



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES DEL PROCEDIMENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE MÀQUINES DE VENDA AUTOMÀTICA DE BEGUDES FREDES, CALENTES I PRODUCTES SÒLIDS D'ALIMENTACIÓ EN LES INSTAL·LACIONS DE PRESEC, S.A.

CAPITOL 1. OBJECTE DE LA LICITACIÓ

1.1 Objecte

L'objecte de la licitació és el servei d'explotació de màquines de venda automàtica de begudes fredes, calentes i productes sòlids d'alimentació (tipus snacks) en les instal·lacions de Prestació de Serveis a la Ciutadania, S.A. (en endavant, PRESEC).

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

- Dotació de màquines expenedores automàtiques de begudes calentes, begudes fredes (totes sense alcohol) i productes sòlids d'alimentació tipus snacks.
- El transport, distribució i reposició òptima dels productes que s'expenguin.
- La instal·lació, manteniment, reparació, neteja i control de cada màquina expenedora.

El titular del servei haurà de lliurar, instal·lar i posar en total funcionament les màquines de vending en el termini màxim de 30 dies naturals des de la formalització del contracte.

El titular del servei presentarà en un termini màxim de 5 dies des de la formalització un calendari detallat per executar les instal·lacions, que es faran sota la supervisió de PRESEC.

La durada del contracte serà de **3 anys** a partir de l'entrada en vigor d'aquest, podent ser prorrogat anualment per un màxim de **2 anys més**.

1.2 Ubicació del servei

Les màquines s'hauran d'instal·lar a l'empresa municipal PRESEC (c/Oficis nº 2, 08850, Gavà), de la següent manera:

Espai	Unitats	Tipologia
Entrada	1	màquina mixta de begudes fredes i sòlids
Entrada	2	màquina expenedora de begudes calentes
Entrada	2	màquina expenedora d'aigua 1,5 litres

Usuaris potencials	Nº
TREBALLADORS	200



Aquesta ubicació no podrà ser modificada per l'empresa titular del servei en cap situació, ni temporalment, sense autorització prèvia. PRESEC es reserva el dret a demanar el canvi d'ubicació de les màquines dins l'edifici.

1.3 Condicions tècniques d'instal·lació

PRESEC es farà càrrec de les despeses que s'originin dels consums de subministrament de la del corrent estabilitzat, d'aigua i del desguàs de les màquines expenedores.

La instal·lació de les màquines expenedores seran realitzades per compte del titular del servei, essent aquest responsable dels danys que es puguin produir en el procés d'instal·lació.

El titular del servei haurà d'instal·lar l'estructura protectora i de divisió de les màquines. Aquesta estructura haurà d'estar fabricada amb materials resistents per exteriors, excloent materials de fusta o similars, per tal d'assegurar que les condicions climàtiques no afectin les màquines, i aquestes estiguin correctament protegides i aïllades.

1.4 Horari de les instal·lacions

Les màquines expenedores estaran en funcionament durant les 24 hores dels set dies de la setmana (de dilluns a diumenge).

L'horari per a la reposició dels productes, supervisió i reparació de les màquines i qualsevol altra assistència serà de 8 a 14 hores en dies laborables. Aquest horari pot ser susceptible de canvis per part de PRESEC.

CAPITOL 2. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

2.1 Condicions de les màquines expenedores

Totes les màquines mostraran públicament, de forma clara i en lloc visible tota la informació que detalla l'article 224-2 de la Llei 22/2010, de 20 de juliol, del Codi de Consum de Catalunya.

Les màquines a instal·lar seran noves. No obstant, excepcionalment, l'empresa municipal PRESEC podrà autoritzar la instal·lació de màquines que tinguin, com a màxim, una antiguitat de 3 anys i sempre que el seu aspecte i funcionament estigui en perfecte estat i compleixin totes les condicions i característiques exigides al present Plec, aspectes que han de ser demostrables.

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.

Serà obligatòria l'entrega de les fitxes tècniques o memòries de les màquines, que incloguin: la descripció de les màquines expenedores (catàlegs); especificant marca, model, tipus de productes que permet expendre, característiques tècniques; volum de serveis, capacitat,



dimensions, pes, necessitats de connexió, altres peculiaritats, el consum en la capacitat màxima per tipologia de productes, els KWh, i altres característiques especials envers l'estalvi energètic, i el tipus de fluid que s'utilitza com a refrigerant (si n'utilitza).

