



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONCESSIÓ DEL SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE LES MÀQUINES DE DISTRIBUCIÓ AUTOMÀTICA DEL COMPLEX D'OFICINES DEL DISTRICTE ADMINISTRATIU DE LA GENERALITAT CARRER FOC, 57 DE BARCELONA).

Índex

1. Consideracions generals	2
2. Objecte	3
3. Usuari	3
4. Condicions del servei.....	4
4.1. Característiques de l'espai	4
4.2. Horari	6
4.3. Oferta de productes	6
5. Obligacions de l'adjudicatari	7
5.1. Prestació del servei.....	7
5.2. Requisits certificat Well	10
5.3. Manteniment, gestió dels espais i gestió de residus.....	11
5.4. Telemetria.....	12
5.5. Governança i seguiment del servei	13
5.6. Obsolescència de les màquines expenedores	13
5.7. Obligacions de naturalesa administrativa	13
6. Sistemes de pagament.....	14
7. Qualitat i medi ambient	14
8. Cànon i despeses	15
9. Seguiment i control del servei.....	15

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc.original signat per:
Maria Jose Marti Gonzalez
11/03/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 18/04/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06LIKMOZCFJDDG8B2T254R85DDS8WSC

Data creació còpia:
18/04/2024 07:06:54



1. Consideracions generals

El Districte Administratiu (DA) consta de 46.000 m2, aproximadament, configurat en dos edificis connectats per una planta baixa, compta amb 3.400 treballadors, de fins a 6 Departaments diferents de la Generalitat de Catalunya, que combinen jornada presencial i teletreball, dels quals, fins a 2.700 persones poden estar en jornada presencial diària d'acord amb la capacitat màxima d'ocupació de l'edifici (taules).

En concret, aquest complex es configura de la següent manera:

- Edifici A: consta de la planta baixa + 6 plantes.
- Edifici B: consta de planta baixa + 5 plantes.

Per accedir al Districte Administratiu hi ha dos accessos:

- Carrer del Foc, 57, 08038, Barcelona.
- Carrer dels Alts Forns, 44, 08038, Barcelona.

Aquest complex, a més de l'ocupació presencial diària de fins a 2.700 persones treballadores, a l'incorporar en les seves dependències l'Oficina d'Atenció Ciutadana (OAC) rep una afluència diària d'uns 200 ciutadans i ciutadanes.

Per altra banda, a la planta baixa del complex hi ha unes sales de formació, així com la sala polivalent i l'auditori en les quals es fan, entre d'altres, diferents actes, rodes de premsa, reunions i conferències, de manera que aquests espais no només s'ocupen per treballadors/es del DA, sinó que també s'hi reben visitants externs diàriament.

La gestió del complex del Districte Administratiu es realitza per part de l'equip de Gerència, del qual forma part el Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns.

El servei de restauració i cafeteria del DA es troba ubicat en un punt concret de l'edifici, la qual cosa limita la seva accessibilitat al conjunt de personal treballador i personal extern. Al seu torn és important destacar que l'accés a la zona de restauració-cafeteria no es troba disponible per al conjunt de ciutadans/es que accedeixen a l'OAC.

Per tal d'atendre de manera adient les necessitats del conjunt del personal treballador del DA així com de les persones que tenen accés diàriament a les instal·lacions del mateix (personal extern, ciutadans/es, etc), es necessita disposar d'un servei de màquines expenedores, en la modalitat de concessió de Serveis, pels següents motius:

- El personal del DA disposa de flexibilitat horària, des de les 7:30h i fins a les 19:00h, és l'interval horari que resulta computable a efectes de jornada en règim presencial. D'acord amb l'exposat, el treballador/a determina l'horari a fer en aquesta franja, amb la condició de complir amb l'horari obligatori d'acord amb el disposat a l'article 8 i 11 del Decret 56/2012, de 29 de maig, en funció del tipus de jornada del personal (ordinària o especial). El servei de restauració i cafeteria del DA està disponible en un horari que va des de les 7:30h fins a les 16:00h, mentre que el complex està obert de 7:00h a 19:00h.
- Per altra banda les dimensions d'aquesta zona no permeten cobrir de manera adient les diferents necessitats generades per l'afluència diària de persones al DA, essent per si sol el Servei de restauració i cafeteria insuficient per a satisfer tota la demanda d'alimentació sòlida i begudes (fredes i calentes) del complex.

Així mateix aquest servei de restauració es troba ubicat en un punt concret de l'edifici, la qual cosa limita la seva accessibilitat al conjunt de personal treballador i personal extern i no es troba disponible per al conjunt de ciutadans/es que accedeixen a l'OAC.

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria Jose Marti Gonzalez
11/03/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 18/04/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06LIKMOZCFJDDG8B2T254R85DDS8WSC

Data creació còpia:
18/04/2024 07:06:54



- Tal i com s'ha indicat anteriorment l'ocupació diària del DA, que augmenta progressivament, juntament amb les visites diàries, el conjunt de personal extern que té accés al complex, així com els ciutadans/es que accedeixen a l'OAC diàriament, han contribuït a que existeixi un volum considerable de persones amb diferents necessitats d'alimentació sòlida i begudes (fredes i calentes) en una franja molt àmplia i en diferents espais repartits en diferents punts del complex.

En correlació amb l'exposat, resulta necessari disposar durant tot el període en el que el DA està obert, de diverses màquines expenedores repartides per les diferents ubicacions del DA, per tal de satisfer i cobrir les diferents necessitats d'alimentació i beguda (freda i calenta).

