

Plec de Prescripcions tècniques per a la concessió del servei d'instal·lació i explotació de màquines expenedores de begudes i aliments a les dependències de l'Hospital de Berga – Salut Catalunya Central (SCC).

Descripció del contracte	Concessió de servei per la instal·lació i explotació de les màquines expenedores de begudes no alcohòliques i aliments a l'Hospital de Berga
Núm. Expedient	SCC-02- 2024
Divisió en lots	No
Pressupost base de licitació	15.805,45 €
Valor estimat del contracte	40.535,58€
Tipificació contracte	Concessió de servei
Procediment de contractació	Obert ordinari
Àrea de l'entitat vinculada	Serveis Generals
Durada del contracte	2+1+1+1
Data	Març 2024

Índex

1.	OBJECTE DEL CONTRACTE	3
2.	UBICACIÓ DE LES MÀQUINES EXPENEDORES	3
3.	DURADA DEL CONTRACTE.....	4
4.	CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES	4
5.	TIPUS DE MÀQUINES A INSTAL·LAR	8
6.	CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI.....	8
7.	REPOSICIÓ DE PRODUCTES	14
8.	CONSUMS	14
9.	OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI.....	14
10.	LLLENGUA DE TREBALL EN L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE.....	15
11.	NETEJA, MANTENIMENT, CONSERVACIÓ I HIGIENE DE LES MÀQUINES	16
12.	INCOMPLIMENT I PENALITZACIONS.....	17

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del 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. Així doncs el servei inclou:

- Trasllat, instal·lació, muntatge i desmuntatge i posada a punt de les màquines
- Manteniment preventiu i correctiu de les màquines i els sistemes de pagament
- Substitució de les màquines en cas necessari
- Neteja
- Reparació d'avaries
- Inspecció i revisió de caducitat dels productes
- 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 l'entitat determini ubicats tots ells a les dependències de l'Hospital de Berga, Carretera de Ribes s/n 08600 Berga.

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

	Cafès i begudes calentes	Snacks	Begudes fredes	Aigües
Urgències (4rtà planta edifici nou)	1*	0	0	0
Planta Principal	1	1	1	0
Planta 1era	1	0	0	0
Planta 2ona	1	1	0	1
Planta 3era	0	0	0	1
Planta 5ena	1	0	0	0

*L'estructura de l'espai obliga a que la disposició de la màquina sigui una combinació de màquina de begudes calentes i snacks.

En cas que durant la vigència del contracte o les potencials pròrroques, l'entitat consideri necessari equipar noves zones o s'obrin nous serveis el trasllat i la instal·lació de les màquines serà sense cost per Salut Catalunya Central. La instal·lació de més màquines de les inicialment previstes, es realitzaran previ pacte entre les parts fins al màxim previst al PCAP.

3. DURADA DEL CONTRACTE

El termini de durada del contracte serà de 2 anys (24 mesos) a comptar des de la data de signatura i es podrà prorrogar 3 anys més sent aquestes pròrroques anuals, amb un màxim total de concessió del servei de 5 anys.

El termini màxim per al subministrament i instal·lació de les màquines expenedores objecte del contracte serà de 20 dies naturals des de la formalització del contracte.

4. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES

L'empresa o empreses adjudicatàries han de disposar dels permisos i autoritzacions necessaris per exercir l'activitat.

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 € per víctima i de 600.000 € 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.

En cap cas es podrà oferir begudes alcohòliques.

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

4.1 Instal·lació de les màquines

La ubicació i el número de màquines són les descrites al punt 2 d'aquest PPT. Es podrà efectuar les modificacions que es considerin oportunes, prèvia autorització, en funció de les variacions de la seva utilització amb l'objecte de millorar el servei. Així mateix, es podrà acordar al llarg de l'execució del contracte, la instal·lació de noves màquines, a petició de l'entitat.

A proposta de l'adjudicatari es podrà autoritzar la reubicació de màquines en funció de la variació de la demanda i la utilització de les mateixes.

En les zones de pas, les màquines no podran obstaculitzar el passadís ni les sortides. Els punts de venda seran sempre determinat per l'entitat i es col·locaran sempre en zones que siguin perfectament accessibles per a persones amb mobilitat reduïda. S'evitarà, per tant ubicar-les en zones on s'hagin de salvar alguna barrera arquitectònica com ara escales.