2.2 Característiques de les màquines:

- a) Han d'assegurar la bona conservació dels aliments i begudes, i el seu manteniment fred o calent, quan s'escaigui.
- b) Forma de pagament: Han de disposar de moneder i donar canvi, així com permetre pagar amb targeta i wireless. La màquina haurà de permetre recuperar monedes o bitllets en cas d'error, inexistència del bé o servei o mal funcionament de la màquina.
- c) Respecte a l'eficiència energètica, les màquines requerides hauran de complir els següents requeriments mínims:
 - Les màquines han de garantir un baix consum d'energia elèctrica, amb certificació de categoria energètica com a mínim C.
 - La il·luminació de les màquines ha de ser de baix consum amb tecnologia LED.
 - Les màquines disposaran de mecanismes d'estalvi energètic que permetin entrar en mode de repòs en els horaris en què els centres no estiguin oberts.
 - Les màquines hauran de disposar de telemetria que permeti a l'empresa contractista monitoritzar els paràmetres de funcionament de la màquina per optimitzar el seu consum en funció de l'ús.
- d) En el cas de les màquines de beguda calenta:
 - Han de disposar d'un regulador de sucre (sense sucre, dolç i molt dolç).
 - Han d'oferir l'expedició de got de cartró/paper i cullera reciclable, sense necessitat de fer cap consumició.
 - Han d'incloure la possibilitat d'escollir **l'opció d'oferir el servei amb got i sense got i amb doble sistema de preus per cadascuna d'aquestes opcions**. El cost de l'opció sense got tindrà un preu inferior al preu de l'opció amb got ofert pel licitador.

2.3 Neteja i conservació

El titular del servei es farà càrrec de:

- Garantir en tot moment que les màquines expenedores instal·lades estiguin en perfecte estat de funcionament en tots els seus aspectes i en qualsevol cas, del seu manteniment, reparació, neteja, imatge, servei tècnic i seguretat.
- Subministrar els productes de les màquines expenedores, sent el responsable dels productes dispensats que no estiguin en un estat òptim per a la seva consumició



(alteracions, temperatura de conservació, caducitat...), havent de subministrar gratuïtament un altre producte igual en correcte estat a l'usuari afectat.

- Tots els productes hauran de complir amb el que especifiquen les normes sectorials d'aplicació que en cada moment siguin vigents.
- Mantenir i reparar les màquines en el supòsit de catàstrofes, vandalisme o danys intencionats, quedant PRESEC eximida de qualsevol responsabilitat.
- Netejar de forma periòdica i regular les màquines expenedores **interna i externament. Garantir sempre el perfecte estat de neteja de les mateixes i eliminar qualsevol element que afecti negativament a la imatge del servei.** Quan s'hagin de netejar els dipòsits de les màquines expenedores de begudes calentes s'haurà de fer de manera que les mateixes i el seu entorn immediat quedin en perfecte estat, sense residus ni restes d'aigua.
- Totes les accions necessàries per a l'adequació a normatives vigents i futures.

En la seva oferta, el licitador haurà de presentar una memòria que contingui: el programa de supervisió de funcionament i de neteja i desinfecció, indicant amb quina periodicitat es netejarà cada màquina instal·lada, en funció del consum previst, i quins productes de neteja i desinfecció s'utilitzaran, el quals hauran de ser aptes per a ús alimentari.

2.4 Condicions higièniques, neteja i gestió de residus

El titular del servei haurà de:

- Minimitzar l'impacte ambiental derivat dels embolcalls, envasos i residus derivats del servei. Promoure l'eliminació dels envasos i embolcalls innecessaris i la utilització dels envasos reciclables.
- Dipositar adequadament els residus generats pel proveïment del servei de les màquines (embolcalls col·lectius dels productes subministrats, com caixes de cartró, embalatges de plàstic, etc.).
- 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.
- Establir un programa de control de temperatures per evitar trencades de cadena de fred en els productes refrigerats.
- Disposar d'un pla de neteja, control de plagues i desinfecció dels seus magatzems, vehicles, cambres frigorífiques i màquines expenedores, sempre complint la normativa vigent en aquesta matèria.



