



Codi de Verificació	4844201A286W6S1P1D1A
Servei	Suport Alimentari
Expedient	136/2024 Document 11993/2024
Referència PAC	4.22.3. VALLÈS CIRCULAR FOOD
Quadre de Classificació	G1032. Expedients de contractació de serveis

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONSELL COMARCAL DEL VALLÈS OCCIDENTAL QUE REGIRÀ EL CONTRACTE DE SUBMINISTRAMENT D'UNA MÀQUINA REFRIGERADA DISPENSADORA DE MENJAR CUINAT PER AL DESENVOLUPAMENT DEL PROJECTE RECOOPEREM: CUINA PER COMPARTIR

1. ANTECEDENTS

El Consell Comarcal del Vallès Occidental desenvolupa el projecte de sostenibilitat alimentària que és un conjunt d'iniciatives que fomenten la recirculació, l'aprofitament i la recuperació dels aliments per fer front a l'emergència climàtica i al mateix temps, fomentar la igualtat d'oportunitats en l'accés a una alimentació completa, sostenible i saludable. Alguns d'aquests projectes són el Recooperem: cuina per compartir i el Mercat Circular.

El projecte Recooperem: cuina per compartir consisteix en la recollida de l'excedent d'àpats preparats de les empreses de restauració i alimentació del territori i per a la seva posterior distribució entre la ciutadania, especialment a aquelles persones que es troben en situació de vulnerabilitat.

A data d'avui, el projecte es realitza a 12 municipis de la comarca, a 65 punts d'aprofitament (centres escolars, empreses privades i hospital), a 23 empreses de restauració i a 18 entitats socials.

Davant d'aquesta realitat, el Consell comarcal aposta per ampliar el projecte en nombre i tipus de centres d'aprofitament participants, per millorar els circuits de logística i per innovar en nous canals i sistemes de distribució dels aliments recuperats.

En aquesta línia es preveu realitzar la prova pilot "Reduint el MA als hospitals. Reinventant l'entrega dels aliments" vinculada a l'ajut per a la realització de projectes de prevenció i preparació per a la reutilització de residus municipals 2022, atorgada per l'Agència de Residus de Catalunya, i que consisteix, entre altres, en la creació d'un sistema innovador per a la redistribució dels àpats recuperats.

Aquesta actuació forma part del Programa d'Actuació Comarcal 2021-2024 en l'Eix 4 Transició ecològica, per impulsar l'economia circular dins de la línia 2.2.3 Vallès Circular Food.

2. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és la contractació per al subministrament d'una màquina refrigerada per a dispensar els àpats cuinats i recuperats en l'execució de la prova pilot "Reduint el MA als hospitals. Reinventant l'entrega dels aliments" dins del projecte Recooperem: cuina per compartir

L'abast del contracte comprèn el subministrament d'una màquina refrigerada de dispensació de menjar cuinat.

2.1. Característiques tècniques de la màquina refrigerada dispensadora:

La màquina dispensadora serà refrigerada i apta per a l'emmagatzematge, conservació i dispensació de forma gratuïta d'àpats cuinats i envasats en racions individuals.



Codi de Verificació	4844201A286W6S1P1D1A
Servei	Suport Alimentari
Expedient	136/2024 Document 11993/2024
Referència PAC	4.22.3. VALLÈS CIRCULAR FOOD
Quadre de Classificació	G1032. Expedients de contractació de serveis

Estructura exterior:

Les dimensions de la màquina estaran dins de l'interval de mesures entre 1800x1000x900mm i 1900x1100x1000mm. I el seu pes no serà superior a 450Kg.

La màquina funcionarà amb connexió elèctrica amb alimentació de 230V i amb connexió Ethernet. El Consell Comarcal designarà una ubicació que ofereixi la presa de corrent necessària per a la connexió elèctrica i el correcte funcionament de la màquina. En cas que fos necessari algun material i/o eina específica per realitzar la instal·lació, anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

La màquina tindrà implementat una pantalla i/o teclat capacitiu per identificar i reconèixer prèviament els consumidors amb accés als productes.

La màquina portarà incorporada una pantalla i/o teclat de selecció, a través de la qual el consumidor puguin indicar el producte seleccionat a dispensar, un cop s'hagin identificat prèviament.