2. Objecte

L'objecte d'aquest contracte és la concessió de servei d'explotació, subministrament i instal·lació de les màquines de distribució automàtica (begudes calentes, productes alimentaris sòlids i begudes fredes mitjançant màquines mixtes) de tot el complex d'oficines, reposició dels articles i desinstal·lació de les màquines al finalitzar el període contractual. Aquest 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.
- Inspeccions i revisions de caducitat dels productes.
- Obtenció de permisos i llicències necessaris per a la prestació objecte d'aquest servei i subjecció de l'activitat a la normativa reguladora vigent en cada moment.
- Servei d'atenció als usuaris a través d'un telèfon i correu electrònic que haurà de ser visible en la mateixa màquina expenedora.

Les màquines s'hauran d'ubicar en els espais de l'edifici que s'especifiquen en l'Annex 1, d'acord amb les característiques d'espai detallades a l'Annex 2. En la data de formalització del contracte, i d'acord amb els annexos anteriorment referenciats, el Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns consensuarà amb l'empresa adjudicatària la ubicació exacta per planta i office de les diferents màquines expenedores.

Aquesta contractació té en compte allò establert en el Pla de contractació pública alimentària de Catalunya, aprovat per Acord de Govern de 16 de juny de 2015, pel que fa als aspectes relacionats amb la qualitat dels productes agroalimentaris i les repercussions ambientals de la producció d'aliments els quals incideixen indirectament en la salut pública promovent hàbits d'alimentació saludable que milloren la qualitat de salut de les treballadores i treballadors ubicades en les oficines del Districte Administratiu de la Generalitat, vetllant per la protecció del medi ambient i l'equilibri territorial.

Al seu torn, es té en compte la guia d'ambientalització de menjadors col·lectius de l'any 2020 així com els criteris de contractació pública ecològica de la UE per a aliments, serveis de restauració i màquines expenedores.

3. Usuari

Els potencials usuaris de les màquines de distribució automàtica són les persones que treballen en l'edifici i altres persones visitants que assisteixin a reunions o sessions formatives.

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000

3



Doc. original signat per:
Maria Jose Marti Gonzalez
11/03/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 18/04/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06LIKMOZCFJDDG8B2T254R85DDS8WSC

Data creació còpia:
18/04/2024 07:06:54

Pàgina 3 de 16



Les màquines situades en l'espai de l'Oficina d'Atenció Ciutadana (OAC), podran ser utilitzades també per part de les persones externes que acudeixin a aquest espai. D'acord amb l'estudi de viabilitat del contracte, s'ha pres la hipòtesis que per al primer any d'execució del contracte hi hagi uns accessos mitjans de 1.540 persones a l'edifici (comptant residents i visites), sense que hi hagi previsió d'increment en el nombre mitjà d'accessos en els anys successius. Al seu torn, es calcula que els consums dels productes per tipologies responen al següent:

- Producte calent: Mitjana de 28,01€ anuals/accés que suposa el 45,42% del total de la despesa de cada accés.
- Producte fresc: Mitjana de 0,80€ anuals/accés que suposa el 1,29% del total de la despesa de cada accés.
- Producte fred: Mitjana de 8,57€ anuals/accés que suposa el 35,34% del total de la despesa de cada accés.
- Producte sòlid: Mitjana de 21,79€ anuals/accés que suposa el 35,34% del total de la despesa de cada accés.
- Productes suc's naturals: Mitjana de 2,50€ anuals/accés que suposa el 4,05% del total de la despesa de cada accés.

D'altra banda, s'analitza a l'estudi de viabilitat les zones amb més i menys vendes de productes al complex del Districte Administratiu durant el període comprès entre febrer de 2020 i abril de 2023, essent les principals zones de venda i ordenades en ordre decreixent: la zona del menjador que suposa el 28,49% de les vendes, formació que suposa el 17,8% de les vendes i OAC que suposa el 7,09% de les vendes.

Respecte a les plantes de l'edifici A del complex, es produeixen en total el 26,66% de les vendes i a l'edifici B el 19,96% de les vendes per al període referenciat anteriorment.

Tenint en compte el nombre d'accessos diaris a l'edifici, els consums anteriorment exposats per tipologia de producte així com els volums d'afluència i els consums analitzats a l'estudi de viabilitat, l'empresa adjudicatària haurà de procurar la instal·lació de màquines expendedores de grans dimensions per a la zona de menjador, formació i OAC, i de petites dimensions per als office de planta.

4. Condicions del servei

4.1. Característiques de l'espai

L'espai dedicat a les màquines de distribució automàtica està repartit en els dos edificis que conformen el complex.

L'adjudicatari haurà d'instal·lar 34 màquines als punts de subministrament existents convenientment especificats al quadre que consta a continuació i als plànols de situació de l'annex 1.

En concret, a totes les plantes d'oficina dels dos edificis (A i B) es posaran dues màquines de begudes calentes per planta (a excepció de la planta A1 on s'instal·larà només una). Al seu torn, es disposarà una màquina mixta en dos plantes de l'edifici A i B, la ubicació de la qual es determinarà amb l'empresa prèviament a l'inici d'execució del contracte.

