrà incrementar el nombre de màquines, així com proposar el canvi de les màquines per unes altres que prestin un millor servei, sempre i quan es puguin instal·lar en el mateix lloc i que la instal·lació de noves màquines no comporti un augment de preus. Caldrà l'acceptació expressa del Departament de Salut per fer-ho.

Per altra banda, el Departament de Salut podrà demanar el canvi d'ubicació de les màquines dins les mateixes dependències.

5.3 Criteris ambientals

Les màquines de begudes calentes han de:

- Disposar de l'**opció de servei amb got i sense got**. Es valorarà que el **preu de les begudes calentes sense subministrament de got sigui inferior al preu ofert amb subministrament de got**. Les empreses licitadores podran presentar en la seva oferta

l'import a aplicar per a la reducció del preu del producte o el descompte econòmic corresponent.

- En aplicació del que s'estableix en l'Acord del 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. Per tant, els **gots i les culleretes** que utilitzin les màquines de begudes calentes han de ser **100% compostables**. Les empreses licitadores hauran de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest criteri.

Igualment, en aplicació de l'esmentat Acord del Govern d'11 de juny de 2019, les **màquines d'aigües** no podran subministrar ampolles d'aigua de capacitat inferior a 1 litre.

El Departament de Salut inclourà en el seu pla de recollida selectiva, la gestió dels envasos, gots i culleretes que utilitzi el consumidor, però en cap cas les derivades de les que generin les pròpies màquines, com el marro del cafè, etc. (veure clàusula 11).

5.4 Productes

Les empreses adjudicatàries estaran **obligades** a oferir als usuaris el tipus de productes –que seran de primeres marques- que es relacionen en l'annex.

Begudes calentes:

Els productes mínims que se subministraran en relació a les begudes calentes seran de primeres marques amb els preus màxim (IVA inclòs) de referència que consten a l'annex d'aquest plec.

- Les màquines de begudes calentes han de disposar de **regulador de sucre de 0 fins a un màxim de 7,5 g/100 ml**.
- El cafè haurà de ser de bona qualitat i 100% natural
- L'oferta de **begudes calentes inclourà necessàriament cafè en gra procedent del COMERÇ JUST**. Per tal de garantir-ho, els adjudicataris hauran de **justificar documentalment la seva procedència** mitjançant la presentació d'una certificació o segell expedida per una ONG o empresa importadora d'aquest tipus de cafè. Serà obligatori indicar a la màquina la procedència del cafè amb la llegenda "comerç just" o distintiu equivalent.

Es valorarà que el sucre, el cacau i infusions també procedeixin de COMERÇ JUST. Els adjudicataris hauran de justificar documentalment.

Begudes fredes:

Els productes mínims que se subministraran en relació a les begudes fredes seran de primeres marques i amb els preus màxims (IVA inclòs) de referència que consten a l'annex d'aquest plec.

Aliments sòlids:

Els productes mínims que se subministraran en relació als aliments sòlids seran de primeres marques i amb els preus màxims de referència que consten a l'annex d'aquests plecs.

Les màquines de sòlids han d'oferir un mínim del 75% del total de productes que compleixin les recomanacions sobre màquines expenedores d'aliments i begudes (MEAB) (seguint el que indica la clàusula 5.5).

- L'oferta total de productes d'alimentació haurà d'incloure un mínim de:

- o **10% de productes que han de ser aptes per a intolerants al gluten**
- o **10% de productes sense sucres afegits**
- o **Es valorarà l'increment d'aquests percentatges**

o Els productes que s'ofereixin **sense sucres afegits i/o sense gluten** (apte per a celíacs) hauran d'estar **identificats en un lloc visible**.

o Qualsevol aliment ha de portar la suficient informació sobre al·lèrgens, d'acord amb el Reglament UE 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.

Abans de la posada en marxa de les màquines, **l'empresa adjudicatària** haurà de presentar un llistat de productes i marques perquè el responsable del Departament pugui verificar que es compleix amb aquesta clàusula i els percentatges que ofereixi, amb els preus unitaris presentats en la seva oferta.