La màquina haurà de disposar de l'etiqueta d'eficiència energètica, al menys, amb classificació B.

L'espai d'emmagatzematge dels àpats dins de la màquina haurà de ser visible per als consumidors, de tal forma que la persona pugui veure directament els diferents productes que s'ofereixen i quins són els números de selecció associats.

La màquina haurà de presentar un disseny exterior adaptat a la imatge corporativa del Consell Comarcal i del projecte Recooperem: cuina per compartir. L'empresa adjudicatària assumirà com a mínim la serigrafia del frontal de la màquina que inclourà els logotips i/o d'altres imatges relacionades amb el projecte que el Consell Comarcal valori com a necessàries.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar prèviament a la instal·lació de la màquina la proposta de disseny amb la imatge corporativa del projecte per al seu estudi i valoració per part del Consell Comarcal.

L'estructura exterior de la màquina estarà protegida contra la corrosió i l'òxid, i dotada amb un sistema de tancament de seguretat anti vandàlica com a mínim de tres punts d'ancoratge.

Estructura interior:

Els productes que alimentaran la màquina son àpats cuinats recuperats que estan envasats en recipients de 190x190x450mm amb base biocompostable i tapa RPET amb tancament hermètic i etiquetats amb les dades necessàries per garantir el control i traçabilitat del menjar fins el moment de ser consumits.

L'interior de la màquina haurà de tenir una estructura composta i adaptada per emmagatzemar com a mínim 50 àpats cuinats envasats en recipients amb les característiques mencionades anteriorment.

L'estructura haurà de permetre organitzar els àpats per grups d'aliments (carn; peix i ou; llegum; verdura i hortalisses; i pasta i arròs) i facilitar al consumidor identificar la classificació proposada. Per tant, la màquina haurà de disposar com a mínim de 5 safates de producte



Codi de Verificació	4844201A286W6S1P1D1A
Servei	Suport Alimentari
Expedient	136/2024 Document 11993/2024
Referència PAC	4.22.3. VALLÈS CIRCULAR FOOD
Quadre de Classificació	G1032. Expedients de contractació de serveis

(una safata de productes per a cada grup d'aliment) i de l'espai suficient per oferir al menys 10 àpats de cada grup d'aliments.

Funcionalitats de la màquina:

La màquina disposarà d'un sistema de refrigeració hermètic amb termòstat graduable i programable per a mantenir els productes en perfectes condicions de conservació.

L'interval de temperatura de la màquina serà entre els 3°C i els 15°C, sent imprescindible la possibilitat de programar intervals concrets i/o graus fixes per al seu ús en funció de les recomanacions sanitàries vigents.

És imprescindible que la màquina porti el registre de la temperatura en tot moment i detecti qualsevol variació que es produeixi.

La dispensació dels productes de la màquina refrigerada gratuïta, no implicant cap cost per a les persones consumidores. El Consell Comarcal decidirà conjuntament amb els Serveis Socials i la resta d'agents implicats del municipi on s'instal·li la màquines quines seran les persones beneficiàries dels àpats gestionats amb els sistema de dispensació automàtica, limitant així l'accés a l'ús de la màquina.

La màquina haurà de disposar d'un sistema d'identificació prèvia del consumidor. Aquesta identificació es realitzarà mitjançant codis alfanumèrics vinculats a les persones consumidores, facilitant així l'accés als aliments.

Aquest sistema ha de garantir en tot moment l'anonimat de les persones que fan ús de la màquina i dels productes que consumeixen.

La dispensació dels àpats cuinats es realitzarà mitjançant un sistema d'ascensor o similar que garanteixi que els productes no sofriran cops, caigudes i/o trencaments durant el procés d'entrega a les persones consumidores.

El funcionament de la màquina serà amb connexió sense fil amb el servidor central mitjançant xarxa Ethernet i router 3G con SIM o similar de qualsevol operador del mercat, que permeti el flux de la informació vinculada al sistema d'identificació del consumidor i gestionar l'entrega del producte seleccionat.