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000

4



Doc. original signat per:
Maria Jose Marti Gonzalez
11/03/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 18/04/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06LIKMOZCFJDDG8B2T254R85DDS8WSC

Data creació còpia:
18/04/2024 07:06:54

Pàgina 4 de 16



En la planta baixa, d'acord amb l'Annex 1, es distribueixen en la zona de l'Oficina d'Atenció a la Ciutadania (3 màquines), en la zona de les sales de formació (4 màquines) i en la zona de restauració (4 màquines).

El nombre de punts de subministrament per planta i tipologia d'espai és el següent:

	Planta	Begudes calentes	Mixtes	TOTAL
Edifici A	A1	1	1	2
	A2	2	1	3
	A3	2		2
	A4	2	1	3
	A5	2		2
	A6	2	1	3
Edifici B	B1	2		2
	B2	2		2
	B3	2	1	3
	B4	2		2
	B5	2	1	3
Planta Baixa	OAC (PB Ed. A)	1	1	2
	Formació (S1 Ed. B)	1	1	2
	Menjador- office (PB Ed. B)	1	2	3
TOTAL		24	10	34

S'aporta a l'Annex 2, també, les mesures d'espais disponibles per a ubicar el conjunt de màquines expenedores, d'acord amb la distribució de màquines per tipologia/planta establerta al quadre d'aquesta mateixa clàusula.

Les màquines expenedores de begudes calentes obligatòriament hauran de ser bimodals, és a dir, hauran de tenir l'opció d'oferir el servei amb o sense gots amb un doble sistema de preus (diferència mínima de 15 cèntims d'euro entre una opció i altra, respectivament) per tal d'afavorir l'ús dels gots reutilitzables.

Els requisits comuns del conjunt de màquines són els següents:

- Les màquines expenedores de begudes calentes obligatòriament hauran de ser bimodals, és a dir, hauran de tenir l'opció d'oferir el servei amb o sense gots amb un doble sistema de preus (diferència mínima de 15 cèntims d'euro entre una opció i altra, respectivament) per afavorir la reducció d'envasos i la reutilització dels mateixos.

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc.original signat per:
Maria Jose Marti Gonzalez
11/03/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 18/04/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06LIKMOZCFJDDG8B2T254R85DDS8WSC

Data creació còpia:
18/04/2024 07:06:54



Els envasos per a les begudes calentes hauran de ser 100% biodegradables i compostables.

Per tal d'acreditar aquest últim fet, l'empresa haurà de proporcionar la fitxa tècnica dels gots que es proporcionaran en les màquines de begudes calentes amb un certificat que acrediti la seva condició com a 100% compostable i biodegradable junt amb una declaració responsable conforme l'empresa adjudicatària es compromet a utilitzar els gots amb les mateixes característiques tècniques a les descrites anteriorment durant tota l'execució del contracte, indicant a l'efecte al Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns qualsevol modificació i l'aportació de documentació que acrediti als nous gots com a 100% compostables i biodegradables.

- b) Les màquines hauran de ser amb consums energètics baixos i els fabricants hauran de tenir certificacions de qualitat i de respecte mediambiental. Els gasos refrigerants presents a les màquines no han de contenir HCFCs o HFC, aquest fet haurà de quedar acreditat en la documentació tècnica.
- c) El conjunt de màquines, han de complir les normatives que regulen tant les característiques tècniques com les sanitàries i de seguretat, i estar homologades en l'àmbit de la Unió Europea.
- d) La il·luminació de les màquines i de l'estructura es proporcionarà mitjançant dispositius de tecnologia LED.
- e) En quant a les màquines tipus mixta (begudes fredes i productes sòlids), aquestes disposaran d'un sistema de refrigeració hermètic amb termòstat graduable, per mantenir els productes en perfectes condicions de conservació. Disposaran al seu torn d'un sensor de caiguda del producte.
- f) S'ha de mostrar en un lloc visible els productes i marques que ofereixen les màquines i també les dades d'identificació de l'empresa que en fa l'explotació. En tot cas, l'empresa adjudicatària ha de garantir que el producte subministrat compleix totes les garanties sanitàries exigides per la legislació.

4.2. Horari

El servei de màquines de distribució automàtica estarà disponible, com a mínim, des de les 7.00h a les 19:30h.

4.3. Oferta de productes

- a) El cafè serà necessàriament de comerç just i producció ecològica. Haurà de ser de bona qualitat, mòlt i 100% natural. Serà obligatori publicitar a la màquina la procedència d'aquests productes amb la llegenda "comerç just".
- b) Les màquines de begudes calentes han de disposar d'un regulador de sucre (opcions: sense sucre, amb edulcorant, dolç i molt dolç).
- c) L'empresa adjudicatària oferirà als usuaris, obligatòriament, i com a mínim, els productes que es recullen en el document Annex 3, d'acord amb els preus unitaris inclosos en la seva oferta, que no podran superar els previstos en el mateix annex.

L'adjudicatari podrà incloure a la seva oferta, de forma separada, altres productes. En el cas d'afegir productes no inclosos a l'Annex 3 haurà de comptar amb l'autorització prèvia del Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns.

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria Jose Marti Gonzalez
11/03/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 18/04/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06LIKMOZCZFJDDG8B2T254R85DDS8WSC

Data creació còpia:
18/04/2024 07:06:54



En aquest sentit, i pel que fa al cafè, només s'autoritzaran altres varietats de cafè en l'oferta de productes addicionals, quan aquests sigui d'una qualitat superior i/o Premium tipus Illy o equivalent. En tot cas, s'haurà de complir prèviament amb la incorporació del cafè de comerç just com a oferta bàsica i obligatòria en totes les opcions de màquines de cafè.

