



Exp. 2024/037

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER A L'ATORGAMENT DE LICÈNCIA D'US PRIVATIU PER A L'OcupACIÓ D'ESPAI AMB MÀQUINES DE VENDA AUTOMÀTICA DE BEGUDES FREDES, CALENTES I PRODUCTES SÒLIDS D'ALIMENTACIÓ TIPUS SNACKS, EN DIVERSES DEPENDÈNCIES MUNICIPALS, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT I TRAMITACIÓ ORDINÀRIA.

Clàusula 1. Objecte

L'objecte del contracte és l'atorgament de llicència per a l'aprofitament privatiu del domini públic mitjançant l'ocupació d'espai amb màquines de venda automàtica de begudes fredes, calentes i productes sòlids d'alimentació (tipus snacks) en diverses dependències municipals.

Les màquines hauran de reunir la condició de bé moble no fix i sense cap tipus d'anclatge o subjecció al domini públic on estigui autoritzada la seva col·locació.

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

- Dotació de màquines expenedores automàtiques de begudes calentes (cafè, descafeïnat, té i xocolata, amb i sense llet, així com amb o sense sucre) i begudes fredes no alcohòliques i productes sòlids d'alimentació tipus snacks. **En cap cas les màquines podran oferir als usuaris begudes amb alcohol ni energètiques (que continguin taurina o additius semblants).**
- Ubicació de les màquines en els llocs que es defineixi d'acord amb l'adreça del centre salvaguardant l'estètica dels recintes on s'instal·lin mitjançant la seva col·locació en el plafons corresponents si cal. Cal tenir en compte que alguns espais són reduïts, i per tant, s'hauran d'instal·lar màquines de dimensions reduïdes. La instal·lació de màquines comprendrà almenys les de cafè i refrescs en les sales que s'indiquin en cada una de les plantes.
- Reposició òptima dels productes que s'expenguin.
- Manteniment, reparació i neteja de les màquines.

La determinació inicial i les variacions dels productes, així com el seu import, que s'incloguin en l'activitat requeriran en tot cas l'autorització prèvia de l'Ajuntament.

L'adjudicatari està obligat a fer servir les superfícies de les màquines de vending amb l'únic propòsit especificat en aquesta clàusula i no vendrà, exhibirà o exposarà a la venda béns o articles, ni exercirà una altra classe d'activitat que no sigui la pròpia de l'objecte de l'explotació.

Els consums d'aigua i energia elèctrica necessaris pel funcionament de les màquines expenedores aniran a càrrec de l'Ajuntament de Granollers.



Clàusula 2. Màquines a instal·lar i historial de consum

L'Ajuntament garanteix la presa de corrent. El mateix passa amb la presa d'aigua, en aquells casos en que sigui possible, i si s'escau, del desguàs corresponent. Això no obstant, l'empresa haurà d'instal·lar, al seu càrrec, les connexions a la xarxa. D'altra banda, en els llocs on no sigui possible la connexió d'una presa d'aigua, l'empresa haurà d'instal·lar màquines amb dipòsit d'aigua.

Les màquines que s'han d'instal·lar a les diferents dependències municipals, expressades per tipologies i emplaçament, són les que s'assenyalen en l'**annex I** del present plec.

Les màquines es podran instal·lar en dues zones diferents: a) zones de pas i b) espais expressament habilitats per a prendre consumicions.

a) En les zones de pas les màquines no podran obstaculitzar passadissos ni sortides. Aquestes zones, quan sigui possible, hauran de tenir prop bancs o seients pels usuaris.

b) Els espais expressament habilitats per a prendre consumicions es col·locaran en zones ad hoc i disposaran de taules, barres, cadires o tamborets. L'habilitació d'aquests espais es farà a càrrec de l'Ajuntament.

Les màquines es col·locaran en espais on estableixi l'Ajuntament i sempre en zones que siguin perfectament accessibles per a persones amb mobilitat reduïda. S'evitarà per tant ubicar-les en zones on s'hagi de salvar alguna barrera arquitectònica com escales o paviment en mal estat.

Amb aquesta finalitat cal que l'empresa adjudicatària sigui responsable de que en l'espai on estiguin instal·lades les màquines es trobin en condicions cíviques i de bon ús, tenint l'obligació de comunicar qualsevol incidència respecte d'aquests fets.

