

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIVES A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE DISTRIBUCIÓ AUTOMÀTICA DE BEGUDES CALENTES I REFRESCANTS I DE PRODUCTES ALIMENTARIS SÒLIDS I LÍQUIDS ENVASATS, MITJANÇANT MÀQUINES EXPENEDORES

(Expedient: SC-2024-44)

ÍNDEX

1. OBJECTE DEL CONTRACTE	1
2. CONDICIONS GENERALS DE LA PRESTACIÓ.....	1
3. OBLIGACIONS RELATIVES A LA GESTIÓ DE PERMISOS, L·LICÈNCIES I AUTORIZACIONS SEGONS LA LEGISLACIÓ VIGENT	2
4. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DE LES MÀQUINES	2
4.1. CONDICIONS ESPECÍFIQUES PER LES MÀQUINES DISPENSADORES DE BEGUDES CALENTES	2
5. GESTIÓ DEL SERVEI	3
6. PRODUCTES	3
7. ASSISTÈNCIA TÈCNICA	5
8. RECEPCIÓ DE LES MÀQUINES DE VÈNDING	5
9. TRASLLAT DE LES MÀQUINES DE VÈNDING PER CANVI D'UBICACIÓ	5
10. HISTORIC DE CONSUMS	6
11. FINALITZACIÓ DEL CONTRACTE	6

Només amb la presentació de la seva oferta, l'empresa licitadora accepta les prescripcions tècniques establertes en aquest plec.

Qualsevol proposta que no s'ajusti als requeriments mínims establerts en aquest plec quedarà automàticament exclosa de la licitació.

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest contracte és la prestació, per part de l'empresa adjudicatària, del servei de distribució automàtica de begudes calentes i refrescants, productes alimentaris sòlids i líquids envasats mitjançant màquines expenedores, per satisfer les necessitats dels treballadors de la Sindicatura de Comptes i del personal de les altres dues institucions que ocupen l'edifici ubicat a la Via Laietana 60 de Barcelona.

La prestació del servei es realitzarà mitjançant la instal·lació, per part de l'empresa adjudicatària, de màquines expenedores, el seu manteniment i la reposició dels articles.

2. CONDICIONS GENERALS DE LA PRESTACIÓ

2.1. L'empresa adjudicatària haurà de subministrar dues màquines:

- una màquina per al subministrament de begudes calentes
- una màquina mixta per al subministrament de begudes refrescants i productes alimentaris sòlids i líquids envasats.

2.2. La instal·lació i posada en funcionament de les màquines expenedores anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària, que es farà càrrec de tots els materials necessaris per a la seva instal·lació.

Els consums d'aigua i electricitat necessaris pel bon funcionament de les màquines aniran a càrrec de la Sindicatura.

2.3. L'empresa adjudicatària es fa responsable de la qualitat i el bon estat de conservació de les màquines expenedores i dels productes a subministrar, mantenint una especial vigilància en el referent a les anomalies que puguin presentar riscos físics a l'usuari (derivació de la corrent elèctrica, fuites d'aigua, etc.) així com en les dates de caducitat i en l'estat de conservació idoni dels productes que es consumeixin, permetent les comprovacions que es considerin necessàries, i tenint cura de què sempre estiguin dotades de productes i vagin equipades amb moneder amb monedes suficients per la devolució de canvi.

2.4. El personal designat per l'empresa adjudicatària per l'execució del contracte, complirà estrictament amb les normes d'higiene i sanitat a l'hora del subministrament i reposició dels productes i la neteja de les màquines expenedores. Anirà adequadament identificat i uniformat, i no mantindrà cap tipus de relació contractual amb la Sindicatura.

L'empresa adjudicatària, en el decurs del contracte, s'encarregarà de gestionar els residus derivats de la càrrega de les màquines expenedores segons la legislació vigent.

3. OBLIGACIONS RELATIVES A LA GESTIÓ DE PERMISOS, LICÈNCIES I AUTORITZACIONS SEGONS LA LEGISLACIÓ VIGENT

Les màquines expenedores instal·lades per l'empresa adjudicatària hauran d'estar homologades i disposar de les autoritzacions que disposi la legislació vigent durant el període de temps que duri el contracte i les seves eventuais pròrrogues. L'empresa adjudicatària estarà en possessió de l'oportuna llicència fiscal que li autoritza a l'explotació de les màquines expenedores.