- d) Les begudes fredes es serviran tancades i sense reomplir. Els envasos de les begudes fredes no podran ser de plàstic ni de plàstic reciclat tipus PET, a excepció d'aquells productes en els que no existeixi en el mercat un envàs excloent del plàstic, tal com el Tetra Brick.
- e) No es podran servir begudes amb contingut alcohòlic.
- f) No es podran servir begudes energètiques tipus Red Bull/ Monster o equivalent, però si es permet la venda de begudes isotòniques tipus Aquarius/Powerade o equivalent.
- g) No es podran servir plats preparats.
- h) La fruita dolça (fruita de llavor i pinyol) que s'ofereixi ha d'haver estat cultivada seguint els criteris de la producció integrada i ser de temporada.
- i) Els suc's oferts a les màquines mixtes hauran de ser de vidre en una mida adient per a la seva correcta extracció. En cas que no sigui possible la venda d'aquest producte en l'envàs indicat, prèvia justificació de l'empresa adjudicatària, es podrà permetre la venda en tetrabriks de petit format.
- j) S'ha de posar a la disposició dels usuaris informació relativa als al·lèrgens, d'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011 que regula la informació alimentària que s'ha de facilitar als consumidors sobre els catorze grups d'aliments relacionats i que poden produir al·lèrgies o intoleràncies.
- k) Els licitadors han d'incloure en l'oferta econòmica els preus dels productes que no podran superar, en cap cas, els preus fixats a l'Annex 3.

5. Obligacions de l'adjudicatari

5.1. Prestació del servei

- a) S'ha d'anunciar l'existència de fulls oficials de queixa, reclamació i denúncia.
- b) L'empresa adjudicatària ha de disposar dels permisos i autoritzacions necessaris per a exercir l'activitat.
- c) Les màquines d'autoservei que s'instal·lin no podran tenir una antiguitat de més de 2 anys ni d'ús ni de fabricació, i tindran un aspecte i condicions adients. Excepcionalment, en el cas que hi hagin màquines que l'empresa adjudicatària acrediti la seva òptima condició de funcionament i que superin aquest límit temporal, l'empresa haurà d'acreditar aquesta condició mitjançant l'aportació d'un informe certificat tècnic d'una empresa homologada diferent a l'empresa adjudicatària.

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria Jose Marti Gonzalez
11/03/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 18/04/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06LIKMOZCFJDDG8B2T254R85DDS8WSC

Data creació còpia:
18/04/2024 07:06:54



d) Les màquines que s'instal·lin no portaran imatges a la seva envoltant ni de publicitat de cap tipus, i han de ser el més neutres possibles. Només es podrà disposar de la informació essencial de dades de contacte de l'empresa per a incidències i un codi QR amb la corresponent informació nutricional dels diferents elements disposats a les màquines expenedores.

e) Les màquines i instal·lacions de les mateixes estaran dotades de totes aquelles proteccions necessàries que garanteixin la seguretat de les persones i de les instal·lacions internes del complex. Com a mínim hauran de tenir:

- Protecció ignífuga
- Auto parada del molinet.
- Auto parada de la bomba d'aigua.

Les màquines expenedores hauran d'instal·lar-se amb una plataforma a sota que s'adapti a la seva mida, de manera que no es malmetin les rajoles disposades al complex del Districte Administratiu.

f) Les màquines de distribució automàtica s'han d'instal·lar en els punts indicats en els plànols de l'Annex 1. Qualsevol modificació de l'espai, haurà d'estar aprovada pel Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns.

g) L'estoc de productes i la periodicitat de la reposició han d'estar garantides en un termini màxim de 12 hores. L'empresa adjudicatària és la responsable de controlar els estocs i reposar els productes exhaurits. Si no es poguessin reposar, l'adjudicatari els haurà de substituir, en el mateix termini, per uns altres productes que pertanyin a la mateixa tipologia i categoria, tot respectant els percentatges previstos en l'apartat l d'aquest mateix punt. Aquesta circumstància es comunicarà al Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns, el mateix dia que es produeixi, mitjançant la via de comunicació descrita a l'apartat 9 d'aquest plec.

L'empresa adjudicatària haurà de dedicar personal de reposició de productes en una periodicitat mínima de 2h i 17 minuts diaris, la qual cosa, és equivalent a 10,85 hores setmanals, essent el percentatge de dedicació d'aquest tipus de personal sobre una jornada de 40 hores setmanals del 27,125%.

h) Com a mínim un cop al mes s'haurà de fer rotació dels productes ofertats de forma que hi hagi una variació del 5% de l'oferta.

i) Els gots han de ser 100% biodegradables i compostables i les culleretes o paletines que proporcionin les màquines de begudes calentes han de ser de paper o fusta. En tot cas, els envasos de begudes hauran de ser sostenibles i de materials no clorats en el seu procés de fabricació.

Les màquines expenedores hauran de permetre marcar l'opció conforme no es vol got o bé, haurà de procurar que sigui la pròpia màquina la que disposi d'un detector automàtic conforme no extregui cap got en el cas que detecti que l'usuari/a posa un got propi a la zona d'extracció del producte.

S'haurà de configurar la màquina per tal que quan l'usuari no vulgui afegir sucre a la seva beguda calenta, no surti per defecte la cullereta o paletina de paper o fusta.

j) L'empresa adjudicatària haurà d'introduir i consolidar pràctiques de prevenció i bona gestió de residus, això com de prevenció de malbaratament alimentari.