Les màquines expenedores mostraran públicament, i en lloc visible, els productes i marques que ofereix, nom de l'empresa explotadora i adreça i telèfon de contacte. D'altra banda, l'empresa explotadora haurà d'informar a l'Ajuntament de Granollers sobre els proveïdors de productes a la venda, la certificació de producció biològica, si s'escau, i la capacitat màxima de serveis de les màquines per a cada producte.

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.

El termini per a la instal·lació de les màquines serà de **6 setmanes màxim** des de la formalització del contracte i l'empresa adjudicatària haurà de posar en total funcionament les màquines, coordinant amb l'empresa sortint, la retirada de les màquines anteriors per tal de poder instal·lar les actuals i no deixar sense servei als usuaris.



Totes les màquines instal·lades per part de l'empresa contractista han d'estar en perfectes condicions d'ús i hauran de complir allò previst a les normes higiènic-sanitàries i resta de normativa que reguli la instal·lació de màquines expendedores.

Clàusula 3. Condicions de les màquines expendedores d'snacks i/o begudes fredes.

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

Es prioritzaran els productes que contribueixen a una alimentació saludable enlloc dels que tinguin un contingut elevat de sal, sucres i/o greixos, així com els productes de cultiu ecològic.

- en relació amb les begudes es prioritzaran: els sucres naturals de fruites, les begudes refrescants sense sucre o amb baix contingut en sucre, els iogurts líquids. No es podran subministrar begudes alcohòliques.
- en relació amb els aliments sòlids es prioritzaran: els bastonets de pa (pa amb o sense llavors), les barretes de cereals, les galetes (integrals i d'arròs) i la fruita seca de totes les varietats, prioritzant aquelles que no estan fregides ni salades (ametlles, cacauets, nous, avellanes, barreges...)

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

Els productes mínims que subministraran en referència a les begudes fredes seran de primeres marques i consistiran, com a mínim en:

Edificis administratius:

- aigua 500 ml
- refresc de cola
- refresc de te
- refresc de taronja i llimona
- refresc sense sucre
- batut de xocolata
- iogurt líquid

Instal·lacions esportives

- aigua 500 ml
- refresc de cola
- refresc de te
- refresc de taronja i llimona
- refresc sense sucre
- batut de xocolata



- begudes làctiques
- begudes proteiques
- beguda isotònica

Les empreses licitadores presentaran un llistat dels productes a oferir amb les dades següents: tipus de producte, marca i preu, especificant la procedència de produccions biològiques o si es comercialitzen segons els criteris de comerç just i la capacitat màxima de serveis de les màquines per a cada producte. L'Ajuntament decidirà la carta de productes a oferir.

Els productes oferts no podran ser modificats, sense la prèvia autorització de l'Ajuntament de Granollers.

Característiques de les màquines:

- a.- Han d'assegurar la bona conservació dels aliments i begudes, i el seu manteniment fred o calent, quan s'escaigui.
- b.- Totes les màquines expenedores disposaran d'un sistema de cobrament mitjançant Contact-less tipus TPV (a través de VISA o mòbil), moneder electrònic amb canvi de monedes i canvi de bitllets.

Clàusula 4. Condicions de les màquines expenedores de café i begudes calentes.

Els productes mínims que subministraran en referència a les begudes calentes seran de primeres marques i consistiran, com a mínim en:

- cafè expresso (normal i descafeïnat)
- cafè americà (normal i descafeïnat)
- tallat (normal i descafeïnat)
- cafè amb llet (normal i descafeïnat)
- capuccino (normal i descafeïnat)
- xocolata
- Te
- Te amb llimona
- Got de cartrò

L'exploació de les màquines amb contingut de begudes calentes haurà de realitzar-se obligatòriament amb cafè de comerç just. Els licitadors hauran de justificar documentalment que el cafè que es posi a la venda hagi estat importat i distribuït per una organització de Comerç just acreditada per IFAT (International Fairtrade Association) o per l'Organització mundial de comerç just (WFTO, en les seves sigles en anglès) i que el producte tingui el segell de Comerç just FLO



(Fairtrades Labelling Organizations) que estableix els estàndards del comerç just o equivalents. Altres operadors econòmics (subministradors) hauran de demostrar l'equivalència amb els estàndards senyalats per a qualsevol mitjà de prova adequat.