L'adjudicatari estarà obligat a gestionar els permisos, llicències i autoritzacions establertes en les ordenances municipals i en les normes de qualsevol altre organisme públic o privat que siguin necessàries per a l'inici, execució i lliurament del subministrament, sol·licitant de l'Administració els documents que per a això siguin necessaris.

Seràn a càrrec de l'adjudicatari tota classe d'impostos, taxes i gravàmens a que doni lloc l'explotació de les màquines instal·lades, tant els vigents en la data de la contractació, com els que es puguin generar en el futur.

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

4. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DE LES MÀQUINES

Totes les màquines instal·lades per part de l'empresa adjudicatària compliran amb la normativa vigent i també hauran de complir els següents requisits:

- Hauran de disposar d'algun sistema de devolució dels diners per als casos de mal funcionament o inexistència del producte, disposant de moneder amb capacitat suficient per retornar canvi, i que accepti monedes de 5 cèntims d'euro com a mínim.
- Es valorarà el fet de comptar amb altres sistemes de pagament addicionals al pagament en efectiu, com ara una aplicació de mòbil o amb targeta.

4.1. CONDICIONS ESPECÍFIQUES PER LES MÀQUINES DISPENSADORES DE BEGUDES CALENTES

- Preparació del producte en el moment de la seva sol·licitud (en cap cas estarà preparant amb anterioritat a la seva demanda).
- Els envasos i les culleretes hauran de ser 100% biodegradables.
- Les màquines tindran l'opció d'utilitzar envasos propis dels usuaris per a minimitzar el consum d'envasos. Aquesta informació, així com el procediment a seguir, s'assenyalarà de forma clara i visible en la pròpia màquina.

- La dosi de sucre que serveixi la màquina expenedora per defecte haurà de ser la mínima i que sigui el client qui la pugi. Haurà d'estar disponible l'opció de servir la beguda sense sucre.

5. GESTIÓ DEL SERVEI

La gestió del servei, un cop instal·lades les màquines, inclou:

- El control dels productes que es posen a la venda en les màquines, posant especial èmfasis en el control de l'estat de qualitat dels productes i en el control de les dates de caducitat i/o consum preferent. L'adjudicatari serà l'únic responsable de les responsabilitats en què es pugui incórrer per aquest motiu.
- La reposició dels productes amb la freqüència necessària evitant que las màquines quedin sense productes.
- El transport dels productes en vehicles refrigerats i amb les condicions que dicti la normativa vigent.
- Les màquines hauran d'estar en perfecte estat de neteja, conservació i funcionament. L'adjudicatari estarà obligat a realitzar 2 cops a l'any (una per semestre coincidint amb els períodes de vacances d'estiu i Nadal), una neteja i desinfecció general de las màquines.
- La retirada de residus generats en les operacions de càrrega i descàrrega de les màquines expenedores, així com en la reposició de productes.
- La empresa adjudicatària senyalitzarà clarament en les màquines els ingredients dels productes a expedir.
- Tenir els preus (IVA inclòs) exposats en les màquines o disposar d'un sistema que permeti saber el preu del producte abans de la seva compra. Els preus seran els de l'oferta.
- L'abonament als usuaris, en el termini màxim de 5 dies hàbils, de las quantitats econòmiques corresponent, en cas de problemes per aconseguir la retirada de productes o la devolució de canvi.
- L'adjudicatari col·locarà una bústia de reclamacions en el lloc autoritzat per la Sindicatura.

6. PRODUCTES

Amb caràcter general, els productes seran de primeres marques, presentats en envasos unitaris amb els precintes originals del fabricant, amb les especificacions quant a quantitat, composició i data de caducitat del producte. A tal efecte, l'adjudicatari portarà a terme un

control exhaustiu de les dates de caducitat dels productes, garantint que tots es trobin en condicions de seguretat, salubritat e higiene.

Els productes que expediran les màquines expenedores, seran com a mínim de la següent tipologia:

BEGUDES CALENTES: El cafè serà 100% de torrat natural, sense barreja torrefacte.