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000

8



Doc. original signat per:
Maria Jose Marti Gonzalez
11/03/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 18/04/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06LIKMOZCZFJDDG8B2T254R85DDS8WSC

Data creació còpia:
18/04/2024 07:06:54

Pàgina 8 de 16



- k) L'empresa adjudicatària haurà de configurar les màquines mixtes de manera que en la franja horària a partir de les 21:00h fins les 7:00h, l'enllumenat de les màquines s'apagui, reduint així el consum energètic en aquelles hores on el Servei no és utilitzat pels usuaris/es. El Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns podrà establir una nova franja horària consensuada amb l'empresa adjudicatària en el cas que hi hagi qualsevol variació que aconselli allargar o reduir el període indicat anteriorment.
- l) L'oferta total de productes d'alimentació, haurà d'incloure un mínim del:
- 10% de producte de comerç just
 - 10% de producte ecològic
 - 10% de producte de proximitat, produït a Catalunya
 - 10% dels productes han de ser aptes per a intolerants a la lactosa
 - 10% dels productes han de ser aptes per a intolerants al gluten
 - 50% de productes saludables. S'entén per producte saludable el que compleixi el següent criteri per cada 100g de producte (si un producte es repeteix només es comptabilitzarà una vegada a efectes d'aquest percentatge):
 - ≤ 400 kcal
 - ≤ 15,6 g greix total
 - ≤ 4,4 g de greix saturat
 - ≤ 1 g d'àcids grassos trans
 - ≤ 30 g de sucre
 - ≤ 1 g de sal o 400 mg de sodi

A excepció de productes com fruits secs crus o torrats i "snaks" salats torrats o fornejats (que no continguin sucres afegits ni greixos vegetals hidrogenats, greix de palma o mantega).

(en casos excepcionals, pactats amb el Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns, aquests requeriments podran ser minorats).

- m) Els productes mínims de l'Annex 3, junt amb els percentatges indicats a l'apartat l d'aquest punt, no s'han d'oferir de manera individualitzada a cadascuna de les màquines, sinó que s'ha de reflectir en el conjunt de màquines expenedores ubicades al complex del Districte Administratiu.
- n) Les màquines expenedores ubicades a la zona de menjador, formació i OAC han d'estar dotades de la màxima varietat de productes possible.
- o) És responsabilitat de l'adjudicatari: controlar les alteracions, la temperatura de conservació, les reposicions i, en general, la qualitat i bon estat de conservació dels productes subministrats, especialment en referència a la data de caducitat.
- p) Els horaris de reposició dels productes s'acordaran amb el Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns de l'edifici.
- q) 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.

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000

9



Doc. original signat per:
Maria Jose Marti Gonzalez
11/03/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 18/04/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06LIKMOZCFJDDG8B2T254R85DDS8WSC

Data creació còpia:
18/04/2024 07:06:54

Pàgina 9 de 16

5.2. Requisits certificat Well

- a) L'adjudicatari haurà de proporcionar la informació nutricional de cadascun dels productes posats a la venda en les màquines expenedores. Dita informació, haurà de posar-se a disposició dels usuaris/es en algun lloc visible de la màquina expenedora, mitjançant per exemple, un codi QR que redirigeixi a una plataforma en la que es disposi de tota la informació nutricional. En aquest sentit, la informació nutricional considerada essencial per cada tipus de producte és la següent:
- Kcal per porció o paquet/envàs.
 - Contingut de macronutrients (proteïna total (g/ml), greix total (g/ml) i carbohidrats totals (g/ml)) en pes i/o percentatge dels requisits diaris estimats per porció o paquet/envàs.
 - Greix saturada (g/ml).
 - Sucre (g/ml).
 - Sal (g/ml).
 - Fibra (g).
 - Al·lèrgens. En aquest sentit, Tots els aliments i begudes que es venen han d'estar clarament etiquetats per indicar si contenen els següents al·lèrgens comuns: Cacauet, peix, marisc, soja, llet, ou, blat, fruits secs i gluten.
 - Indicar si és un producte apte per a celíacs, intolerants a la lactosa i vegans.
 - Destacar el producte en funció de les seves propietats com a saludable.
- b) S'han d'incloure, necessàriament, dos varietats de fruita (que no continguin sucre afegit) i, com a mínim, dos varietats de verdures no fregides com a aperitiu saludable en les màquines expenedores ubicades a la zona de menjador, formació i OAC.
- c) S'ha de poder identificar fàcilment per part dels usuaris, a la totalitat de màquines expenedores mixtes ubicades al complex, aquells productes que resultin l'opció més saludable. En aquest sentit, s'hauran de disposar en les màquines expenedores, un mínim de 3 productes, que quedin a la zona central de la màquina i s'identifiquin com l'opció més saludable.
- d) L'adjudicatari haurà de promoure consells i hàbits saludables, fàcilment identificables a les diferents màquines expenedores, mitjançant un codi QR visible a la màquina, en el que a banda de la informació nutricional dels diferents elements indicats a l'apartat a, es disposin recomanacions i/o consells saludables.
- e) Tots els productes sòlids han d'estar envasats evitant especialment les safates de polietilè. Cada unitat ha d'estar convenientment etiquetada, especialment pel que fa referència als ingredients, la quantitat neta del producte, la data de consum preferent o de caducitat, les condicions especials de conservació i d'utilització, el nom i/o raó social del fabricant i el número de lot. Els envasos dels productes no han de presentar cap tipus de desperfecte ni trencament abans de ser dipositats en les màquines expenedores.