L'empresa no podrà fer cap modificació sense prèvia autorització del Departament de Salut. La modificació unilateral de les marques dels productes per part de l'empresa adjudicatària **comportarà les penalitats previstes en aquest Plec**.

Els **preus dels productes** a subministrar seran els que hagi presentat l'empresa adjudicatària en la seva oferta, llevat del cas de productes no inclosos en l'oferta inicial o que se n'hagi modificat les característiques inicials (composició, ingredients, format, pes...).

Per incorporar al servei nous productes amb posterioritat a l'adjudicació, el Departament de Salut haurà d'autoritzar la seva incorporació en base al compliment dels criteris nutricionals, de sostenibilitat i del preu que es cobrarà a l'usuari.

L'empresa adjudicatària, a requeriment del Departament de Salut, haurà d'informar sobre els proveïdors de productes de venda i, si s'escau, la capacitat màxima de serveis de les màquines per a cada producte.

Igualment, l'empresa adjudicatària es compromet a complir amb total la normativa sanitària vigent en relació als productes que comercialitzi mitjançant aquest contracte.

5.5 Recomanacions MEAB (Màquines expenedores d'aliments i begudes)

Respecte els aliments i begudes envasats que s'ofereixin en les màquines expenedores, s'aplicaran els criteris alimentaris i nutricionals establerts per l'Agència de Salut Pública de Catalunya a l' *Informe per a la regulació dels aliments i les begudes envasats disponibles en les màquines expenedores, les cafeteries i els menjadors dels centres i serveis sanitaris de Catalunya*, de juny de 2022.

Enllaç:

https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_s_aludable/02Publicacions/pub_alim_entorn_laboral/maquines-expenedores-centres-sanitaris/Informe-maquines-expenedores-centres-sanitaris.pdf

Els productes oferts cal que compleixin els següents **criteris de continguts** màxims de greixos saturats, greixos trans, sal i sucres:

ENERGIA O NUTRIENT	CONTINGUT PER 100 g	CONTINGUT PER 100 ml
Energia*	≤ 300 kilocalories	≤ 75 kilocalories
Greix total*	≤ 10 g	≤ 2,5 g
Greixos saturats	≤ 1,5 g	≤ 0,75 g
Àcids grassos trans	Només els presents de forma natural	Només els presents de forma natural
Sucres**	≤ 10 g	≤ 7,5 g
Sal o equivalent en sodi	≤ 0,4 grams de sal, equivalent a 160 mg de sodi	≤ 0,25 grams de sal, equivalents a 100 mg de sodi

* No s'aplica a la llet, iogurts ni fruites seques sense greixos afegits.

** Sucres totals -no s'aplica a les fruites i hortalisses senceres o mínimament processades, ni fresques ni dessecades, ni als sucres de fruita. En la llet i productes làctics es comptabilitzen els 4,8 g/100 ml de sucre (lactosa) naturalment presents a la llet.

Llista de productes saludables, frescos o mínimament processats que poden incloure's a les màquines expenedores, sempre que compleixin els criteris de la taula anterior. La seva selecció es basa en la prioritització d'aquells productes amb menys quantitat de sucres afegits i sal, quantitats més elevades de fibra i millor perfil lipídic (greixos insaturats):

Amb relació als **aliments sòlids**, es recomana donar prioritat, segons l'ordre proposat, a:

- La fruita fresca.
- Les hortalisses fresques (bastonets de pastanaga, d'api, etc.).
- La fruita fresca envasada.
- La fruita seca de totes les varietats, crua o torrada (nous, ametlles, avellanes, cacauets, barreges...).
- La fruita dessecada (orellanes, panses, figues, etc.).
- Les coquetes (*tortitas*) d'arròs o blat de moro.
- Els bastonets de pa (preferentment integral), pa amb llavors, etc.
- Els entrepans (preferentment amb pa integral i amb oli d'oliva verge).