Serà a càrrec de l'empresa o empreses adjudicatàries les despeses de transport, instal·lació, posada en marxa de les màquines, instal·lació i totes les llicències i autoritzacions administratives que siguin necessàries.

Durant la vigència del contracte d'adjudicatari serà responsable del manteniment, reparació i, si fos el cas, substitució de les màquines quan les mateixes no puguin ser reparades en la seva ubicació .

Tota maquinària haurà de ser reparada en un termini de 24 hores. Si no fos possible la seva reparació dins d'aquest termini, l'adjudicatari la substituirà per altres de característiques similars en un termini de tres dies hàbils a comptar des de la notificació de l'averia.

El termini d'instal·lació de les màquines per part de l'empresa adjudicatària serà com a màxim de 15 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 l'entitat, excepte 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 centre.

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

En cas que la recepció de les màquines no fos favorables, l'empresa adjudicatària realitzarà els canvis i/o modificacions necessàries fins que els tècnics del centre 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 el 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 pel 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 el centre. L'empresa deixarà l'espai on van ubicades les màquines tal i com els va rebre en un primer moment.

4.2 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, grafitis...

El temps de resposta en cas d'avaria no podrà superar els marcats pel centre.

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.

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

4.3 Resolució d'incidències

L'empresa adjudicatària haurà d'habilitar el número de telèfon i adreça de correu electrònic a efectes de reclamacions, incidències i avaries, que es gestionaran a través dels Serveis Generals del centre. La resposta haurà de ser àgil i com a 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 expenedora o perquè no arribi en les condicions adequades, l'adjudicatari facilitarà un dipòsit entre 25 i 30 € al Servei de Serveis Generals de SCC.

Serà a compte de l'empresa adjudicatària les despeses generals 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.

5. TIPUS DE MÀQUINES A INSTAL·LAR

5.1 Característiques

- S'admetrà tota classe de monedes fraccionària en euros a partir de 5 cèntims d'euro facilitant la devolució de canvi
- Es disposarà d'un element de cobrament mitjançant targeta de crèdit.
- Portaran indicat el nom, domicili i telèfon de l'adjudicatari.
- No podran portar publicitat, excepte la pròpia dels productes que proporcionin
- Les màquines que s'instal·lin hauran 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.
- Totes les màquines hauran de disposar de la qualificació A en quant a eficiència energètica.
- La il·luminació de les màquines serà mitjançant tecnologia LED
- Els gasos refrigerants presents a les màquines no han de contenir fas JCFC o gas HFC.
- Les màquines hauran de permetre el seu ús per qualsevol tipus d'usuari garantint la diversitat funcional dels mateixos.

6. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

6.1 Condicions Generals

- Totes les màquines disposaran, de forma clara, identificació dels seus preus.
- Els productes seran de primera qualitat havent d'especificar a l'oferta les marques, dosificacions i presentacions dels productes ofertats.
- La proposta d'incorporació o modificació de nous productes i/o màquines haurà de rebre el vist-i-plau de l'entitat.
- L'entitat destinarà i posarà a disposició dels adjudicataris, els espais físics necessaris per les instal·lacions de les màquines, així com dels punts de llum i aigua si existeixen. Si la instal·lació de les màquines requereix qualsevol tipus d'obra o modificació de les instal·lacions existents, aquestes aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària prèvia acceptació de l'entitat.
- L'entitat, a través de la persona que designi podrà supervisar i inspeccionar l'obra. Una vegada finalitzi el contracte d'explotació, les obres i instal·lacions que s'haguessin realitzat per part de l'empresa adjudicatària passaran a ser propietat de l'entitat.
- Qualsevol modificació de caràcter tècnic, incloent la substitució o ampliació de les màquines instal·lades, haurà de tenir prèviament l'autorització de l'entitat.