Serà obligatori publicitar visiblement sobre la màquina la procedència d'aquests productes amb la etiqueta de "comerç just".

El got dispensador de totes les begudes calentes haurà de ser de **cartró** (no plàstic)

Característiques de les màquines:

- a.- Totes les màquines expenedores disposaran d'un sistema de cobrament mitjançant Contact-less tipus TPV (a través de VISA o mòbil), moneder electrònic amb canvi de monedes i canvi de bitllets.
- b.- Han de disposar d'un regulador de sucre (sense sucre, dolç i molt dolç).
- c.- En els edificis administratius les màquines expenedores de begudes calentes hauran d'incorporar l'opció «sense Got». En aquest cas el preu de licitador haurà de ser inferior a l'ofertat amb got.
- d.- Es valorarà que les màquines tinguin consum energètics baixos, per tant el licitador haurà d'especificar en la seva oferta tècnica els consums de cada màquina a instal·lar, tant el consum en repós (idle) com amb recàrrega (re-load), segons el test de l'Associació Europea de Vending (EVA-EMP) o altre equivalent.

Clàusula 5. Reposició de productes.

L'estoc de productes i la periodicitat de la reposició han d'estar garantides per tal de proporcionar un servei de 24 hores. Per tant, s'obliga a la reposició d'un producte en un termini màxim de 12 hores.

L'empresa adjudicatària és responsable de controlar els estocs, i reposar els productes exhaurits, si no es poguessin reposar, l'adjudicatari haurà de substituir, en el mateix termini, per un altre de les mateixes característiques, i ho comunicarà a l'Ajuntament de Granollers en el correu compres@granollers.cat.

Clàusula 6. Manteniment de les màquines.

L'adjudicatari garantirà el bon funcionament de les màquines, reparant-les in situ o canviant-les per d'altres si s'escau.

Les màquines no podran estar fora de servei més d'un dia a comptar des de l'avís de l'avaria per part de l'Ajuntament. Si no fos possible la reparació en aquest termini, l'empresa substituirà per una d'iguals característiques, i ho comunicarà a l'Ajuntament.



L'empresa adjudicatària estarà localitzable mitjançant un telèfon visible a la mateixa màquina d'atenció les 24 h al dia i 365 dies a l'any, i disposarà d'un correu electrònic, per resoldre incidències i avaries. El termini de resolució de les incidències màxim haurà de ser 72 hores.

Seràn a compte de l'adjudicatari totes les despeses de manteniment i reparació de les màquines de la seva propietat (incloent-hi el supòsit de catàstrofes, vandalisme o danys intencionats), així com les monedes falses que apareguin, i qualsevol deficiència en el subministrament del producte a l'usuari per part de la màquina. Quedant així exempt l'Ajuntament de Granollers de qualsevol responsabilitat per aquests fets.

El manteniment preventiu de les màquines de vènding recau sobre l'empresa adjudicatària, que haurà d'acreditar quan sigui necessari les feines de manteniment realitzades, d'acord amb les normatives vigents (Reial Decret 2060/2008, de 12 de desembre, pel que s'aprova el Reglament d'equips a pressió i les seves instruccions tècniques complementàries i d'altres normes sobre contaminació atmosfèrica que siguin aplicables).

El licitador haurà de presentar un pla (dies i horaris) previst de la periodicitat de la neteja i desinfecció de cada una de les màquines instal·lades i supervisió del funcionament.

Clàusula 7. Canvis i substitucions

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 l'acceptació expressa de l'Ajuntament per poder-ho fer.

L'Ajuntament es reserva el dret a demanar el canvi d'ubicació de les màquines dins l'edifici.

La gamma de productes a dispensar serà susceptible d'ampliació, reducció o canvi d'entre els determinats en el llistat annex, segons la demanda.

Clàusula 8. Personal

L'empresa adjudicatària ha de comunicar, al responsable de cada edifici, el nom i cognoms de les persones o empresa que destinarà al manteniment o reposició periòdica de les màquines, així com del manteniment dels contenidors de recollida selectiva, per tal que puguin ser identificats pel personal de seguretat o pels conserges de cada instal·lació.