- Els sandvitxos (preferentment integrals i amb oli d'oliva verge).
- La llet (sencera, semidesnatada o desnatada) o elaboracions que compleixin amb els criteris nutricionals de la taula anterior).
- Els iogurts, iogurts líquids i altres làctics fermentats.
- Els sucres de tomàquet, pastanaga i altres hortalisses.
- Brous o purés d'hortalisses.
- Els sucres de fruites 100%.
- Qualsevol altre producte que compleixi els criteris establerts en la taula anterior.

Amb relació a les **begudes**:

- L'aigua (tot i que es recomana que sigui accessible fora de les màquines, evitant els envasos de plàstic i amb condicions higièniques adequades).
- Begudes calentes (te, cafè, infusions, amb o sense llet). Sempre s'ha de poder regular el contingut de sucre, fins a un màxim de 7,5 g/100 ml.
- Begudes "refrescants" sense sucres afegits.
- Qualsevol altra beguda que compleixi els criteris establerts en la taula anterior, exceptuant les begudes energètiques i les alcohòliques.

El Departament de Salut i l'empresa adjudicatària hauran d'elaborar conjuntament una proposta perquè la publicitat de les màquines potenciï un consum responsable, introduint imatges i/o missatges que promoguin, de forma atractiva, una alimentació saludable.

6. REPOSICIÓ DE PRODUCTES

La periodicitat de la reposició de productes ha de garantir que sempre n'hi hagi en estoc. L'empresa adjudicatària prestarà els seus serveis (càrrega, neteja, reparació o retorn de canvi) dins l'horari d'obertura de les dependències del Departament, de dilluns a divendres de 7:00 hores a 17:00 hores durant tot l'any, a excepció del mes d'agost que és de 7:00 hores a 16:00 hores.

L'empresa adjudicatària es fa responsable de la qualitat i el bon estat de conservació de les màquines i dels productes a subministrar, mantenint una especial vigilància en les dates de caducitat i en l'estat de conservació idoni dels productes que es consumeixin, permetent les comprovacions que es considerin necessàries (APPCC: Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control).

En cas d'exhaurir-se l'estoc, el personal del Departament de Salut, a través del canal que acordi amb l'empresa adjudicatària, preferentment per correu electrònic, avisarà a l'empresa adjudicatària per tal que es reposin els productes consumits en un termini màxim de 24 hores. Si algun producte no es pogués reposar, l'adjudicatari l'haurà de substituir en el mateix termini per un altre de les mateixes característiques i ho haurà de comunicar al Departament.

7. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

7.1 Seguiment del servei:

- a) L'adjudicatari ha de disposar, a petició del Departament, dels informe detallats sobre consums de productes.
- b) Al llarg del contracte es realitzarà, com a mínim una reunió semestral entre el Departament de Salut i l'empresa adjudicatària per valorar el servei, efectuar propostes de millora, analitzar incidències i valorar el compliment de les condicions del contracte.
- c) L'adjudicatari ha de designar un representant **responsable del servei** que, en tot moment, sigui capaç de prendre decisions, resoldre qüestions o fer-se càrrec de les reclamacions dels clients, el nom del qual ha de ser facilitat al Departament de Salut.

7.2 Personal:

L'adjudicatari prestarà el servei amb personal capacitat i habilitat per a les tasques encomanades i caldrà acreditar abans de l'inici de la prestació del servei la seva formació professional.

El personal que presti el servei de reposició i manteniment de les màquines dependrà directa i únicament de l'empresa adjudicatària, la qual tindrà tots els drets i deures inherents a aquesta condició, així mateix anirà degudament uniformat i/o identificat.