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000

10



Doc. original signat per:
Maria Jose Marti Gonzalez
11/03/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 18/04/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06LIKMOZCFJDDG8B2T254R85DDS8WSC

Data creació còpia:
18/04/2024 07:06:54

Pàgina 10 de 16



5.3. Manteniment, gestió dels espais i gestió de residus

- a) L'empresa adjudicatària ha de mantenir les màquines en perfecte estat de neteja i de conservació. L'adjudicatari ha de garantir bon funcionament de les màquines, reparant-les in situ o canviant-les per d'altres, si escau. Aquestes tasques es realitzaran a partir de les 16 h.

L'empresa adjudicatària haurà de dedicar personal de manteniment de les màquines en una periodicitat mínima de 30 minuts diaris, la qual cosa, és equivalent a 1,5 hores setmanals, essent el percentatge de dedicació d'aquest tipus de personal sobre una jornada de 40 hores setmanals del 3,75%.

- b) L'empresa adjudicatària haurà de senyalitzar clarament en cada màquina (en català)
- El tipus de servei o productes que presta o dispensa.
 - El nom de l'empresa explotadora del servei.
 - El telèfon d'atenció immediata per incidències i horaris de funcionament. El número de telèfon proporcionat ha de ser gratuït.
 - El telèfon d'atenció a l'usuari i l'adreça de l'empresa adjudicatària per tal que els usuaris puguin fer arribar els possibles suggeriments o reclamacions.
 - El preu de venda al públic.
 - Les instruccions de funcionament.
- c) Les màquines no podran estar fora de servei més de 24 hores laborables a comptar des de l'avis de l'avaria per part del Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns. Si no fos possible la reparació en aquest termini, l'empresa l'ha de substituir per una d'iguals característiques i ho ha de comunicar al Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns. L'empresa adjudicatària disposarà de 48 hores laborables per emportar-se la màquina avariada des de la comunicació de la incidència i de 48 hores laborables addicionals, des de que l'empresa s'hagi emportat la màquina en qüestió, per a instal·lar una màquina que substitueixi a l'anterior amb les mateixes característiques tècniques i la mateixa ubicació.
- d) En cas d'incidència tècnica en qualsevol màquina de distribució automàtica s'haurà de presentar un tècnic de l'empresa adjudicatària en un període màxim de 2 hores per tal de revisar-la i intentar solucionar l'avaria
- e) En el supòsit de productes defectuosos, no subministrament del producte, mal funcionament en la devolució del canvi o qualsevol altre situació en què la persona usuària no hagi rebut el servei adequat, l'adjudicatari haurà de retornar l'import íntegre a l'esmentada persona en el termini màxim d'una setmana (el dia, hora i lloc de trobada s'acordarà amb la persona usuària, sempre procurant adaptar-se a l'horari preferent d'aquesta). Les devolucions es faran sempre en metàl·lic mitjançant sobre tancat amb el nom i cognoms de la persona a la qual se li ha d'efectuar el retorn.
- f) L'empresa adjudicatària ha d'estar localitzable mitjançant un telèfon d'atenció les 24 h al dia i els 365 dies de l'any, per resoldre incidències i avaries.

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000

11



Doc. original signat per:
Maria Jose Marti Gonzalez
11/03/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 18/04/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06LIKMOZCFJDDG8B2T254R85DDS8WSC

Data creació còpia:
18/04/2024 07:06:54

Pàgina 11 de 16



- g) El temps màxim de resposta escrita a les incidències comunicades per les persones usuàries no podrà superar les 4 hores del mateix dia en el que s'hagi efectuat la comunicació.
- h) Seran a compte de l'adjudicatari les despeses generades per les pèrdues de productes, les incidències i/o pèrdues en el cobrament, els efectes de qualsevol acte vandàlic i qualsevol deficiència en el subministrament del producte a la persona usuària.
- i) L'adjudicatari haurà de minimitzar, segregar i gestionar correctament, segons les seves característiques) els residus generats per la seva activitat, i sempre atenent a l'establert en la legislació vigent en aquesta matèria.

5.4. Telemetria

L'adjudicatari haurà de disposar de tecnologia de telemetria per a totes les màquines de expenedores disposades al complex del Districte Administratiu.

La telemetria permet conèixer de manera remota el funcionament de les màquines expenedores amb una lectura dels comptadors en el que es pot saber en temps real les vendes que s'estan realitzant en la màquina en concret, així com averies i alarmes.

Per tant, la telemetria permet obtenir dades mitjançant dispositius d'adquisició de dades instal·lades a les màquines expenedores. Aquestes dades provenen tant d'usuaris de les màquines com de la pròpia màquina en estat real.

En correlació amb l'exposat, i per tal d'examinar i controlar de més a prop el comportament econòmic del servei en funció del consum per planta i office així com el temps fins a la reparació de les possibles avaries a les diferents màquines, es considera del tot imprescindible que l'empresa es comprometi a la instal·lació d'aquesta tecnologia a la totalitat de màquines expenedores que es destinin a la prestació del Servei junt amb el manteniment preventiu i correctiu que correspongui.

L'empresa adjudicatària haurà de facilitar al Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns, l'accés a les dades que resultin de l'aplicació de la telemetria a cadascuna de les màquines del Districte. Dita informació, haurà de contenir necessàriament el següent.