- L'empresa adjudicatària podrà sol·licitar anualment revisió de preus, que s'aplicarà quan rebí la notificació de l'aprovació de la sol·licitud i sempre atenent a allò que prevegi en cada moment la llei de contractes de l'administració pública.
- El servei de càrrega de productes es farà amb la freqüència necessària per personal de l'empresa adjudicatària evitant que les màquines queden desproveïdes i com a mínim 3 cops a la setmana.
- Les màquines i els seu entorn immediat haurà de mantenir-se en tot moment en perfecte estat de neteja i conservació. L'incompliment d'aquesta condició serà motiu de penalització o inclús rescissió del contracte.
- L'empresa adjudicatària instal·larà, junt a cada màquina un contenidor amb tapa amb obertura amb pedal.
- Una vegada finalitzat el contracte, l'empresa adjudicatària retirarà les màquines en el termini que estableixi l'entitat. Les despeses que ocasionin la retirada de les màquines així com el sanejament dels possibles desperfectes que s'hagin ocasionat, seran a compte de l'empresa adjudicatària.
- Cada màquina estarà senyalitzat clarament el nom de l'empresa, domicili social i número de telèfon d'atenció al client on l'usuari pugui fer les reclamacions que estimi oportunes.
- L'empresa adjudicatària facilitarà un número de telèfon per avaries, que es solucionaran en un termini màxim de 24 hores.
- Pel sistema de pagament serà possible l'elecció entre el pagament en moneda (amb possibilitat de devolució de canvi), sistema de pagament amb targeta i qualsevol sistema de pagament amb el mòbil, sense contacte (contactless) recarregable, que les empreses licitadores podran oferir com a millora.
- Els productes alimentaris ofertats en les màquines expendedores d'aliments sòlids es renovaran amb la freqüència necessària, tenint en compte la data de caducitat o data de consum preferent dels mateixos. El transport d'aquests productes es realitzarà en furgoneta o vehicle refrigerat si s'escau.
- L'entitat es reserva el dret d'efectuar en qualsevol moment totes les comprovacions de la qualitat de les matèries primes i les manipulacions que cregui convenient amb la finalitat de comprovar la normativa vigent, i aixecarà, si fos el cas, acta de no conformitat, que podrà ocasionar la resolució del contracte.
- L'empresa adjudicatària, presentarà trimestralment una fulla de declaració de liquidació, desglossant la facturació de cada màquina, indicant la seva ubicació, tipus de màquina,

número de comptador última lectura, número de comptador nova lectura, número de serveis i import recaudat.

- En el cas de que s'hagi de substituir màquines, s'indicarà l'últim registre del comptador de la màquina que es retira i el número del comptador inicial de la màquina que la substitueix per poder portar a terme el seguiment de la sèrie dels consums realitzats per la mateixa.

Sobre l'import total de la facturació de les màquines que es realitza en aquesta declaració s'aplicarà el percentatge ofertat i el seu resultat serà ingressat al compte de l'entitat que es designi.

6.2 Prestació del servei

Les màquines de vending hauran de subministrar, com a mínim:

6.2.1 Begudes calentes

- Cafè amb o sense cafeïna, xocolata, llet, infusions, aigua calenta i totes les combinacions de begudes enunciades: cafè 100%, llet, xocolata-cacau, infusió i tes.
- 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 estableix l'Acord de Govern d'11 de juny de 2019, de restricció de determinats productes de plàstic d'un sol ús, 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.
- Les màquines hauran 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 expedit 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-ho documentalment.

Totes les màquines de begudes calentes seran de cafè en gra o de càpsules i l'adjudicatària serà l'encarregada de la gestió del residu de marro del cafè i altres que generin les seves màquines.

6.2.2 Begudes fredes

- En compliment de l'Acord de Govern d'11 de juny de 2019, les màquines d'aigua no podran subministrar ampolles de capacitat inferior a 1 litre.
- Refresc de cola, llimona, taronja, beguda isotònica i d'altres de gran acceptació. Obligatòriament alguna de les begudes haurà de ser sense sucre (tipus zero o similar)
- Suc de fruites: préssec, pinya, taronja..
- Batuts de cacau, de fruites...
- Fruita + llet

6.2.3 RECOMANACIONS SOBRE MÀQUINES EXPENEDORES D'ALIMENTS I BEGUDES (MEAB)

Respectes els aliments i begudes envasats que s'ofereixen en les màquines expenedores s'aplicaran els criteris alimentaris i nutricionals establerts per l'Agència 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.

https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/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:	CONTINGUT PER 100 g	CONTINGUT PER 100 ml
ENERGIA O NUTRIENT		
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 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.

Llistat 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...)
- 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...)
- Les coquetes (tortitas) d'arròs o blat de moro

- Els bastonets de pa (preferentment integral), pa amb llavors...
- 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, iogurt 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 en envàs reciclat i reciclable
- Begudes calentes (té, 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.