L'empresa adjudicatària està obligada a complir, sota la seva responsabilitat, les disposicions vigents sobre relacions laborals, seguretat social i prevenció de riscos laborals, amb caràcter general i, en concret, haurà de realitzar l'avaluació de riscos laborals del seu personal, que tingui presència física en un centre de treball de l'Administració de la Generalitat, ja sigui de manera puntual o continuada i les activitats pròpies i inherents a la coordinació d'activitats, amb l'objecte de complir amb la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de Prevenció de Riscos Laborals en els aspectes referits a l'article 24 sobre coordinació d'activitats empresarials, i complir el que estableix la clàusula 12 d'aquest Plec.

També, mantindrà permanentment informat al Departament de Salut del personal adscrit al servei i dels proveïdors habituals o puntuals que hagin de tenir accés a l'edifici. Abans de l'execució del contracte, l'adjudicatari proporcionarà al Departament de Salut, els noms i DNI de les persones encarregades de la reposició de productes i manteniment de les màquines, que hauran d'identificar-se per accedir a les dependències de l'edifici.

En cas de substitució del personal encarregat de la reposició de les màquines, haurà de posar en coneixement de l'Administració les contractacions de nou personal que hagi d'adscriure's al servei contractat i acreditar la seva afiliació i alta en la Seguretat Social.

L'adjudicatari té l'obligació ineludible de substituir les baixes i, en general, de donar plena cobertura al servei.

El Departament de Salut es reserva el dret a rebutjar, en qualsevol moment, al personal adscrit a aquesta contractació per a la reposició dels productes. Entre altres casos possibles, podrà fer-ho en cas que aquest personal no disposi de la formació o titulació adequada per a la prestació del servei i, per altra banda, en cas que no reuneixi les degudes condicions de correcció exigibles, prèvia comprovació dels fets i amb intervenció de l'adjudicatari.

8. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI DE CARÀCTER ADMINISTRATIU

- a) L'empresa adjudicatària estarà en possessió de l'oportuna llicència fiscal que li autoritza a l'explotació de les màquines de vènding.
- b) Disposar dels permisos i autoritzacions per exercir l'activitat.
- c) Abonar tots els impostos i gravàmens que afectin l'activitat objecte del contracte.

Assegurança: L'adjudicatari haurà de presentar una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil que cobreixi la seva responsabilitat civil i la del personal al seu servei, per unes sumes assegurades mínimes de 150.000 euros per víctima i de 600.000 euros per sinistre, atès que d'acord amb l'objecte del contracte existeix la possibilitat de danys en els béns a conservar, mantenir i/o reparar.

9. INSTAL·LACIO I MANTENIMENT DE LES MÀQUINES

9.1 Instal·lació

El termini d'instal·lació de les màquines per part de l'empresa adjudicatària serà com a màxim de **30 dies naturals des de la formalització del contracte**, i l'empresa haurà de posar en funcionament les màquines, coordinant amb l'empresa sortint la retirada de les màquines anteriors per no deixar sense servei a les persones usuàries.

La instal·lació i explotació de les màquines no suposarà cap cost per al Departament de Salut, a excepció dels relatius a consum d'aigua i electricitat.

Totes les despeses d'instal·lació necessàries per al funcionament de les màquines aniran a càrrec de l'adjudicatari, així com totes les despeses de transport, manteniment, neteja, desinstal·lació i altres despeses associades a l'explotació de les màquines, i sota la supervisió i els criteris establerts pel Departament de Salut.

Un cop l'empresa adjudicatària instal·li les màquines a la seva ubicació definitiva, els tècnics del Departament les recepcionaran per tal de comprovar que estan en perfecte estat, que funcionen sense cap problema i que no s'ha malmès cap propietat del Departament de Salut.

En cas que la recepció de les màquines no fos favorable, l'empresa adjudicatària realitzarà els canvis i/o modificacions necessàries fins que els tècnics del Departament li donin l'autorització definitiva de posada en funcionament.

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

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

L'adjudicatari efectuarà al seu càrrec la reposició, quan sigui necessària, de tots aquests aparells i béns mobles que siguin de la seva propietat i que, segons el present Plec o segons l'oferta presentada a la licitació, estigui obligada a aportar per al funcionament de la zona.