- a) Ubicació de l'office i planta on es troben les diferents màquines expenedores
- b) La tipologia i número de màquina expenedora.
- c) Data i hora de l'última lectura del comptador.
- d) Indicació del producte (detallat exhaustivament) per màquina i categorització del producte (beguda freda, beguda calenta, aliment sòlid).
- e) Vendes amb i sense IVA i indicació del mitjà de pagament (targeta o metàl·lic).
- f) Indicació de les reposicions, que en el seu cas, s'hagin fet amb indicació dels productes introduïts.
- g) Indicació de les averies, que en el seu cas, puguin tenir les màquines expenedores en qüestió, temps de resolució de la incidència des de la posada en avís i indicació del mitjà pel que s'ha rebut (via correu electrònic, avís per part de la unitat responsable...).

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000

12



Doc. original signat per:
Maria Jose Marti Gonzalez
11/03/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 18/04/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06LIKMOZCFJDDG8B2T254R85DDS8WSC

Data creació còpia:
18/04/2024 07:06:54

Pàgina 12 de 16

5.5. Governança i seguiment del servei

- a) L'adjudicatari ha de proporcionar al Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns, els noms i DNI de les persones encarregades de la reposició dels productes i manteniment de les màquines, que s'han d'identificar degudament per accedir a l'edifici.
- b) L'empresa haurà de complir amb les següents obligacions:
- Compliment de les condicions de reposició de producte
 - Disponibilitat de les màquines
 - Compliment de la planificació de manteniment conductiu
 - Enviament dels informes previstos en aquesta contractació al Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns indicant els manteniments preventius i correctius que s'hagin fet a les màquines (canvis de filtres, neteges de components etc), indicant data i hora de l'actuació, tipus de manteniment efectuat i actuació concreta així com temps de duració de l'actuació. Els informes s'hauran d'enviar mensualment al Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns.
- c) Al llarg del contracte, es realitzarà, com a mínim, una reunió trimestral entre representants de l'empresa i els responsables del servei de Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns de l'edifici per valorar el desenvolupament del servei, el compliment de les condicions contractuals, les incidències, novetats, àrees i propostes de millora.
- d) L'adjudicatari podrà proposar el canvi de les màquines per unes altres que prestin un millor servei, sempre que es puguin instal·lar al mateix lloc i que aquesta instal·lació no comporti un augment dels preus. Caldrà comptar amb l'acceptació expressa prèvia del Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns. Així mateix, el Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns es reserva el dret a demanar el canvi d'ubicació de les màquines dins l'edifici.

5.6. Obsolescència de les màquines expenedores

D'acord amb l'estudi de viabilitat que ha servit de base a aquest expedient s'ha previst un funcionament òptim de les màquines expenedores de 10 anys des de la seva fabricació. En base a aquest fet l'empresa adjudicatària, durant l'execució del contracte, haurà de preveure la possible obsolescència de les mateixes que implicaria la seva substitució. Aquesta obsolescència vindrà marcada per la reiteració d'un mal funcionament o repetides incidències d'aquestes.

5.7. Obligacions de naturalesa administrativa

L'empresa adjudicatària haurà de :

- a) Disposar dels permisos i autoritzacions necessaris per a exercir l'activitat.
- b) Abonar tots aquells impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, Comunitat Autònoma, província o municipi, que afectin a l'activitat objecte del contractació.

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000

13



Doc. original signat per:
Maria Jose Marti Gonzalez
11/03/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 18/04/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06LIKMOZCZFJDDG8B2T254R85DDS8WSC

Data creació còpia:
18/04/2024 07:06:54

Pàgina 13 de 16



- c) Disposar també d'una assegurança d'indemnització per riscos professionals amb un capital assegurat de 600.000,00 € com a mínim per possibles danys produïts a causa del mal funcionament de les màquines expenedores, així com del mal estat dels productes.

Aquesta assegurança haurà d'estar vigent durant la totalitat del termini d'execució d'aquest contracte.

En aquest sentit, l'adjudicatari s'haurà de comprometre a reparar qualsevol dany produït per la seva maquinària a les instal·lacions del Districte Administratiu, ja sigui durant el seu trasllat, col·locació o amb ocasió del funcionament de les mateixes, així com els danys que aquestes màquines puguin ocasionar a les persones usuàries.

L'adjudicatari estarà obligat a indemnitzar pels danys i perjudicis ocasionats a les persones o bens per la seva culpa o negligència en l'execució dels treballs. L'adjudicatari adquireix, l'obligació de garantir la confidencialitat de totes les dades a les que pugui tenir accés o coneixement durant la realització dels serveis que se li requereixin, essent responsable dels danys i perjudicis que de l'incompliment d'aquestes obligacions se'n deriven per al Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns.

- d) Comunicar i facilitar les còpia de les actes d'inspecció i altres resolucions administratives que es realitzen per part de qualsevol organisme públic.
- e) Enviament dels informes d'actuació des de la seu central de l'empresa adjudicatària indicant les reposicions efectuades, el dia i hora d'arribada del personal reponedor, el temps de duració per fer les actuacions de reposició així com la ubicació de les màquines en les que s'hagi reposat producte.

6. Sistemes de pagament

Totes les màquines hauran d'acceptar el sistema de pagament amb targeta moneder, targeta de crèdit i amb dispositiu mòbil. Les màquines hauran de tenir integrada una plataforma de pagament tipus Nayax o similar que faciliti les transaccions de pagament sense efectiu.