2.5 Resposta en cas d'incidències

El compromís en la celeritat de resposta en incidències/avaries serà d'un màxim de 24 hores.

El titular del servei:

- Estarà localitzable mitjançant un telèfon d'atenció que estigui disponible les 24 hores del dia i 365 dies a l'any, i d'un correu electrònic, per resoldre incidències, avaries i reclamacions. El telèfon d'atenció haurà d'estar en un lloc visible a cadascuna de les màquines expenedores a disposició dels usuaris per a atendre qualsevol incidència que pugui ocórrer en el servei.
- Facilitarà les dades, horaris de comunicació i seguiment de les incidències en cas que PRESEC ho requereixi.

2.6 Canvis i substitució

El titular del servei 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 PRESEC per realitzar aquest canvi.

Al mateix temps, PRESEC podrà sol·licitar el canvi de les màquines en cas de que les mateixes donin problemes reiterats de funcionament que no es puguin solucionar amb les assistències tècniques habituals i que afectin, per tant, a la qualitat del servei.

CAPITOL 3. PRODUCTES I PREUS

3.1 Característiques dels productes i/o begudes

Els productes hauran d'estar envasats hermèticament i sense manipulació, han de ser de bona qualitat i hauran de complir tot el que especifica l'actual normativa legal.

Els productes a oferir han de ser de consum saludable i de primera qualitat i han de tenir el registre sanitari corresponent.

Els productes oferts han de contribuir a una alimentació saludable, enlloc dels que tinguin un contingut elevat de sal, sucres i/o greixos, així com potenciar els productes de cultiu ecològic.

1) En relació amb les begudes, s'hauran d'oferir sucres naturals de fruites, begudes refrescants sense sucre o amb baix contingut en sucre. No es poden subministrar begudes alcohòliques.

2) En relació amb els aliments sòlids, s'hauran d'oferir: bastonets de pa (amb o sense llavors), barretes de cereals, galetes (integrals i d'arròs), i fruits secs, prioritzant els que no estiguin fregits ni salats. Respecte als productes amb xocolata, es prioritzarà els que tinguin major percentatge de cacau.



3) En relació amb les begudes calentes, **l'explotació de les màquines amb contingut de cafè en gra, haurà de realitzar-se obligatòriament amb cafè 100% natural de comerç just**, d'acord amb els paràmetres de la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (A6-0207/2006).

Per la resta de begudes calentes, com el te i xocolata i el sucre, es prioritzarà que utilitzin productes de comerç just.

La qualificació de producte de comerç just s'haurà d'acreditar mitjançant la corresponent fitxa tècnica acompanyada del corresponent segell, etiqueta de Comerç Just o informe certificador equivalent que procedeixi.

Tots els productes sòlids han d'estar envasats. Cada unitat ha d'estar convenientment etiquetada, indicant: la llista d'ingredients, la quantitat neta del producte, informació d'al·lèrgens, la data de duració mínima o la data de caducitat, la indicació de les condicions especials de conservació i d'utilització, empresa proveïdora, país origen de fabricació i tota aquella informació necessària per a l'adequació a les normatives vigents i futures.

3.2 Productes a subministrar

Els licitadors hauran de presentar un llistat de productes mínims (Annex a la seva oferta econòmica), no avaluable. En aquest llistat s'inclourà el detall dels productes mínims a oferir (conforme als productes indicats a les taules dels apartats 3.3.1, 3.3.2 i 3.3.3 del present plec), on s'haurà d'especificar: marca, característiques del producte (comerç just, junt amb el corresponent segell, etiqueta de Comerç Just o informe certificador equivalent que procedeixi, aptes per intolerants, etc...), procedència de produccions biològiques, si es comercialitzen segons els criteris de comerç just i la capacitat màxima de les màquines per a cada producte.

En tot cas, el preu de totes les opcions que s'ofereixin en aquest llistat es limitarà al preu unitari que hagin proposat a la seva oferta econòmica (Annex núm. 2 "Proposició econòmica").