Un cop finalitzat el termini de vigència del contracte i les seves possibles pròrrogues, l'adjudicatari podrà retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat a l'espai cedit des de l'inici d'execució del contracte, i haurà de retirar totes les màquines expenedores en el termini que acordi amb el Departament de Salut. L'empresa deixarà l'espai on van ubicades les màquines tal i com els va rebre en un primer moment

Els **consums d'aigua i electricitat** necessaris per al bon funcionament de les màquines de vènding aniran a càrrec del Departament de Salut.

9.2 Elements embellidors

Per a cadascun dels lots, es valorarà la presentació d'elements que integrin les màquines en el seu conjunt en l'espai ocupat: il·luminació, estructura desmuntable, etc.

Prèviament, el disseny d'aquesta estructura, haurà de ser consensuada amb el Departament. L'empresa adjudicatària recuperarà aquest estructura un cop finalitzat aquest contracte.

Els textos descriptius, si n'hi ha, hauran d'estar en català, tal com regula la clàusula 10.

9.3 Manteniment

L'empresa adjudicatària estarà obligada a realitzar un servei de **manteniment preventiu i correctiu**, d'acord amb la normativa vigent.

L'adjudicatari garantirà el bon funcionament de les màquines, reparant-les "in situ" o canviant-les per d'altres, si s'escau, i vetllar pel bon aspecte general: ratllades, cops, adhesius, grafits...

El temps de resposta en cas d'avaría no podrà superar els marcats pel Departament:

TIPUS D'AVARIA	TEMPS DE RESPOSTA
Avaries lleus	Entre 1 i 3 hores
Avaries sense substitució de peces	Entre 24 i 48 hores
Avaries amb substitució de peces	Entre 3 i 5 dies

Per a la comunicació i seguiment de les avaries s'aplicarà el que estableix la clàusula 9.4.

Si no fos possible la reparació en aquest termini l'empresa substituirà la màquina per una de les mateixes característiques al més aviat possible.

9.4 Resolució d'incidències

L'empresa adjudicatària haurà d'habilitar un número de telèfon i adreça de correu electrònic a efectes de reclamacions, incidències i avaries, que es gestionaran a través del Servei de Serveis Generals del Departament de Salut. La resposta haurà de ser àgil i com màxim de 48 hores per les incidències de canvi de monedes o de no subministrament de productes, o de deficiències en la qualitat.

En el supòsit de productes defectuosos, no subministrament del producte, mal funcionament del canvi de monedes, o qualsevol situació en què la persona usuària no rebi el servei adequat, l'adjudicatari haurà de retornar l'import íntegre a la persona usuària.

Per garantir el retorn als usuaris de l'import corresponent d'articles que no ha pogut disposar per un funcionament defectuós de la màquina expedidora o perquè no arribi en les condicions adequades, l'adjudicatari facilitarà un dipòsit entre 25 i 30 € al Servei de Serveis Generals (lot 1) i a la Unitat de Serveis Comuns (lot 2).

Serà a compte de l'empresa adjudicatària les despeses generades per les pèrdues de productes, incidències i/o pèrdues cobrament, així com els efectes de qualsevol acte vandàlic i qualsevol deficiència en el subministrament de productes als usuaris.

10. LLENGUA DE TREBALL EN L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

L'empresa adjudicatària ha d'emprar el català en les seves relacions amb l'Administració de la Generalitat derivades de l'execució de l'objecte d'aquest contracte. Així mateix, l'empresa contractista i, si escau, les empreses subcontractistes han d'emprar, almenys, el català en els rètols, les publicacions, els avisos i en la resta de comunicacions de caràcter general que es derivin de l'execució de les prestacions objecte del contracte.

Totes les màquines han d'anar retolades en català, d'acord amb el que disposa l'article 31 la Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística.