Cafè curt (normal i descafeïnat)
Cafè llarg (normal i descafeïnat)
Cafè tallat (normal i descafeïnat)
Cafè capuccino (normal i descafeïnat)
Xocolata
Xocolata amb llet
Té amb llimona

BEGUDES FREDES

Aigua mineral (50 cl)
Refrescos de cola sense sucre afegit - llauna de 33 cl
Sucs de fruites sense sucre afegit (20 cl)
Batuts de xocolata/cereals sense sucre afegit (20 cl)
logurts líquids naturals o desnatats (125 gr)
Bio fruites (33 cl)
Begudes energètiques (25 cl)

ALIMENTS SÒLIDS

Patates fregides / snacks salats (40 gr)
Fruits secs torrats (50 gr)
Galetes integrals i/o sense sucre (100 gr)
Resta de galetes (amb sucre) (100 gr)
Pastis xocolata o similar (50 gr)
Barretes nutricionals (50 gr)
Xiclets / caramels sense sucre
Llaminadures (100 gr)

Mini tortetes (vegetals o cereals) (70 gr)
Bastonets de pa (amb pipes, sèsam..) (60 gr)

A més d'aquests productes recomanats, l'adjudicatari podrà expedir altres productes a un preu raonable, prèvia autorització del responsable del contracte. L'oferta d'altres productes afavorirà el menjar sa i equilibrat, als quals se'ls donarà una ubicació preferent i de major visibilitat.

7. ASSISTÈNCIA TÈCNICA

L'adjudicatari mantindrà les màquines en perfectes condicions de seguretat i funcionament, reparant les avaries en el termini màxim de 48 hores des de que se li comuniqui l'avaría, i substituint-la en un termini inferior a cinc dies naturals si no fos possible la seva reparació en la seva ubicació habitual.

Qualsevol màquina que presenti incidències recurrents (si es registren més de 3 incidències en el termini d'un mes) haurà de ser substituïda.

8. RECEPCIÓ DE LES MÀQUINES DE VÈNDING

El contractista haurà d'estar en condicions d'iniciar la prestació dels serveis descrits en 10 dies hàbils a comptar des de l'acceptació de l'adjudicació o el dia 1 de juliol del 2024 si la data de l'acceptació és anterior, i tenir les màquines expenedores ubicades en la seva localització, assortides, connectades i preparades per a ser utilitzades pels usuaris.

Un cop l'empresa adjudicatària instal·li les màquines expenedores, el personal encarregat de la supervisió i control designat per la Sindicatura recepcionarà les màquines per tal de comprovar que estan en perfecte estat, que funcionen sense cap problema i que no s'ha malmès cap propietat de la Sindicatura.

En cas que la recepció de les màquines expenedores no fos favorable, l'empresa adjudicatària realitzarà els canvis i/o modificacions necessàries fins que el responsable de la Sindicatura li doni l'autorització definitiva de posada en funcionament.

9. TRASLLAT DE LES MÀQUINES DE VÈNDING PER CANVI D'UBICACIÓ

L'empresa adjudicatària instal·larà les màquines a la sala anomenada "officce", ubicada en la planta altell de la seu de la Sindicatura en la Via Laietana 60 de Barcelona (CP 08003).

En cas que en el decurs del contracte o de les successives pròrrogues la ubicació de la Sindicatura variés, l'empresa adjudicatària es compromet a traslladar e instal·lar les màquines expenedores en la nova ubicació sense cap cost addicional per la Sindicatura.

En cas que el trasllat fou efectiu en algun moment de l'execució del contracte, la Sindicatura es compromet a avisar a l'empresa adjudicatària amb l'antelació necessària per a la realització del trasllat

10. HISTORIC DE CONSUMS

Durant l'any 2023 el nombre de productes que es van consumir són:

- 2432 productes de la màquina per al subministrament de begudes calentes
- 1445 productes de la màquina mixta per al subministrament de begudes refrescants i productes alimentaris sòlids i líquids envasats.

11. FINALITZACIÓ DEL CONTRACTE

Extingit el contracte per qualsevol causa, l'adjudicatari s'obliga a la retirada de les màquines en el termini màxim de quinze dies naturals des de la data de finalització del contracte o notificació de la resolució.

Aquesta retirada dels equips no representarà cap cost addicional per a la Sindicatura i és una condició obligatòria.