Així mateix, totes les màquines disposades al complex hauran d'acceptar sistemes de pagament en efectiu (com a mínim en monedes), sense perjudici d'utilitzar altres formes de pagament acceptades.

La targeta moneder haurà de ser la targeta corporativa del Districte, que utilitza el protocol MIFARE DESFire EV1, amb el xip de 4k. Per a la recàrrega d'aquesta targeta, l'empresa adjudicatària haurà de proveir tòtems o quioscos o un sistema integrat a les mateixes màquines. Per motius de seguretat no es proveirà de connexió via wifi o ethernet a l'adjudicatari.

7. Qualitat i medi ambient

L'adjudicatari es responsabilitzarà del compliment de tots els requeriments mediambientals. S'hauran de respectar les següents normes bàsiques:

- a) Utilització de maquinària eficient des del punt de vista dels consum energètic i aigua.
- b) Procediments de gestió medi ambiental en la revisió i manteniment de les instal·lacions.

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000

14



Doc. original signat per:
Maria Jose Marti Gonzalez
11/03/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 18/04/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06LIKMOZCFJDDG8B2T254R85DDS8WSC

Data creació còpia:
18/04/2024 07:06:54

Pàgina 14 de 16



Per tal de reduir l'augment progressiu dels residus i la petjada mediambiental, resulta necessari que l'empresa en el seu manteniment preventiu i correctiu, en cas de ser necessari, empri peces i materials d'origen reciclat o renovable assegurant d'aquesta manera un major aprofitament del cicle de vida del conjunt de peces i materials així com el foment de l'economia circular.

- c) Aplicació de la normativa general vigent de gestió de residus.
- d) Enviament d'informes de manera trimestral en quant a la gestió dels residus generats per l'activitat del Servei de màquines expenedores al Districte Administratiu.
- e) Durant l'execució del contracte, l'empresa adjudicatària no podrà utilitzar vehicles que no disposin com a mínim del Distintiu Ambiental C de la DGT.

8. Cànon i despeses

- a) Per a aquesta licitació no es preveu la imposició de cànon mínim anual, però si un límit màxim en la quantitat de 15.000,00 € anuals, IVA inclòs que pot ser ofert per les empreses en les seves propostes com a millora valorable.
- b) L'empresa adjudicatària no ha d'assumir la despeses de subministrament (electricitat) associades al servei.

9. Seguiment i control del servei

L'adjudicatari es compromet, amb la finalitat de garantir el nivell de qualitat del servei i les condicions de seguretat i higiene, a rebre i/o participar de les inspeccions o controls que el Servei d'Acció Transversal, com a unitat responsable del contracte, pugui establir per mantenir un alt nivell de servei.

En aquest sentit, per tal de procurar el correcte seguiment de les obligacions contractuals, el Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns tindrà les següents potestats:

- a) Realització de les inspeccions que es considerin oportunes. En el cas de deficiències, irregularitats o incompliments contractuals es comunicaran a l'adjudicatari per correu electrònic amb constància de la seva recepció, a fi que l'adjudicatari esmeni el més aviat possible les irregularitats detectades.
- b) Per a la comprovació correcta de l'execució del contracte i compliment del Plec de Prescripcions Tècniques el Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns podrà realitzar les comprovacions que consideri necessàries atenent a indicadors de qualitat, enquestes als usuaris etc. Entre les facultats de inspecció i control es troben les següents:
 - Comprovació de l'efectiva prestació del Servei per l'adjudicatari, verificant que el personal i les actuacions realitzades coincideixen amb la realitat.
 - Requerir a l'adjudicatari els informes o documents que consideri necessaris relacionats amb la prestació del Servei, inclosos en referència a la gestió dels residus per quan s'efectua la neteja de les diferents màquines.
- c) Accedir sense restriccions temporals o conceptuals a les dades telemètriques de cadascuna de les màquines ubicades al Districte Administratiu, d'acord amb la previsió de l'apartat 5.4. d'aquest plec.

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria Jose Marti Gonzalez
11/03/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 18/04/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06LIKMOZCZFJDDG8B2T254R85DDS8WSC

Data creació còpia:
18/04/2024 07:06:54



Actualment, el complex del Districte Administratiu, disposa del certificat WELL Platinum. En aquest sentit, i als efectes de poder renovar cada any la certificació, l'empresa adjudicatària haurà d'implementar aquells canvis normatius que estableixi aquest certificat.

En correlació amb l'anteriorment exposat, l'empresa adjudicatària haurà de proporcionar tota la informació requerida per part del Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns així com prestar la seva col·laboració i cooperació en l'obtenció dels certificats de qualitat que vulgui obtenir el complex del Districte Administratiu, i específicament, en l'obtenció del certificat Well.

Als efectes de la comunicació entre les parts del contracte, la unitat responsable facilitarà a l'empresa adjudicatària, a l'inici de l'execució del contracte, el correu electrònic i la persona de contacte, per tal que l'empresa efectui les comunicacions oportunes, així com les incidències o variacions en la prestació del servei.

Maria José Martí Gonzalez
Gerent del Districte Administratiu

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000

16



Doc.original signat per:
Maria Jose Marti Gonzalez
11/03/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 18/04/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



06LIKMOZCFJDDG8B2T254R85DDS8WSC

Data creació còpia:
18/04/2024 07:06:54

Pàgina 16 de 16