A més, els licitadors presentaran un llistat d'altres productes a oferir, no inclosos en el llistat de productes mínims (Annex a la seva oferta econòmica), no avaluable. En aquest llistat es detallaran tots els punts mencionats a l'anterior llistat. El preu d'aquests productes s'haurà d'ajustar als dels productes mínims oferts, per tal d'afavorir la inclusió de més varietat de productes pels usuaris. L'oferta total d'aquests productes a subministrar haurà d'estar formada, com a mínim, pels següents:

- Productes de comerç just.
- Productes ecològics.
- Productes han de ser aptes per a persones intolerants a la lactosa.
- Productes han de ser aptes per a persones intolerants al gluten.
- Productes han de ser aptes per a persones veganes.



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

La gamma de productes a dispensar es configurarà amb els responsables de PRESEC per tal d'escollir el volum adient de cada categoria. Aquesta tria serà susceptible d'ampliació, reducció o canvi, segons la demanda. No obstant, no podrà ser modificada sense la prèvia autorització de PRESEC.

Totes les màquines indicaran de manera visible el preu de cadascun dels productes.

3.3 Productes mínims a oferir i preus màxims

El prestador del servei percebrà íntegrament les quantitats obtingudes com a conseqüència de la dispensació de begudes i aliments de les màquines de vending per part dels usuaris.

L'oferta dels licitadors haurà de presentar-se amb dos decimals i s'ha d'arrodonir a 0 o 5 cèntims per facilitar-ne el canvi.

Els preus oferts pel prestador del servei romandran inalterats durant la vigència del contracte i les seves pròrrogues.

Els preus unitaris oferts pels licitadors no podran superar els preus unitaris màxims establerts al present plec per a cada producte. En cas de superar el preu unitari màxim d'algun producte llistat, la oferta quedarà exclosa.

3.3.1 Productes mínims a oferir en màquines de begudes calentes i preus màxims

Els productes que s'oferiran en referència a les begudes calentes seran de primeres marques i consistiran, com a mínim, en els indicats en la següent taula, en la que s'inclouen els seus preus unitaris màxims (IVA inclòs):

<u>MÀQUINA BEGUDES CALENTES</u>	
PRODUCTES	PREU UNITARI MÀXIM
Cafè expresso (normal i descafeïnat)	0,45 €
Cafè americà (normal i descafeïnat)	0,45 €
Tallat (normal i descafeïnat)	0,45 €
Cafè amb llet (normal i descafeïnat)	0,45 €
Capuccino (normal i descafeïnat)	0,45 €
Xocolata	0,45 €
Te amb llimona	0,45 €
GOT CARTRO I CULLERA reciclable 100%	0,05 €



3.3.2 Productes mínims a oferir en màquines mixtes i preus màxims

Els productes s'oferiran en referència a les màquines mixtes seran de primeres marques i consistiran, com a mínim en els indicats en la següent taula, en la que s'inclouen els seus preus unitaris màxims (IVA inclòs):

<u>MÀQUINA MIXTA BEGUDES FREDES I PRODUCTES SÒLIDS</u>	
PRODUCTES	PREU UNITARI MÀXIM
Aigua 500 ml	0,60 €
Refresc 330ml	0,90 €
Refresc sense sucre 330ml	0,90 €
Sucs naturals de fruites sense sucre/baix en sucre	0,90 €
Beguda isotònica	0,90 €
Snack tipus A: Bastonets de pa (amb o sense llavors), fruits secs i productes salats	0,85 €
Snack tipus B: Barretes (cereals i/o energètiques), galetes (integrals i/o d'arròs)	0,85 €
Snack tipus C: Productes amb xocolata	0,90 €
Fruita	0,90 €

3.3.3 Producte a oferir en màquines d'aigua 1,5 litres i preus màxims

<u>MÀQUINA AIGUA</u>	
PRODUCTES	PREU UNITARI MÀXIM
Aigua 1,5 litres	0,70 €

3.4. Reposició de productes

Els productes de les màquines expendedores s'hauran de subministrar amb la periodicitat necessària perquè el servei estigui atès permanentment i asseguri la continuïtat d'existències.