L'empresa designarà un responsable com a persona de contacte per a qualsevol eventualitat que es presenti i tant les màquines com els contenidors de recollida selectiva, mostraran públicament i en un lloc visible sobre les màquines o contenidors, el nom de l'empresa encarregada o persona encarregada de la seva gestió, l'adreça i el telèfon de contacte.



En relació a la formació del personal, l'empresa adjudicatària haurà de realitzar sessions de formació a tots els seus treballadors. La formació donarà cobertura als aspectes de seguretat laboral, ergonomia, manipulació d'aliments i altres aspectes ambientals del contracte:

- Informació sobre els objectius del servei amb criteris ambientals
- Les característiques ambientals dels productes utilitzats
- Els mètodes i procediments de treball per estalviar aigua i energia
- La maquinària i equips de treball i les seves característiques ambientals
- La gestió de residus

Clàusula 9 Condicions higièniques i neteja

L'empresa adjudicatària serà sempre la responsable dels productes que dispensa: alteracions, temperatura de conservació, reposicions, etc. Tots els productes hauran de complir tot el que especifiquen les normes sectorials d'aplicació que en cada moment siguin vigents.

Haurà d'instaurar les mesures higièniques oportunes per a un correcte manteniment de les màquines, una higiènica manipulació i conservació de les begudes, i una estricta higiene del personal manipulador. Les màquines a instal·lar hauran de tenir un disseny que impedeixi el risc de contaminació i que faciliti la seva neteja i manteniment.

Haurà de disposar d'un pla de neteja, control de plagues i desinfecció dels seus magatzems, vehicles, càmeres frigorífiques i màquines expenedores, establint un programa de control de temperatures per evitar trencades de cadena de fred en els productes refrigerats. Han de disposar de la corresponent certificació de companyes especialitzades del seguiment en els magatzems.

L'adjudicatari està obligat a mantenir totes les màquines i el seu entorn immediat en perfecte estat d'ordre i de neteja i a complir la normativa vigent sobre aquesta qüestió.

El licitador **haurà de presentar un programa de neteja i desinfecció**, indicant amb quina periodicitat es netejarà cada màquina instal·lada, en funció del consum previst i els productes de neteja i desinfecció a utilitzar, que hauran de ser aptes per a ús alimentari. En tot cas, la periodicitat de neteja no serà inferior a 1 mes. L'empresa adjudicatària estarà obligada a informar al Servei de Contractació i Compres de l'Ajuntament de Granollers, a requeriment d'aquest, sobre aquesta periodicitat i les possibles incidències.

Està absolutament **prohibit que l'empresa adjudicatària utilitzi cap producte insecticida o biocida** en el manteniment de les màquines expenedores, ni a l'interior ni al seu exterior, qualsevol que sigui la seva catalogació. Únicament l'empresa adjudicatària pot plantejar l'ús d'un producte biocida si està inscrita en el Registre d'Indústries i serveis plaguicides, el responsable de l'empresa acredita estar en possessió del carnet d'aplicador de nivell qualificat i el personal auxiliar té el carnet d'aplicador bàsic. En el cas que així sigui, qualsevol intervenció d'aquest tipus ha de ser autoritzada prèviament i cada vegada que es plantegi pel departament de l'Ajuntament de



Granollers. A banda d'això, i en cas que dugui a terme, l'empresa haurà de lliurar la documentació preceptiva que estableix la normativa de referència.

Clàusula 10 Seguiment de contracte

La qualitat és un aspecte fonamental en aquest tipus d'explotacions, per la qual cosa cal realitzar un seguiment i control periòdic de l'estat de les màquines i dels productes.

L'adjudicatari posarà a disposició dels usuaris fulls per recollir el suggeriments i les queixes que aquests vulguin fer constar en quant a la qualitat de les begudes (calentes o fredes) i snacks oferts, les quals només tindran validesa si aquests s'identifiquen completament, indicant el seu nom complet i signant, i s'examinaran setmanalment. Si un suggeriment o queixa té l'adhesió de 25 usuaris o més, l'adjudicatari està obligat a realitzar les modificacions oportunes per esmenar el dèficit o incorporar-ne el suggeriment el més aviat possible.

L'Ajuntament de Granollers té dret al control, supervisió i inspecció del servei.

Clàusula 11 Preus màxims i règim econòmic

Els preus unitaris màxims de licitació o sortida (sense IVA) segons l'annex II.