La màquina estarà dotada d'un sistema de detecció d'anomalies que permeti el bloqueig de la dispensació en cas de detectar situacions en les que els àpats cuinats es puguin veure afectats o hi hagi risc de deteriorament.

La màquina reunirà les homologacions, registres sanitaris i les exigències que legal o reglamentàriament estiguin establertes o s'estableixin amb posterioritat a l'entrada en vigor del present contracte.

La garantia de fàbrica ha de ser d'almenys 5 anys des de la instal·lació de la màquina dispensadora a la seva ubicació final.

2.2. Característiques tècniques del programari de gestió associat:

L'empresa adjudicatària donarà accés al Consell Comarcal al programari de gestió de la màquina per al seu control i gestió, i facilitarà a determinats usuaris indicats pel Consell



Codi de Verificació	4844201A286W6S1P1D1A
Servei	Suport Alimentari
Expedient	136/2024 Document 11993/2024
Referència PAC	4.22.3. VALLÈS CIRCULAR FOOD
Quadre de Classificació	G1032. Expedients de contractació de serveis

Comarcal l'accés en temps real. Aquests usuaris podran tenir diferents rols i nivells d'accés a la informació segons s'estableixi prèviament per part del Consell Comarcal.

L'empresa adjudicatària serà l'encarregada de crear i configurar la base de dades inicial incloent la informació necessària per a l'ús de la màquina de dispensació: altes d'usuaris i codificació de forma anònima, tipus de producte, avisos per no funcionament i/o incidència, limitacions i restriccions de producte, etc.

El programari ha de permetre la configuració detallada dels sistema i visualització de les dades corresponents als usuaris (de forma anonimitzada), al funcionament de la màquina, als productes i a les dispensacions.

Ha de permetre visualitzar les dades de forma remota i mostrar-les, així com crear informes a temps reals sobre aquestes.

El programari de gestió permetrà als usuaris designats pel Consell Comarcal:

- Obtenir informació de les reposicions de producte.
- Obtenir informació dels productes dispensats i a quin consumidor s'han entregat.
- Limitar el consum de producte o restringir l'accés, si escau.
- Establir si escau, restriccions en la dispensació de producte segons consumidor.
- Possibilitat de crear, modificar i esborrar usuaris, productes, restriccions i altres dades associades.
- Generar informes amb la informació gestionada.

El programari de gestió haurà de realitzar l'enviament automatitzat de e-mails a temps real davant de determinades situacions de no funcionament correcte de la màquina tals com:

- Productes esgotats i necessitat de reposició.
- Dispensacions fallides o restringides.
- Canvi en la temperatura programada.
- Pèrdues de comunicació amb la màquina.
- Desconnexió de la corrent elèctrica.
- I qualsevol altre situació que esdevingui un problema per al correcte funcionament de la màquina i per tant repercuteixi en el bon estat dels aliments a consumir.

El programari de gestió haurà de permetre l'exportació de dades d'usuaris anonimitzats i productes en formats importables per eines d'ofimàtica comuns i com a mínim en format excel (XLS).

El programari de gestió haurà de permetre la integració amb altres sistemes externs, mitjançant webservices per garantir la connectivitat amb el web <https://recooperem.ccvoc.cat/>. Haurà de permetre la transmissió i transferència de dades per al seu posterior tractament al web Recooperem.

La empresa adjudicatària serà l'encarregada de configurar i preparar el programari per realitzar la connectivitat amb el web Recooperem mitjançant sistema webservice.

2.3. Garantia de la màquina:

Per garantir el bon funcionament de la màquina i de les prestacions associades s'estableix un període de garantia de 5 anys que queda inclòs en el preu del contracte. Durant aquest període l'empresa adjudicatària haurà de garantir el correcte funcionament de la màquina i del programari derivat de l'ús d'aquesta mateixa.



Codi de Verificació	4844201A286W6S1P1D1A
Servei	Suport Alimentari
Expedient	136/2024 Document 11993/2024
Referència PAC	4.22.3. VALLÈS CIRCULAR FOOD
Quadre de Classificació	G1032. Expedients de contractació de serveis

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el bon funcionament portant a terme el manteniment preventiu i correctiu (revisions i reparacions) així com la substitució de la mateixa quan no pugui ser reparada.