L'estoc de productes i la periodicitat de la reposició han d'estar garantits per tal de proporcionar un servei de 24 hores els set dies de la setmana. Per tant, s'obliga a la reposició d'un producte en un termini màxim de 24 hores.

L'empresa titular del servei és responsable de controlar els estocs i reposar els productes exhaurits. Si no es poguessin reposar s'hauran de substituir, en el mateix termini, per un altre de les mateixes característiques, comunicant-ho a PRESEC.



CAPITOL 4. MITJANS HUMANS I MATERIALS

El titular del servei haurà de facilitar a PRESEC les dades (nom, cognom, DNI i telèfon mòbil directe) de totes aquelles persones que destini al manteniment i reposició diària o periòdica de les màquines per tal que puguin ser identificades pel personal de la instal·lació i mantenir així la necessària coordinació d'activitats empresarials. També es proporcionarà la direcció de correu electrònic i telèfon d'atenció de la entitat prestadora del servei per comunicar les incidències.

El personal ha d'anar uniformat a càrrec de l'empresa i presentar un aspecte correcte d'higiene personal.

L'empresa titular del servei és responsable de que el seu personal tingui la formació, experiència i titulació adequada per desenvolupar les tasques requerides en aquest contracte, segons les lleis vigents i els requeriments determinats per PRESEC.

L'empresa designarà un representant que serà l'interlocutor amb PRESEC davant qualsevol eventualitat que es presenti durant la vigència del contracte. Haurà d'assistir als requeriments que PRESEC li efectui i tindrà poder suficient per a prendre decisions que s'adoptin sobre les prestacions contractades, sense que les mateixes puguin veure's afectades per falta de capacitat decisòria, ja sigui legal o formal.

Tot el personal que exerceixi les prestacions objecte d'aquest servei dependrà a tots els efectes únicament de l'empresa proveïdora del mateix, sense que entre aquest personal i PRESEC existeixi cap vincle de dependència laboral.

En relació a la formació del personal, l'empresa proveïdora del servei haurà de declarar la formació proporcionada a totes aquelles persones que destini a les instal·lacions de PRESEC. La formació donarà cobertura als aspectes de seguretat laboral, ergonomia, manipulació d'aliments i altres aspectes ambientals del servei:

- 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.

CAPITOL 5. LLIURAMENT D'INFORMACIÓ

L'empresa prestadora del servei elaborarà un informe de gestió de caràcter intern que farà arribar en format digital als responsables de PRESEC amb caràcter trimestral. Aquest informe recollirà dades quantitatives dels nivells de venda per tipus de producte i màquina expendedora així com de les incidències que hagin patit en aquest període cadascuna de les màquines.



Així mateix, i amb caràcter anual, sempre abans de que finalitzi el mes següent a l'any vençut, realitzarà un informe amb la informació global de l'any, on s'ha d'incloure consums i recaptació de cada màquina instal·lada.

CAPITOL 6. ALTRES OBLIGACIONS

L'empresa prestadora del servei tindrà la obligació de:

1. Assistir a totes les reunions que PRESEC consideri oportunes per garantir el bon funcionament i coordinació d'aquest servei, unificació de criteris i dinàmiques de millora continuada, participació i treball en equip envers a la millora de la qualitat i funcionament en general.
2. No fer cap altre ús de les instal·lacions que es posin a la seva disposició que el derivat del servei.
3. Evitar la col·locació de qualsevol mena de publicitat sense prèvia i expressa autorització de PRESEC.
4. Fer-se càrrec de les indemnitzacions pels danys i perjudicis causats per les màquines expenedores i els productes que expedeixin aquestes i a tal efecte contractar les assegurances pertinents tal i com s'indica posteriorment.
5. Fer-se càrrec de les pèrdues pels possibles robatoris i/o actes vandàlics que puguin ocórrer a les màquines instal·lades.
6. Fer-se càrrec de les despeses derivades de la venda del producte com és el cas de pèrdues d'ampolles o productes sòlids, monedes falses que es puguin introduir, retorn de monedes al client per no lliurament del producte o no emissió de canvi i d'altres.