Seràn per compte de l'adjudicatari aconseguir totes les llicències d'obertura, d'instal·lació, d'activitat i qualsevol altre que sigui necessària així com el pagament dels impostos, arbitris i taxes de qualsevol tipus, ja siguin de l'Estat, Comunitat autònoma o municipi derivada de l'explotació del servei.

El pagament del canon serà per anualitats anticipades abans del 28 de febrer de cada anualitat prèvia liquidació del rebut per part de l'Ajuntament de Granollers.

Clàusula 12 Durada del contracte

El termini de durada del contracte és de 2 anys a partir de la formalització del contracte i serà prorrogable per a 2 anys més.

Clàusula 13 Prevenció de riscos laborals

La Llei 31/1995, de prevenció de riscos laborals té com a objectiu promoure la seguretat i salut dels treballadors mitjançant l'aplicació de les mesures i activitats necessàries per a la prevenció dels riscos derivats del treball, per tant, cal desenvolupar aquesta activitat preventiva d'acord amb els següents principis generals:



- Evitar els riscos i avaluar-ne els que no es puguin evitar, combatent-los en el seu origen.
- Substituir el que sigui perillós per allò que comporti poc o gens perill.
- Establir mesures i mitjans de protecció col·lectiva i dotar de mitjans de protecció individual quan siguin necessaris.
- Formar i informar als treballadors

En aquest sentit, les empreses licitadores hauran de tenir realitzada la corresponent avaluació de riscos, així com la planificació de l'activitat preventiva.

Quant a la integració de la prevenció en l'activitat de l'empresa, les empreses licitadores tindran establerta la formació en prevenció de riscos laborals dels seus treballadors, incloent-hi l'ensinistrament en els aparells i eines que s'hagin d'emprar en la seva activitat laboral, així com dotaran el personal dels mitjans de protecció col·lectiva i individual (EPI) que siguin necessaris en el desenvolupament de la seva tasca.

Del compliment dels requisits relacionats en aquest apartat hauran de lliurar la corresponent documentació acreditativa.

Clàusula 14 Estadístiques de consum i recaudació

Serà obligació de l'adjudicatari efectuar estadístiques de consum i recaptació de cada màquina instal·lada. Aquests consums i recaptació per màquina es facilitaran al responsable del contracte de l'Ajuntament de Granollers per norma general trimestralment, o en qualsevol altre moment a petició de l'Ajuntament de Granollers.

Clàusula 15 Disposició dels residus generats del servei de màquines expenedores.

L'explotador haurà de demostrar la seva capacitat tècnica i professional per assumir els criteris ambientals d'aquest plec i disposar adequadament els residus generats en la prestació del servei de màquines expenedores, aportant el seu manual de gestió ambiental o SGA.

En el servei de vènding, els residus generats en l'acte de consum són d'envasos de productes i, en inferior quantitat, restes dels aliments subministrats, gots i culleres per a les begudes calentes.

En relació als residus generats pels embalatges dels productes que l'explotador del servei utilitza, com ara caixes de cartró i embalatges de plàstic entre d'altres, l'empresa adjudicatària aplicarà el procediment de gestió de residus del sistema de gestió ambiental implantat a l'Ajuntament de Granollers (PRO-SGA08)



C. Sant Josep, 7, 2a planta
Tel. 93 842 66 26
08401 Granollers
contractacio@granollers.cat

NIF P-0809500-B

Clàusula 16 Assegurances

L'adjudicatari haurà de subscriure una pòlissa d'assegurances que eximeix a l'Ajuntament de Granollers de tota responsabilitat per qualsevol tipus de reclamació derivada del servei de les màquines i restarà obligat a no cancel·lar durant la vigència del contracte.