En particular, el català ha de ser present en les pantalles i els textos de les màquines de venda. Els productes que s'hi ofereixen han d'estar etiquetats almenys en català, només

de manera excepcional, si no existeixen al mercat productes d'aquella tipologia amb l'etiquetatge en català, podrà considerar-se com a vàlida una oferta que no compleixi aquest requisit en algun dels productes.

Així mateix, l'empresa adjudicatària assumeix l'obligació de destinar en l'execució del contracte els mitjans i el personal que resultin adients per assegurar que es podrà donar atenció personal almenys en català. A aquest efecte, el personal que, si escau, pugui relacionar-se amb els òrgans contractants i amb els clients i els usuaris ha de tenir un coneixement de la llengua suficient per desenvolupar les tasques d'atenció, informació i comunicació de manera fluida i adequada en llengua catalana.

A més de les prescripcions lingüístiques anteriors, l'empresa adjudicatària, i si escau, les empreses subcontractistes, queden subjectes en l'execució del contracte a la resta d'obligacions derivades de la Llei 22/2010, de 20 de juliol, del Codi de consum de Catalunya, de la Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística i de les disposicions que les desenvolupen.

11. HIGIENE, NETEJA I CONTROL DE QUALITAT

L'adjudicatari es farà càrrec de la neteja i desinfecció dels aparells aportats així com els complements de les màquines expenedores.

L'adjudicatari ha de fer-se càrrec de la recollida selectiva i del dipòsit dels residus i escombraries que generi en les tasques de reposició de productes i manteniment de les màquines segons els requeriments del Departament de Salut. Tret de la gestió dels envasos, gots i culleretes que utilitzi o generi el consumidor i que està inclosa en el pla de recollida selectiva del Departament (veure clàusula 5.3).

El personal de l'empresa que faci les reposicions garantirà la retirada dels embolcalls i cartonatge que generi el subministrament dels productes i haurà de mantenir neta la zona on són les màquines.

L'empresa adjudicatària 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.

Els envasos no presentaran cap tipus de desperfecte ni estaran trencats. En cas contrari seran reposats immediatament per l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària serà responsable de la qualitat i el bon estat de conservació dels productes subministrats que han de complir amb els requisits que disposi la legislació en quant a envasat, etiquetatge i registres sanitaris, mantenint especial cura de les dates de caducitat i/o preferència de consumició.

12. COORDINACIÓ D'ACTIVITATS EMPRESARIALS

L'empresa adjudicatària s'obliga a:

- a) Complir totes les obligacions que com empresa li són d'aplicació en matèria de seguretat i salut en el treball, d'acord amb la Llei 31/1995 de Prevenció de Riscos Laborals i la normativa de desenvolupament.
- b) Complir amb caràcter general allò que estableixen els articles 17 i 24 de la Llei de Prevenció de Riscos Laborals en relació als equips de protecció i a la coordinació d'activitats empresarials.
- c) Identificar i avaluar els riscos laborals associats a l'activitat objecte del contracte i establir i adoptar les mesures preventives i establir i facilitar els mitjans de protecció necessaris per a la seva correcta execució, així com informar de les mateixes al Departament de Salut d'acord amb allò establert a l'article 24 de la Llei de Prevenció de Riscos Laborals i al Reial Decret 171/2004, de 30 de gener, pel que es desenvolupa l'article 24 de la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de Prevenció de Riscos Laborals, en matèria de coordinació d'activitats empresarials.

Als anteriors efectes, i un cop formalitzat el contracte, l'empresa lliurarà al cap del Servei de Serveis Generals tota la documentació que en matèria de coordinació d'activitats empresarials li pugui requerir.