CAPITOL 7. ASSEGURANCES

L'empresa prestadora del servei serà responsable de qualsevol tipus de dany o accident causat per la instal·lació i ús d'aquest mobiliari, o pels danys que es puguin ocasionar per les tasques derivades del servei.

Així mateix, serà la única responsable de la prestació del servei i del subministrament, limitant-se PRESEC a controlar les realitzacions i, en general, verificar i assegurar que la prestació dels referits serveis i subministraments s'efectuen d'acord amb el que s'estableix en el present Plec.

L'empresa prestadora del servei està obligada a subscriure una pòlissa d'assegurança que cobreixi la Responsabilitat Civil de tots els accidents, danys o perjudicis que puguin sorgir,



ocasionats directament per les instal·lacions o com a conseqüència de la pròpia prestació del servei.

CAPITOL 8. FINALITZACIÓ DEL SERVEI

A la finalització del contracte, en arribar a la duració establerta en el contracte, o per resolució anticipada del mateix per causa justificada i conforme a l'establert al Plec administratiu de la present licitació, l'empresa prestadora del servei haurà de desmuntar o traslladar les màquines i deixar l'emplaçament en les mateixes condicions que es trobava abans de l'inici del servei, en un termini màxim d'un mes des de la finalització o resolució. Passat aquest termini PRESEC podrà acordar i executar el seu trasllat o llençar-les, essent l'empresa prestadora del servei la responsable de cobrir les despeses generades per aquesta situació.

CAPITOL 9. CRITERIS DE VALORACIÓ D'OFERTES

Criteris valorables en xifres o percentatges: 100 punts, d'acord amb el desglossament que s'indica als següents apartats:

1) CRITERIS ECONÒMICS (45 punts)

Import de baixada respecte dels preus unitaris màxims (IVA inclòs) establerts als llistats del apartats 3.3.1 (màquina de begudes calentes), 3.3.2 (màquina de begudes fredes i productes sòlids) i 3.3.3 (màquina d'ampolles d'aigua d'1,5 L) del present plec. Es valorarà de 0 a 45 punts.

Per calcular la puntuació econòmica de cada licitador s'hauran de sumar el total de punts obtinguts segons les baixades de preus plantejades a la seva oferta per a cada màquina (suma de la puntuació obtinguda per les rebaixes proposades per la màquina de begudes calentes, màquina de begudes fredes i sòlids i màquina d'ampolles d'aigua d'1,5 L).

S'atorgarà fins 45 punts a l'oferta que realitzi el major import de baixada respecte als preus unitaris establerts.

La resta obtindrà la puntuació en funció de la oferta plantejada.

La distribució dels punts es realitzarà de la següent manera:



PRODUCTE	PUNTS
BEGUDES CALENTES (taula apartat 3.3.1 del plec)	màxim 15
Baixada 0,15 cèntims en tots els productes inclosos en les màquines de begudes calentes	15
Baixada 0,10 cèntims en tots els productes inclosos en les màquines de begudes calentes	10
Baixada 0,05 cèntims en tots els productes inclosos en les màquines de begudes calentes	5
Baixada 0,00 cèntims en tots els productes inclosos en les màquines de begudes calentes	0

BEGUDES FREDES I PRODUCTES SÒLIDS (taula apartat 3.3.2 del plec)	màxim 15
Baixada 0,15 cèntims en tots els productes inclosos en les màquina mixta de begudes fredes i productes sòlids	15
Baixada 0,10 cèntims en tots els productes inclosos en les màquina mixta de begudes fredes i productes sòlids	10
Baixada 0,05 cèntims en tots els productes inclosos en les màquina mixta de begudes fredes i productes sòlids	5
Baixada 0,00 cèntims en tots els productes inclosos en les màquina mixta de begudes fredes i productes sòlids	0

AMPOLLES D'AIGUA 1'5 L (taula apartat 3.3.2 del plec)	màxim 15
Baixada 0,15 cèntims en el producte inclòs en la màquina d'aigua d'1,5 L	15
Baixada 0,10 cèntims en el producte inclòs en la màquina d'aigua d'1,5 L	10
Baixada 0,05 cèntims en el producte inclòs en la màquina d'aigua d'1,5 L	5
Baixada 0,00 cèntims en el producte inclòs en la màquina d'aigua d'1,5 L	0

A l'Annex núm. 2 serà obligatori marcar amb una X a la casella de la rebaixa que es vol presentar. En cas de no marcar X en cap casella, es valorarà la oferta econòmica amb 0 punts, entenent que la empresa no presenta cap baixada de preu respecte al producte en qüestió.