ANNEX I

Ubicació Edificis Administratius	Adreça	Responsable instal·lacions	Màquines begudes calentes	Màquines begudes fredes/snacks	Màquina d'aigua 1,5l	Màquina de begudes (llaunes)
Edifici Policia Local	C/Princesa, 55	Eduard Tura	1	1	-	-
Unitat Operativa de Serveis	C/Camí de Can Many, 8	Roger Torrent	1	1	-	-
Edifici C/ Sant Josep	C/Sant Josep, 7 baixos	Esperanza Bermúdez	1	1	-	-
Biblioteca Can Pedrals	C/Espí i Grau, 2	Juanma Moreno	1	1	-	-
Masia Tres Torres	C/Tres Torres, 18-20	Elisabeth Martin Saura	1	1	-	-
Edifici C/Portalet	C/Portalet, 4	Anna Bonany	1	-	-	-
Centre Normalització Lingüística	C/Enric Prat de la Riba, 84 1a	Margarida Juanola	1	1	-	-
Centre Gent Gran/ Espai Actiu	Av. Prat de la Riba s/n	Jordi Ponce	1	-	-	-
EMT	C/Roger de Flor, 66	Jordi Hernández	1	1	-	-
Can Muntanyola	C/Del Mig, 22	Lourdes Godoy	1	1	-	-
Ubicació Instal·lacions Esportives	Adreça	Responsable instal·lacions	Màquines begudes calentes	Màquines begudes fredes/snacks	Màquina d'aigua 1,5l	Màquina de begudes (llaunes)
Pavelló Can Bassa	C/ Caterina Albert, 15	Josep Aguso	1	2	0	0
Pavelló de Congost	C/ Maria Palau, 19-21	Sandra Giner	-	1	-	-
Pavelló del Tub	C/ Camp de les Moreres, 25	Francisco Vera	-	1	1	-
Palau d'Esports	C/ Francesc Macià, s/n	Irene Abellan	-	1	1	1
TOTAL			11	13	2	1

→ Horaris edificis administratius: 8:00h-14:00h, de dilluns a divendres

→ Horaris instal·lacions esportives:

- Pavellons de Can Bassa i de Congost: 8:00h-13:00h i de 15:00h-22:30h, de dilluns a divendres
- Caps de setmana: segons activitats
- Pavelló El Tub: 8:00h-23:00h, de dilluns a divendres
- Caps de setmana: segons activitats
- Palau d'Esports: 7:00h-23:00h, de dilluns a divendres



- Caps de setmana: segons activitats

ANNEX II.

Preus unitaris màxims de licitació (sense IVA):

PRODUCTES A INCLOURE EN TOTES LES MÀQUINES	Preu /unitari màxim de sortida (sense IVA)	Preu/unitari màxim de sortida (sense IVA)
	EDIFICIS ADMINISTRATIUS	INSTAL·LACIONS ESPORTIVES
BEGUDES CALENTES amb got	0,66 €	1,00
Café i similar (normal i descafeïnat)		
Café expresso		
Café americà		
Café sol		
Tallat		
Café amb llet		
Café amb xocolata		
Capuccino		
Beguda de xocolata amb i sense llet		
Té		
Llet		
BEGUDES CALENTES sense got	0,45€	-
Café i similar (normal i descafeïnat)		
Café expresso		
Café americà		
Café sol		
Tallat		
Café amb llet		
Café amb xocolata		
Capuccino		
Beguda de xocolata amb i sense llet		
Té		
Llet		



BEGUDES FREDES		
Aigua 500cl	0,58€	1,07
Aigua 1500cl	0,75€	1,40
Begudes refrescants 33 cl	1,36€	1,40
Sucs preparats	1,24€	1,57
logurts Líquids	0,83€	---
Aigua amb gas	1,11	----
Begudes làctiques (tipus multifrutas, bifrutas,)	---	1,57
ALIMENTS SÒLIDS		
Bastonets de pa amb pipes	0,83	1,49
Patates xips	0,66	1,40
Fruits secs crus o torrats	0,90	1,24
Barretes de cereals	1,24	--
Coquetes de blat de moro o arròs	0,83	--
Productes de Brioxeria (tipus filipinos, Martínez o equivalents)	1,32	1,40
Galetes tipus «cookies»	0,90	1,40
PRODUCTES ALTERNATIUS AMB ELS LLISTATS ANTERIORS DE MENJARS SÒLIDS		
Kombutxa	1,81	2,48
Batut proteínic	---	2,48
Entrepanes integrals i vegetals	1,57	--
Altres entrepanes no vegetals, tipus formatge i pernil, xoriço, etc....	1,57	--
Fruits secs salats	0,90	1,24
Fruita dessecada	0,90	--
Barreta de pa integral	0,83	1,40
Xocolatines (tipus kit kat o equivalent)	1,07	1,24