6.2.4 ALIMENTS SÒLIDS

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

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

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

Qualsevol aliment ha de portar la suficient informació sobre al·lèrgens, d'acord amb el Reglament UE 1169/2011 del Parlament 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 Servei pugui verificar que es compleix amb aquesta clàusula.

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

7. REPOSICIÓ DE PRODUCTES

La periodicitat de la reposició de productes ha de garantir que sempre n'hi hagi un estoc. L'empresa adjudicatària presentarà els seus serveis (càrrega, neteja, reparació o retorn de canvi) dins l'horari d'obertura del centre.

L'empresa adjudicatària es fa responsables 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.

En cas d'exhaurir-se l'estoc, s'habilitarà un canal de comunicació per informar 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 centre.

8. CONSUMS

Es facilitarà a l'empresa adjudicatària l'aigua de la xarxa i l'electricitat en la mesura precisa pel correcte desenvolupament del servei.

9. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

9.1 Seguiment del servei

- a) L'adjudicatari ha de posar a disposició del centre els informes detallats sobre consums de productes.
- b) 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 centre.

9.2 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, 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 d'aquest Plec.

També, mantindrà permanentment informat al centre 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 Centre, 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 del centre les contractacions de nou personal que hagi d'adscriure's al servei contractat i acreditar la seva afiliació i alta a la SS. L'adjudicatari té l'obligació ineludible de substituir les baixes i, en general, de donar plena cobertura al servei.

El centre 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.

10. LLENGUA DE TREBALL EN L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

L'empresa adjudicatària ha d'emprar el català en les seves relacions amb l'Administració del centre 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 els que disposa l'article 31 de 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 efectes, 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 polítiques lingüístiques i de les disposicions que les desenvolupen.

11. NETEJA, MANTENIMENT, CONSERVACIÓ I HIGIENE DE LES MÀQUINES

- L'adjudicatari serà el responsable de la neteja de la màquina expenedora.
- L'empresa adjudicatària haurà de mantenir en tot moment en perfecte estat la neteja i conservació de totes les màquines de la seva propietat, presentarà un Pla de Neteja amb un calendari de neteja tant del seu interior com de l'exterior de les màquines. L'incompliment d'aquesta condició serà motiu de penalització.
- L'adjudicatari serà la responsable del manteniment inclosa la mà d'obra i peces de recanvi.
- Si l'empresa adjudicatària ha de realitzar operacions de manteniment de les màquines expenedores que donin lloc a la generació de residus perillosos (olis, greixos...) aquests

hauran de ser tractat conforme la legislació vigent en cada moment, i aniran a compte de l'empresa.

- L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènica – sanitària vigent.
- L'empresa adjudicatària està obligada a mantenir la qualitat durant tot el termini de desenvolupament del contracte.
- Els productes de les màquines seran tots de primeres marques, amb les homologacions, registres sanitaris que legal o reglamentàriament estiguin establerts o s'estableixin en el futur. Preferentment seran productes de proximitat i procedents de comerç just i/o agricultura ecològica.
- L'empresa adjudicatària anualment, i en cas extraordinari i sota requeriment de l'entitat, inspeccionarà els llocs on té instal·lades les màquines per realitzar les actuacions necessàries de millora, condicionament o reparació de l'entorn immediat de les màquines.
- Amb caràcter anual, l'empresa realitzarà una enquesta, entrevista o qualsevol altra modalitat de tècnica per detectar deficiències i possibles millores del servei prestat. El resultat de la mateixa serà presentada a l'entitat junt amb una memòria d'activitat de l'explotació.

12. INCOMPLIMENT I PENALITZACIONS

S'estableixen les penalitats específiques següents:

INCOMPLIMENTS MOLT GREUS:

- a) L'incompliment del termini d'inici de les instal·lacions 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 centre.
- c) El no subministrament de productes del comerç just, d'acord amb els plecs de prescripcions tècniques i la proposta presentada per l'empresa adjudicatària.
- d) El deficient estat higiènic sanitari de les màquines, en especial les que tenen contracte 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.
- e) Oferir productes caducats o deteriorats.

- f) L'incompliment de 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 centre.
- 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 ple.
- 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 grues o molt greus.

PENALITZACIONS:

Als esmentats incompliments els correspondran les penalitats següents:

- Incompliments lleus: es generarà una primera amonestació per escrit. A partir de la segona amonestació es generarà una penalitat 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 centre del contracte, sense que en aquest supòsit l'empresa tingui dret a cap indemnització.