2) CRITERIS TÈCNICS (55 punts)

a) Criteris d'assistència tècnica i manteniment

Supervisió del funcionament, reparacions i resolució d'incidències. (5 punts)

Reducció del temps de resposta (per sota del màxim de 24 hores establert al CAPITOL 2, apartat 2.5 del Plec) en cas de necessitat de reparació de les màquines així com qualsevol altra assistència tècnica necessària, o en cas de resolució de problemes de l'usuari (com no retorn de canvi, productes en mal estat i/o subministrament parcial del producte).

Temps de resposta	Puntuació
24 hores	0 punts
18 hores	2,5 punts
12 hores	5 punts

Freqüència de reposició dels productes. (3 punts)

Reducció del temps de reposició de l'estoc dels productes (per sota el màxim de 24 hores establert al CAPITOL 3, apartat 3.4 del Plec).

Temps de resposta	Puntuació
24 hores	0 punts
18 hores	1,5 punts
12 hores	3 punts



b) Criteris de sostenibilitat

Sostenibilitat de la flota de vehicles. (3 punts)

Es valorarà que **tots** els vehicles destinats a oferir el servei objecte del contracte en les instal·lacions de PRESEC disposin de l'etiqueta C, etiqueta 0 emissions o ECO.

L'acreditació del compliment d'aquest criteri es realitzarà mitjançant la presentació, junt amb la seva oferta econòmica, de les etiquetes de distintiu ambiental de tots els vehicles que es destinaran a PRESEC i que el licitador pretengui que siguin objecte de valoració a tals efectes.

Els licitadors han de tenir en compte que, en cas de resultar adjudicatari, hauran de destinar tots els vehicles per prestar el servei objecte del contracte a PRESEC amb la etiqueta ambiental que hagi sigut proposta per a la valoració.

Millorar etiqueta energètica. (4 punts)

Es valorarà que les màquines siguin de baix consum energètic, havent de disposar com a mínim de la etiqueta energètica C (CAPITOL 2, apartat 2.2 del Plec).

Certificat d'etiqueta energètica	Puntuació
Etiqueta energètica C	0 punts
Etiqueta energètica B	2 punts
Etiqueta energètica A	4 punts

L'acreditació del compliment d'aquest criteri es realitzarà mitjançant la presentació, junt amb la seva oferta econòmica, dels certificats energètics de les màquines que el licitador pretengui que siguin objecte de valoració a tals efectes.

Els licitadors han de tenir en compte que, en cas de resultar adjudicatari, deuran subministrar totes les màquines amb la classificació energètica que hagi sigut proposta per a la valoració.

c) Criteris socials

Valoració millores socials en matèria de persones discapacitades. (3 punts)

El subministrador que acrediti tenir a la seva plantilla un 2 % de persones discapacitades en el cas d'empreses de menys de 50 treballadors i del 4% en el cas d'empreses que tenen 50 o més treballadors.



Valoració millores socials en matèria de gènere. (2 punts)

Les empreses que tinguin elaborat i apliquin voluntàriament un pla d'igualtat, fora dels casos en que és obligatori, segons la Llei del Parlament de Catalunya 17/2025, de 21 de juliol.

d) Altres millores

Instal·lació d'una (1) font d'aigua. (10 punts)

Instal·lació d'una font d'aigua connectada a la xarxa d'aigua, corrent i desguàs, a l'edifici de PRESEC (c/Oficis nº 2, 08850, GAVÀ), amb opció de subministrar aigua freda i amb incorporació de filtre (no osmosis), i la prestació dels manteniments necessaris de la mateixa durant tota la vigència del contracte i les seves pròrrogues. Sense cap cost per a PRESEC.

Per tal de valorar el compliment d'aquesta millora, serà obligatòria la presentació, junt amb la seva oferta econòmica, de la fitxa tècnica de la font que el licitador pretengui instal·lar a PRESEC.