Aquestes accions estaran realitzades per un servei tècnic oficial del fabricant de la màquina, i el Consell Comarcal haurà de disposar d'un telèfon i un correu electrònic de contacte operatiu de dilluns a divendres en horari laboral de 8:30h a 18:30h per a resolució de consultes i incidències en el funcionament de la màquina.

La màquina haurà de ser reparada en un termini no superior a 48 hores des de la notificació de l'averia a l'empresa. En el cas que no fos possible la seva reparació en aquest termini, l'adjudicatari haurà de substituir-la per una altra de característiques similars.

Suport en l'ús del programari de gestió associat a la màquina: suport telefònic i remot, manteniment correctiu, actualitzacions i informes de dades.

L'allotjament, còpies de seguretat i custòdia del programari de gestió serà a càrrec de l'empresa adjudicatària i estarà instal·lat als servidors propis de l'empresa. Per accedir al programari, no requerirà la instal·lació de cap programa o similar als equips informàtics del Consell Comarcal.

L'empresa adjudicatària haurà de posar a disposició del Consell Comarcal un telèfon i un correu electrònic de contacte operatiu de dilluns a divendres en horari laboral per a resolució de consultes i incidències en la gestió amb el programari. La consulta/incidència haurà de ser resolta en un termini no superior a 48 hores des de la notificació de la incidència.

3. TRANSPORT, LLIURAMENT I FORMACIÓ

Un cop adjudicat el contracte, el Consell Comarcal formalitzarà la comanda de la màquina dispensadora de plats cuinats corresponent, i l'empresa adjudicatària haurà de lliurar els productes en un termini màxim de tres mesos, o en cas d'haver presentat una millora en el termini de lliurament, segons lo establert a la seva oferta.

L'adreça d'entrega serà informada part del Consell Comarcal quan es confirmi la data de lliurament, sent en tot cas una ubicació dintre del Vallès Occidental.

El transport, la instal·lació i la posada en funcionament de la màquina serà realitzada per l'empresa adjudicatària, entenent que el cost queda inclòs en el preu del contracte. I es compromet a realitzar-ho evitant l'alteració de les activitats que es desenvolupen al centre on estarà ubicada la màquina.

L'empresa adjudicatària proporcionarà la formació tècnica necessària a les persones que el Consell Comarcal designi com a executors i/o gestores del projecte, i impartirà les sessions formatives que siguin necessàries per a l'assoliment dels continguts per part del personal designat. Aquestes formacions queden incloses en el preu del contracte.

El pla formatiu inclourà:

- Sessions per l'ús de la màquina: Accés i funcionament general, reposició dels productes segons programació establerta, adaptació estructura interna...i qualsevol altre coneixement imprescindible per al correcte ús de la màquina.
Es realitzaran dos sessions com a mínim amb una durada mínima d'1 hora cadascuna.



Codi de Verificació	 4844201A286W6S1P1D1A
Servei	Suport Alimentari
Expedient	136/2024 Document 11993/2024
Referència PAC	4.22.3. VALLÈS CIRCULAR FOOD
Quadre de Classificació	G1032. Expedients de contractació de serveis

Aquestes sessions hauran de ser obligatòriament presencials amb la màquina dispensadora subministrada operativa i impartides per experts en l'ús i manipulació de la màquina dispensadora.

- Sessions per a la utilització del sistema operatiu de gestió: vinculació i connectivitat, programació de variables per la màquina (temperatura, ubicació productes, altes i baixes de persones consumidores...), introducció, revisió, modificació i explotació de dades i qualsevol altre coneixement necessari per a la correcta gestió del sistema operatiu.

Es realitzaran tres sessions com a mínim una durada mínima d'1 hora cadascuna.

Aquestes sessions podran ser presencials i/o telemàtiques i seran impartides per experts en la gestió del sistema operatiu de la màquina dispensadora.

Les accions formatives es desenvoluparan un cop instal·lada la màquina dispensadora i a l'inici de l'activitat de la màquina. En cas que sigui necessari per al bon funcionament de la màquina, el Consell Comarcal podrà demanar més sessions de formació durant el període de garantia establert i l'empresa adjudicatària es compromet a realitzar-les.

El Vallès Occidental.