13. PENALITATS

S'estableixen les penalitats específiques següents:

Incompliments molt greus:

- a) L'incompliment del termini d'inici de la instal·lació de les màquines per causes imputables a l'empresa adjudicatària.
Si el retard respecte al compliment del termini fos produït per motius no imputables a l'empresa contractista i aquesta ofereix complir si se li amplia el termini inicial d'execució, se li concedirà un termini, almenys, igual al temps perdut, a menys que el contractista en demani un altre de més curt.
- b) La instal·lació o retirada de màquina sense autorització del Departament de Salut.
- c) En cas d'incompliment en el deure de manteniment del **preu** dels productes oferts sense l'autorització prèvia del Departament de Salut
- d) El no subministrament de productes de comerç just, d'acord amb els plecs de prescripcions tècniques i la proposta presentada per l'empresa adjudicatària.
- e) El deficient estat higiènic sanitari de les màquines, en especial les que tenen contacte amb els aliments i l'incompliment de la normativa tècnic-sanitària i d'higiene dels

aliments, quan puguin causar risc a les persones, sense perjudici de les accions legals que, en el seu cas, se'n puguin derivar.

- f) Oferir productes caducats o deteriorats.
- g) L'incompliment de la clàusula 10 del PPT relativa a l'ús del català en l'execució del contracte.

Incompliments greus:

- a) L'incompliment del deure de comunicar canvis en els tipus de productes oferts, i que requereixen l'autorització per part del Departament de Salut.
- b) L'incompliment del termini d'assistència tècnica en cas d'avaries no lleus.
- c) La paralització parcial o absoluta de l'execució del servei objecte del contracte imputable a l'empresa adjudicatària sense causa justificada.

Incompliments lleus:

- a) En cas d'incompliment dels deures de **reposició** descrits en aquest plec.
- b) L'incompliment del termini d'assistència tècnica en cas d'avaries lleus.
- c) L'incompliment de qualsevol altra condició prevista en aquest plec que no es considerin faltes greus o molt greus.

Penalitzacions:

Als esmentats incompliments els correspondran les penalitzacions següents:

- Incompliments lleus: Es generarà una primera amonestació per escrit. A partir de la segona amonestació es generarà una penalització de 50 € a 100 €.
- Incompliments greus: multa de 101 € a 250 €
- Incompliments molt greus: multa de 251 € a 1.000 € i la possibilitat de rescissió per part del Departament de Salut del contracte, sense que en aquest supòsit l'empresa tingui dret a cap indemnització.

14. VISITA A LES INSTAL·LACIONS

És **obligatòria la visita a les dependències objecte d'aquesta contractació**. Els licitadors hauran de sol·licitar-ho per correu electrònic, indicant el DNI i el nom i cognoms de les persones que hi assistiran (màxim dues persones per empresa):

NÚM. LOT	ADREÇA ELECTRÒNICA
LOT 1	serveisgenerals.avemaria@gencat.cat
LOT 2	serveisgenerals.salvany@gencat.cat

ANNEX

PRODUCTES MÍNIMS QUE S'HAN D'OFERIR PER A CADASCUN DELS DOS LOTS:

Productes *primeres marques*

Begudes calentes:

Productes	Preu unitari màxim (IVA inclòs)
Cafè de Comerç just: cafè exprés, cafè amb llet, tallat (*)	0,55 €
Cafè descafeïnat de Comerç just: cafè exprés, cafè amb llet, tallat, caputxino (*)	0,55 €
Llet sencera, desnatada i sense lactosa	0,65 €
Xocolata	0,55 €
Infusió	0,55 €

(*) l'empresa adjudicatària haurà de justificar documentalment la procedència

Aliments sòlids:

Productes	Preu unitari màxim (IVA inclòs)
Bastons integrals de llavors, de pa, etc.	0,90 €
Fruita seca, crua o torrada	0,90 €
Coquetes (<i>tortitas</i>) d'arròs o blat de moro	0,90 €
Galetes integrals	0,90 €
Barretes de cereals	0,85 €

Begudes fredes:

Productes	Preu unitari màxim (IVA inclòs)
Aigua de 1'5 l	1,00 €
Beguda de cola sense sucre 33 cl	1,00 €
Beguda isotònica 33 cl	1,40 €
Refresc de te 33 cl	1,30 €
Sucs (sense sucres afegits) 33 cl	1,10 €