Instal·lació de dues (2) fonts d'aigua. (15 punts)

Instal·lació de dues fonts d'aigua connectades a la xarxa d'aigua, corrent i desguàs, una a l'edifici de PRESEC (c/Oficis nº 2, 08850, GAVÀ), i una a la Base platja (Avinguda Europa sense nº, 08850, GAVÀ MAR), amb opció de subministrar aigua freda i amb incorporació de filtre (no osmosis), i la prestació dels manteniments necessaris de les mateixes durant tota la vigència del contracte i les seves pròrrogues. Sense cap cost per a PRESEC.

Per tal de valorar el compliment d'aquesta millora, serà obligatòria la presentació, junt amb la seva oferta econòmica, de les fitxes tècniques de les fonts que el licitador pretengui instal·lar a PRESEC.

Subministrament d'un (1) dispensador o màquina expendedora d'aigua mineral a granel. (10 punts)

Subministrament d'un dispensador d'aigua mineral a granel, o màquina expendedora vendent d'aigua a granel, i les reposicions i els manteniments necessaris dels mateixos. Sense cost per a PRESEC. El cost del producte a abonar per part de l'usuari serà, en tot cas, inferior al preu màxim unitari establert al present plec per a les ampolles d'aigua de 500 ml (0,50 cèntims), e inferior a la millora de preu que sobre aquest producte presenti la empresa licitadora en qüestió.

Per tal de valorar el compliment d'aquesta millora, serà obligatòria la presentació, junt amb la seva oferta econòmica, de la fitxa tècnica del dispensador o màquina expendedora que el licitador pretengui instal·lar a PRESEC.



CAPITOL 10. DOCUMENTS OBLIGATORIS

Per tal de procedir a la correcta valoració dels criteris exposats al CAPITOL 9, tots els licitadors hauran de poder justificar documentalment el compliment dels mateixos, en cas de requeriment.

Tanmateix, juntament amb la proposta econòmica i aspectes avaluable de manera automàtica, hauran d'adjuntar els següents documents obligatoris però **no avaluables**:

- 1) Llistat de productes mínims a incloure en la seva oferta, (conforme als llistats de productes indicats a les taules dels apartats 3.3.1, 3.3.2 i 3.3.3 del present plec) on s'haurà d'especificar: marca, totes les característiques del producte (inclòs comerç just i segell, etiqueta i/o informe certificador corresponent, aptes per intolerants, etc...) i la capacitat màxima que podrien tenir les màquines per a cada producte.
- 2) Llistat d'altres productes a oferir per a cada tipologia de màquina, fora dels productes mínims a oferir, per a cada màquina, on s'hauran d'especificar tots els punts indicats al llistat nº1).
- 3) Fitxes tècniques de les màquines, on s'inclourà: la descripció de les màquines expenedores (catàlegs); especificant marca, model, tipus de productes que permet expendre, característiques tècniques; volum de serveis, capacitat, dimensions, pes, necessitats de connexió, altres peculiaritats, el consum en la capacitat màxima per tipologia de productes, els KWh, i altres característiques especials envers l'estalvi energètic, i el tipus de fluid que s'utilitza com a refrigerant (si n'utilitza).
- 4) Memòria del servei que contingui: programa de supervisió de funcionament i de neteja i desinfecció, indicant la periodicitat de neteja de cada màquina instal·lada, en funció del consum previst i els productes de neteja i desinfecció a utilitzar, que hauran de ser aptes per ús alimentari.

CAPITOL 11. NORMATIVES

- Reial decret 809/2021, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el reglament dels equips a pressió i les seves instruccions tècniques complementàries i d'altres normes sobre contaminació atmosfèrica que siguin aplicables
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.



- Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Comunicación de la Comisión de 13 de julio de 2017 relativa a la información alimentaria facilitada acerca de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, según figuran en el anexo II del Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Llei 22/2010, de 20 de juliol, del Codi de consum de Catalunya.

En Gavà, a 21 de novembre de 2023.

Elena Roldán Sánchez
Tècnica de compres i magatzem
Ajuntament de Gavà
PRESEC, S.A.